

# LAROUSSE GASTRONOMIQUE



LAROUSSE  
PARIS

*A LA MÊME LIBRAIRIE*

**DICTIONNAIRES ENCYCLOPÉDIQUES GÉNÉRAUX**

**Larousse du XX- siècle**, en six volumes grand in-4° (32 x 25 cm.). Près de 7 000 pages, 235 640 articles, 46 641 gravures, 502 cartes et 364 planches en noir et en couleurs.

**Larousse Universel**, en deux volumes. 2 600 pages (21 x 30,5 cm.), 128 416 articles, 27 000 gravures, 72 planches et cartes en noir et en couleurs, 112 planches en similigravure, 800 tableaux et cartes en noir.

**Nouveau Petit Larousse illustré**. 1775 pages (13,5 x 20cm.), 6200 gravures, 140 tableaux dont 4 en couleurs, 140 cartes dont 7 en couleurs, 16 planches hors texte.

**DICTIONNAIRES ENCYCLOPÉDIQUES SPÉCIAUX**

**Larousse ménager illustré**. 1260 pages (20x27 cm.), 2112 gravures, 27 planches hors texte en noir, 21 planches en couleurs, dont une planche découpée (*harmonicolor*).

**Larousse médical illustré**. 1400 pages (20x27 cm.), 2 414 gravures, 49 tableaux synthétiques, 36 planches en couleurs, dont une planche anatomique découpée, 1 carte.

**Larousse commercial illustré**. 1350 pages (20x27 cm.), 1020 gravures, 25 tableaux, 12 planches hors texte en noir, 19 hors-texte en couleurs.

**Larousse de l'Industrie et des Arts et Métiers**. 1280 pages (20x27 cm.), 1 725 gravures, 14 tableaux, 35 planches en noir, 15 planches hors texte en couleurs.

**Larousse agricole illustré**, en deux volumes. 1700 pages (32 x 25 cm.), 5 216 gravures, 102 planches en noir, 40 planches en couleurs.

**ENSEIGNEMENT CULINAIRE**

**Le Livre de Cuisine de M- E. Saint-Ange**. Un volume (13,5 x 20cm.), plus de 1 300 recettes, 103 figures.

13 à 21, RUE MONTPARNASSE, 13 à 21, PARIS (VI<sup>e</sup>)

TOUS DROITS DE REPRODUCTION,

DE TRADUCTION, D'ADAPTATION ET D'EXÉCUTION

RÉSERVÉS POUR TOUS PAYS.

Copyright 1938

BY AUGÉ, GILLON, HOLLIER-LAROUSSE, MOREAU ET C

(Librairie Larousse) Paris.

# LAROUSSE

# GASTRONOMIQUE

PAR PROSPER MONTAGNE

*MAITRE CUISINIER*

AVEC LA COLLABORATION DU

DOCTEUR GOTTSCHALK

*PRÉFACE DE A. ESCOFFIER*

*ET DE PH. GILBERT*



*850 gravures,  
16 planches hors texte en couleurs.*

LIBRAIRIE LAROUSSE - PARIS

# PRÉFACE

**E**NTREPRENDRE d'écrire l'histoire de la table d'un peuple, exposer les modifications qui, de siècle en siècle, furent apportées dans son ordonnance et ses services, décrire et commenter les progrès de sa cuisine, c'est broser un tableau suggestif de la civilisation de ce peuple en le suivant dans les étapes qu'il parcourut, depuis l'époque lointaine où, chétive tribu, il gîtait dans de sombres cavernes, se nourrissant de racines sauvages, de poissons crus et de la chair, pantelante encore, des animaux qu'il venait de tuer à coups d'épieu.

Cette histoire est celle qui fait l'objet du présent ouvrage où, en quelque douze cents pages, Prosper MONTAGNE a résumé tous les perfectionnements apportés à l'art culinaire et aux raffinements de la table, depuis l'époque préhistorique jusqu'à nos jours. Résumée sous la forme d'un dictionnaire, c'est une « somme » traitant de la science alimentaire et de tout ce qui, de près ou de loin s'y rattache; et tout y a été étudié minutieusement, y est décrit longuement ou brièvement selon le genre ou la nature des sujets. Ceux qui font profession de gastronomie y trouveront matière à comparaisons entre ce qu'était jadis l'art du bien manger et ce qu'il est aujourd'hui; les maîtresses de maison s'intéresseront particulièrement aux évolutions de la Table à travers les âges, à ses élégances plus ou moins modifiées à chaque époque par les exigences de la mode souveraine, et à la multiplicité de ses accessoires; les professionnels (cuisiniers et cuisinières) pourront, en l'étudiant, s'inspirer des principes d'une technique culinaire, assise sur le savoir et l'autorité universellement reconnus de l'auteur, non seulement en ce qui concerne la cuisine française, mais aussi celles des pays étrangers. En différents endroits, le texte de l'ouvrage est égayé d'historiettes de la table et de récits légendaires toujours attrayants.

J'ai parcouru — en attendant de les lire imprimées — les innombrables pages de cette Encyclopédie et je reste sous l'enchantement que m'a causé cette lecture. Comment un tel travail a-t-il pu être réalisé si rapidement? Car l'auteur n'a eu qu'un seul collaborateur — mais un collaborateur éminent — chargé de traiter les sujets d'ordre scientifique et médical, et l'œuvre a été mise sur pied en moins de trois ans.

Je me résume, en disant que ce *Larousse Gastronomique* sera un modèle d'exactitude et de précision en tout ce qui concerne l'étymologie de certains mots, l'explication des appellations culinaires, les nombreuses recettes concernant chaque plat indiqué, l'origine des aliments usuels avec leur composition chimique et leurs propriétés nutritives, aromatiques ou condimentaires; les transformations de l'outillage culinaire, surtout de l'outillage moderne.

En plus, de nombreuses photographies démonstratives appuieront certains sujets, tels la division des parties des animaux de boucherie, le détail de ces parties pour l'utilisation culinaire qui leur convient, des matériels divers, etc.

Enfin, de magnifiques planches en couleurs présenteront des plats dressés avec leurs garnitures bien appropriées, sans compter de très jolies reproductions de gravures anciennes.

Un tel ouvrage eût été incomplet — et l'auteur l'a bien compris — si une large place n'y avait été réservée aux richesses de nos célèbres vignobles français, dont les grands crus, classés, sont réunis en tableaux très explicites, sans omettre la nomenclature des vins étrangers.

Enfin, des biographies de quelques maîtres de la cuisine et de certains gastronomes de grand renom fixent à jamais leur souvenir, et une bibliographie culinaire et gastronomique mentionne un grand nombre d'ouvrages, dont certains sont peut-être inconnus des bibliophiles.

Concluons en répétant que le *Larousse Gastronomique* de Prosper MONTAGNE est bien une « somme » que consulteront avec intérêt — et que voudront voir en bonne place dans leur bibliothèque — tous ceux qui ont le culte du « bien manger » et du « bien boire ». Et ce sera pour l'auteur la récompense méritée et juste à laquelle j'applaudis hautement.

A. ESCOFFIER.

QUAND Escoffier écrivit la *Préface* ci-dessus, elle résumait son opinion sur l'ouvrage d'après le manuscrit qui, en bien des endroits fut revu et complété par la suite. Plus favorisé que lui, c'est sur l'étude des bonnes feuilles que s'est formé mon jugement, conforme d'ailleurs à celui d'Escoffier, et d'autant mieux assis que j'ai pu constater par moi-même ce qu'il annonçait.

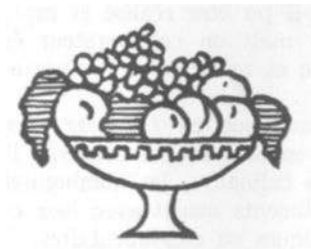
Escoffier et moi, amis de longue date de Prosper MONTAGNE, nous n'ignorions pas le formidable travail qu'il avait entrepris — et dont seuls des auteurs culinaires peuvent comprendre l'importance; — mais connaissant sa puissance de production et son inflexible volonté, son érudition étendue et un savoir professionnel qui le placent le premier parmi les grands cuisiniers de notre époque, nous étions certains qu'il le mènerait à bonne fin.

C'est, comme l'a écrit Escoffier, à tous ceux qui, à un titre quelconque ont une place dans l'alimentation ou qui s'intéressent à l'histoire de la cuisine et de la table que s'adresse cet ouvrage qui, si j'ose dire, est l'apothéose de l'œuvre professionnelle de Prosper MONTAGNE.

Le *Larousse Gastronomique* doit être — et il l'est déjà — pour tous et chacun un *vade mecum*, le conseiller sûr, susceptible d'être consulté à tout instant et sur n'importe quel sujet concernant les sciences alimentaires et les arts de la table.

Comme Escoffier, je souhaite de grand cœur qu'un aussi magnifique et persévérant effort trouve sa récompense dans l'accueil de ceux pour qui il a été conçu, accueil qu'il mérite à tous les points de vue.

PHILÉAS GILBERT.



# BIBLIOGRAPHIE

## CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE

### ANCIENNE ET MODERNE

- GUILLAUME TREL, dit TAILLEVENT. — *Le Viandier*, 1370 (date incertaine).
- UN BOURGEOIS PARISIEN. — *Le Ménager de Paris*, 1393.
- LA VARENNE. — *Le Cuisinier François*, 1651.  
— *La Cuisine méthodique*, 1662.
- MASSIALOT. — *Le Cuisinier royal en bourgeois*, 1691.
- VINCENT LA CHAPELLE. — *La Cuisine moderne*, 1735.
- MENON. — *Nouveau Traité de la cuisine*, 1739.  
— *La Cuisine bourgeoise*, 1746.  
— *La Science du Maître d'hôtel cuisinier*, 1749.  
— *Les Soupers de la Cour*, 1755.
- MARIN. — *Les Dons de Cornus*, 1739.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — *Almanachs gourmands*, 1803 à 1810.  
— *Le Manuel des Amphitryons*, 1808.
- VIARD. — *Le Cuisinier impérial*, 1806.
- APPERT. — *L'Art de conserver*, 1810, devenu *Le Conservateur en 1831*. Cet ouvrage fait partie de la Collection Carême.
- BEAUVILLERS. — *L'Art du Cuisinier*, 1814.
- CARÈME. — *Le Pâtissier royal*, 1815.  
— *Le Pâtissier pittoresque*, 1815.  
— *Le Maître d'hôtel français*, 1822.  
— *Le Cuisinier Parisien*, 1828.  
— *L'Art de la Cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, 1835, 3 vol. (les vol. 4 et 5 de cet ouvrage ont été faits par Plumerey).
- CATHERINE. — *Manuel de cuisine bourgeoise*, 1823.
- BOREL. — *Nouveau Dictionnaire de cuisine, office et pâtisserie*, 1825.
- BRILLAT-SAVARIN. — *La Physiologie du goût*, 1826.
- DURAND. — *Le Cuisinier Durand de Nîmes*, 1830.
- AULACNIER. — *Dictionnaire des aliments*, 1830.
- COMTE DE COURCHAMPS. — *Néo-Physiologie du goût*, 1839.
- PLUMEREY. — 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> vol. de *L'Art de la Cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* (collection Carême).
- BERNARDI. — *Le Glacier royal*, 1844.  
— *L'Ecuyer tranchant*, 1845.
- ETIENNE. — *Traité de l'office*, 2 vol., 1845 (fait partie de la collection Carême).
- DUBOIS ET BERNARD. — *La Cuisine classique*, 1856.
- RECULET. — *Le Cuisinier praticien*, 1859.
- PETIT. — *La Gastronomie en Russie*, 1860.
- URBAIN DUBOIS. — *La Cuisine classique*, 2<sup>e</sup> éd., 1864.  
— *La Cuisine de tous les pays*, 1868.  
— *La Cuisine artistique*, 1872.  
— *Le Grand Livre des Pâtisseries Confiseurs*, 1883.  
— *L'Ecole des Cuisinières*, 1887.  
— *Nouvelle Cuisine bourgeoise*, 1888.  
— *La Cuisine d'aujourd'hui*, 1889.  
— *La Pâtisserie d'aujourd'hui*, 1894.
- LACAM. — *Le Nouveau Pâtissier glacier*, 1865.  
— *Mémorial historique de la pâtisserie*, 1888.
- GOUFFÉ. — *Le Livre de Cuisine*, 1867.  
— *Le Livre des Conserve*, 1869.  
— *Le Livre de la Pâtisserie*, 1873.  
— *Le Livre des Soupes et Potages*, 1875.
- BARON BRISSÉ. — *Les 366 menus*, 1868.  
— *La Salle à manger*, 1869.  
— *Cuisine de Carême*, 1872.
- A. DUMAS. — *Grand Dictionnaire de Cuisine*, 1873
- BERTHE. — *Traité de l'office*, 1876.
- MONSELET. — *Lettres gourmandes suivies de recettes*, 1877.
- FLORIAN-PHARAON. — *Cuisine de chasse et de pêche*, 1882.
- PAPUT-LEBEAU. — *Le Gastrophile*, 1883.
- MIQUE GRANDCHAMP. — *Le Cuisinier à la bonne franquette*, 1883.
- MORARD. — *Les Secrets de la cuisine dévoilés*, 1886.
- GARLIN. — *La Cuisine moderne*, 1887.  
— *La Pâtisserie moderne*, 1888.  
— *Cuisine ancienne*, 1893.
- LACAM ET CHARABOT. — *Le Glacier classique et artistique*, 1893.
- GILBERT PHILÉAS. — *La Cuisine de tous les 7nois*, 1893.  
— *La Cuisine*, 1925.
- A. COLOMBIE. — *Traité de cuisine bourgeoise*, 1893.  
— *Eléments culinaires*, 1894.
- Ch. CHEMIN. — *L'Art de la Cuisine*, 1891.
- J. FAVRE. — *Dictionnaire universel de cuisine*, 1883-1890.
- Ch. DRIESENS. — *L'Alphabet de la ménagère*, 1894.
- GRANDI. — *130 recettes d'œufs*, 1893.
- REBOUL. — *La Cuisine provençale*, 1895.
- SCHEIBENBOCEN. — *Cuisine austro-hongroise*, 1896.
- A. HÉLIE. — *La Cuisine maigre*, 1897.
- L. DUCHARDON. — *La Cuisine*, 1894.
- L. TENDRET. — *La Cuisine au pays de Brillat-Savarin*, 1892.
- P. SALLES ET P. MONTAGNE. — *La Grande Cuisine illustrée*, 1900.
- ESCOFFIER, PHILÉAS GILBERT ET FETU. — *Le Guide culinaire*, 1903.
- M<sup>e</sup> VATEL. — *Table, Cuisine, Office*, 1903.
- A. SUZANNE. — *La Cuisine anglaise*, 1904.
- HEYRAUD. — *La Cuisine à Nice*, 1907.
- L. AURICOSTE DE LAZARQUE. — *Cuisine messine*, 1898.
- MAILLE. — *Cuisine comtoise*, 1907.
- P. MONTAGNE ET PH. GILBERT. — *La Cuisine militaire en garnison et en campagne*, 1908.
- L. PIGOT. — *Mémorandum du pâtissier entremettier*, 1908.  
— *La Chasse gourmande*, 1909.
- E. DUVAL. — *Traité de confiserie moderne*, 1908.
- E. DARENNE ET DUVAL. — *Traité de pâtisserie moderne*, 1909.
- ESCOFFIER, PH. GILBERT, E. FETU. — *Le Livre des menus*, 1910.
- P. MONTAGNE ET D<sup>r</sup> REGNAULT. — *La Cuisine diététique*, 1910.
- DUMONT-LESPINE. — *La Pâtisserie fine*, 1912.  
— *La Cuisine électrique*, 1935.
- P. MONTAGNE. — *La Cuisine fine*, 1913.  
— *La Bonne Chère pas chère*, 1919.  
— *Le Festin Occitan*, 1929.  
— *Les Délices de la table*, 1931.
- PAMPILLE. — *Les Bons Plats de France*.
- A. JACQUET. — *L'Alimentation pratique et économique*.
- JEAN LAHOR. — *L'Alimentation à bon marché*, 1908.
- CL. GAY. — *Cuisine anglo-américaine*, 1913.
- L. MONOD. — *La Cuisine florentine*, 1914.
- E. RICHARDIN. — *La Cuisine française aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, 1914.
- ALI-BAB. — *Gastronomie pratique*, 1919.
- ESCOFFIER. — *L'Aide-Mémoire culinaire*, 1919.
- A. NIGNON. — *L'Heptaméron des Gourmets*, 1920.  
— *Eloge de la Cuisine française*, 1926.
- B. GUÉGAN. — *La Fleur de la Cuisine française*, 1920.
- J. WERNERT. — *Hors-d'œuvre et Savories*, 1926.
- L. ISNARD. — *La Gastronomie africaine*, 1920.
- TANTE MARIE. — *Véritable Cuisine des familles*, 1921.
- M<sup>me</sup> MOLL WEISS. — *La Cuisine rationnelle*, 1925.

D' DE POMIANE. — *Cuisine juive*, 1925.  
AUSTIN DE CROZE. — *Les Plats régionaux*, 1926.  
J. BANNEAU. — *Le Répertoire de la Pâtisserie*, 1925.  
P. BOUILLARD. — *La Gourmandise à bon marché*, 1926.  
— *La Cuisine au coin du feu*, 1928.  
M<sup>lle</sup> EBRARD SAINT-ANGE. — *Le Livre de cuisine*, 1927.  
P. REBOTJX. — *Plais nouveaux*, 1927.  
— *Plats du jour*, 1930.  
E. VERDIER. — *Dissertations gastronomiques*, 1928.  
ESCOFFIER. — *Le Riz. La Morue*, 1928.  
P. MONTAGNE ET P. SALLES. — *Le Grand Livre de la Cuisine*, 1929.  
FOUCOU. — *Recettes de cuisine provençale*, 1929.  
M. BÖTJZY. — *Poissons, Coquillages, Crustacés*, 1929.  
E. GREVIN. — *Nouveau Traité de la Cuisine*, 1929.  
G. DERYS. — *L'Art d'être gourmand*, 1929.  
— *Les Plats au vin, recettes d'amateurs*, 1937.  
LA MAZILLE. — *La Bonne Cuisine du Périgord*, 1929.  
PELLAPRAT. — *Cuisine familiale*.  
— *Guide des Hors-d'œuvre*.  
— *La Pâtisserie pratique*.  
— *L'Art culinaire moderne*.  
F. MICHEL. — *La Conserve de ménage*, 1932.  
ESCOFFIER. — *Ma Cuisine*, 1934.  
BENOIT-PERRAT. — *Cornus en Bresse*, 1935.  
P. MONTAGNE ET D<sup>r</sup> GOTTSCHALK. — *Mon menu*, 1936.  
R. BRUNET ET PELLAPRAT. — *La Cuisine au vin*, 1936.

## TABLE

### DES PLANCHES EN COULEURS

ALIMENTS (tableau de F. Snyders).	52
ASPICS	102
BŒUF	200
CHOU.	332
COQUILLAGES ET CRUSTACÉS	382
ENTREMETS	444
GÂTEAUX SYMBOLIQUES ET RITUELS	528
HORS-D'ŒUVRE	584
MOUTON.	704
ŒUFS	736
PAIN.	768
POISSONS	822
POULE ET POULARDE	888
SALADES	936
TABLE	1018
VIN (tapisserie du XV <sup>e</sup> siècle)	1072





(Phot. Bollar.)

# LAROUSSE GASTRONOMIQUE



**ABAISSE.** — Terme de pâtisserie généralement employé pour désigner une partie de pâte aplatie au rouleau, à une épaisseur déterminée suivant l'usage auquel elle est destinée. Exemple : faire une abaisse de pâte pour une tarte, un pâté, etc.

Ce mot est encore employé pour désigner une tranche de biscuit ou de génoise. Exemple : partagez le biscuit ou la génoise en trois *abaises* et fourrez celles-ci de deux couches de crème ou de marmelade d'abricots, groseilles ou autre.

**ABAISSEUR.** — Etaler à l'aide d'un rouleau une pâte ou une composition quelconque (pâte feuilletée, brisée, sucrée, aux amandes, etc.), en une couche uniforme plus ou moins mince. S'il s'agit d'un biscuit ou d'une génoise, on ne dira pas qu'on l'abaisse, mais qu'on la *partage* en une ou plusieurs tranches de même épaisseur ou *abaises*. Pour le procédé v. **PÂTES**.

**ABATAGE** ou, selon l'Académie, **ABATTAGE.** — Action de sacrifier les animaux de boucherie.

Les procédés d'abatage influent considérablement sur l'apparence et la conservation de la viande; ils varient d'ailleurs selon les établissements et selon les animaux sacrifiés.

L'abatage, qui devrait être précédé d'une inspection sanitaire du bétail sur pied, ne devrait être effectué qu'après un repos de quelques jours permettant aux animaux de se remettre des fatigues du voyage, terminé par un jour de jeûne complet. Ces différentes conditions sont bien rarement remplies.

Les animaux saignés avant d'être assommés donnent une viande plus belle et de meilleure conser-



Une abaisse de pâte. (Pfool. Larousse.)



vation; une section de la moelle éviterait les souffrances d'une longue agonie.

Aussitôt après l'abatage, l'animal doit être immédiatement éviscéré et soumis, obligatoirement cette fois, du moins dans les abattoirs des grandes villes, à une inspection sanitaire par un personnel compétent.

#### ABAT-FAIM. —

Pièce de résistance que l'on sert la première sur la table.

#### A BATI S ou selon l'Académie ABATTIS.

— En cuisine, ce mot désigne la tête, le cou, les ailerons, les pattes, le gésier, le foie des volailles, ainsi que les crêtes et rognons de coq.

Les abatis de volaille, ceux des dindes et des gros poulets, sont employés pour préparer des ragoûts, plus ou moins nutritifs selon les éléments qu'on y ajoute. On utilise aussi quelquefois les abatis pour augmenter la saveur des bouillons et consommés.

Les crêtes et les rognons de coq et les foies de volaille sont fréquemment employés pour les garnitures de grande cuisine, telles que *financière*, *Toulouse*, *ambassadrice* ou autres préparations de même style. V. CRÊTE DE COQ ET ROGNONS DE COQ.

Les foies gras d'oie et de canard ne sont pas considérés comme faisant partie des abatis. Ces articles, très délicats et, toujours d'un prix élevé, sont préparés isolément.

Les auteurs culinaires n'accordent pas tous une égale valeur nutritive aux abatis. En réalité, ces parties des volailles peuvent fournir d'excellentes préparations et ne méritent pas les critiques un peu vives du docteur Félix Brémont, qui déclare, en son spirituel *Dictionnaire de la Table*, que, « entre les gens qui mangent le poulet et ceux qui se contentent des abatis, il y a la même différence qu'entre les voyageurs de l'intérieur et ceux de l'impériale, car, pour les omnibus comme pour la cuisine, il existe des clients de première et de seconde classe. »

On peut répondre à cette amusante critique que Victor Hugo était, par goût, un voyageur de l'impériale!

Arbitrairement, le mot *abatis* qui, logiquement, devrait être réservé aux parties des volailles abattues, est quelquefois employé pour désigner les pièces d'abatage de la boucherie, plus ordinairement connues sous le nom d'ABATS. V. ce mot.

MODES DE PRÉPARATION DES ABATIS DES DIVERSES VOLAILLES. — Les abatis de dinde et d'oie sont ceux que l'on utilise le plus souvent pour ragoûts.

Les abatis de volaille, ceux des poules, poulardes et poulets sont aussi employés pour augmenter la saveur du consommé du pot-au-feu.

Avant d'être accommodés d'une façon quelconque, les abatis doivent être soigneusement nettoyés et parés. Opérer de la façon suivante : flamber le cou et la tête ainsi que les ailerons et les éplucher avec soin.

Echauder les pattes, enlever la première peau qui les recouvre et rogner l'extrémité des ergots.

Fendre le gésier sur la partie bombée, l'ouvrir et retirer la poche intérieure en ayant soin de ne pas la briser (cette poche est pleine de graviers).

Retirer le fiel incrusté dans le foie et parer la partie supérieure du cœur.

Les ailerons, tête et cou des dindes, des oies et des canards doivent parfois être échaudés pour faciliter l'épluchage. Pour cela, les plonger dans de l'eau bouillante et les éplucher aussitôt.

Les abatis des diverses volailles se préparent tous de façon identique Aussi nous bornons-nous à ne

donner ici des recettes que pour les seuls abatis de dinde, qui sont les plus volumineux. Suivant le degré de tendreté des pièces, il suffira d'augmenter ou de diminuer les temps de cuisson.

En plus des recettes données ci-après pour les abatis de dinde, on peut leur appliquer toutes celles indiquées pour les ragoûts d'agneau, de mouton, de veau ou de volaille.

— V. RAGOÛTS.

**Remarque.** — Les foies de volaille (ceux de canard, dinde, oie et poulet) ne doivent être ajoutés dans les divers ragoûts d'abatis que 10 minutes avant de retirer du feu.

Le plus souvent d'ailleurs, ces foies sont utilisés isolément, sautés, en brochettes, ou autrement. V. FOIE.

#### ABATIS DE DINDE.

— **Abatis de dinde en ragoût à brun** (Méthode type). — Couper en tronçons réguliers le cou, les ailerons et le gésier. Détailler aussi les pattes en morceaux, si elles sont dans l'abatis.

Mettre l'abatis dans un sautoir où l'on aura préalablement fait chauffer du beurre (ou de la graisse). Faire rissoler en remuant; saupoudrer de farine, faire colorer sans excès. Ajouter un peu d'ail haché (si la recette comporte ce condiment). Mouiller avec du bouillon ou de l'eau, après avoir déglacé avec du vin blanc, suivant prescription. Ajouter un bouquet garni. Faire bouillir; assaisonner; couvrir le sautoir et cuire 30 ou 35 minutes.

Egoutter les morceaux de volaille, les parer, enlever soigneusement les éclats d'os. Les remettre dans le sautoir nettoyé.

Garnir par dessus avec les légumes prescrits suivant la recette adoptée (ces légumes blanchis et ris-solés, s'il y a lieu).

Couvrir avec la cuisson, passée, dégraissée et additionnée de purée de tomates, suivant indication.

Faire bouillir; couvrir et achever de cuire au four; 10 minutes avant de dresser, ajouter le foie.

Dresser en timbale, avec précaution de façon à ne pas briser les morceaux d'abatis ni les légumes.

**OBSERVATION.**—Le mouillement des ragoûts d'abatis à brun se fait habituellement avec du fonds blanc ou du bouillon peu corsé. On peut aussi les mouiller simplement à l'eau. Dans l'un ou l'autre cas, on peut appuyer le mouillement d'une petite quantité de purée de tomates.

D'une façon générale, comme on pourra le voir à la lecture des recettes qui suivent, nous préconisons, pour tous les ragoûts, le **mouillement à l'eau**. Nous estimons que ce mouillement est plus rationnel que celui fait au bouillon ou autre fonds déjà corsé, car il laisse à la viande de base son goût propre.

Toutefois, on peut mouiller les divers ragoûts avec des fonds ou bouillons plus ou moins sapides, mais à l'expresse condition de n'employer que des fonds obtenus avec la même viande que celle faisant la base du ragoût, ou avec des viandes ne pouvant en dénaturer la saveur. Un ragoût de volaille sera donc mouillé avec un fonds de volaille ou de veau, mais jamais avec du fonds de mouton ou d'agneau.

**Abatis de dinde à l'anglaise.** — PROPORTIONS. — Un abatis gros (ou 2 petits) tête, cou, ailerons, gésier, foie, pattes (en tout, 700 à 800 g); 250 g d'oignons; 500 g de pommes de terre; bouquet garni (branche de persil; un brin de thym; une demi-feuille de laurier), persil et cerfeuil hachés, sel, poivre.

**MÉTHODE.** — Echauder la tête, le cou, les ailerons et les pattes et les éplucher. Parer le gésier; sup-



Abatage d'un bœuf chez les Egyptiens.

primer le fiel du foie; diviser l'abatis en morceaux réguliers.

Émincer les oignons; couper les pommes de terre en rondelles.

Préparer le bouquet garni et hacher séparément le persil et le cerfeuil.

Mettre dans une casserole plate, dite « sautoir », la moitié des oignons et des pommes de terre. Saupoudrer avec la moitié du persil haché.

Sur cette couche de légumes, placer les morceaux d'abatis, sauf le foie, qui ne sera ajouté qu'au dernier moment.

Recouvrir avec le restant des oignons, les pommes de terre et le persil haché; mettre le bouquet garni au milieu, assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu; mouiller avec de l'eau, qui doit bien recouvrir le tout.

Faire partir en plein feu. Dès que l'ébullition est bien en train, retirer le sautoir sur le coin du fourneau; le couvrir et cuire, à ébullition modérée mais soutenue, pendant 45 minutes.

10 minutes avant de servir, ajouter le foie.

Dresser l'abatis dans un plat creux ou dans une timbale en prenant les morceaux avec précaution pour ne pas les briser. Saupoudrer avec le cerfeuil haché et servir.

**Abatis de dinde à l'anglaise** (Autre méthode). — Cette préparation diffère peu de la précédente.

Malgré le préjugé trop répandu, en restaurant et en grande cuisine, les plats simples, tels que les ragouts, fricassées et autres apprêts de même catégorie, sont le plus souvent préparés avec moins de complication qu'en ménage.

En grande cuisine, les morceaux d'abatis, après une première cuisson avec oignons et pommes de terre émincés, seront retirés, rangés dans un autre sautoir, recouverts avec une vingtaine de petits oignons blanchis et autant de pommes de terre nouvelles (ou à défaut de vieilles pommes de terre tournées en grosses gousses) et mouillés avec leur cuisson passée au tamis fin.

**Abatis de dinde bonne femme.** — **PROPORTIONS.** — Un abatis gros (ou 2 petits); 25 g de beurre (ou graisse); 100 g de lard maigre (dessalé); 100 g de petits oignons; 300 g de pommes de terre; une pleine cuillerée de farine (25 g); un décilitre de vin blanc; un bouquet garni; une gousse d'ail; un litre et quart d'eau, sel, poivre.

**MÉTHODE.** — Suivre les indications données à la recette de *Y Abatis de dinde à la bourgeoise*.

**Abatis de dinde à la bourgeoise.** — **PROPORTIONS.** — Un abatis gros (ou 2 petits); 25 g de beurre (ou graisse); 100 g de lard maigre (dessalé); 100 g de petits oignons (12 environ); 300 g de carottes (24 petites carottes tournées); une cuillerée de farine (25 g); un décilitre de vin blanc; un bouquet garni, une gousse d'ail; un litre et quart d'eau; sel, poivre.

**MÉTHODE.** — Préparer l'abatis ainsi qu'il est indiqué dans le premier paragraphe de la recette de *VAbatis de dinde à l'anglaise*. Couper le lard en petits morceaux carrés et le faire blanchir. Eplucher les petits oignons et les carottes nouvelles (à défaut de carottes nouvelles, employer des grosses tournées en gousses); éplucher la gousse d'ail et la hacher. Préparer le bouquet garni.

Mettre le beurre (ou la graisse) à chauffer dans un sautoir. Ajouter le lard maigre et le faire rissoler.

Le retirer, le mettre dans une assiette, et mettre à sa place les petits oignons et les faire blondir. Les égoutter et les mettre avec le lard.

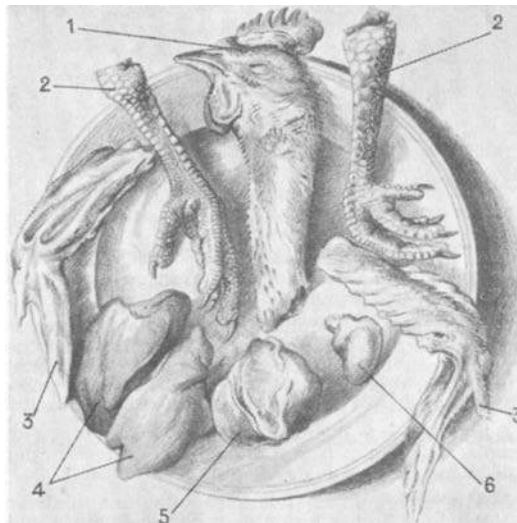
Dans le même sautoir, mettre les morceaux d'abatis (sauf le foie, qui sera ajouté au dernier moment).

Assaisonner de sel (il faut prévoir l'apport de sel du lard). Faire dorer à feu vif, en remuant avec une cuiller pour que la cuisson soit bien égale. Dès que les morceaux sont bien roux, ajouter l'ail haché et saupoudrer aussitôt avec la farine.

Remuer pour bien mélanger, et, dès que la farine commence à colorer, ce qui se produit très rapidement sur feu vif, mouiller avec le vin blanc et laisser

réduire quelques minutes. Compléter le mouillement avec de l'eau qui doit recouvrir le tout (ou du bouillon).

Ajouter le bouquet garni, les morceaux de lard maigre, les petits oignons et les carottes. Goûter et ajouter du sel et du poivre, si c'est nécessaire; couvrir le sautoir de son couvercle et, dès que l'ébullition est bien en train, le retirer sur le coin du fourneau, ou le mettre au four, où on laissera s'achever la cuisson, à chaleur modérée, pendant 45 minutes. 10 minutes



Abatis de poulet :

1. Tête et cou; 2. Pattes; 3. Aileron; 4. Foie; 5. Gésier; 6. Cœur.

avant de servir, ajouter le foie. Dresser les morceaux de dinde dans un plat creux ou dans une timbale à ragout et placer par-dessus, sans les briser, les garnitures. Verser sur le tout la sauce.

**Abatis de dinde à la bourguignonne.** — **PROPORTIONS.** — Un abatis de dinde gros (ou 2 petits); 25 g de beurre (ou graisse); 100 g de lard maigre (dessalé); 100 g de petits oignons; 100 g de champignons de couche; une cuillerée de farine; un demi-litre de vin rouge; un bouquet garni; une gousse d'ail; un demi-litre d'eau ou de bouillon, sel, poivre.

**MÉTHODE.** — Suivre les indications données à la recette de *VAbatis de dinde à la bourgeoise*.

**Abatis de dinde chasseur.** — Assaisonner les abatis de sel et de poivre et les faire sauter dans une casserole plate avec moitié huile et moitié beurre; les égoutter et les conserver au chaud.

Dans le même sautoir, faire revenir en plein feu 125 grammes de champignons coupés en tranches minces; ajouter 2 échalotes hachées; mouiller d'un demi-verre de vin blanc et faire réduire.

Ajouter un décilitre de sauce tomate et 2 décilitres de jus brun de veau lié.

Remettre les abatis dans cette sauce; chauffer sans faire bouillir et, au dernier moment, ajouter une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

Cet apprêt ne doit pas être trop lié. La sauce tomate suffit pour donner à la préparation la densité voulue. On peut néanmoins, en cuisine ménagère, où l'on ne dispose pas de jus sapides, saupoudrer les abatis de farine, les mouiller à l'eau et corser ce mouillement avec de l'extrait de viande et de la purée de tomates.

**Abatis de dinde à la chipolata.** — **PROPORTIONS.** — Un abatis de dinde gros (ou 2 petits); 25 g de beurre (ou graisse); 50 g de petits oignons (préalablement blanchis et glacés); 24 marrons (épluchés et cuits aux trois-quarts avec bouillon, une pincée de sucre et du

beurre); 8 petites saucisses chipolatas (cultes au four); 50 g de lard maigre (dessalé, coupé en morceaux carrés, blanchi et rissolé); une cuillerée de farine; un dl de vin blanc; un bouquet garni; un litre un quart d'eau, sel, poivre.

**MÉTHODE.** — Suivre les indications données à la



Ailerons de dindonneau à la chipolata.

recette de *VAbatis de dinde à la bourgeoise*. Les marmons déjà cuits ne seront ajoutés au ragoût que 15 minutes avant de servir.

**A l'écossaise.** — Comme *VAbatis à la bonne-femme* avec les garnitures suivantes : grosse brunoise de carottes, céleri et oignon à moitié cuite au beurre, 2 décililitres; orge mondé, trempé à l'eau tiède, préalablement cuit à l'eau salée pendant 35 minutes.

**A la fermière.** — Comme *VAbatis à la bourgeoise* en remplaçant la garniture indiquée à cette recette par 4 décililitres de *fondue de légumes à la fermière*.

**Abatis de dinde en fricassée au blanc** (cuisine ancienne). — Prenez un ou deux abatis de dinde, qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le giger (gésier); échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons; passez le tout sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sans bouillir; en servant un filet de vinaigre ou de verjus (si vous le mettez au roux, après l'avoir laissé réduire à courte sauce).

**Abatis de dinde en frittot.** — Faire cuire les abatis au bouillon. (On peut utiliser pour faire ce plat les abatis ayant servi pour préparer un consommé de volaille.)

Les égoutter, les faire refroidir; les assaisonner d'une cuillerée d'huile, de quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron, de persil haché, de sel et de poivre. Les laisser macérer dans cette marinade pendant 30 minutes.

Tremper les abatis dans de la pâte à frire. (Mélange de 75 grammes de farine, une cuillerée d'huile, d'un décililitre d'eau tiède, de sel et de poivre, additionné, après avoir reposé quelque temps, d'un blanc d'œuf fouetté en neige). La pâte à frire se fait différemment suivant l'emploi final. V. **PÂTES.**

Paire frire les abatis à pleine friture brûlante. Les égoutter, les saler de sel très fin et très sec, et les dresser sur serviette. Garnir de persil frit et de quartiers de citron. Servir avec sauce tomate à part.

**Abatis de dinde aux navets.** — « Prenez deux abatis de dindes, ouvrez-en les gésiers pour les vider; échaudez les ailerons et les cous pour les plumer et les flamber, coupez-les en morceaux et lavez-les à l'eau fraîche, faites-les égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une demi-livre de lard de poitrine coupé en gros dés; lorsqu'il sera frit, mettez-y vos abatis de dinde afin de leur faire prendre un peu de couleur; saupoudrez d'un peu de farine et mouillez de bouillon ou d'eau; ajoutez un

oignon piqué de 4 clous de girofle, sel, poivre, un bouquet garni; tournez des navets en grosses olives, mettez-les avec du beurre et du sucre dans une casserole pour prendre couleur; mouillez avec la sauce des abatis; mettez les navets avec ces derniers; faites cuire et réduire la sauce à son point; faites aller doucement au bord du fourneau pour laisser monter la graisse, que vous ôterez; goûtez si le sel est bien; ôtez le bouquet et l'oignon piqué de clous de girofle; servez chaud. » (*La Grande Cuisine simplifiée*, par Robert, Paris, Audot éditeur, 1845.)

*Nota.* — De la même façon, on peut préparer les abatis de dinde ou de toute autre volaille aux champignons, aux céleris-raves, aux fonds d'artichauts, aux concombres et à toutes sortes d'autres légumes.

**ABATIS DE CANARDS ET DE POULETS.** — Se préparent de toutes les façons indiquées pour les *Abatis de dinde*.

**ABATS DE BOUCHERIE.** — Ce mot désigne la diversité des pièces d'abatage relevant, les unes du commerce de la triperie, les autres de celui de la boucherie. Les abats pour le bœuf, le veau et le mouton peuvent être énumérés comme suit :

*Bœuf* : Abats blancs : pieds et panse (généralement employés pour la préparation des tripes), gras-double; cervelle. Abats rouges : mou; cœur; foie (la langue et les rognons sont du domaine de la boucherie, cependant les apprêts de la langue sont traités ici).

*Veau* : Abats complets : mou; cœur; foie; fraise; amourette; tête; ris; pieds (les rognons restent dans les pièces de boucherie).

*Mouton et agneau* : Rognons; langues; cervelles; pieds, panses (les fressures de ces animaux sont vendues en boucherie).

*Porc* : Rognons; foie; cervelle; pieds et tête. Toutes les parties de l'intérieur du porc sont utilisées dans le travail de la charcuterie. Les boyaux sont utilisés pour la confection des saucisses, saucissons, cervelas, boudins. Le sang de porc est utilisé pour la fabrication des boudins.

Dans les pièces d'abatage, on remarque encore : les *boyaux* qui, traités par le commerce de la *boyauderie* servent à fabriquer une infinité d'articles; la *dé-pouille*, qui comprend le cuir seul, frais, salé ou séché.

Depuis quelque temps, le commerce de la boucherie s'applique à mettre en valeur un grand nombre de sous-produits résultant de l'abatage. Parmi ces sous-produits, représentant une grosse valeur, peu ou mal exploités en France, nous citerons : le sang, avec lequel on prépare plusieurs produits pharmaceutiques, et avec les résidus duquel on fabrique des boutons, des billes à jouer, etc.; les cornes (cornes de la tête et sabots) dont on utilise jusqu'aux plus minces rognures.

Parmi les abats les plus employés dans l'alimentation générale, citons, pour le bœuf : la rate, les rognons, la langue, le cœur, le foie, la cervelle, les pieds et la panse; pour le veau : le mou, le cœur, la tête, les rognons, les pieds; pour le mouton et l'agneau : la fressure; pour le porc : les rognons, la cervelle, les pieds et le sang.

Tous ces articles fournissent des ragoûts, de valeur nutritive assez restreinte, mais assez savoureux, en raison surtout des condiments qu'on leur ajoute.

Certains abats sont moins estimés : la tête de bœuf ou, tout au moins, ce qui en reste après qu'on en a séparé les quartiers, fait partie des issues et est vendue comme os frais : la cervelle de bœuf, riche en principes gras, mais moins délicate que celle du veau; le foie de bœuf, lorsqu'il n'a pas de lésions parasitaires (échinocoques, distomes des foies nerveux et pierreux) ou pathologiques fréquentes; le rognon de bœuf qui, bien que moins fin que ceux de veau ou de mouton, est néanmoins assez bon; le mou (ou poumon) du veau, et celui du porc, la rate du bœuf et celle du porc (quelquefois ajoutées au pot-au-feu de ménage).

Les quatre estomacs du bœuf (panse, réseau, feuil-

let et franche-mule), après avoir été vidés et nettoyés avec soin et échaudés, servent à la confection des tripes à la mode de Caen et du gras-double.

Les intestins du bœuf, du mouton et du porc sont surtout utilisés, en charcuterie, comme enveloppe de différentes préparations, boudins, saucisses, andouilles, cervelas.

Le mésentère du veau avec l'intestin ouvert en long, constitue la *fraïse* ou *ventre* du veau qu'on prépare comme la tête de veau.

Après avoir été cuites à l'eau, les mamelles ou *tétines de vaches* peuvent être grillées ou frites.

Enfin, certains abats servent en thérapeutique, sous forme de poudre desséchée dans le vide ou sous forme d'extrait; quelques-uns même, sous forme de préparations culinaires qui seront signalées à propos de chacun d'eux. Les glandes thyroïdes, parathyroïdes, l'hypophyse, les ovaires, les glandes surrénales n'ont pas d'utilisation en cuisine.

**ABATS DE BŒUF. — Amourette de bœuf.** — On désigne sous le nom d'*amourette*, la moelle épinière du bœuf. On utilise surtout en cuisine les amourettes du bœuf et plus encore celles du veau.

Tous les modes de préparation indiqués d'autre part pour les *amourettes de veau* (qui sont plus délicates que celles de bœuf) sont applicables aux amourettes de bœuf.

**Cervelle de bœuf. — MODE DE PRÉPARATION.** — Faire dégorger la cervelle à l'eau froide. La limoner, c'est-à-dire la débarrasser des membranes qui la recouvrent. La faire tremper à nouveau à l'eau froide, afin de l'obtenir bien blanche.

La mettre dans un court-bouillon *bouillant* préparé d'avance, avec eau, carottes et oignons émincés, filet de vinaigre ou jus de citron, sel, thym et laurier, et passé. Cuire de 20 à 25 minutes.

L'égoutter et la préparer selon indication spéciale.

Si la cervelle ne doit pas être préparée tout de suite, la conserver dans le court-bouillon de cuisson.

On applique à la cervelle de bœuf tous les modes de préparations indiqués pour la cervelle de veau. V. ce mot.

**Cœur de bœuf.** — Cette pièce d'abat fournit un aliment assez médiocre. On prépare le cœur de bœuf comme celui de veau.

**Foie de bœuf.** — Le foie de bœuf est médiocrement savoureux, et on l'emploie peu en grande cuisine.

Tous les modes de préparation indiqués pour le foie de veau lui sont applicables.

**GRAS-DOUBLE.** — Préparation constituée par les parties les plus grasses des estomacs du bœuf.

**Gras-double de bœuf en blanquette.** — Faire revenir à blanc deux fortes cuillerées d'oignons émincés avec 50 grammes de beurre.

Saupoudrer d'une cuillerée de farine et mouiller de 6 décilitres de bouillon. Mélanger, faire bouillir quelques instants.

Mettre dans cette sauce 750 grammes de gras-double cuit, coupé en morceaux carrés. Assaisonner de sel et poivre, ajouter un bouquet garni et laisser cuire, la casserole couverte, pendant une heure et demie.

Au moment de servir, lier de 2 jaunes d'œufs délayés avec 2 cuillerées d'eau froide; bien mélanger, ajouter 2 cuillerées de beurre frais, une cuillerée de persil haché et quelques gouttes de jus de citron; dresser en timbale.

**Gras-double de bœuf à la bourgeoise.** — Faire revenir, dans 50 grammes de beurre, 12 petits oignons.

Saupoudrer d'une cuillerée de farine, faire colorer légèrement, et mouiller de 6 décilitres de bouillon. Mélanger; faire bouillir quelques instants.

Mettre dans la casserole 750 grammes de gras-double cuit coupé en morceaux carrés. Assaisonner; ajouter un bouquet garni; faire partir en plein feu.

Ajouter 24 petites carottes nouvelles légèrement blanchies et autant de petits oignons à demi cuits;

couvrir la casserole et cuire pendant une heure et demie.

Dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Gras-double de bœuf grillé à l'espagnole.** — Détailler en morceaux réguliers carrés, de 5 à 6 centimètres de côté, 750 grammes de gras-double cuit et bien égoutté. Le faire mariner une heure avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché.

Égoutter les morceaux; les recouvrir de mie de pain et les faire griller sur feu doux.

Les dresser en couronne en les alternant avec des moitiés de tomates sautées à l'huile; mettre au milieu un bouquet d'oignons coupés en rondelles et frits à l'huile.

**Gras-double de bœuf à la fermière.** — Faire revenir dans 50 grammes de beurre 4 cuillerées d'oignons émincés et 4 cuillerées de carottes tendres coupées pareillement. Saupoudrer de farine, faire colorer légèrement; mouiller de 6 décilitres de bouillon et faire bouillir quelques instants.

Ajouter le gras-double assaisonné; terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Dix minutes avant de servir, ajouter 2 cuillerées de champignons de couche escalopes et sautés au beurre.

**Gras-double de bœuf à la lyonnaise.** — Détailler le gras-double, cuit et bien épongé, en minces lanières. Le faire sauter à la poêle avec beurre ou saindoux brûlant.

L'assaisonner; ajouter 4 fortes cuillerées d'oignon, émincé et préalablement sauté au beurre ou au saindoux.

Mélanger et cuire le tout ensemble jusqu'à ce que le gras-double soit bien rissoolé.

Dresser dans une timbale; arroser d'un filet de vinaigre passé dans la poêle et saupoudrer de persil haché.

**Gras-double de bœuf, frit pané.** — Détailler le gras-double, cuit, en petits morceaux carrés ou rectangulaires; l'assaisonner de sel et poivre; le paner à l'anglaise, et le faire frire à la graisse ou à l'huile.

Dès qu'il est doré et croustillant, l'égoutter, le dresser sur serviette, et le servir avec sauce diable, piquante, rémoulade, tartare, tomate ou toute autre sauce condimentée. V. SAUCES.

**Gras-double de bœuf à la polonaise.** — Faire sauter au beurre, en le rissoyant bien, le gras-double cuit coupé en minces lanières.

Le dresser en timbale, le saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil hachés; l'arroser d'un filet de vinaigre ou de jus de citron et jeter dessus le beurre de cuisson brûlant, dans lequel on aura fait blondir 50 grammes de mie de pain.

**Gras-double de bœuf à la portugaise.** — Détailler en petits morceaux carrés 750 grammes de gras-double cuit et égoutté. Le mettre dans une casserole avec 3 décilitres de fondue de tomate à la portugaise (V. TOMATES). Laisser bouillir à couvert pendant 20 minutes.

Dresser en timbale, saupoudrer de persil haché.

**Gras-double de bœuf à la poulette.** — « Coupez le gras-double en morceaux d'un pouce carré; tenez-le chaudement au bain-marie avec un peu de beurre et de glace de viande; ayez une allemande légère à laquelle vous aurez ajouté du persil haché et blanchi; mêlez-en la moitié avec le gras-double; ajoutez un jus de citron; dressez-le dans une timbale; masquez du reste de l'allemande dans laquelle vous aurez jeté 2 maniveaux (environ 250 g) de champignons tournés. » (D'après Carême et Plumerey.)

**Gras-double de bœuf à la poulette** (Autre recette). — Détailler en petits morceaux carrés le gras-double cuit et égoutté. Le mettre à mijoter pendant quelques minutes dans 3 décilitres de sauce poulette; ajouter 12 champignons cuits au blanc et une cuillerée de persil haché. Dresser en timbale.

**Gras-double de bœuf à la provençale.** — Procéder

ainsi qu'il est dit pour le gras-double en blanquette, en employant du lard râpé au lieu de beurre, et, après avoir lié la sauce aux jaunes d'œufs, ajouter quelques feuilles de basilic pilées avec du lard gras.

**Gras-double de bœuf sauté au beurre.** — Détailler en morceaux, carrés ou rectangulaires, du gras-double cuit, l'assaisonner de sel et de poivre, le saupoudrer de farine et le faire rissoler à la poêle au beurre.

Le dresser dans un plat, le saupoudrer de persil haché; ajouter un filet de vinaigre ou de jus de citron et arroser avec le beurre de cuisson brûlant.

**LANGUE DE BŒUF.** — La langue de bœuf s'emploie fraîche ou salée.

Fraîche, après avoir été dégorgée quelques heures à l'eau froide, parée et dépouillée (c'est-à-dire débarrassée de la peau qui la recouvre), la langue de bœuf est traitée par braisage ou pochage.

Avant de cuire la langue de l'une ou l'autre de ces façons, il est bon de la faire macérer au sel, pendant



Langue de bœuf parée. {Phot. Larousse.}

environ 24 heures. Cet assaisonnement préalable la rend plus savoureuse.

**Braisée :** la langue se prépare de la même façon que la pièce de bœuf braisée, et peut être accompagnée de toutes les garnitures indiquées pour cette pièce (bourgeoise, bourguignonne, choucroute, milanaise, etc.).

**Pochée :** la langue se fait cuire comme la pointe de culotte pochée, et se sert accompagnée des mêmes garnitures que cette pièce.

**Salée :** la langue se prépare pochée et, dans ce cas, est surtout servie froide, comme la *Langue à l'écarlate*, ou chaude, avec accompagnement de légumes divers, et, principalement de purées de légumes.

**Langue de bœuf à l'écarlate.** — Faire dégorger la langue parée pendant quelques heures, à l'eau froide; l'égoutter, l'éponger. La piquer sur toute la surface; la frotter fortement au sel mélangé de salpêtre.

Mettre la langue dans un récipient en bois ou en grès. La couvrir avec une saumure liquide préparée comme il est dit ci-après, et complètement refroidie, et la laisser dans cette saumure, recouverte d'une planchette de bois, appuyant bien dessus, pendant 6 jours en été, et 8 jours en hiver.

**Saumure pour la langue de bœuf.** — Mettre dans une grande marmite ou casserole 5 litres d'eau; 2 kg 250 de gros sel; 150 grammes de salpêtre; 300 grammes de cassonade brune; une branche de thym; une feuille de laurier; 12 baies de genièvre; 12 grains de poivre.

Faire bouillir quelques minutes. Laisser complètement refroidir avant de verser sur les articles devant être saumurés.

**Cuisson de la langue de bœuf.** — La langue étant saumurée, l'égoutter, la faire tremper à l'eau froide pendant quelques heures, de façon à la dessaler.

La cuire à l'eau, sans aucun assaisonnement ni condiments, de 2 heures et demie à 3 heures, selon la grosseur de la pièce.

Egoutter la langue; la dépouiller entièrement pendant qu'elle est chaude. La faire refroidir, couverte d'un papier beurré afin de l'empêcher de noircir.

Lorsqu'elle est bien froide, envelopper la langue entièrement avec de très minces bardes de lard gras, puis l'introduire dans une boudruche trempée. Bien enfermer la langue dans cette boudruche formant sac. La ficeler aux deux bouts. La mettre à pocher quelques minutes dans une marmite d'eau bouillante.

Egoutter la langue et la badigeonner aussitôt avec

du carmin liquide. Accrocher la langue et la faire refroidir.

Ainsi préparée, la langue peut se conserver assez longtemps. Pour la servir, on la détaille en tranches, pas trop minces.

**Langue de bœuf à l'alsacienne.** — Pocher au bouillon, avec garniture aromatique habituelle, une langue de bœuf (dégorgée, dépouillée, parée) en ne la cuisant qu'à moitié. Achever de la cuire dans de la choucroute préparée d'autre part, avec lard maigre fumé, selon la méthode accoutumée. V. **CHOUCROUTE.**

Egoutter la langue. La dresser sur grand plat long, sur la choucroute. Mettre autour le lard maigre détaillé en tranches et des saucisses de Strasbourg pochées 10 minutes à l'eau bouillante. Servir avec pommes de terre à l'anglaise à part.

**Langue de bœuf à la bourgeoise.** — Faire braiser la langue selon la méthode habituelle. (V. **BŒUF, pièce de bœuf braisée.**) Lorsqu'elle est presque cuite, la retirer de la braisière. Passer le fonds de braisage à la passoire fine. Remettre la langue dans la braisière. Ajouter une garniture *bourgeoise* : carottes en gousses à moitié cuites; petits oignons glacés (cuits à moitié); lardons maigres blanchis et rissolés au beurre. Verser sur la langue le fonds de cuisson passé. Achever de cuire le tout ensemble, au four, à chaleur modérée.

**Langue de bœuf braisée avec garnitures diverses.** — Braiser doucement la langue selon la méthode habituelle. L'égoutter, la dresser sur grand plat long. L'entourer avec la garniture indiquée (ou, selon le cas, servir ces garnitures à part). Napper la langue avec le fonds de braisage dégraissé, réduit, passé.

**Garnitures pour langues braisées :** bourguignonne; bruxelloise; cévenole; chipolata; endives braisées; épinards liés au beurre; fermière; flamande; jardinière; macédoine, milanaise; nivernaise; nouilles (ou autres pâtes liées à l'italienne); purées de légumes frais ou secs; légumes verts divers liés au beurre ou braisés; risotto. V. **GARNITURES.**

Suivant le mode de préparation adopté, le fonds de braisage se fait au vin blanc, au vin rouge, ou au madère.

**Langue de bœuf braisée avec sauces diverses.** — Braiser la langue selon la méthode habituelle. La servir avec l'une ou l'autre des sauces suivantes : champignons; chasseur; lyonnaise; madère (ou autre vin de liqueur); piquante; poivrade; tomate, etc. V. **SAUCES, sauces brunes.**

**Langue de bœuf à la diable.** — Détailler transversalement en tranches un peu épaisses de la langue de bœuf, braisée ou pochée et refroidie. Badigeonner ces tranches de langue de moutarde; les paner au beurre; les arroser de beurre fondu. Les griller sur feu doux, en les faisant colorer des deux côtés. Dresser sur plat rond. Servir avec *sauce diable* à part. V. **SAUCES.**

**Langue de bœuf au gratin.** — La langue étant braisée et refroidie, la détailler en tranches pas trop minces. Dresser ces tranches en turban, sur plat rond beurré, en les alternant avec des tranches minces de maigre de jambon cuit. Mettre sur la langue des champignons cuits. Napper de *sauce duxelles* (dans laquelle on aura ajouté le fonds de braisage de la langue). Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; gratiner.

**MUSEAU DE BŒUF.** — Cet abat peut recevoir la plupart des apprêts indiqués pour la langue de bœuf.

Le plus fréquemment, le museau de bœuf se sert froid comme hors-d'œuvre, assaisonné à la vinaigrette. Pour ce mode d'apprêt, on fait cuire doucement le museau de bœuf, préalablement dégorgé, à l'eau salée, de 6 à 8 heures.

Lorsqu'il est froid, le détailler en tranches minces et l'assaisonner avec huile, vinaigre, sel, poivre, et fines herbes hachées. On condimente souvent cette salade avec de l'oignon haché.

**PALAIS DE BŒUF.** — Cette pièce d'abat ne s'utilise guère plus aujourd'hui en cuisine. Dans la pratique ancienne, elle était au contraire très employée.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Faire longuement dégorger le palais de bœuf à l'eau froide. Le faire blanchir; le rafraîchir et égoutter. Enlever la peau qui le recouvre.

Le faire cuire dans un blanc léger, comme la tête de veau.

**Attereaux de palais de bœuf.** — Détailler le palais de bœuf cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus en petites tranches rondes. Les enfilet, en les alternant avec des escalopes de champignons cuits et des lames de truffes, sur des brochettes.

Enrober les brochettes de sauce Villeroi. Faire refroidir. Paner à l'anglaise, en roulant les attereaux en forme de cylindres.

Au moment, frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce Périgueux à part.

**Cromesquis et Croquettes de palais de bœuf.** — Ces apprêts, que l'on sert comme hors-d'œuvre chauds ou comme petite entrée, se préparent avec salpicón de palais de bœuf, comme les cromesquis et croquettes, dont les recettes sont données dans la série des hors-d'œuvre. V. **HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.**

**Fritot de palais de bœuf.** — Détailler en morceaux réguliers le palais de bœuf, cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus et refroidi. Faire mariner une heure avec huile, jus de citron, persil haché. Au moment, tremper dans de la pâte à frire légère et frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Palais de bœuf au gratin.** — Escaloper le palais, cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le dresser en couronne sur plat rond beurré. Napper de sauce duxelles. Gratiner.

**Palais de bœuf à la lyonnaise.** — Se prépare, avec palais de bœuf, cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus, et détaillé en grosse julienne, comme le *Gras-double à la lyonnaise*.

**Palais de bœuf à la poulette.** — Mettre le palais de bœuf, cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus et détaillé en grosse julienne ou en escalopes, à mijoter, avec champignons cuits escalopes, dans de la sauce poulette.

**PIEDS DE BŒUF.** — Ne s'emploient que comme élément de garniture des tripes à la mode de Caen.

**ROGNON DE BŒUF.** — Cette pièce, qui est de saveur médiocre, et souvent de chair coriace, peut être préparée de toutes les façons indiquées d'autre part pour le rognon de veau. V. ce mot.

**TRIPES DE BŒUF. — Tripes à la mode de Caen.** — On trouve, à Paris et dans plusieurs grandes villes de France, des tripes à la mode de Caen toutes préparées, excellentes le plus souvent, ce qui s'explique d'ailleurs, ces articles étant apprêtés en grande quantité à la fois, par des spécialistes très expérimentés.

Mais cette préparation étant très facile à exécuter, nous pensons bien faire d'en donner une recette détaillée.

Les tripes étant ordinairement vendues nettoyées, dégorgees et blanchies, il ne reste qu'à les endauber, dans une marmite ou casserole, avec les aromates et le mouillement. La cuisson est longue car elle exige, à four doux, de 10 à 12 heures.

Ajoutons, comme renseignement préalable, que les tripes seront meilleures et resteront plus blanches, après cuisson, si elles ont été préparées dans la marmite spéciale, sorte d'ustensile en terre, plat à très petite ouverture, que l'on emploie surtout en Normandie. On peut d'ailleurs, à défaut de cette marmite, cuire les tripes dans une casserole ordinaire, ou dans une marmite en terre. Ce qui importe le plus, relativement à cette cuisson, c'est d'obtenir qu'elle se produise dans un récipient hermétiquement clos, et à chaleur douce, mais soutenue.

On obtient la fermeture hermétique du récipient en le recouvrant, avant de mettre le couvercle, d'une abaisse de pâte à l'eau. Cette pâte n'est pas comes-

tible, son rôle consiste uniquement à former, concurremment avec la nappe de graisse, une couche protectrice à l'abri de laquelle les tripes, cuisant sans effervescence, restent très blanches. On prépare cette pâte en pétrissant, avec de l'eau chaude, de la farine ordinaire. On obtient une chaleur douce et régulière en utilisant un four de boulanger ou de pâtissier. Mais, hâtons-nous de le dire, on peut préparer ces tripes dans une casserole ordinaire et les cuire très bien dans un four de fourneau ordinaire.

**PROPORTIONS.** — Les éléments de la préparation comportent comme base essentielle le mésentère de bœuf, représenté en l'espèce par toutes les parties le composant soit : la *bonnette*, ou *feuille*, la *caillette* ou *millet*, la *franche-mule* et la *panse*.

A ces bases il convient d'ajouter une substance gélatineuse fournie par les pieds de bœuf, et un corps gras, dont le rôle est de former une couche protectrice au-dessus du mouillement. Ce corps gras est de la graisse de bœuf coupée en tranches.

En établissant que la base de l'apprêt pèse, poids net, 2 kilos, on ajoutera les éléments suivants :

Pied de bœuf .....	1 entier.
Graisse de bœuf .....	500 g
Oignons .....	600 g
Carottes .....	500 g
Poireaux .....	300 g
Bouquet garni (très forcé en thym et en laurier).	
Ail .....	4 gousses.
Sel .....	15 g
Poivre .....	4 g
Epices .....	2 g

En principe, le mouillement doit se faire avec du cidre appuyé de quelques cuillerées de calvados ou eau-de-vie de cidre. Mais, comme il se produit très fréquemment que, préparées avec du cidre, les tripes noircissent, on les mouillera simplement avec de l'eau.

Ce mouillement doit être assez abondant pour que les tripes baignent complètement. La quantité en sera donc subordonnée à la forme du récipient employé.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Tapiser le fond de la marmite spéciale ou de la casserole avec les oignons et les carottes coupés en morceaux réguliers.

Sur ces légumes, mettre le pied de bœuf désossé et coupé en morceaux, ainsi que son os fendu en deux dans le sens de la longueur. Ajouter les tripes coupées en morceaux carrés de 4 ou 5 centimètres. Enfourer au milieu des tripes l'ail, le bouquet et les poireaux également réunis en bouquet. Assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu et d'épices.

Recouvrir le tout avec les morceaux de graisse de bœuf coupés en tranches et aplatis, et mouiller à hauteur des viandes.

Placer sur la casserole la pâte, abaissée assez épaisse, de façon à fermer l'ouverture aussi hermétiquement que possible.

Mettre au four, et cuire à découvert jusqu'à ce que la pâte soit bien solidifiée. Dès que cette pâte est cuite, couvrir le récipient et cuire au four, à chaleur douce, pendant 10 heures environ.

*Pour servir :* enlever le couvercle de pâte. Retirer la couche de graisse. Egoutter les tripes, supprimer les légumes, les bouquets, et tous les os, gros et petits.

Mettre les tripes dans une terrine de service et verser dessus la cuisson, passée et dégraissée.

Conservé au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir.

Servir sur des assiettes rigoureusement chaudes ou dans de petites écuelles en terre que l'on met sur un petit réchaud spécial, ou encore dans la timbale à bain-marie.

**Tripes de bœuf à la polonaise** (Cuisine polo-



Réchaud à tripes. (Doc. Dehillerin.)

naise). — Blanchir les tripes, les égoutter, les rafraîchir et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante, pendant 4 ou 5 heures, avec une garniture de légumes comme pour pot-au-feu.

Égoutter les tripes, et les détailler en julienne.

D'autre part, préparer une julienne composée de céleri, racines de persil et carottes et la faire bouillir dans le bouillon passé des tripes jusqu'à cuisson complète des légumes. Mettre les tripes dans cette julienne. Assaisonner de sel et poivre; ajouter un peu de marjolaine pulvérisée. Lier avec du beurre manié. Faire bouillir. Dresser dans un plat creux.

**ABATS DE VEAU.** — Ces abats sont assez délicats et se prêtent à un nombre considérable de préparations.

**AMOURETTE DE VEAU.** — Moelle épinière du veau. On consomme surtout les amourettes de veau, plus rarement celles de bœuf.

Cette substance a une très grande analogie avec la cervelle des animaux de boucherie.

Avant d'être préparées d'une façon quelconque, les amourettes doivent être dégorgees à l'eau froide et débarrassées de toutes les membranes qui les enveloppent.

Après un lavage minutieux, on les fait cuire dans un court-bouillon comme les cervelles.

On les accommode ensuite de toutes les manières indiquées pour les cervelles.

Les amourettes détaillées en petits morceaux, après cuisson au court-bouillon, sont employées comme élément de garniture des croûtes garnies, timbales, tourtes, vol-au-vent et autres apprêts analogues.

On peut aussi les servir en hors-d'œuvre, assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**CERVELLE DE VEAU.** — **Cervelle de veau à l'allemande.** — Cuire la cervelle au court-bouillon et l'égoutter, l'escaloper en trois ou quatre tranches régulières; fariner.

Faire étuver ces tranches quelques instants au beurre; les dresser sur des croûtons frits au beurre et les napper avec de la sauce allemande. V. SAUCES.

**Cervelle de veau au beurre noir.** — Détailler la cervelle, cuite au blanc et égouttée, en tranches régulières; ranger ces tranches sur un plat, les assaisonner et les arroser de quelques cuillerées de beurre noir, fait à la poêle, additionné, au dernier moment, d'une cuillerée de feuilles de persil. Ajouter un filet de vinaigre, passé dans la poêle après en avoir retiré le beurre.

**Cervelle de veau au beurre noir** (Autre méthode). — Assaisonner et fariner les tranches de cervelle, les faire légèrement blondir au beurre dans la poêle, les dresser sur un plat et terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Cervelle de veau au beurre noisette.** — Assaisonner et fariner les tranches de cervelle; les faire blondir au beurre, dans la poêle; les dresser sur un plat, les saupoudrer de persil haché, les arroser d'un filet de jus de citron et les recouvrir de quelques cuillerées de beurre noisette fait dans la poêle.

**Cervelle de veau à la bourguignonne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Cervelles à l'allemande*, en remplaçant cette dernière sauce par de la sauce bourguignonne. V. SAUCES.

On peut ajouter une garniture bourguignonne. V. GARNITURES.

**Cervelle de veau en chaud-froid.** — Faire cuire deux cervelles de veau ainsi qu'il est dit pour les *Cervelles à la gelée*. Les faire refroidir dans leur cuisson. Lorsqu'elles sont bien refroidies, les égoutter, les partager par moitiés, les éponger sans les briser et les napper avec de la sauce chaud-froid blanche. V. SAUCES.

Décorer les moitiés de cervelle avec des lames de truffes; les lustre à la gelée; les dresser sur un croûton en pain de mie recouvert de beurre. Garnir avec de la gelée hachée.

On peut aussi dresser les moitiés de cervelle dans une coupe en verre et les napper de gelée.

**Cervelle de veau en chaud-froid à la parisienne.**

— Préparer les cervelles ainsi qu'il est dit dans la recette précédente et les garnir, en les dressant, avec de la salade parisienne. V. SALADES.

**Cervelle de veau frite à l'anglaise.** — Détailler la cervelle en escalopes et la faire mariner pendant 25 minutes avec une cuillerée d'huile, du jus de citron, du sel, du poivre et du persil haché.

Paner les escalopes à l'anglaise; faire frire et dresser sur une serviette avec du persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Cervelle de veau frite à la romaine.** — Préparer la cervelle ainsi qu'il est dit pour la *Cervelle frite à l'anglaise*.

Dresser les escalopes en couronne; mettre au milieu des épinards en feuilles étuvés au beurre; placer sur chaque escalope un filet d'anchois roulé en anneau. Arroser de quelques cuillerées de beurre noisette.

On peut faire sauter les escalopes au beurre au lieu de les faire frire.

**Cervelle de veau en fritot.** — Détailler en morceaux carrés de même grandeur une cervelle de veau cuite au court-bouillon et refroidie. Faire macérer 25 minutes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre. Tremper les morceaux de cervelle dans de la pâte à frire légère et frire à grande friture brûlante. Égoutter, éponger, assaisonner de sel fin. Dresser en bûisson sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Cervelle de veau à la gelée.** — Faire blanchir 5 minutes à l'eau salée 2 cervelles dégorgees et épluchées. Les mettre à cuire dans une casserole avec 4 décilitres de gelée de viande. Laisser bouillir 5 minutes; débarrasser dans la cuisson.

Puis égoutter les cervelles, les partager par moitié; les éponger et les mettre dans une coupe en verre, ou dans une timbale en argent; les recouvrir avec le fonds de cuisson clarifié et passé à la serviette. Faire prendre sur glace.

**Cervelle de veau au gratin.** — Ranger dans un plat à gratin masqué de quelques cuillerées de sauce duxelles (v. SAUCES) des escalopes de cervelles cuites au court-bouillon et égouttées. Placer sur chaque escalope une tranche de champignon cuit.

Napper avec de la sauce duxelles; saupoudrer de chapelure blonde; arroser de beurre fondu; gratiner à four doux. Saupoudrer de persil haché et ajouter un filet de jus de citron.

**Cervelle de veau à la hongroise.** — Détailler en tranches une cervelle cuite. Assaisonner de paprika; saupoudrer de farine; faire rissoler au beurre.

Dresser en couronne sur des croûtons de pain de mie frits au beurre.

Mettre au milieu un salpicon composé de champignons, d'œufs durs et de truffes, le tout sauté au beurre.

Placer sur chaque escalope une petite tranche mince de jambon chauffée au beurre. Saucer le fond du plat d'un cordon de sauce au paprika (V. SAUCES) et saupoudrer de persil haché.

**Cervelle de veau à l'indienne.** — Faire sauter au beurre la cervelle détaillée en escalopes. La dresser en couronne. Mettre au milieu du riz à l'indienne (V. RIZ) et napper la cervelle avec de la sauce au carry. V. SAUCES.

**Cervelle de veau à l'italienne.** — Détailler la cervelle en tranches régulières; assaisonner, saupoudrer de farine et faire sauter avec de l'huile, ou du beurre et de l'huile mélangés par moitiés.

Dresser en turban et masquer avec sauce italienne. V. SAUCES.

**Cervelle de veau en matelote.** — Cuire 2 cervelles de veau dans 8 décilitres de court-bouillon au vin rouge préparé d'avance; les égoutter, les diviser en escalopes, les mettre dans une sauteuse avec 24 petits

oignons glacés et 24 petits champignons sautés au beurre.

Mouiller avec le court-bouillon réduit de moitié, lié de 50 grammes de beurre manié et passé à Tétamine.

Laisser compoter quelques instants, sans bouillir. Dresser en timbale; garnir avec des petits croûtons en cœur frites au beurre.

**Pain de cervelle de veau à l'ancienne.** — Faire étuver au beurre une cervelle de veau de grosseur moyenne. La piler au mortier en l'additionnant de 50 grammes de beurre et de 100 grammes de panade frangipane. V. **PANADES.**

Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée, et ajouter deux œufs, en broyant bien pour mélanger complètement.

Passer l'appareil au tamis fin; le travailler à la spatule et le mettre dans un moule uni beurré.

Faire cuire au bain-marie, au four, de 25 à 30 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler.

Dresser le pain sur un plat rond; l'entourer de champignons cuits au blanc, le napper de 2 décilitres de sauce allemande et placer par-dessus une douzaine de lames de truffes.

**Cervelle de veau à la poulette.** — Détailler la cervelle en escalopes et la faire cuire quelques instants, sans bouillir, dans de la sauce poulette (V. **SAUCES**). Dresser en timbale.

**Purée de cervelle de veau.** — Utilisée pour garnitures. V. **PURÉES.**

**Cervelle de veau sautée à la provençale.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Cervelle sautée à l'italienne*, en remplaçant la sauce italienne par une fondue de tomates à la provençale, placée au milieu.

Garnir avec des olives noires et saupoudrer d'estragon haché.

**CŒUR DE VEAU. — Cœur à l'anglaise.** — Détailler le cœur de veau en tranches épaisses d'un centimètre et demi environ. Enlever le petit caillot de sang qui se trouve au milieu de ces tranches. Assaisonner de sel et poivre, badigeonner de beurre fondu; recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Griller sur feu doux. Dresser sur plat rond, en alternant avec des tranches de bacon grillées. Garnir de pommes de terre à l'anglaise. Couvrir les tranches de cœur de beurre à la maître d'hôtel ml-fondu.

**Cœur à l'anglaise** (Autre méthode). — Le préparer en tranches, sautées au beurre, comme le *Foie de veau à l'anglaise*.

**Cœur de veau en casserole.** — Assaisonner le cœur de sel et poivre. Le mettre dans une casserole en terre, où Ton aura fait chauffer trois cuillerées de beurre. Le cuire au four, à chaleur modérée, de 30 à 35 minutes, en l'arrosant souvent pendant la cuisson. Au dernier moment, arroser de quelques cuillerées de jus de veau lié. Servir tel quel dans le récipient de cuisson.

**Cœur de veau en casserole à la bonne-femme.** — Faire revenir le cœur de veau au beurre brûlant, dans une casserole en terre, ainsi qu'il est dit ci-dessus. Mettre dans la casserole des pommes de terre en petites gousses, des petits oignons glacés et des lardons maigres blanchis et rissoles au beurre. Achever de cuire le tout ensemble. Terminer comme il est dit dans la recette précédente.

Le cœur de veau en casserole peut être garni de légumes divers que Ton fait cuire, les uns avec la pièce, ou que Ton ajoute à la préparation, les autres, en fin de cuisson.

**Cœur de veau farci avec légumes divers.** — Ouvrir le cœur sans en séparer complètement les moitiés. Enlever le caillot de sang qui est au milieu de la pièce. Assaisonner de sel et poivre et remplir avec de la farce fine, ou toute autre farce. L'envelopper dans un morceau de toilette (crépine de porc) ou dans de minces bardes de lard, le ficeler. Le mettre dans une

casserole, l'arroser de beurre fondu, l'assaisonner. Le cuire doucement au four une heure environ.

Dresser le cœur sur plat rond. Le garnir avec le légume indiqué. L'arroser de son fonds de cuisson déglacé, au vin blanc sec, mouillé de fonds de veau lié, réduit et beurré.

**Cœur de veau rôti.** — Assaisonner le cœur de veau de sel et poivre; l'arroser d'huile et d'un filet de jus de citron. Le faire macérer 30 minutes dans cet assaisonnement. L'envelopper dans de la toilette de porc. L'embrocher. Le faire rôtir devant un feu vif, pendant 35 minutes (ou le cuire au four). Servir avec le jus de cuisson déglacé.

**Cœur de veau sauté.** — Détailler le cœur en petites escalopes minces. Assaisonner de sel et poivre. Sauter le plus vivement possible, au beurre brûlant. Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Rognon de veau sauté*.

Le cœur de veau sauté se prépare encore aux *champignons*, *chasseur*, au *madère* ou autre vin de liqueur, au *paprika*, etc.

On peut aussi, après l'avoir fait sauter vivement au beurre, en garnir du riz pilaf ou du risotto.

**FOIE DE VEAU. — Foie de veau à l'anglaise.** — Couper le foie de veau en tranches minces; l'assaisonner de sel et poivre et le passer légèrement à la farine. Le sauter très rapidement au beurre brûlant. Le colorer des deux côtés. Le dresser dans un plat avec des tranches minces de bacon (lard fumé), également sautées au beurre, dans la même casserole que le foie de veau.

Garnir de pommes de terre, tournées en gousses, cuites à Teau salée et égouttées, ou de pommes de terre cuites à la vapeur.

Saupoudrer de persil haché, arroser de quelques gouttes de jus de citron et verser dessus le beurre de cuisson brûlant.

Le foie de veau à l'anglaise peut aussi se préparer en faisant griller le foie et le bacon, en garnissant le plat de pommes de terre et en arrosant le tout avec du beurre à la maître d'hôtel.

**Foie de veau Bercy.** — En tranches, assaisonnées, farinées, grillées. Dresser sur plat rond. Arroser de beurre Bercy. V. **BEURRES COMPOSÉS.**

**Foie de veau à la bordelaise.** — En tranches, assaisonnées, farinées, sautées au beurre. Dresser sur un plat rond en alternant avec tranches de jambon de Bayonne sautées au beurre. Arroser de sauce bordelaise. V. **SAUCES.**

**Foie de veau à la bourgeoise.** — Larder le foie de gros lardons assaisonnés de poivre et épices, persil haché, arrosés de cognac. Le ficeler. Le faire braiser comme le bœuf à la bourgeoise. V. **BŒUF.**

**Foie de veau en brochettes.** — Détailler le foie en morceaux carrés de 3 centimètres et épais d'un centimètre. Faire rapidement revenir ces morceaux de foie au beurre, pour les raidir seulement. Les enfiler sur des brochettes de métal, en les alternant avec des morceaux de lard maigre, taillés de même dimension et blanchis. Badigeonner de beurre fondu, recouvrir de mie de pain. Cuire sur le gril; servir avec beurre à la maître d'hôtel (ou accompagner d'une sauce spéciale aux grillades, telle que diable, piquante, bordelaise, etc.).

On peut ajouter au foie de veau des champignons, détaillés en grosses escalopes, et passés au beurre.

**Foie de veau à la bourguignonne.** — Procéder avec du foie de veau coupé en tranches, ainsi qu'il est dit pour l'*Entrecôte sauté à la bourguignonne*. V. **BŒUF.**

**Foie de veau à l'espagnole.** — En tranches, assaisonnées, farinées, sautées à l'huile. Dresser sur tomates fondues à l'huile, condimentées à l'ail; garnir de bouquet, de rondelles d'oignons frites et de persil frit.

**Foie de veau à l'italienne.** — Comme le *Foie de veau aux fines herbes*. Napper de sauce italienne. V. **SAUCES.**



**Foie de veau à la lyonnaise.** — Le détailler en minces aiguillettes. Assaisonner, fariner, sauter vivement au beurre (ou beurre et huile mélangés). Dresser en timbale. Couvrir d'oignons émincés sautés au beurre, liés de quelques cuillerées de fonds de veau réduit (ou de glace de viande); arroser d'un filet de vinaigre échauffé dans la poêle et saupoudrer de persil haché.

**Pain de foie de veau.** — V. PAINS DIVERS.

**Foie de veau à la provençale.** — En tranches, comme la *Cervelle de veau à la provençale*.

**Foie de veau en pilaf.** — Détailler le foie en morceaux carrés; assaisonner, fariner. Sauter vivement au beurre. Dresser en timbale avec riz pilaf (V. RIZ). Arroser d'un cordon de fonds de veau tomate, réduit.

**Foie de veau à la créole.** — Piquer de petits lardons des tranches de foie de veau. Les faire mariner dans quelques gouttes d'huile. Les saupoudrer légèrement de farine; les faire revenir à la graisse des deux côtés; les repousser dans un coin de la sauteuse. Dans ce même récipient, cuire à blanc une cuillerée à café d'oignon haché fin; ajouter après autant de persil haché, de la panure, du sel; glisser une pointe de purée de tomate délayée dans une grande cuiller de vin blanc. Ramener les tranches de foie, poser sur chacune d'elles un peu de ce mélange. Les ranger sur un plat chaud dans lequel on aura mis, au fond, une noix de beurre. Verser dessus la sauce, qui doit être courte. (Recette indigène.)

**Foie de veau rôti.** — Larder le foie de gros lardons assaisonnés de poivre, épices et persil haché, arrosés de cognac. L'envelopper dans de la toilette (ou crépine) de porc trempée à l'eau froide. Le ficeler.

Le cuire à la broche ou au four de 25 à 30 minutes par kilogramme. Servir avec le jus de la lèche-frite déglacé au vin blanc et fonds de veau clair.

**Soufflé de foie de veau.** — Piler au mortier 500 grammes de foie de veau braisé, avec 75 grammes de beurre et 2 décilitres de béchamel très serrée. Lier de trois jaunes d'œufs et d'un demi-décilitre de crème fraîche épaisse; assaisonner de sel, poivre, épices. Passer cette farce au tamis, la bien travailler à la spatule. Au dernier moment, lui ajouter trois blancs d'œuf fouettés très ferme.

Dresser en timbale à soufflé beurrée. Cuire au four comme les soufflés ordinaires. V. SOUFFLÉS.

**FRAISE DE VEAU.** — **Fraise de veau frite.** — Egoutter la fraise cuite au blanc (comme la tête de veau), l'éponger, la détailler en morceaux carrés. Assaisonner ces morceaux et les paner à l'œuf et à la mie de pain. Au dernier moment, les faire frire à grande friture brûlante.

Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce condimentée à part, telle que *diable, piquante*, etc. V. SAUCES.

**Fraise de veau à la hongroise.** — Détailler la fraise en morceaux réguliers; les faire sauter quelques instants au beurre en les saupoudrant d'une forte pincée de paprika.

Mouiller de sauce hongroise; dresser en timbale.

**Fraise de veau à l'indienne.** — Détailler la fraise en morceaux réguliers; la mettre quelques instants dans de la sauce au carry; dresser en timbale. V. SAUCES.

Servir avec riz à l'indienne. V. RIZ.

**Fraise de veau à la lyonnaise.** — Procéder avec de la fraise de veau, cuite et détaillée en fines lanières, ainsi qu'il est dit pour le *Gras-double à la lyonnaise*.

**Fraise de veau à la poulette.** — Procéder avec de la fraise de veau, cuite et découpée en morceaux réguliers, ainsi qu'il est dit pour le *Gras-double à la poulette*.

**LANGUE DE VEAU.** — On applique à la langue

de veau tous les modes d'appâts indiqués pour la langue de bœuf : braisée, avec garnitures diverses; grillée; à la diable; en fritot, à l'italienne, en papillote, etc.

La langue de veau, cuite dans un blanc, est toujours servie avec la tête de veau préparée d'une façon quelconque.

**MOU DE VEAU.** — Le mou de veau est une viande peu nutritive. Il convient, avant de l'appâter d'une façon ou d'une autre, de le battre fortement afin de chasser l'air qu'il renferme.

On le détaille ensuite en morceaux réguliers et on l'appâte selon indication.

**Civet de mou de veau.** — Détailler le mou en morceaux de 50 grammes. Assaisonner de sel et poivre. Faire revenir au beurre.

Lorsque les morceaux sont bien rissolés, saupoudrer de deux fortes cuillerées de farine. Cuire quelques instants cette farine, en remuant. Mouiller de vin rouge, en quantité suffisante pour couvrir le mou (vin rouge pur, ou moitié vin et moitié bouillon). Ajouter un fort bouquet garni et une gousse d'ail écrasée. Mélanger. Cuire au four, à couvert, une heure et demie.

Egoutter les morceaux de mou; les mettre dans un sautoir avec 250 grammes de lard maigre coupé en dés, blanchi, rissolé au beurre; 250 grammes de champignons, escalopes s'ils sont gros, entiers s'ils sont petits, et 24 petits oignons rissolés. Verser sur le tout la sauce passée. Continuer de cuire au four, pendant 30 minutes.

Dresser en timbale. Garnir de croûtons de pain en cœur frits au beurre.

**Mou de veau à la bourgeoise.** — On peut aussi préparer le mou de veau en ragoût à la bourgeoise, c'est-à-dire avec une garniture de carottes, petits oignons et lardons.

**Mou de veau à la poulette.** — Détaillé en petits morceaux, étuvé au beurre, fini comme les *Pieds de mouton à la poulette*.

**Mou de veau à la persillade.** — Le mou détaillé en minces escalopes (après avoir été bien battu), assaisonné de sel et poivre, sauté vivement à la poêle, au beurre brûlant ou à la graisse, additionné, en fin de cuisson, avec ail et persil hachés.

**OREILLES DE VEAU.** — **Oreilles de veau braisées à la mirepoix.** — Blanchir 8 minutes 4 oreilles de veau; les rafraîchir, les égoutter, les parer, les éponger et bien nettoyer intérieurement.

Les mettre dans une casserole, les recouvrir de 2 décilitres de mirepoix de légumes; ajouter un bouquet garni, assaisonner de sel et poivre; mouiller d'un décilitre de vin blanc et faire tomber à glace.

Mouiller de 3 décilitres de jus brun de veau, légèrement lié, et cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie.

Egoutter les oreilles, retirer à l'aide d'une cuiller la peau qui recouvre, intérieurement et extérieurement, la partie mince. Rabattre cette partie et la ciseler.

Dresser les oreilles sur un plat rond (on peut les placer chacune sur un croûton de pain rond frit au beurre); les arroser avec leur fonds de cuisson *dégraissé*.

**Oreilles de veau braisées Mont-Bry.** — Cuire les oreilles ainsi qu'il est dit pour les *Oreilles braisées à la mirepoix*.

Les égoutter, les dresser chacune sur une petite galette de pommes Anna (V. POMMES DE TERRE); garnir de 4 cœurs de laitues braisés au jus.

Arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé.

**Oreilles de veau frites.** — Cuire les oreilles ainsi qu'il est dit pour les *Oreilles braisées à la mirepoix*; les égoutter; les faire refroidir; les diviser en morceaux réguliers; les paner à l'anglaise et les faire frire à grande friture brûlante.

Dresser en buisson avec persil frit, et servir en

même temps le fonds de cuisson terminé en sauce diable ou piquante et passé. V. SAUCES.

**Oreilles de veau frites** (Autre méthode). — Détailler les oreilles en lanières, les tremper dans de la pâte à frire et terminer comme ci-dessus.

**Oreilles de veau grillées à la diable.** — Diviser en deux, dans le sens de la longueur, les oreilles braisées; les mettre quelques instants sous presse; les enduire de moutarde, les arroser de beurre fondu, les saupoudrer de mie de pain blanche et les faire griller des deux côtés, sur feu doux.

Servir avec sauce diable à part. V. SAUCES.

**Oreilles de veau à l'italienne.** — « Préparez et cuisez les oreilles de veau comme il est indiqué pour celles braisées à la mirepoix; seulement, au lieu de les ciseler, parez les tendrons pour en arrondir le bout et garnissez-en l'intérieur de salpicón composé de truffes, de champignons et de langue de veau coupée très petit et lié de 2 cuillerées de sauce financière réduite, le tout bouillant, et saucez d'une sauce italienne. » (D'après Carême et Plumerey.)

**Oreilles de veau en tortue.** — Cuire les oreilles ainsi qu'il est dit pour les *Oreilles braisées à la mirepoix*, en remplaçant le vin blanc par du madère.

Les égoutter; les dresser sur croûtons frits; les entourer d'une garniture tortue et les arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et fini, ainsi qu'il est dit pour la sauce tortue. — V. SAUCES.

**Oreilles de veau Villeroi.** — Egoutter les oreilles, cuites ainsi qu'il est dit pour les *Oreilles braisées à la mirepoix*.

Les parer; les garnir intérieurement d'une farce fine de volaille; les tremper dans de la sauce Villeroi; les paner à l'anglaise et les faire frire.

Dresser sur serviette avec persil frit, et servir en même temps une sauce tomate ou une sauce Perlueux.

**PIEDS DE VEAU.** — Après avoir été égorgés à l'eau froide, désossés et blanchis, les pieds de veau sont cuits dans un blanc, comme la tête de veau, et sont accommodés ensuite de façons diverses, comme les pieds de mouton. On les prépare *frits* ou *en fritots*: détaillés en morceaux réguliers; marines une heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre; trempés au dernier moment dans de la pâte à frire légère et frits à grande friture brûlante.

**Pieds de veau à l'indienne.** — Comme les *Pieds de mouton à l'indienne*.

**Pieds de veau à la poulette.** — Comme les *Pieds de mouton à la poulette*.

**Pieds de veau à la vinaigrette.** — Comme la *Tête de veau à la vinaigrette*.

**Pieds de veau grillés.** — Refroidis sous presse; panés au beurre; grillés sur feu doux. Servis avec sauce diable à part.

**Pieds de veau à l'italienne.** — Détaillés en morceaux réguliers, mis dans une sauce italienne.

**Pieds de veau à la tartare.** — Détaillés en morceaux réguliers; panés à l'anglaise; frits à grande friture. Servis avec sauce tartare à part.

*Nota.* — On peut appliquer aux pieds de veau toutes les recettes indiquées pour la *Tête de veau*.

**RIS DE VEAU. — PRÉPARATION.** — Dégorgés les ris à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient devenus blancs.

Les mettre dans une casserole; les couvrir d'eau froide salée et placer la casserole sur le feu. Remuer fréquemment avec une cuiller de bols.

Dès les premiers symptômes d'ébullition, rafraîchir à l'eau courante.

Egoutter les ris, les parer; les mettre sous presse, entre deux linges avec, dessus, une planche sur laquelle on place un poids.

Suivant l'emploi final, piquer les ris de lard fin.

les clouter de truffes, de langue, de jambon ou les laisser tels quels.

Après cette préparation, les ris de veau sont mis à cuire selon le mode de cuisson adopté.

**Ris de veau braisés à blanc.** — Mettre les ris blanchis, rafraîchis, pressés (piqués, cloutés ou nature selon indication) dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes finement émincés. Assaisonner, ajouter un petit bouquet garni.

Paire suer à couvert, à chaleur douce. Mouiller de quelques cuillerées de fonds blanc. Faire partir, couvrir; cuire au four de 35 à 45 minutes, en arrosant souvent avec le fonds.

Sitôt les ris cuits, les glacer très légèrement (si l'appât comporte ce glaçage) en les exposant quelques minutes, à découvert, à la chaleur du four, et en les arrosant avec la partie grasse de leur fonds. Egoutter les ris; passer le fonds de cuisson.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**Ris de veau braisés à brun.** — Mettre les ris, préparés ainsi qu'il est dit ci-dessus, dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés. Assaisonner; ajouter un bouquet garni.

Faire suer à couvert; mouiller de quelques cuillerées de vin blanc; réduire à glace; mouiller de quelques cuillerées de fonds brun de veau.

Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Ris de veau braisés à blanc*, mais en faisant glacer un peu plus.

Dresser et garnir suivant indication spéciale.

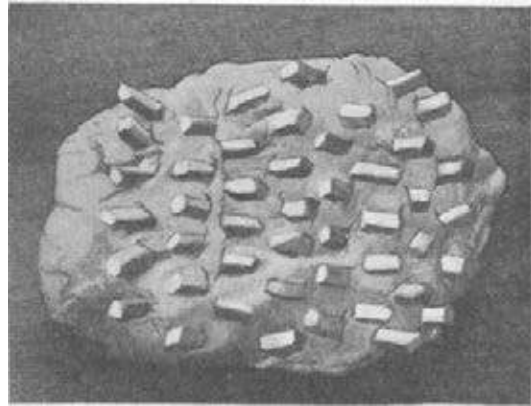
Le mouillement des ris de veau doit être très court.

**Ris de veau grillés.** — Eponger les ris, blanchis, rafraîchis et pressés; les badigeonner de beurre fondu; les assaisonner; les griller sur feu doux.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

Si les ris sont trop volumineux, les partager horizontalement par moitiés avant de les faire griller.

**Ris de veau pochés.** — Les ris étant préparés ainsi qu'il a été dit, les mettre dans une casserole. Les



Noix de ris de veau piquée.

couvrir de fonds blanc. Faire partir, écumer et cuire à petite ébullition de 35 à 40 minutes, suivant la grosseur des ris. Egoutter les ris et passer le fonds.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**Ris de veau poêlés.** — Mettre les ris, préparés ainsi qu'il a été dit, dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer une cuillerée de beurre; assaisonner; cuire à couvert, à chaleur douce, pendant 35 à 40 minutes.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**Ris de veau rôtis.** — Choisir de belles noix de ris de veau. Les préparer ainsi qu'il a été dit. Les piquer de lard fin, ou les laisser telles quelles. Les assaisonner, les envelopper dans un morceau de toilette ou crépine de porc et les embrocher.

Faire cuire devant un feu vif pendant 35 minutes.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**Ris de veau à l'anversoise.** — Braiser à blanc; entourer d'une garniture anversoise (V. GARNITURES); fonds de cuisson mouillé de fonds de veau réduit.

**Ris de veau en attereaux.** — V. ATTEREAUX.

**Ris de veau à la banquière.** — Braiser à blanc; entourer d'une garniture banquière. V. GARNITURES.

**Ris de veau Clamart.** — Braiser à brun, entourer d'une garniture Clamart fou de petits pois liés au beurre); fonds de cuisson des ris.

**Ris de veau en crépinette.** — V. CRÉPINETTES.

**Ris de veau fermière.** — Braiser à brun; à cuisson ajouter une garniture fermière. Achever de cuire ensemble; fonds de cuisson du ris.

**Ris de veau à la financière.** — Clouté de truffes et de langue écarlate; braisé à brun, garniture financière, sauce financière (additionnée du fonds de braisage).

Se dresse habituellement sur croûton frit ou en croûstade.

**Ris de veau grillé avec garnitures diverses.** — Garnir de légumes liés au beurre ou braisés; de purées de légumes verts ou de légumes secs (on sert généralement ces purées à part); de champignons sautés, de tomates sautées ou grillées; d'épinards, de chicorée braisée, de nouilles, de risotto, etc.

Suivant la garniture adoptée, saucer de beurre maître-d'hôtel, ou servir en même temps une sauce spéciale aux grillades: *diable, italienne, moelle, piquante, Robert*, etc.

**Ris de veau à la japonaise.** — Braisé à brun. Garniture japonaise, fonds de cuisson réduit. V. GARNITURES.

**Ris de veau à la jardinière.** — Braisé à brun; garniture jardinière; fonds de cuisson réduit. V. GARNITURES.

**Ris de veau aux légumes divers.** — Braisé à brun; garnir de légumes divers braisés ou liés au beurre; carottes nouvelles, champignons, céleris, cèpes, chicorée, concombres, endives, épinards, fèves nouvelles, jets de houblon, haricots flageolets, haricots verts, laitues, maïs frais, morilles, oignons glacés, petits pois; fonds de cuisson réduit.

**Ris de veau à la macédoine.** — Braisé à brun; garniture macédoine. V. GARNITURES.

**Ris de veau à la Nantua.** — Braisé à blanc, sans être piqué. Cerné dans la partie supérieure; évidé au deux tiers. Garnir avec la chair retirée, coupée en petits dés, additionnée d'un salpicon de queues d'écrevisses, liée de purée Nantua. V. ÉCREVISSÉS.

Napper de sauce allemande; saupoudrer de chapelure; glacer légèrement au four. Dresser sur croûton; garnir de très petites bouchées à la Nantua et de lames de truffes. Sauce suprême finie au beurre d'écrevisses.

**Ris de veau à la Nantua** (Autre méthode). — Braisé à blanc; garnir de queues d'écrevisses et de lames de truffes; napper de sauce suprême (avec fonds de cuisson réduit) finie au beurre d'écrevisses.

**Ris de veau à la périgourdine.** — Braisé à brun; garnir de truffes en lames ou en dés. Sauce madère avec fonds de cuisson réduit.

**Ris de veau princesse.** — Poché ou braisé à blanc; garniture princesse. (V. GARNITURES.) Sauce allemande avec fonds de cuisson réduit.

**Ris de veau aux purées diverses.** — Braisé à brun; accompagner de purées de légumes servies à part: artichauts, asperges, aubergines, carottes, champignons, concombres, haricots blancs, haricots verts, lentilles, oignons, petits pois, soubise.

**Ris de veau Régence.** — Clouté de truffes; braisé

à blanc. Garniture Régence (V. GARNITURES). Sauce allemande avec fonds de cuisson réduit.

**Ris de veau Talleyrand.** — Clouté de truffes; braisé à brun; garniture Talleyrand; sauce madère avec fonds de cuisson réduit. V. GARNITURES.

**Ris de veau Toulouse ou toulousaine.** — Poché ou braisé à blanc. Garniture Toulouse; sauce allemande avec fonds de cuisson réduit. V. GARNITURES.

**Ris de veau soufflé.** — Evider le ris braisé à blanc. Avec la chair retirée, préparer un appareil à soufflé; garnir de cet appareil la partie évidée. Faire cuire au four, à chaleur douce, de 12 à 15 minutes. Dresser sur croûton. Garnir et saucer suivant indication de recette.

**Escalopes de ris de veau au beurre.** — Ces escalopes se préparent généralement avec des ris simplement blanchis et refroidis sous presse.

Les détailler, chacun, en 3 ou 4 escalopes, suivant grosseur. Assaisonner les escalopes, les fariner et les faire sauter au beurre.

Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

**Escalopes de ris de veau panées.** — Détailler les escalopes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les paner à l'anglaise.

Les faire sauter au beurre clarifié. Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette. Le panage des escalopes comporte quelquefois, suivant les recettes, des éléments complémentaires tels que: champignons, jambon, persil ou truffes hachés, parmesan râpé, mirepoix, etc.

**Escalopes de ris de veau sautées à l'allemande.** — Sautées au beurre; dresser sur croûtons frits; sauce allemande. V. SAUCES.

**Escalopes de ris de veau à l'ancienne.** — Faire braiser à blanc des escalopes de ris de veau détaillées, bien rondes et un peu épaisses. Les dresser en turban dans une croûte feuilletée cuite à blanc. Garnir le milieu de la croûte avec un ragoût de rognons et crêtes de coq, truffes et champignons lié de velouté de volaille réduit avec crème et parfumé au vin de Madère. Mettre une belle lame de truffe sur chaque escalope de ris de veau.



Escalopes de ris de veau à l'ancienne.

**Escalopes de ris de veau garnies de légumes ou de purées.** — Sautées au beurre, panées ou non à volonté; garnir ainsi qu'il est dit pour les ris de veau garnis.

**Escalopes de ris de veau au gratin.** — Détaillées sur ris braisés; dressées en turban sur plat beurré; entourées de champignons escalopes; nappées de sauce duxelles; saupoudrées de chapelure et gratinées.

Au sortir de cuisson, arrosées d'un peu de jus de citron et saupoudrées de persil.

**Escalopes de ris de veau à l'italienne.** — Sautées à l'huile. Napper de sauce italienne. V. SAUCES.

**Escalopes de ris de veau à la maréchale.** — Panées et sautées au beurre; garnies de truffes en lames et de pointes d'asperges au beurre. Arrosées avec le beurre de cuisson.

**Escalopes de ris de veau à la milanaise.** — Panées avec fromage et mie de pain; terminer ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes de veau à la milanaise*. V. VEAU.

**Escalope de ris de veau Rossini.** — Sautées au beurre; terminer ainsi qu'il est dit pour les *Tourne-dos Rossini*. V. BŒUF.

**Escalopes de ris de veau Saint-Germain.** — Dé-

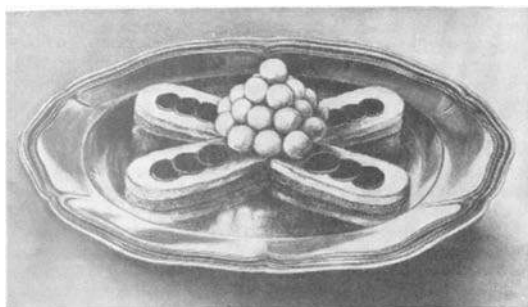
tailler une noix de ris de veau (dégorgée, blanchie et refroidie sous presse) en 4 escalopes régulières.

Assaisonner ces escalopes de sel et poivre, les fariner. Les sauter au beurre.

Les dresser chacune sur un petit fond de pommes Anna (V. **POMMES DE TERRE**). Mettre sur chaque escalope un cordon de sauce béarnaise très serrée, et, au milieu de cette béarnaise, une très petite cuillerée de glace de viande. Cordon de fonds de veau beurré autour des escalopes.

*Nota.* — Les escalopes de ris de veau peuvent être grillées au lieu d'être sautées au beurre.

Escalopes **de ris de veau aux truffes**. — Cuire les escalopes au beurre. Les dresser chacune sur un croûton en pain de mie frit au beurre. Mettre sur



Escalopes de ris de veau aux truffes.

chaque escalope trois ou quatre lames de truffe simplement chauffées dans le beurre. Garnir le milieu du plat avec des pommes de terre noisettes. Verser sur les escalopes le fonds de cuisson déglacé au madère et fonds de veau réduit.

**Escalopes de ris de veau Villeroi.** — Détaillées sur ris braisés; nappées de sauce Villeroi, panées, frites.

Dressées en turban sur serviette; garnies de persil frit. Sauce Périgieux ou tomate à part.

**ROGNON DE VEAU.** — Lorsque le rognon de veau doit être détaillé en tranches ou escalope (pour être sauté ou grillé) il convient de le dégraisser complètement et de le dénervier. S'il doit être cuit entier, en casserole ou autrement, on le pare plus légèrement de façon à conserver une mince couche de graisse autour de la pièce.

**Rognon de veau à la Bercy.** — Le détailler transversalement en tranches épaisses d'un centimètre et demi. Badigeonner ces tranches de beurre fondu; les assaisonner, les recouvrir de mie de pain. Cuire sur le gril, à feu vif. Servir avec beurre Bercy. V. **BEURRES COMPOSÉS**.

**Rognon de veau à la bordelaise.** — Ouvrir le rognon de veau paré, sans séparer complètement les moitiés. L'embrocher avec deux brochettes pour le maintenir en forme. L'assaisonner, le badigeonner de beurre, le recouvrir de mie de pain; le griller sur feu vif (cuire d'abord le rognon du côté ouvert).

Dresser sur plat rond; garnir avec des lames de moelle de bœuf, pochées à l'eau salée et égouttées. Verser autour un cordon de sauce bordelaise. V. **SAUCES**.

**Rognon de veau sauté à la bordelaise.** — Détailler le rognon paré en petites escalopes. Assaisonner de sel et poivre. Sauter vivement au beurre brûlant, égoutter le rognon dans une assiette; conserver au chaud.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc; ajouter une cuillerée d'échalotes hachées finement. Réduire à fond; mouiller de 2 décilitres et demi de fonds brun de veau lié. Ajouter à ce fonds le jus rendu par le rognon. Réduire à bonne consistance. Remettre le rognon dans la sauce avec 2 cuillerées de moelle de

bœuf en dés pochée à l'eau salée et bien égouttée. Mélanger; dresser en timbale, saupoudrer de persil haché.

**Rognon de veau en brochettes.** — Détailler le rognon paré en morceaux réguliers. Les assaisonner de sel et poivre. Les embrocher sur des brochettes en métal, en les alternant avec des petits morceaux carrés de lard de poitrine (blanchis et égouttés) ou de bacon (lard fumé) simplement passé au beurre. Recouvrir les brochettes de mie de pain. Griller sur feu vif. Servir avec beurre à la maître-d'hôtel, beurre Bercy ou avec une sauce spéciale aux viandes grillées.

**Rognon de veau en casserole.** — Cuire le rognon entier (dégraissé en partie) assaisonné de sel et poivre, dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. Au dernier moment, arroser de 2 cuillerées de jus de veau lié. Servir tel quel dans le récipient de cuisson.

**Rognon de veau en casserole à la bonne-femme.** — Paire cuire d'abord au beurre, dans une casserole en terre, 50 grammes de lard de poitrine détaillé en gros dés et blanchi, et 4 petits oignons. Retirer ces articles de la casserole, et, dans le même beurre, faire raidir un rognon entier (dégraissé en partie). Ajouter les lardons et petits oignons autour du rognon, ainsi qu'une douzaine de petites pommes de terre nouvelles (ou de pommes de terre vieilles tournées en petites gousses) aux trois quarts cuites au beurre, à la poêle. Assaisonner de sel et poivre. Cuire au four, à découvert. Au dernier moment, arroser de 3 cuillerées de jus de veau. Servir tel quel.

On complète quelquefois la garniture du rognon avec des champignons passés au beurre.

**Rognon de veau grillé.** — Fendre le rognon sur la longueur, sans séparer les moitiés. Le maintenir ouvert en le traversant avec deux brochettes de métal. L'assaisonner, le badigeonner de beurre fondu. Le cuire sur le gril. Servir avec beurre à la maître-d'hôtel (à part, ou mis sur le rognon), beurre Bercy, ou toute autre sauce spéciale aux viandes grillées. On peut, avant de le faire griller, recouvrir le rognon de mie de pain blanche.

**Rognon de veau à la liégeoise.** — Le cuire ainsi qu'il est dit pour le *Rognon en casserole*. Au dernier moment, mettre dans la casserole 4 baies de genièvre écrasées, 2 cuillerées d'eau-de-vie de genièvre flambée et une cuillerée de jus de veau lié. Servir tel quel.

**Rognon de veau en pilaf.** — Comme le *Foie de veau en pilaf*. V. **PILAF**.

**Rognon de veau sauté aux champignons.** — Sauter vivement au beurre brûlant un rognon de veau, détaillé en menues escalopes, assaisonné de sel et poivre. L'égoutter, le mettre dans une assiette; le conserver au chaud.

Faire revenir dans le beurre où a cuit le rognon 4 champignons escalopes. Egoutter ces champignons, les mettre avec le rognon.

Déglacer la casserole avec un décilitre de madère; réduire: mouiller d'un décilitre et demi de jus brun de veau lié (ou de demi-glace), ajouter le jus rendu par le rognon. Réduire d'un bon tiers.

Mettre dans cette sauce, qui doit être assez consistante, les rognons et les champignons. Ajouter une cuillerée de beurre. Sauter pour bien mélanger. Dresser en timbale.

**Rognon sauté aux vins divers.** — Se prépare comme le rognon sauté décrit ci-dessus (avec ou sans champignons) en remplaçant le vin de Madère indiqué par tout autre vin: vin blanc (chablis, sauternes, graves ou autres), vin rouge (bourgogne, bordeaux, côtes du Rhône ou autres), vin de Champagne, vin d'Alsace ou du Rhin, etc.

**TETE DE VEAU.** — Avant d'être préparée d'une façon ou d'une autre, la tête de veau doit être désossée et longuement dégorgée à l'eau froide. On la blanchit ensuite, on la rafraîchit, on la détaille en morceaux, ou selon le mode de préparation, on

la laisse entière. Puis on la cuit dans un blanc. (V. ci-après.)

Ce n'est que lorsque la tête de veau doit être préparée à l'anglaise qu'on ne la désosse pas. Dans ce cas, après avoir été longuement dégoûtée et blanchie, la tête de veau est cuite dans un blanc.

Quel que soit le mode d'apprêt appliqué à la tête de veau, elle doit toujours être accompagnée de la langue escalopée, et de la cervelle, cuite à part, au court-bouillon, détaillée en tranches. On peut aussi, après l'avoir écrasée, ajouter la cervelle à la sauce froide de la tête de veau.

**Blanc pour cuire la tête de veau et autres abats blancs.** — Délayer sans grumeaux de la farine avec de l'eau froide (une forte cuillerée de farine par litre d'eau). Passer ce mélange à la passoire fine. Le mettre dans une casserole de grandeur suffisante pour pouvoir contenir la tête, entière ou divisée par moitiés, ou détaillée en morceaux. Assaisonner de 6 grammes de sel au litre et ajouter du vinaigre, à raison d'une cuillerée par litre d'eau. Faire bouillir; ajouter un gros oignon piqué d'un ou deux clous de girofle et un fort bouquet garni composé de persil, thym et laurier. Dans cette cuisson *bouillante*, mettre la tête de veau, que l'on aura enveloppée dans un linge fin.

Ajouter 250 grammes de graisse de bœuf (ou de veau), hachée et dégoûtée à Teau froide. Cette graisse, en fondant, formera une couche grasse au-dessus de la tête de veau et l'empêchera ainsi de noircir.

**Tête de veau à l'anglaise.** — Cuire dans un blanc la tête de veau entière ou divisée en deux parties, mais non désossée.

Dresser la tête sur une serviette et servir avec, en même temps, un morceau de lard bouilli et une sauce persil. V. SAUCES.

**Tête de veau à la bonne-femme.** — Détailler la tête de veau, cuite au blanc, en morceaux réguliers. Faire étuver doucement dans de la demi-glace avec lardons blanchis et risolés au beurre, champignons, olives et petits oignons glacés. Dresser en timbale.

**Tête de veau Caillou.** — Pour 6 personnes, cuisez dans un pot-au-feu une demi-tête de veau blanchie, détaillée en 6 morceaux, ainsi que la moitié de la langue de veau. (Ainsi cuite dans la marmite, la tête de veau est moins blanche mais bien plus savoureuse). Ne cuisez la tête qu'aux trois-quarts, la cuisson finale devant se faire dans la sauce.

Faites fondre au beurre, sans le faire trop colorer, un gros oignon haché additionné de 50 grammes de maigre de jambon cru coupé en petits morceaux. Saupoudrez de 3 fortes cuillerées de farine; faites blondir; mouillez avec 5 décilitres de bouillon de pot-au-feu. Ajoutez 2 cuillerées de sauce tomate, un bouquet garni composé de 2 branches de persil, d'une petite gousse d'ail, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier et d'une branche de céleri. Mélangez bien; cuisez 20 minutes.

Mettez dans un sautoir la tête de veau et la langue coupée en 6 tranches, ajoutez 48 marrons pelés et à moitié cuits au consommé, 48 grosses olives énoyautées et 12 champignons de couche équeutés, parés, lavés. Mouillez d'un décilitre de vin de Madère. Faites étuver 10 minutes. Mouillez avec la sauce passée. Cuisez à couvert 35 minutes.

Dressez la tête de veau et les marrons sur un grand plat creux. Garnissez de petites escalopes de cervelle de veau panées à l'œuf et mie de pain et sautées au beurre et de croûtons en cœur frits au beurre.

**Tête de veau chaude avec sauces chaudes diverses.** — La tête de veau détaillée, cuite au blanc, égouttée, dressée sur serviette, avec escalopes de langue et de cervelle, garnie de persil frit. Servir avec sauces diverses telles que : *câpres, fines herbes, hongroise, ravigote*, comme sauces blanches; ou, comme sauces brunes : *charcutière, diable, fines herbes, piquante, Robert*, etc. On peut aussi dresser en timbale la tête de veau, détaillée en petits morceaux carrés et la napper avec Tune ou l'autre des sauces indiquées ci-dessus.

**Tête de veau chaude avec sauces froides diverses.** — Dresser la tête sur serviette avec tranches de langue et de cervelle. Garnir de persil frais. Servir avec sauces froides diverses, telles que : *aioli, gribiche, mayonnaise, ravigote* (ou *vinaigrette*), *rémoulade, tartare, Vincent*.

**Tête de veau en crépinettes.** — Détailler 500 grammes de tête de veau (cuite au blanc) en dés de moyenne grosseur. Ajouter à ce salpicon le tiers de son poids de champignons en dés, passés au beurre, et 4 cuillerées de truffes en petits dés. Lier ce mélange de sauce Madère à l'essence de truffes très réduite. Ajouter de la langue et de la cervelle de veau en dés. Faire refroidir.

Diviser ce salpicon en parties de 50 grammes. Enfermer chacune de ces parties dans 100 grammes de farce fine de porc, et envelopper le tout dans de la crépine de porc trempée à Teau froide. Façonner en forme de saucisses plates.

Badigeonner les crépinettes de beurre fondu (ou de graisse), les recouvrir de mie de pain blanche. Arroser de beurre fondu. Cuire sur le gril, à feu doux. Servir avec sauce Périgueux ou avec toute autre sauce spéciale aux viandes grillées.

**Tête de veau farcie à l'ancienne.** — APPRÊTS PRÉALABLES. — Cuire dans un blanc, aux trois-quarts seulement, une tête de veau désossée.

Egoutter la tête, l'éponger. Retirer les oreilles, que Ton fera cuire à part, et que l'on remettra sur la tête en dressant celle-ci. Étaler la tête, le cuir en dessous, sur une serviette mouillée et pressée, bien tendue sur la table. Enlever une partie des chairs maigres qui sont dans l'intérieur de la tête; recouvrir d'une barde de lard gras le trou fait dans la peau par l'ablation des oreilles; assaisonner de sel, poivre et épices. Farcir avec une farce de veau à la panade et à la crème additionnée d'un salpicon composé avec les parties maigres retirées de la tête (parées et détaillées en dés), la langue et des truffes.

Envelopper complètement cette farce dans la peau. Recoudre l'ouverture. Enfermer dans la serviette, en donnant à la pièce sa forme primitive. Ficeler.

**Cuisson.** — Dans une daubière, foncée de couennes de lard, de carottes et d'oignons en tranches revenus au beurre, mettre la tête de veau. L'entourer d'un jarret de veau détaillé en rouelles et revenu au beurre. Ajouter un gros bouquet garni. Faire suer, à couvert, sur le fourneau, pendant 15 minutes. Mouiller de 3 décilitres de madère; faire réduire. Ajouter 5 décilitres de jus brun de veau lié. Mettre les oreilles dans la daubière, enveloppées dans un linge pour pouvoir facilement les retirer. Faire bouillir. Achever de cuire au four, à chaleur douce, la daubière couverte. Avant la fin de la cuisson, retirer les oreilles qui, étant de chair plus délicate, cuisent plus vite.

**Dressage.** — Egoutter la tête. La déballer, la dresser sur un grand plat long. A l'aide d'attelets, fixer les oreilles à leur place.

Entourer la tête, soit d'une garniture financière, soit d'une garniture Godard (V. GARNITURES), dressées par bouquets.

Ajouter la cervelle de veau, cuite au court-bouillon, et escalopée.

Napper avec le fonds de braisage passé, dégraissé et réduit.

**Tête de veau farcie** (Méthode moderne). — La tête de veau étant cuite au blanc, divisée par moitiés ou en morceaux, détailler dans les parties maigres, à Temperte-pièce rond de 6 à 8 centimètres, des morceaux ronds.

Garnir ces morceaux de tête de veau, sur le côté intérieur, avec de la farce de veau à la panade et à la crème, mélangée de duxelles sèche, d'œufs durs hachés et de persil haché. (Cette farce poussée à la poche en forme de dôme). Mettre sur un plat allant au four, beurré et mouiller de quelques cuillerées de fonds blanc, les morceaux de tête, la farce en dessus. Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu. Faire pocher et gratiner, à chaleur douce, le plat posé au-dessus d'une plaque à moitié remplie d'eau chaude.

Servir avec, à part, une sauce un peu relevée telle nue piquante, poivrade, tartare, ravigote ou béarnaise.

*Nota.* — On peut aussi accompagner la tête de veau de l'une ou l'autre des garnitures habituelles de la tête de veau braisée (financière, Godard, tortue, etc.).

**Tête de veau à la financière.** — Détailler la tête cuite au blanc, et bien égouttée, en morceaux carrés de 5 centimètres de côté. Paire étuver au madère. Dresser en timbale. Recouvrir d'une garniture financière, dans laquelle on aura ajouté la langue de veau détaillée en morceaux carrés, et la cervelle escalopée.

**Tête de veau à la financière** (Autre méthode). — Parer la tête de veau cuite dans un blanc et la détailler en morceaux ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre. Etuver au madère. Dresser sur un plat rond, chaque morceau placé sur un croûton de pain rond fritt au beurre.

Mettre au milieu du plat une garniture financière. Placer sur chaque morceau de tête une tranche de langue, et par dessus, une escalope de cervelle.

Arroser de sauce financière. V. SAUCES.

**Tête de veau frite.** — Détailler la tête en morceaux carrés. Paire mariner une heure avec huile, jus de citron, sel, poivre, persil haché.

Tremper ces morceaux de tête dans de la pâte à frire légère et les faire frire, au dernier moment, à grande friture brûlante.

Dresser sur serviette; garnir de persil fritt. Servir avec sauce tomate ou toute autre sauce spéciale à la tête de veau.

Cette préparation de la tête de veau est aussi désignée sous le nom de *Fritot de tête de veau*.

**Tête de veau frite à la piémontaise.** — Détailler la tête de veau cuite au blanc en petits morceaux carrés. Détailler pareillement la langue et la cervelle. Faire mariner une heure avec huile, jus de citron, se., poivre et persil haché.

Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère et faire frire à grande friture brûlante.

Egoutter sur linge, assaisonner de sel fin. Dresser en pyramide dans une bordure de risotto à la piémontaise. V. RIZ.

Verser autour du risotto quelques cuillerées de sauce tomate pas trop épaisse.

**Tête de veau en fritot.** — On désigne sous ce nom la tête de veau frite. V. *Tête de veau frite*.

**Tête de veau Godard.** — Se prépare comme la *Tête de veau à la financière*.

Anciennement, la tête de veau Godard se servait entière et presque toujours farcie. V. plus haut *Tête de veau farcie à l'ancienne*.

**Tête de veau à l'huile.** — Dressée sur serviette avec escalopes de langue et de cervelle, garnie de persil frais. Servir avec sauce vinaigrette à part.

**Tête de veau à l'italienne.** — Détaillée en morceaux carrés; dans sauce italienne. (V. SAUCES.) Dresser en timbale, saupoudrer de persil haché.

**Tête de veau à la lyonnaise.** — Mettre la tête de veau cuite au blanc (détaillée en morceaux) sur un plat allant au four, tapissé d'une couche d'oignons émincés fondus au beurre, mélangés de persil haché. Couvrir de sauce lyonnaise. (V. SAUCES.) Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu. Gratiner légèrement au four.

**Tête de veau à l'occitane.** (Cuisine languedo-

cienne). — « Détailler une demi-tête de veau bien dé-gorgée en 8 morceaux réguliers, et faites-la cuire dans un blanc. Cuisez également une demi-langue de veau dans le même blanc, et faites pocher la cervelle dans un court-bouillon bien aromatisé. Mettez dans le fond d'un plat creux, allant au feu, 3 cuillerées d'oignon haché doucement fondu au beurre et additionné, en fin de cuisson, d'une pointe d'ail.

« Mettez dans ce plat, que vous aurez placé sur une casserole contenant de l'eau bouillante, les morceaux de tête de veau, ainsi que la langue et la cervelle escalopées. Garnissez avec des olives noires (on n'énoyaute pas les olives noires), 2 tomates pelées, pressées et coupées en petits morceaux et passées à l'huile, 2 œufs durs détaillés en rondelles un peu épaisses. Assaisonnez de sel et poivre. Mettez sur la tête de veau 75 grammes de beurre divisé en menus morceaux, 4 fortes cuillerées d'huile, le jus d'un demi-citron et une demi-cuillerée de persil haché. Faites chauffer au bain-marie, le plat couvert. Au moment de servir, arrosez bien la tête de veau avec la sauce ».

**Tête de veau aux olives.** — Détailler la tête en morceaux, La mettre dans une sauteuse avec de la demi-glace au madère. Ajouter des olives énoyautes, et blanchies. Faire mijoter doucement.

**Tête de veau à la portugaise.** — Détailler la tête de veau (ainsi que la langue) en morceaux carrés. Faire cuire doucement dans une fondue de tomates à la portugaise (V. FONDUES) pas trop épaisse.

Dresser en timbale. Mettre par dessus la cervelle de veau détaillée en petites escalopes. Saupoudrer de persil haché.

**Tête de veau à la poulette.** — Cuite au blanc, détaillée en petites escalopes. Préparée comme les *Pieds de mouton à la poulette*.

**Tête de veau en poupeton, dite aussi Poupeton de tête de veau.** (Cuisine ancienne). — « La tête de veau étant cuite entière, égouttez-la et mettez-la, bien étalée, sur un grand morceau de toilette (ou crépine) de porc. Enlevez une partie des chairs maigres, ainsi que les oreilles et la langue, que vous détaillerez, les unes et les autres, en petits morceaux carrés; ajoutez ces articles à une farce faite de mi-partie farce à gratin et mi-partie farce à quenelle de veau. Ajoutez 150 grammes de truffes en dés et

150 grammes de champignons de couche hachés. Assaisonnez de sel, poivre, épices et de deux petits verres de cognac. Mélangez bien. Etalez cette farce sur la tête de veau. Roulez cette dernière en poupeton. Enveloppez ce poupeton dans la toilette de porc et le ficellez.

« Mettez à cuire dans un fonds de braisage au madère, que vous au-

rez préparé, d'autre part, avec jambon de Bayonne, jarret de veau, carottes, oignons et bouquet garni. Cuisez doucement au four. Egouttez le poupeton. Déficellez-le. Mettez-le dans un grand plat long. Arrosez-le de quelques cuillerées du fonds de braisage, et faites-le glacer au four.

« Entourez le poupeton d'une garniture composée de ris d'agneau braisés ou d'escalopes de ris de veau, de crêtes et rognons de coq étuvés au madère, olives farcies blanchies et passées dans de la demi-glace au madère, et cervelle de veau, cuite au court-bouillon, égouttée, coupée en gros dés, trempée dans la pâte à frire et frite à grande friture.

« Flanquez les bords du plat de 12 écrevisses trous-sées, cuites au court-bouillon au vin blanc. Arrosez



Tête de veau à l'huile.

de quelques cuillerées du fonds de braisage que vous aurez passé et fait réduire à bonne consistance ; servez avec le restant de cette sauce à part. »

**Tête de veau à la ravigote (chaude).** — Dresser en timbale la tête de veau, cuite au blanc, égouttée et détaillée en morceaux carrés, ainsi que la langue. Napper de sauce ravigote. Garnir avec la cervelle escalopée.

**Tête de veau sauce gribiche.** — La tête de veau détaillée en morceaux réguliers et cuite dans un blanc ainsi que la langue. Dresser la tête bien égouttée sur serviette. Garnir avec la langue détaillée en escalopes et la cervelle, que l'on aura fait cuire d'autre part au court-bouillon, également détaillée en tranches. Garnir de persil frais. Servir avec sauce gribiche à part. V. SAUCES, sauces froides diverses.

**Tête de veau à la Tertillière.** — La tête cuite au blanc est égouttée, détaillée en morceaux et mise dans un sautoir avec (pour une demi-tête, détaillée en 10 morceaux) 150 grammes de langue écarlate, 150 grammes de champignons cuits et 150 grammes de truffes, tous ces articles coupés en julienne grosse et courte, et 3 déclitres et demi de sauce madère à l'essence de truffes. Laisser cuire doucement 30 minutes. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de zeste de citron détaillé en julienne fine, blanchi et égoutté.

Dresser en timbale. Garnir de moitiés d'œufs durs, chauds, et de petites escalopes de cervelle de veau.

**Tête de veau en tortue.** — Dans la pratique ancienne, le dressage de la tête de veau en tortue, grande entrée comportant un certain nombre de garnitures, se faisait d'une façon des plus décoratives. Actuellement, ce plat, le plus souvent, se dresse en timbale et les diverses garnitures, qui, jadis, étaient disposées en bouquets autour de la tête, elle-même placée sur croûton frit, sont mises, en ragoût mélangé, par dessus.

Cette garniture se compose des éléments suivants : petites quenelles en farce de veau. (V. FARCES) ; crêtes et rognons de coq ; champignons cuits ; olives énoyautées, farcies, pochées ; truffes en lames et escalopes de langue de veau. A ce ragoût, étuvé au vin de Madère et lié de sauce tortue, on ajoute, au dernier moment, des cornichons tournés en petites gousses, et une fois la tête dressée en timbale, recouverte des garnitures et nappée de sauce tortue, on la garnit, par dessus, de petits œufs frits, de la cervelle cuite au court-bouillon, et détaillée en petites tranches, d'écrevisses troussées, cuites au court-bouillon, et de croûtons en cœur frits.

On peut aussi dresser les morceaux de tête de veau, après les avoir fait cuire doucement dans la sauce tortue, sur un plat rond, chacun placé sur un croûton en pain de mie, frit au beurre, et disposer les garnitures autour.

On peut enfin servir la tête entière, farcie et cuite dans un fonds de braisage condimenté avec les herbes à tortue.

Dans la pratique ancienne, non seulement on ajoutait à ce plat, en plus des petites quenelles en farce de veau ou de volaille, de grosses quenelles historiées, c'est-à-dire décorées de détails en truffes, des ris de veau piqués, braisés, et maintes autres garnitures,

**Tête de veau à la toulousaine.** — Détailler la tête en morceaux carrés. Dresser en timbale avec morceaux de langue et de cervelle. Recouvrir d'une garniture toulousaine. Faire chauffer. Napper de sauce allemande à l'essence de champignons. Garnir de lames de truffes.

On peut aussi dresser la tête, détaillée à l'emportée en morceaux ronds, sur plat, chaque morceau placé sur un croûton rond frit au beurre, et mettre les garnitures autour, disposées en bouquets séparés. Napper de sauce allemande à l'essence de champignons.

**Tête de veau à la vinaigrette.** — Comme la Tête de veau à l'huile.

**ABATS DE MOUTON ET D'AGNEAU.** — ANIMELLES. — Les animelles étaient très employées dans la cuisine ancienne. On ne les emploie plus guère actuellement, en France, du moins, car dans divers autres pays d'Europe, en Espagne, notamment, cet abat, d'un caractère un peu spécial, est très apprécié.

Les animelles sont les glandes déboursées des animaux mâles, particulièrement du bœuf.

Avant d'être préparées d'une façon ou d'une autre, les animelles doivent être échaudées, dépouillées et longuement dégorgees à l'eau froide.

**Animelles à la crème.** — Les détailler en escalopes minces. Les assaisonner de sel et poivre. Les cuire au beurre. Lorsqu'elles sont cuites, les mouiller de quelques cuillerées de sauce crème. Faire mijoter doucement. Au dernier moment, ajouter un peu de crème fraîche et du beurre frais. Bien mélanger. Préparées ainsi, les animelles sont surtout employées comme élément de garniture de bouchées, croustades, tourtes ou vol-au-vent. On peut leur ajouter, lorsqu'elles sont destinées à être utilisées comme garniture de ces différents articles, des champignons et des truffes.

**Animelles en fricassée.** — Cuire les animelles, détaillées en escalopes, dans du fonds blanc. Les égoutter, les mettre dans un sautoir avec champignons cuits escalopes (ou entiers, s'ils sont petits). Mouiller de sauce poulet. Faire chauffer doucement en évitant toute ébullition. Au dernier moment, ajouter du beurre frais.

**Animelles frites ou Fritot d'animelles.** — Détailler les animelles en escalopes minces et larges. Les faire mariner une heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère. Faire frire; dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Animelles sautées aux champignons.** — Les animelles étant blanchies, dépouillées et bien dégorgees, les escaloper et les éponger.

Les faire sauter vivement au beurre brûlant, et terminer ainsi qu'il est dit pour le *Rognon de veau sauté aux champignons*.

*Nota.* — Tous les modes de préparations indiqués pour le *Rognon de veau sauté*, sont applicables aux animelles sautées.

**Animelles à la vinaigrette.** — Cuire les animelles dans un blanc, comme la tête de veau. Servir avec sauce vinaigrette.

**Animelles de mouton frites.** — « Choisissez 3 animelles fraîches; enlevez-en la peau, et détaillez chacune en 8 morceaux d'égale grosseur; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, 2 cuillerées de vinaigre à l'estragon, 2 cuillerées d'huile d'olive, un peu de thym, une demi-feuille de laurier, un oignon en tranches, quelques branches de persil. Couvrez la terrine; au bout d'une heure, elles doivent avoir rendu l'eau. Egouttez-les; remettez-les dans la terrine avec tous les ingrédients, et mettez dessus un demi-jus de citron. Au moment de servir, égouttez-les sur un linge et pressez légèrement; farinez-les; faites-les frire de belle couleur. Dresser en buisson sur serviette, garnissez de persil frit. » (*Recette de Plumerey.*)

**CERVELLE DE MOUTON OU D'AGNEAU.** — Tous les modes de préparations indiqués pour la cervelle de bœuf et celle de veau sont applicables aux cervelles de mouton ou d'agneau.

Avant d'être accommodées d'une façon quelconque, les cervelles doivent être dégorgees, débarrassées de la pellicule qui les enveloppe et cuites au court-bouillon.

**Cervelle de mouton au beurre noir ou au beurre noisette.** — Se prépare comme la *Cervelle de veau*.

**Cervelle de mouton à la bordelaise.** — Détailler en tranches pas trop minces la cervelle cuite au court-bouillon. Saupoudrer ces tranches de farine; les faire légèrement rissoler au beurre clarifié. Les

dresser en couronne, en les alternant avec des croûtons de pain de mie ovales frites au beurre. Saucer de quelques cuillerées de sauce bordelaise au vin rouge. V. SAUCES.

**Cervelle de mouton en frito.** — Comme le *Frito de cervelle de veau*.

**Cervelle de mouton à l'indienne.** — Comme la *Cervelle de veau à l'indienne*.

**Cervelle de mouton au vin rouge.** — Comme la *Cervelle de veau au vin rouge* ou à la *bourguignonne*.

FOIE, CŒUR ET RATE DE MOUTON ET D'AGNEAU. — Ces pièces d'abats constituent ce qu'on appelle *fressure*.

Les fressures d'agneau ou de mouton se préparent surtout en ragoût.

**Fressure d'agneau à l'anglaise.** — Détailler en tranches le foie, le cœur, la rate et les poumons d'un agneau (ces deux dernières parties des viscères préalablement blanchies 10 minutes à l'eau salée).

Escaloper les ris de l'agneau. Assaisonner de sel et poivre et fariner tous ces articles. Les faire cuire dans du beurre clarifié, à la poêle. Les égoutter, les dresser sur un plat rond. Mettre dans la poêle où a cuit la fressure une cuillerée de farine. Cuire cette farine quelques instants, pour la faire blondir; mouiller d'un décilitre de madère, puis de quelques cuillerées de jus de veau et de quelques gouttes de *Harvey sauce* (sauce condiment anglaise). Verser cette sauce sur la fressure.

LANGUES DE MOUTON ET D'AGNEAU. — Les langues fraîches de mouton et d'agneau se préparent, comme cuisson préalable, comme la langue de veau.

Après qu'elles ont été cuites dans un blanc, on peut leur appliquer tous les modes de préparations indiqués, d'autre part, pour la langue de bœuf ou celle de veau.

On peut aussi saumurer ces langues et les préparer à l'écarlate comme la *Langue de bœuf à l'écarlate*.

PIEDS DE MOUTON OU D'AGNEAU. — Avant d'être préparés d'une façon quelconque, les pieds de mouton (que l'on trouve tout blanchis dans le commerce) doivent être désossés, flambés et débarrassés de la petite touffe de poils placée entre les orteils.

On les cuit ensuite dans un blanc léger, puis on les accomode suivant indication de recette.

**Pieds de mouton en blanquette.** — Ne sont autres que les *Pieds de mouton à la poulette* (V. ci-après) auxquels on ajoute, en plus des champignons, des petits oignons, cuits dans du consommé blanc.

**Pieds de mouton en crépinettes à la périgourdine.** — Faire braiser les pieds de mouton. Les faire refroidir dans leur fonds de braisage. Les égoutter. Mettre chaque demi-pied entre deux couches de farce fine truffée. Envelopper dans de la crépine. Badigeonner de beurre fondu; recouvrir de mie de pain. Griller doucement.

Servir avec, à part, le fonds de braisage des pieds, réduit avec madère, passé, additionné de truffes en dés.

**Croquettes de pieds de mouton.** — Se préparent

avec salpicon de pieds de mouton mélangé de champignons et truffes, et lié de sauce allemande, comme des croquettes ordinaires. V. **HORS-D'ŒUVRE**, *hors-d'œuvre chauds*.

**Pieds de mouton frites ou Frito de pieds de mouton.** — Faire mariner, pendant 30 minutes, avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre, les moitiés de pieds de mouton cuits au blanc, égouttés et éponges.

Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Pieds de mouton frites à l'ancienne.** — Egoutter et éponger les pieds de mouton, cuits au blanc ou braisés. Recouvrir chaque moitié d'une couche de farce fine mélangée de truffes hachées. Réunir les demi-pieds deux par deux, en les soudant bien. Envelopper d'un morceau de crépine. Faire mariner.

Au moment, tremper dans de la pâte à frire et faire frire. Servir avec sauce Périgueux à part.

**Pieds de mouton à la hongroise.** — Se préparent comme les *Pieds de mouton à la poulette*, avec oignon haché finement, fondu au beurre, assaisonné au paprika.

**Pieds de mouton à la poulette.** — Désosser entièrement les pieds de mouton, cuits au blanc. Les bien éponger. Les mettre dans une sauteuse avec, pour 24 demi-pieds 250 grammes de champignons cuits, escalopes s'ils sont gros, entiers s'ils sont petits. Mouiller de 4 cuillerées de consommé blanc et d'autant de cuisson de champignons. Faire réduire ce mouillement presque à fond.

Ajouter 3 décilitres de velouté et 3 cuillerées de crème. Faire bouillir 5 à 6 minutes.

Lier la sauce, au dernier moment, avec 3 ou 4 jaunes d'œufs délayés de 3 ou 4 cuillerées de crème. Sauter les pieds sur le feu, en évitant toute ébullition, ajouter 3 cuillerées de beurre, un filet de jus de citron, une cuillerée de persil haché. Bien mélanger. Dresser en timbale.

**Pieds de mouton à la rouennaise.** — Blanchir les pieds entiers. Les faire braiser dans un fonds bien corsé. Les égoutter et en retirer tous les os.

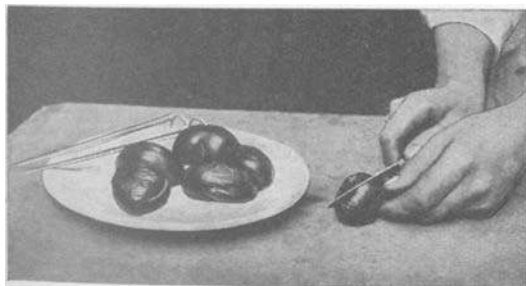
Les garnir intérieurement avec de la chair à saucisses, mélangée d'oignon haché fondu au beurre, de persil haché, et du fonds de braisage des pieds réduit et passé.

Paner les pieds à l'œuf et à la mie de pain. Au moment, les faire frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**Pieds de mouton à la rouennaise** (Autre méthode). — Faire braiser les pieds. Les partager en deux. Les mettre entre deux couches de farce, préparée comme il est dit dans la recette précédente, dans un morceau de crépine de porc, en les enveloppant bien. Badigeonner de beurre fondu, recouvrir de mie de pain. Faire griller sur feu doux.

**Pieds de mouton à la vinaigrette.** — Cuire les pieds dans un blanc. Les égoutter et désosser entièrement. Les assaisonner, à chaud, avec huile, vinaigre, sel, poivre et fines herbes hachées.

On condimente généralement cette salade (que



Rognons en brochette. Comment on les ouvre.



Rognons en brochette. Comment on les embroche.



l'on sert comme hors-d'œuvre) avec de l'oignon nouveau haché.

**RIS D'AGNEAU.** — Avant d'être préparés d'une façon quelconque, les ris d'agneau doivent être bien dégorgés à l'eau froide, blanchis, rafraîchis et épongés.

On les fait braiser ensuite, à blanc ou à brun, ou, selon la nature de la préparation, on les fait sauter au beurre.

Les ris d'agneau sont surtout employés comme éléments des garnitures simples ou composées.

Pour les servir isolément, on peut leur appliquer la plupart des recettes indiquées pour les *Ris de veau*,



**Rognons Turbigo.**

surtout celles données pour les *Escalopes de ris de veau*.

Parmi les formules qui sont applicables aux ris d'agneau, nous citerons les suivantes : atteraux, brochettes, coquilles au gratin, crème, cromesquis, fritot, hongroise, indienne, pilaf, poulette, risotto, sautés champignons, chasseur, fines herbes, madère, pâte chaud, timbale, tourte, vol-au-vent.

**ROGNON DE MOUTON. — Rognon de mouton à l'anglaise.** — Ouvrir en deux, sur le côté bombé, sans les séparer complètement, les rognons, dont on aura enlevé la peau mince. Les traverser avec une brochette afin de les maintenir bien ouverts (2 pièces de rognons par brochette). Assaisonner de sel et poivre; badigeonner de beurre fondu; recouvrir de mie de pain. Faire griller. Dresser sur plat long; garnir de tranches de bacon grillées, de pommes de terre nature et de cresson. Mettre dans chaque rognon gros comme une noix de beurre à la maîtresse d'hôtel.

Les rognons à l'anglaise peuvent aussi se faire sans être panés.

**Brochettes de rognons de mouton.** — Se prépare, avec rognons de mouton détaillés en petites tranches, carrés de lard maigre blanchi, et, souvent lames de champignons passés au beurre, comme les *Rognons de veau en brochettes*.

**Rognons de mouton Carvalho.** — Enlever la pellicule recouvrant les rognons. Partager ces derniers en deux, sur la longueur. Assaisonner ces moitiés de rognons et les sauter, le plus vivement possible, au beurre brûlant.

Dresser les moitiés de rognons en couronne, sur plat rond, en les plaçant sur des croûtons, en forme de rognons, frits au beurre.

Mettre sur chaque demi-rognon 2 lames de truffes et une tête de champignon sauté au beurre.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère, mouillé de demi-glace, beurré et passé.

**Rognons de mouton au gratin.** — Passer au beurre, pour les raidir seulement du côté mis à vif, des moitiés de rognons assaisonnés de sel et poivre.

Dresser ces moitiés de rognons sur de la farce ordinaire mélangée d'un tiers de duxelles sèche, couchée à la poche, en couronne, sur un plat rond beurré (les rognons mis la partie bombée en dessus, et légèrement incrustés dans la farce). Mettre sur chaque

moitié de rognon un champignon cuit et entourer la base de la couronne de farce avec des champignons crus escalopes. Napper le tout de sauce duxelles. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratiner à four très chaud.

En sortant du four, exprimer sur les rognons quelques gouttes de jus de citron; saupoudrer de persil haché.

**Pilaf de rognons de mouton.** — Se prépare, avec rognons détaillés en tranches, comme le *Pilaf de foie de veau*.

**Risotto de rognons de mouton.** — Se prépare comme le *Risotto de foie de veau*.

**Rognons de mouton sautés aux champignons ou aux vins divers.** — Se prépare comme les rognons de veau sautés aux champignons ou aux vins divers.

**Rognons de mouton Turbigo.** — Les rognons partagés en deux, sautés vivement au beurre. Les dresser en turban sur un plat rond. Mettre au milieu des rognons des petits champignons tournés que l'on aura fait cuire dans le beurre où ont cuit les rognons. Mettre entre chaque moitié de rognons 2 saucisses chipolata grillées ou sautées au beurre, et sur chacune de ces moitiés une tête de champignon sauté au beurre.

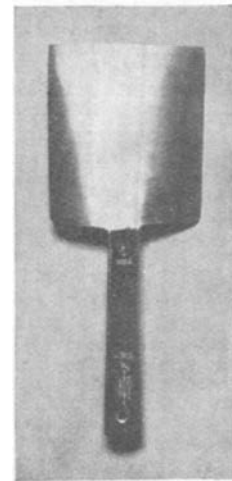
Verser sur les rognons et la garniture le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé de demi-glace tomate.

**Rognons de mouton au vert-pré.** — Rognons préparés comme pour brochette. Les dresser sur plat long; garnir de pommes de terre pailles et de cresson. Beurre à la maîtresse d'hôtel sur les rognons.

**ABATS DE PORC.** — La plupart des abats de porc sont employés comme éléments des diverses préparations de charcuterie (hures, fromage de tête, fromage d'Italie, gayettes, etc.).

Les pieds, la cervelle, le foie, les rognons et la tête, les oreilles surtout, peuvent être préparés isolément, suivant les indications données pour les apprêts d'abats de veau et de mouton. Au mot **PORC**, on trouvera toutes les formules pour préparer les oreilles et les pieds de porc.

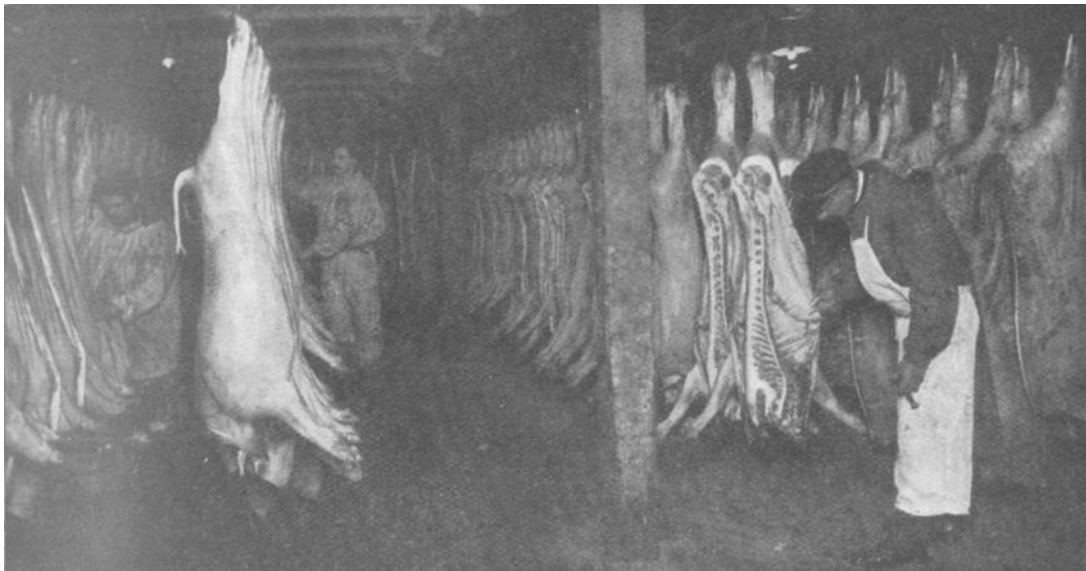
**ABATTE** (Outillage culinaire). — Déformation



**Abatte.** (Doc. André.)



**Abatage d'un porc au pistolet automatique.** (Phot. Trampus.)



L'inspection sanitaire des viandes dans un abattoir parisien. t,Phot. / Boyer.)

populaire du mot « batte », désignant une sorte de couteau plat, assez épais et à deux tranchants, utilisé pour aplatir les viandes.

**ABATTOIR.** — Etablissement où les bouchers procèdent à l'abatage des animaux.

Il existe à l'étranger des abattoirs modèles, comme ceux de Chicago, dont la description a souvent tenté les littérateurs.

Dans les grandes villes, les animaux ne peuvent être tués que dans les abattoirs publics, ce qui permet une inspection sanitaire sérieuse, rendue impossible dans les tueries particulières qui existent encore trop nombreuses dans les campagnes.

Un *abattoir moderne*, comme on en trouve en de nombreuses villes étrangères et même dans quelques villes françaises, comprend :

Une salle commune d'abatage, bien éclairée, bien aérée, bien outillée pour le lavage et le transport des viandes, dans laquelle chaque boucher dispose d'une surface suffisante pour son travail;

Un frigorifique, précédé ou non, d'une salle froide, servant à la vente;

Des étales, où les animaux arrivent par voie ferrée, et d'où ils n'ont qu'un court trajet à faire jusqu'à la halle d'abatage;

Une triperie, avec locaux pour le lavage et la vidange des viscères;

Un service d'inspection sanitaire avec un laboratoire bien outillé.

Un *abattoir industriel* est formé, en principe, par un bâtiment à plusieurs étages; les animaux sont abattus à l'étage supérieur, où ils ont accès à pied; de là, la viande d'une part, les sous-produits (sang, suif, peaux, déchets divers) sont dirigés vers les ateliers des étages inférieurs par la simple force de la pesanteur, au moyen de glissières sur rail ou de gaines. Dans ces abattoirs, les ouvriers sont spécialisés, chacun dans un genre de travail, et un bœuf passe par une cinquantaine de spécialistes; le rendement est meilleur, puisqu'on arrive à abattre 60 bœufs à l'heure et le prix de revient considérablement abaissé, l'inspection sanitaire est facilitée et tout le travail se fait avec une propreté remarquable.

Les carcasses sont brossées, lavées à l'eau chaude à 65°, essuyées avec soin, mises à « ressuyer » dans un local bien ventilé, d'où elles sont dirigées vers le frigorifique, parées ou non, après avoir passé de

16 à 24 heures dans un *avant-frigorifique* servant de salle de vente.

Ces abattoirs industriels sont généralement complétés par diverses installations permettant le travail et la mise en conserve des viandes.

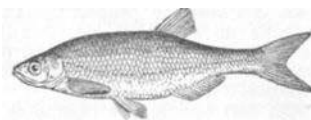
**ABAVO.** — Arbre de Chine, du Mexique, d'Ethiopie, de Cochinchine. Le fruit, qui ressemble à la citrouille, est comestible. Les indigènes le mangent farci ou cuit au four; ils l'utilisent également pour préparer des soupes. Pour la préparation culinaire, v. **POTIRON**.

**ABDELAVIS (Jérusalem).** — Melon originaire d'Egypte, dont la chair sucrée, fondante et succulente, est très appréciée. Il possède la propriété de tempérer la soif. Ses graines sont utilisées pour préparer des boissons sédatives et calmantes. Sa chair est employée à la fabrication d'excellentes glaces, bombes, etc. Se consomme comme le melon.

**ABEILLE.** — Insecte qui produit le miel (V. ce mot), mets déjà apprécié aux temps les plus reculés.

**ABLE.** — Variété de saumon que l'on trouve dans les mers du Nord. Pour la préparation culinaire de Table, v. **OMBRE-CHEVALIER, SAUMON, TRUITE**.

**ABLETTE.** — Petit poisson d'eau douce, dont la taille ne dépasse guère 10 centimètres de longueur. Sa chair est blanche et assez fade. On le traite surtout par la friture.



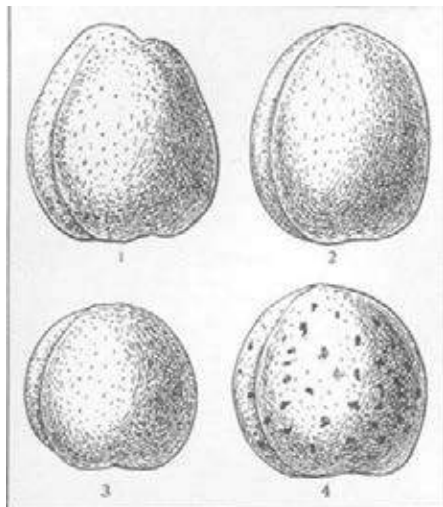
Ablette commune.

**ABLUTIONS DE TABLE.** — L'usage des bols que l'on passe aux convives pour que, à la fin du repas, et aussi après avoir mangé certains mets, ils se lavent les doigts, remonte à la plus haute antiquité. Chez les Egyptiens, chez les Grecs et chez les Romains, cet usage était courant.

Les Anciens, non seulement se lavaient les mains avant le repas, mais aussi entre chaque service du diner. « C'est un usage qui se retrouve chez presque tous les peuples de l'antiquité, et qui s'explique par la nécessité où Ton était de prendre les aliments avec les doigts. Le serviteur versait sur les doigts du convive le contenu du vase qui, le plus souvent, renfermait une eau odorante. Dans d'autres circonstances, on se lavait seulement les mains dans



Branche d'abricotier en fleurs. (Phot. J. Boyer.)



Quelques variétés d'abricots :  
1. Précoc de Boulbon; 2. Luizet; 3. Commun gros;  
4. Abricot pêche.

une coupe. » (*Vie privée des anciens*, par M. Merdard.)

**ABONDANCE.** — Ce mot désigne ironiquement la boisson servie anciennement dans les collèges, où le vin était rare et l'eau abondante. Se dit, péjorativement, d'un vin trop baptisé.

**ABRASTOL.** — Composé sulfoné du naphthol. Antiseptique (dont l'usage est interdit) servant parfois à la conservation des vins et des boissons alcooliques. Donne une coloration rouge avec le sulfate ferreux ammoniacal.

**ABRICOT.** — Fruit de l'abricotier, importé d'Arménie en Italie, au commencement de notre ère, mais qui ne se répandit guère en Europe que vers le xv<sup>e</sup> siècle.

C'est dans le midi de la France, en Algérie et en Espagne, qu'on trouve les abricots muscats justement renommés pour leur pulpe savoureuse.

En Auvergne, on cultive aussi avec succès une variété d'abricots très recherchée pour la finesse des pâtes qu'il procure.

Parmi les meilleures sortes d'abricots, on peut citer : *Valberge*, variété d'abricot à chair blanche, d'une saveur aigrelette, qui adhère fortement au noyau : *l'abricot-pêche*, très recherché pour sa finesse ; il est très parfumé, juteux et sucré.

L'abricot est un des fruits qui offre le plus de ressources en pâtisserie et en confiserie. Il entre dans nombre de préparations : entremets sucrés de cuisine ou de pâtisserie. Confit, c'est un des meilleurs fruits. On en fait aussi de très bonnes tartes, de délicieuses compotes, et il fournit une gelée succulente.

On fait encore des compotes d'abricots verts confits qu'on pèle avant de les mettre en conserve. On en prépare également à l'eau-de-vie.

**Abricots à l'ancienne.** — Faire pocher au sirop vanillé de gros abricots partagés par moitiés.

Les égoutter, les dresser sur une abaisse de génoise (V. **GÉNOISE**) imbibée au rhum et masquée d'une couche de marmelade de pommes.

Saupoudrer d'amandes hachées et de sucre. Arroser d'un peu de beurre fondu. Faire gratiner au four.

Servir avec de la marmelade d'abricots diluée avec un peu d'eau, chauffée, passée et parfumée au rhum.

**Beignets d'abricots.** — V. **BEIGNETS**.

**Abricots Bourdaloue.** — Faire pocher dans un sirop léger, parfumé à la vanille, 16 moitiés d'abricots. Les égoutter, les éponger, les dresser dans un

plat creux, en porcelaine allant au feu, aux deux-tiers rempli d'une bouillie de semoule cuite au lait et liée aux jaunes d'œufs. V. **SEMOULE**, *semoule pour entremets*.

Recouvrir les abricots d'une couche légère de la même composition; saupoudrer de 2 macarons écrasés et d'une petite cuillerée de sucre en poudre; faire glacer quelques instants à four très chaud.

Servir en même temps une sauce abricot au kirsch (marmelade d'abricots étendue avec le sirop de cuisson des abricots, passée et additionnée d'une cuillerée de kirsch).

**Abricots Bourdaloue** (Autre méthode). — On prépare aussi les abricots Bourdaloue en dressant les moitiés de fruits pochées au sirop sur, une crème frangipane (V. **CRÈMES**) mise dans une timbale ou dans une croûte à flan.

Saupoudrer de macarons écrasés, arroser de beurre fondu et faire glacer au four.

Servir en même temps une sauce à l'abricot au kirsch.

**Charlotte aux abricots.** — V. **CHARLOTTE**, *charlottes aux fruits*.

**Abricots Colbert.** — Egoutter et éponger 16 moitiés d'abricots pochés au sirop.

Les garnir intérieurement d'une cuillerée de riz à entremets. V. **RIZ**, *riz pour entremets*.

Souder les moitiés deux à deux, de manière à reformer le fruit.

Paner ces abricots à l'anglaise et les faire frire. Egoutter et dresser en buisson sur une serviette.

Servir en même temps une sauce à l'abricot au kirsch.

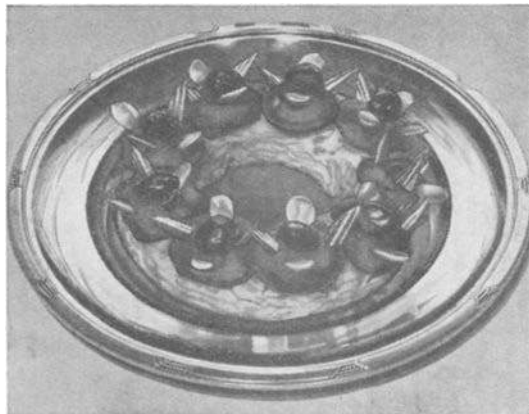
**Compote d'abricots.** — Partager les abricots par moitiés; retirer les noyaux. Mettre les abricots à pocher dans un sirop léger (parfumé à la vanille suivant le goût).

Cuire à faible ébullition pendant 8 à 10 minutes, selon le degré de maturité des fruits. Laisser refroidir dans le sirop.

Pour servir, dresser les moitiés d'abricots dans un compotier, les arroser avec leur sirop additionné de quelques gouttes de kirsch.

Pour cette compote, on peut éplucher les moitiés d'abricots. Pour faciliter cette opération, plonger les moitiés d'abricots pendant une seconde dans de l'eau ou dans du sirop bouillant.

On peut parfumer cette compote en lui ajoutant quelques amandes retirées des noyaux d'abricots et mondées.



Abricots Condé.

**Compote d'abricots étuvée.** — Ranger les moitiés d'abricots sur un plat allant au feu. Les saupoudrer de sucre et les mettre à cuire à chaleur douce, à l'entrée du four. Dresser en compotier.

**Abricots Condé.** — Remplir aux trois quarts avec du riz à entremets un plat creux en porcelaine allant au feu. Ranger sur ce riz 16 moitiés d'abricots pochés au sirop et égouttés.

Décorer avec cerises mi-sucre et losanges d'angelique. Faire bien chauffer au four et servir avec sauce à l'abricot au kirsch dessus ou à part.

**Abricots Condé** (Autre méthode). — Dresser les moitiés d'abricots bien égouttés sur une bordure en riz à entremets.

Décorer avec des cerises mi-sucre et des losanges d'angelique. Piquer autour des abricots une rangée de moitiés d'amandes mondées.

Faire chauffer à l'entrée du four et servir avec sauce à l'abricot au kirsch à part.

**Abricots Condé** (Cuisine ancienne). — Dresser les abricots coupés par moitiés, pochés à l'ordinaire dans un sirop, égouttés, sur un savarin préparé selon la méthode habituelle et nappé avec un sirop à l'abricot parfumé au kirsch. V. SAVARIN.

Garnir le milieu avec un appareil de farine de maïs cuite au lait sucré et vanillé et détendue à la crème. Autour du savarin, mettre des petites croquettes faites en forme de bouchon, également préparées avec un appareil de farine de maïs.

**Croûte aux abricots.** — Dresser en turban une douzaine de tranches de savarin rassis, ainsi qu'il est dit à la recette de la croûte aux fruits, en remplaçant les tranches d'ananas par une couche de marmelade d'abricots régulièrement tartinée sur les tranches de savarin. V. CROUTES, *croûtes aux fruits*.

Ranger sur le turban 16 moitiés d'abricots, pochés au sirop et égouttés.

Décorer avec des fruits confits; faire chauffer au four et servir avec une sauce à l'abricot au kirsch, au vin de Madère ou autre.

**Confiture d'abricots.** — V. CONFITURES.

**Abricots à la diable.** — Masquer d'une couche de marmelade d'abricots parfumée au kirsch le côté plat de 8 gros macarons.

Ranger ces macarons en cercle sur un plat rond allant au feu, le côté bombé en dessous. Placer sur chaque macaron deux moitiés d'abricots, pochés au sirop et égouttés; masquer le tout avec quelques cuillerées de praliné.

Saupoudrer les abricots de glace de sucre ou de sucre en poudre, et faire glacer à four très chaud.

Au moment de servir, ajouter dans le plat quelques cuillerées de sauce à l'abricot parfumée au kirsch.

**Coupe glacée aux abricots.** — Mettre dans une coupe à Champagne 2 cuillerées de salpicon d'abricots frais (ou de conserve), macérés au kirsch.

Recouvrir d'une couche de glace à l'abricot. Lisser la surface; décorer d'une moitié d'abricot macéré au kirsch et d'amandes fraîches mondées et partagées par moitié. Arroser de quelques gouttes de kirsch.

**Abricots (à l'eau-de-vie) cristallisés** (petits fours). — Egoutter les abricots (placés sur un tamis) pendant 2 heures, faire fondre un peu de gomme arabique dans de l'eau pour obtenir une colle un peu liquide.

Mettre ces abricots bien égouttés dans une petite terrine; verser dessus un peu de gomme fondue; remuer délicatement pour bien envelopper les abricots. Les égoutter et les rouler un à un dans du sucre cristallisé.

Les placer sur une grille, puis, lorsqu'ils sont bien secs, les mettre dans des caissettes en papier plissé.

**Abricots (à l'eau-de-vie) au caramel** (petits fours). — Egoutter les abricots ainsi qu'il est dit pour les abricots cristallisés. Les rouler dans de la gomme arabique pulvérisée.

Les tremper, un à un, dans du sucre cuit au cassé. V. SUCRE, *cuisson du sucre*.

Les mettre, au fur et à mesure, sur le marbre légèrement huilé.

Lorsqu'ils sont bien secs, les mettre dans des caissettes en papier plissé.

**Abricots flambés au kirsch.** — Dresser dans de petites cassolettes en métal, ou en porcelaine à feu, des moitiés d'abricots pochés au sirop (2 ou 3 moitiés de fruits par cassolette).

Ajouter dans chaque cassolette 2 cuillerées de sirop de cuisson des abricots lié avec de l'arrow-root.

Faire chauffer jusqu'à l'ébullition. Au moment de servir, mettre dans chaque cassolette une cuillerée de kirsch et enflammer.

**Flan aux abricots.** — V. FLAN, *flans aux fruits*.

**Glace à l'abricot.** — V. GLACES.

**Abricots à l'impératrice.** — Remplir aux trois quarts, avec du riz à l'impératrice, une coupe en verre ou en cristal de 20 centimètres de diamètre environ. V. RIZ, *riz à l'impératrice*.

Faire prendre au frais, sur glace même, si la chose est possible.

Dresser sur le riz, en turban, 20 moitiés d'abricots pochés au sirop vanillé, bien égouttés. Décorer les moitiés d'abricots avec des cerises mi-sucre et des losanges d'angelique.

Napper les abricots d'une couche légère de gelée à la groseille. V. CONFITURES, *gelées*.

Conservé sur glace jusqu'au moment de servir.

Pour servir, placer la coupe sur un plat recouvert d'une serviette et l'entourer de glace pilée.

**Abricots à l'impératrice** (Autre méthode). — Préparer un riz à l'impératrice dans un moule à charlotte, ainsi qu'il est dit pour le Riz impératrice. V. ce mot.

Le démouler dans une coupe en verre ou en cristal peu profonde.

Dresser autour une couronne de moitiés de beaux abricots pochés et égouttés. Décorer avec cerises mi-sucre et losanges d'angelique.

Cette méthode de dressage peut être appliquée à tous les fruits à l'impératrice.

On peut dresser le riz dans un moule à savarin; le démouler sur un plat rond et garnir le milieu avec les moitiés d'abricots.

**Marmelade d'abricots.** — V. CONFITURES.

**Abricots meringués au riz.** — Mettre sur un plat allant au four une couche de riz à entremets épaisse de 2 centimètres et d'un diamètre un peu plus petit que le bassin du plat.

Dresser sur ce riz 24 moitiés d'abricots pochés au sirop vanillé, bien égouttés.

Placer ces moitiés d'abricots de façon à former une couche ronde égale à celle du riz.

Recouvrir avec de la meringue ordinaire (V. ce mot). Lisser bien la surface et le tour de l'entremets; le décorer au cornet avec de la meringue; saupoudrer de glace de sucre et faire cuire au four, à chaleur modérée. Au dernier moment, pousser sous la partie la plus chaude du four pour colorer la meringue.

Au sortir du four, remplir au cornet les parties creuses du décor avec des confitures d'abricots et de groseilles, en alternant les couleurs.

Cet entremets se sert surtout chaud, mais peut aussi être servi froid.

On prépare de la même façon l'ananas, les bananes, les cerises, les pêches, les poires, les pommes. Ces divers fruits sont préalablement pochés au sirop vanille ou étuvés au beurre, et employés entiers, par moitiés, en tranches ou en dés.

**Omelette aux abricots.** — V. ŒUFS, *omelettes*.

**Pâte d'abricots.** — V. PÂTES, *pâtes de fruits*.

**Pouding aux abricots.** — V. POUNDINGS.

**Sauce à l'abricot** (avec fruits frais). — Passer au tamis fin une douzaine d'abricots bien mûrs. Mettre la pulpe obtenue dans un petit poëlon d'office et

la relâcher avec 5 décilitres de sirop léger. Faire bouillir, écumer et retirer de cuisson lorsque la sauce nappe la cuiller. Passer à la mousseline ou à la passoire fine.

Parfumer avec une cuillerée de kirsch ou avec toute autre liqueur, suivant indication.

*Nota.* — La sauce à l'abricot, qui est utilisée pour accompagner les entremets froids ou chauds, se sert froide ou chaude, suivant la nature de ces apprêts. Chaude, on peut la rendre plus moelleuse en l'additionnant d'une très petite quantité de beurre frais.

Lorsqu'on emploie, pour ces entremets, des abricots en compote, frais ou de conserve, on utilise le sirop de ces fruits pour relâcher la sauce.

On peut préparer aussi la sauce à l'abricot en relâchant, avec de l'eau chaude, de la marmelade d'abricots. On passe cette sauce et on la parfume comme il est dit plus haut.

**Abricots au riz.** — Préparer du riz au lait parfumé à la vanille ou à tout autre parfum. V. RIZ, riz pour entremets.

Dresser ce riz dans un compotier et ranger dessus des moitiés d'abricots pochés au sirop et égouttés.

Arroser de quelques cuillerées de sauce à l'abricot parfumée au kirsch, ou servir au naturel.

Cet entremets se sert froid ou chaud. On peut, avant de placer les moitiés d'abricots sur le riz, glacer au fer rouge la surface du riz.

On peut également lier le riz aux jaunes d'œufs. V. RIZ, riz pour entremets.

**Soufflé aux abricots.** — V. SOUFFLÉS.

**Tartes et tartelettes aux abricots.** — V. TARTES ET TARTELETTES.

**Abricots confits.** — Choisir des abricots blancs, très fermes et de grosseur régulière. Les inciser légèrement du côté opposé à la queue.

Les mettre, au fur et à mesure, dans une bassine en cuivre pleine d'eau froide, de façon qu'ils baignent bien.

Placer la bassine sur feu doux. Lorsque les abricots remontent à la surface du liquide, les sortir de l'eau avec une écumoire. Les sonder pour voir s'ils sont bien attendris; cette opération constitue le « blanchiment ».

Les mettre dans une grande terrine remplie d'eau alunée (7<sup>5</sup>/<sub>10</sub> d'alun pulvérisé pour 10 litres d'eau). Ce bain dans l'eau alunée empêche les abricots de noircir en confisant.

Dégorger les abricots pendant 12 heures à l'eau froide, en changeant l'eau toutes les 2 heures.

Préparer un sirop à 18° au pèse-sirop. Verser ce sirop bouillant sur les abricots, égouttés et mis dans une bassine en cuivre.

Donner un bouillon en plein feu; débarrasser sirop et abricots dans une terrine; laisser reposer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égoutter les abricots; mettre le sirop à bouillir (pesé au pèse-sirop, il ne devra plus peser que 12°). Ajouter du sucre et amener ce sirop à 18°. Quand il est bouillant, jeter les abricots dedans et donner un bouillon, puis débarrasser dans une terrine (cette opération s'appelle *donner une façon*). Donner ainsi une façon tous les deux jours et, chaque fois, en augmentant le sirop de 6 degrés par l'addition de sucre, et en le faisant réduire s'il est trop abondant.

Le sirop doit toujours recouvrir entièrement les fruits.

Quand le sirop arrivera à 30°, c'est-à-dire après la troisième façon, ne plus augmenter le sirop que de 4° et ne donner les façons que tous les 3 jours. Procéder ainsi jusqu'à ce que le sirop ait 36°. Procéder au dénoyautage des abricots. Pour ce faire, pousser le noyau en introduisant du côté de la queue une aiguille en cuivre, et en poussant pour le faire sortir par l'incision faite au début de l'opération. Prendre alors quelques abricots des plus vilains, les tailler en morceaux correspondant à la grosseur des noyaux retirés. Bourrer les abricots avec

ces morceaux pour qu'ils soient bien ronds; les ranger au fur et à mesure dans une terrine. Paire bouillir le sirop, vérifier le degré et le jeter bouillant sur les abricots. Laisser bien refroidir le tout. Tenir les terrines en lieu frais et non humide. Les couvrir d'un papier comme les confitures.

**Abricots confits à l'eau-de-vie.** — Pour cette conservation, on emploie des abricots de très petite taille, choisis fermes et réguliers.

Procéder pour le blanchiment comme il a été dit plus haut pour les *Abricots confits*. Les mettre de même au sirop après les avoir fait dégorger à l'eau. Les façonner jusqu'à 25° et les laisser 4 jours dans le sirop à ce degré. Les égoutter, puis les ranger dans des bocaux en verre qu'on remplit avec le mélange suivant :

Sirop ayant servi à confire . . . . . 1 litre  
Alcool neutre sans goût à 90° . . . . . 1 —

Mélanger ces deux liquides et en recouvrir les fruits pour qu'ils baignent bien.

Mettre dans les bocaux une gousse de vanille ou 1 décilitre de rhum ou de kirsch, suivant le goût, par 2 litres de liquide. Couvrir les bocaux au moyen de bouchons en liège ou de vessies préalablement trempées à l'eau tiède. Conserver en lieu frais, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Au bout d'un mois, ces fruits seront prêts pour la consommation.

**Conserve d'abricots au sirop.** — Le procédé est exactement le même que celui des compotes d'abricots au sirop. V. COMPOTES, compotes de fruits en conserve.

**Conserve d'abricots au naturel.** — Tasser les abricots dans des bocaux, sans adjonction d'eau ni de sucre. Fermer et stériliser 15 à 20 minutes à 90°.

**Oreillons d'abricots.** — On appelle *oreillons d'abricots* les moitiés d'abricots. On les conserve au naturel ou au sirop comme les abricots entiers sans noyau. V. ci-dessus.

**ABRICOTER.** — Se dit, en pâtisserie, de l'opération qui consiste à recouvrir un gâteau ou un entremets d'une couche légère de marmelade d'abricots, réduite et parfumée à la liqueur, puis passée au tamis fin.

**ABROTONITE.** — Vin dans lequel les anciens faisaient infuser une espèce d'armoise, dite aurone, afin de le parfumer.

**ABSINTHE.** — Liqueur obtenue par macération et distillation de feuilles d'absinthe, additionnées d'autres plantes amères ou aromatiques (fenouil, anis, badiane, hysope, etc.).

**Vin d'absinthe.** — Vin épicé par infusion de feuilles d'absinthe.

**ABSORPTION (Gastronomie fantaisiste).** — Repas offert à la promotion ancienne de l'Ecole polytechnique par la promotion nouvelle. « On y absorbe assez de choses pour justifier le nom de la solennité. » (Lorédan Larchey). « *Uabsorption*, c'est la réunion annuelle dans laquelle anciens, conscrits et antiques fraternisent aux leurs du punch et aux glouglous du vin de Champagne. Elle a lieu le jour de la rentrée des anciens. » (G. Maillard, 1866.)

**ABSTINENCE.** — Les *jours d'abstinence* sont ceux où l'on doit s'abstenir de viande, sans être obligé de jeûner.

L'abstinence de viande, indiquée dans certains régimes (V. ce mot), est parfaitement compatible avec une existence normale. L'abstinence de certains aliments, de certains condiments s'impose parfois dans les régimes diététiques; de même, des jours d'abstinence sont parfois



Absinthe :  
a, Rameau ; b, Inflorescence ; c, Fleur.

indiqués chez les gourmands qui auraient abusé de la bonne chère.

**ABUSSEAU.** — Poisson très commun dans l'Atlantique sur les côtes des environs de La Rochelle. Son nom scientifique est *athérine prêtre*; il est encore connu sous les noms de *troque*, *faux éperlan*.

Sa chair est assez délicate. Tous les modes de préparation indiqués pour le bar sont applicables à ce poisson. V. **BAR**.

**ABUTILON.** — Plante dont on connaît plus de soixante variétés disséminées sur les différentes parties du globe.

Au Brésil, l'espèce connue en botanique sous le nom d'*abutilon esculentum* est comestible. Les natifs du pays le désignent sous le nom de *benças de deos*. Ils en mangent les fleurs cuites avec la viande.

En Europe, on cultive généralement l'abutilon comme plante de parterre en raison de la beauté de ses fleurs, mais très rarement dans un but d'alimentation.

Dans plusieurs pays, notamment en Asie et aux Antilles, on mange ses feuilles cuites à la façon de l'oseille et de l'épinard. Aux Indes, les indigènes sont très friands de l'espèce connue sous le nom d'*abutilon indicum*.

**ACACIA.** — Les fleurs de l'acacia se préparent en beignets et servent aussi pour confectionner une liqueur de ménage.

**Beignets de fleurs d'acacia.** — V. **BEIGNETS**, *beignets de fleurs*.

**Ratafia de fleurs d'acacia.** — V. **LIQUEURS**.

**ACAJOU.** — Nom donné à diverses essences d'arbres. Nous ne parlerons ici que de l'acajou dénommé vulgairement *acajou à pomme*, cultivé dans les régions tropicales. Son fruit, dit *noix d'acajou*, est en forme de rein et renferme une amande blanche comestible, d'une saveur douce et agréable.

Le réceptacle charnu de cette noix constitue la pomme d'acajou, qui se mange dans toute l'Amérique du Sud et dans quelques pays d'Europe. On la mange sans aucune préparation. Elle est d'une saveur fort agréable, quoique un peu aigrelette. Mélangée au sucre, on en fait des confitures excellentes qui s'importent en Europe, ainsi qu'une boisson fort rafraîchissante.

Fermentée, la pomme d'acajou produit une sorte de vin de liqueur alcoolique assez réputée au Brésil, et un vinaigre, dit *vinaigre d'anacarde*.

**ACANTHE.** — Cette plante, dont la feuille élégamment découpée est très décorative, est commune dans la France méridionale. Les feuilles, lorsqu'elles sont tendres, se mangent en salade.

**ACARNE.** — Nom donné au poisson dénommé vulgairement *pagel*. V. ce mot.

**ACAVER.** — Variété de l'escargot commun de nos vignes et jardins. V. **ES-CARGOT**.

**ACCOLADE (En).** — Manière de dresser des pièces de même nature, viandes de boucherie, volaille, poissons, adossées l'une contre l'autre sur un même plat. Ce mode de dressage était très usité dans la cuisine ancienne.

**ACCOTE-POT.** — Vieux mot qui désigne une petite pièce de fer qu'on met au feu devant un pot pour l'accoter.

**ACELINE.** — Poisson ressemblant un peu à la

perche. Sa chair est assez bonne; se prépare comme la perche. V. ce mot.

**ACÉTABULA.** — Genre de champignons renfermant plusieurs espèces, remarquables par leurs larges cupules charnues. Les deux espèces les plus estimées au point de vue comestible sont : *Vacetabula vulgaris* et *Vacetabula sulcata*. Elles croissent l'une et l'autre dans les lieux ombragés. La première des deux présente, au printemps, un aspect différent de celui qu'elle offre à l'automne. Les acétabula sont de couleurs variées, allant du rouge vif au jaune-orange, en passant par le brun sombre.

On applique à ce champignon toutes les préparations indiquées pour les champignons de prairie, les chanterelles, etc. V. ces mots.

**ACÉTABULE.** — Les anciens Romains désignaient sous le nom d'*acetabulum* le vase destiné à contenir le vinaigre.

**ACÉTIFICATION.** — Réaction qui transforme l'alcool du vin (ou de tout autre liquide alcoolique) en acide acétique. Cette réaction, favorisée par différents procédés industriels (V. **VINAIGRE**), est due à l'action d'une levure, le *mycoderma acti*.

**ACÉTIMÈTRE.** — Instrument servant à apprécier le degré de concentration d'un vinaigre.

**ACÉTIQUE (Acide).** — 1, *acide acétique* est celui qui fait la base du vinaigre.

Il sert, en confiserie, dans la cuisson du sucre.

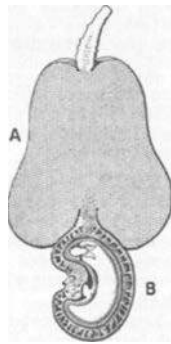
**ACÉTO-DOLCE.** — Produit commercial italien que l'on consomme comme hors-d'œuvre. C'est un mélange de légumes et de fruits divers qui, après avoir été confits dans le vinaigre, sont conservés en flacons dans un sirop de moût de muscat et de miel, additionné de moutarde.

**ACÉTOMEL.** — Sirop aigre-doux composé de miel et de vinaigre. Est employé pour confire des quartiers de fruits : coings, poires ou des raisins qui prennent ainsi confits le nom d'*aceto-dolce* ou fruits aigre-doux.

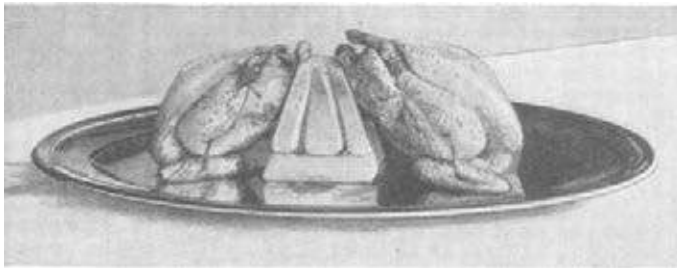
**ACÉTONE.** — Liquide incolore, inflammable, de saveur acre et brûlante, dont l'odeur rappelle celle du coing. Il se produit de l'acétone dans l'organisme au cours de la décomposition incomplète des corps gras, particulièrement lorsque le régime ne comporte pas une quantité suffisante d'hydrates de carbone (sucres).

Ce cas se présente dans l'inanition et surtout dans les formes graves du diabète.

**ACHARD ou ACHAR.** — Ce mot, qui nous est venu du persan *atchar*, par les Indes, désigne des fruits, des légumes, des bourgeons très tendres de chou palmiste ou de bambou, que l'on fait confire de diverses façons, en ayant soin de fortement les épicer. On les colore généralement avec du safran. C'est un condiment fort estimé dans tout l'Archipel indien, à Maurice, à l'île Bourbon, à la Réunion. En Angleterre, il est d'un usage



Fruit de l'acajou à pomme :  
A. Pomme d'acajou;  
B. Noix d'acajou.



Poulardes dressées en accolade.

fort répandu et servi sur toutes les tables présenté comme les pickles.

**Achards de citrons** (Cuisine créole). — Diviser en quartiers des citrons à épidémie très fin. Retirer le jus

et les graines de ces morceaux de citron. Les mettre à macérer, à mesure, dans des couches de sel de cuisine.

Pour les préparer, enlever le sel; tremper les citrons 24 heures dans beaucoup d'eau froide, en renouvelant l'eau plusieurs fois.

Paire bouillir dans eau nouvelle jusqu'à ce que les quartiers soient devenus très souples. Exprimer l'eau. Sécher sur serviette, puis mettre à mariner dans la sauce suivante :

Piler finement au mortier un gros oignon, un gros morceau de gingembre (s'achète comme le piment, le safran de Bourbon, la poudre à cari indienne, chez les marchands de produits coloniaux), du piment. Ajouter du vinaigre, une cuillerée à café de safran de Bourbon. Délayer le tout avec de l'huile d'olive fine, en grande quantité, pour que les citrons, rangés en bocal, baignent entièrement.

Achards de légumes (Cuisine créole). — Couper en lamelles minces, longues de 4 centimètres, des carottes, des concombres, dont on aura enlevé la moelle et les graines du milieu, des gros piments frais dépourvus de leur intérieur, des haricots verts fins, du chou-fleur en petits bouquets, des feuilles de chou en morceaux. Répandre du gros sel sur ces légumes pour bien les faire macérer. Au bout de 36 heures, ils auront rendu de l'eau. Bien les égoutter, les sécher, les assaisonner de la même sauce que celle indiquée ci-dessus. Pour conserver les achards, toujours les bien recouvrir d'huile fine et fermer le pot hermétiquement.

Achards de palmistes (Cuisine créole). — Les achards de palmistes s'achètent chez les marchands de produits coloniaux. Avoir le soin de les retirer de la boîte de fer-blanc, les remettre dans un pot de verre et recouvrir d'huile fine, après avoir enlevé celle qui s'y trouvait.

ACHE DES MARAIS. — Plante sauvage qui serait l'origine du céleri cultivé, lequel l'a supplanté en cuisine; était employé dans la cuisine romaine.

Cette plante s'emploie comme fourniture de salade.

ACHILLÉE. — Plante dont une espèce, *Vachillée patarnica*, qui croît dans les bois, est comestible. On ajoute ses feuilles tendres à la salade en guise de condiment.

ACIDE. — Corps chimique hydrogéné, reconnaissable à sa propriété de faire virer au rouge la teinture de tournesol.

Les acides usités en cuisine sont principalement le vinaigre, le jus de citron et le verjus. V. ces mots.

ACIDIFIANTS (Aliments). — Aliments qui apportent à l'organisme un excès d'acide et qui tendent à acidifier les humeurs. Il ne faut pas confondre la qualité acide des aliments avec la saveur acide : certains aliments ayant une saveur acide, comme le citron par exemple, ne sont pas acidifiants.

D'une façon générale, les viandes (y compris celles de poisson) et tous les aliments d'origine animale (à l'exception du lait et du sang) sont acidifiants; parmi les végétaux, les graines de céréales et leurs dérivés (pâtes, farines, pain), les fleurs et les bourgeons sont acidifiants.

Sont fortement acidifiante : les viandes de boucherie, le gibier, les poissons de mer, les abats, les céréales, les farines, les pâtes, le pain. Sont plus faiblement acidifiants : le jambon, les poissons d'eau douce, les œufs, le beurre, les graisses, le chocolat, les asperges, les jets de houblon, les choux de Bruxelles, les artichauts, les oignons, les marrons, les arachides, les noix, les noisettes et les amandes.

ACIDIFIANT. — Ajouter un acide (jus de citron, vinaigre ou verjus) à une préparation culinaire.

ACIDIMÈTRE. — Instrument servant à apprécier le degré de concentration d'un acide.

ACIDITÉ. — Saveur acide. Existe naturellement dans certains légumes et certains fruits; disparaît

ou diminue par l'opération du « blanchissage ». V. ce mot.

L'acidité d'un liquide se mesure aujourd'hui à l'aide d'une unité appelée degré p<sub>H</sub> (péhache); ces degrés vont de 0 pour un acide pur, tel que l'acide chlorhydrique, jusqu'à 7, qui indique une substance parfaitement neutre. Au delà du degré 7, l'échelle se continue pour indiquer alors des degrés d'alcalinité (contraire de l'acidité). La figure ci-dessous donne une idée du classement de quelques substances les plus connues par rapport à cette échelle.

En diététique, il faut distinguer les acides minéraux et certains acides organiques comme l'acide oxalique, qui ne sont pas modifiés par la digestion, les acides organiques des fruits, qui sont transformés et éliminés par alcaliniser le milieu intérieur, n'exerçant leur action acide que sur l'estomac et les premières voies digestives.

ACIDULÉ. — Terme qui ne s'emploie que pour désigner les eaux minérales chargées d'acide carbonique.

ACIDULER. — Rendre un mets légèrement acide, aigre ou piquant, par l'addition de citron, vinaigre, etc.

ACON. — Nom que l'on donne à l'appareil employé par les *bouchoteurs* qui récoltent les moules cultivées sur les *bouchots*, dans l'anse de l'Aiguillon, près de La Rochelle.

L'usage de cet appareil est fort ancien. Mention en est faite dès les *Capitulaires* de Charlemagne.

ACQUETTE. — Nom d'une ancienne liqueur spiritueuse fort aromatique, très estimée en Italie et dans tout le midi de la France, et dont l'apparence rappelle celle de l'eau-de-vie dite de Dantzig. On la fabrique de deux façons, et on la présente sous deux noms différents : *l'acquette d'argent*, en italien, *aqua bianca*, et *l'acquette d'or*, *aqua d'oro*.

L'acquette d'argent se prépare ainsi :

Cannelle de Ceylan	250 g
Girofle	30 g
Muscade	30 g
Alcool à 85°	20 l

Faites macérer ces diverses substances dans l'alcool pendant 24 heures, puis distillez sans rectifier; vous obtiendrez 20 litres de liqueur. Faites alors dissoudre 25 kg de sucre dans 11 litres d'eau, et ajoutez le sirop obtenu au produit de la distillation; laissez reposer tout le temps voulu; filtrez ensuite et placez dans chaque flacon une feuille d'argent brisée.

Pour préparer l'acquette d'or :

Cannelle de Ceylan	250 g
Girofle	15 g
Racines d'angélique	75 g
Daucus de Crète	75 g
Citron frais (zestes de)	40 g
Alcool à 85°	20 l

Opérez comme pour la préparation de l'acquette d'argent, à cette différence près, que vous placerez dans chaque flacon une feuille d'or brisée.



**ACRIDOPHAGE.** — Qui se nourrit de sauterelles. Cette substance alimentaire peut sembler un peu spéciale aux gourmands d'Europe, mais est parfaitement acceptée par les gastronomes africains.

Il paraît, d'ailleurs, que le goût de la sauterelle rappelle d'un peu loin, celui de la crevette crue.

**ACROAMA.** — Mot grec, adopté par les Romains. Il signifie ce qu'on écoute, et, par extension, ce à quoi on prête attention.

Pour augmenter l'agrément de leurs convives, les patriciens avaient, en effet, pris l'habitude de faire venir des musiciens, des poètes, des récitateurs de scènes comiques et autres, parfois fort licencieuses, des danseurs et des danseuses, des jongleurs, des acrobates, des saltimbanques, des nains, voire des gladiateurs et des bêtes féroces.

Chez les Romains, le mot *acroama* désignait non seulement ces divers genres de divertissements, mais également les acteurs eux-mêmes de ces sortes de spectacles.

L'usage de l'*acroama* se continua dans les siècles qui suivirent mais prit le nom d'*entremets*. Cet entremets n'avait rien de semblable à ce qui, sous le même nom, figure aujourd'hui sur le menu, et qui est un service composé de légumes et de plats de sucre qui, d'ailleurs, clôture le dîner moderne, alors que *Vacroama* et son succédané, l'*entremets spectaculaire*, avaient lieu tout le long du repas.

Il est aujourd'hui des amphitryons qui, pour imiter les modes venues d'Amérique, offrent à leurs invités des « entremets dansants ». A ces danses prennent part les convives qui, pour ce faire, laissent se figer dans leur assiette les mets délicats qu'on leur a servis. Cette mode ne nous semble pas compatible avec la véritable gastronomie.

**ACTINIE.** — Dite aussi *anémone* et *ortie de mer*. Bien que les actinies soient des animaux urticariens, on les mange dans certaines localités. Les habitants des côtes du midi de la France mangent avec plaisir l'espèce d'actinie qu'ils nomment *rastègne*, dont la saveur rappelle celle des crabes.

En hiver, on trouve sur les marchés de Rochefort, l'*actinie coriàcea*, vulgairement *cul-de-mulet*, et, sur les côtes de Provence, l'*actinie edulis*, vulgairement *actigne*.

**ADOC.** — Nom que l'on donne parfois au lait aigri.

**ADOUICIR** (terme culinaire). — Atténuer l'âcreté d'un mets par une cuisson plus ou moins prolongée.

Ce terme désigne aussi l'opération qui consiste à diminuer le degré de salaison d'un apprêt en l'étendant d'eau, de lait ou de bouillon léger.

**ADRAGANTE.** — Genre de gomme fournie par plusieurs espèces de plantes. L'adragante est mentionnée dans les écrits des plus anciens auteurs.

Les parfumeurs, confiseurs et pâtisseries emploient la gomme adragante pour lier leurs huiles ou donner du corps à leurs pâtes.

**ÆGINETIE.** — Plante dont l'espèce type, *æginetia indica*, provient des Indes orientales. C'est le *tsiencumulu* des habitants de la Côte de Malabar. Les indigènes ont, les premiers, eu l'ingénieuse idée de la préparer avec de la noix muscadée et du sucre; elle constitue ainsi un excellent masticatoire, raffermi les dents et combat la fétidité de l'haleine. Comme telle, elle est fort employée en Angleterre et dans certaines parties de l'Amérique.

**ÆGLÉ.** — Arbre originaire des Indes orientales qui s'élève généralement à une très grande hauteur. Ses rameaux, fort nombreux et cylindriques, sont armés de longues épines géminées, placées entre les feuilles.

Son fruit est une baie globulée, à peu près de la dimension d'une orange, à écorce épaisse et dure. Ce fruit est appelé vulgairement par les Hindous *bilva* ou *mahura*, et en est fort estimé en dépit de son parfum assez prononcé et de son goût fade. Les Anglais habitant les Indes mangent ce fruit cuit sous la cendre, puis saupoudré de sucre. On en exporte même certaines quantités en Angleterre sous forme de confitures. Il est fort nourrissant quoique légèrement laxatif.

L'écorce de l'œglé fournit un parfum estimé.

**ÆETTEKEES.** — Fromage belge que l'on peut consommer de novembre à mai.

**AFFINAGE.** — Ce mot s'emploie dans l'industrie fromagère pour désigner la maturation de la pâte obtenue dans des caves à température convenable.

**AFFRIANDER.** — Mot usité, en cuisine, dans le sens de : attirer par l'aspect d'un mets agréable.

**AFFRIOLER.** — Attirer par des friandises. V. FRIOLER.

**AFRICAINNE (A I').** — Dénomination s'appliquant à une garniture composée de pommes de terre noires (pommes de terre dont la pulpe est d'un noir violacé. V. POMMES DE TERRE), tournées en grosses boules, blanchies à l'eau salée et cuites au beurre, et de petites courgettes braisées.

Servir en même temps du riz cuit au gras légèrement safrané.

**AGAMI.** — Genre d'oiseau de l'ordre des échassiers qui a pour type l'*agami de la Guyane*, possédant des qualités comestibles assez appréciables.

L'agami est surtout utilisé dans la cuisine de l'Amérique du Sud, cuit en consommé ou braisé avec du riz.

**Agami à la chilienne** (Cuisine exotique). — Plumer, vider, flamber et éplucher un agami aussi tendre que possible. Le garnir avec un appareil composé de riz cuit au gras et de piments. Le barder et le mettre à braiser dans une daubière avec la garniture habituelle de légumes et aromates et le mouillement ordinaire de bon vin blanc sec.

D'autre part, faire braiser dans un coulis de veau 12 oignons moyens farcis avec salpicon de piments doux lié de quelques cuillerées de velouté réduit. Préparer aussi 500 grammes de gombos à la tomate. V. GOMBOS.

Dès que l'agami est cuit, le retirer de la daubière. Le faire glacer à l'entrée du four.

Passer le fonds de cuisson, le dégraisser et le faire réduire à point.

Dresser l'agami sur un grand plat, disposer les garnitures autour et arroser avec la sauce.

**AGAPE.** — Sous ce nom on désignait les repas que les premiers chrétiens célébraient en commun dans l'église, en mémoire du dernier festin que Jésus fit avec les apôtres.

Le Concile de Carthage abolit les agapes, en 397, afin de faire cesser les calomnies dont elles étaient l'objet.

Les repas faits par les premiers chrétiens dans les catacombes, en l'honneur des martyrs, étaient aussi nommés agapes.

Ce mot est aujourd'hui employé pour désigner un repas important de famille.

**AGAR-AGAR.** — Produit préparé avec diverses algues floridées vivant surtout dans les mers asiatiques; connu aussi sous le nom de *mousse du Japon*, de *Ceylan*.

L'agar-agar se présente sous forme de petits rubans minces, chiffonnés, blanchâtres et translucides. Il se gonfle légèrement dans l'eau froide et considérablement dans l'eau bouillante qui le dissout à la longue. A la dose de 1 g 50 p. 100 d'eau, il donne par refroidissement une gelée assez consistante à laquelle on donne le nom de *gélose*, usitée en bactériologie.

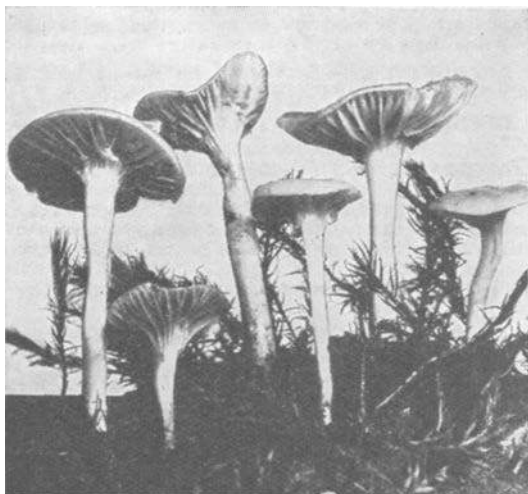
Sa saveur neutre permet de l'employer en cuisine et en confiserie pour la préparation de gelées dites de *fantaisie*.

C'est en régurgitant des algues de cette nature que la salangane fabrique son nid, si apprécié des Chinois sous le nom de *nid d'hirondelle*, et qu'on falsifie



Agami,





Type d'agaric caractérisé par les lamelles qui garnissent le dessous du chapeau.

souvent dans nos pays, avec de l'agar-agar commercial.

L'agar-agar renferme toujours des carapaces de diatomées (algues microscopiques), faciles à caractériser au microscope, ce qui permet de déceler l'emploi frauduleux de ce produit.

**AGARIC.** — Genre de champignons dont le chapeau est garni en dessous de lames ou feuillettes rayonnantes.

Ces champignons croissent spontanément dans les lieux humides et ombragés. On les trouve aussi dans les prairies, et également, sur les troncs d'arbres, dans les caves, et sur les bois pourris.

On connaît environ deux mille espèces d'agarics. Un assez grand nombre sont comestibles.

Les espèces vénéneuses se trouvent surtout parmi les genres d'agarics appelés *amanites*.

Nous citerons parmi les agarics comestibles : l'*agaric comestible* ou *champignon de couche*, que l'on cultive dans les carrières de la région parisienne et qui est, pour ainsi dire, le type classique du champignon. C'est, en tout cas, celui que l'on désigne en cuisine sous le nom générique de *champignon*, sans autre qualificatif;

l'*agaric orange*, l'*agaric odorain* ou *mousseron*, et l'*agaric élevé*, qui est très commun dans la région parisienne.

Parmi les espèces vénéneuses, nous citerons l'*amanite phalloïde*, l'*amanite printanière*, et l'*amanite vireuse*.

Pour préparer les agarics comestibles, on les fait sauter à la poêle, à l'huile ou au beurre; on les accomode aux fines herbes, à la provençale, à la bordelaise, à la crème; on les utilise enfin comme garniture dans une infinité de plats.

**AGATHON.** — Poète né à Athènes, et non à Samos, comme le disent certains auteurs.

Agathon était magnifique dans la dépense de la table, ce qui prêta sans doute aux plaisanteries d'Aristophane et des autres poètes comiques.

Quelques personnes prétendent que *le Banquet* de Platon fut composé à sa table.

**AGAVE.** — Plante d'origine mexicaine. A Cuba et au Mexique, on fabrique avec la pulpe de l'agave une boisson fermentée que l'on appelle *pulque*. V. ce mot.

**AGNEAU.** — Sous ce nom, on désigne le petit de la brebis, tant que cet animal n'a pas passé un an.

Après un an, quand l'animal a poussé ses deux premières pinces (dents d'adulte), il prend le nom d'*antennais*; à la sortie des premières mitoyennes, c'est un *bétier* ou une brebis.

Culinairement, l'agneau est connu sous deux formes : 1° *l'agneau de lait*, animal qui n'est pas encore sevré et n'a pas brouté. Le type le plus parfait de cet agneau est celui de Pauillac; 2° *l'agneau ordinaire* ou agneau de pré salé, qui est un jeune mouton non parvenu encore à son complet développement.

On reconnaît la bonne qualité de l'agneau à la largeur de ses reins, qui doivent être bien fournis en chair, et à la blancheur de sa graisse, qui doit être ferme et très abondante, surtout autour des rognons.

On juge de sa fraîcheur à la fermeté du gigot et à la couleur du rognon qui doit être rose pâle.

L'agneau de lait est généralement vendu entier, avec sa fressure. On le vend aussi parfois débité en quartiers.

Il convient de consommer l'agneau en parfait état de fraîcheur. Cette viande ne supporte pas un rassissage trop prolongé.

La chair de l'agneau comme celle de tous les animaux jeunes renferme beaucoup de nucléine et de gélatine, et ne doit être consommée que modérément par les goutteux. Elle est relativement peu nourrissante mais facilement digestible et diffère peu, somme toute, de celle du mouton, dans les pays où, comme en France, on sacrifie ces animaux de bonne heure.

Voici, d'après les tables de M. Alquier, la composition moyenne :

Ces chiffres présentent quelques différences selon les morceaux, le gigot étant le moins riche en graisse.

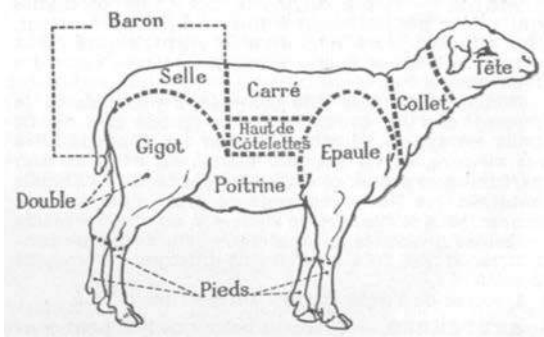
L'agneau se trouve toute l'année, mais, durant les

	DÉCHETS	EAU	SELS MINÉRAUX UTILISABLES	ALBUMINOÏDES	GRAISSES	CALORIES p. 100
Quartier de devant (brut, tel que payé)...	18,80		0,53	14,18	19,82	249,73
Partie bonne à manger .....		55,10	0,65	17,56	24,51	307,55
Quartier de derrière (brut, tel que payé) .	15,50		0,63	15,57	15,34	212,69
Partie bonne à manger .....		60,90	0,75	18,43	18,15	251,70

mois de juillet, août et septembre, ses qualités sont moindres.

L'agneau ordinaire et l'agneau de lait se vendent chez les bouchers et aussi chez les marchands de volaille (surtout l'agneau de lait). L'agneau ordinaire se débite à peu près de la même façon que le mouton.

Les parties les plus appréciées sont : les gigots, la selle, les carrés. Les morceaux de collet ou de poitrine et les épaules sont surtout utilisés pour préparer des blanquettes, fricassées, ragoûts et sautés.



Désignation des morceaux d'agneau sur l'animal vivant.

Tes *gigots* sont généralement préparés rôtis. On les sert tels quels, au naturel, ou on les accompagne d'une garniture, le plus souvent composée de légumes, rissolés, liés au beurre ou braisés.

Les *épaules*, désossées ou non, sont préparées de la même façon que les *gigots*.

Les *épaules* des agneaux de lait peuvent aussi être ruites sur le grill, sans être désossées.

Les deux *gigots* réunis ensemble sont désignés sous le nom de *double*. Lorsque la selle et, quelquefois, une oartie des carrés sont laissés après les *gigots*, cette pièce est désignée sous le nom de *baron*. On nomme *quartier* la moitié de cette pièce.

La meilleure façon de préparer ces diverses pièces est de les rôtir ou de les faire poêler. Elles fournissent ainsi des relevés très appréciés.

Les carrés sont aussi cuits entiers (à la broche ou au four) mais sont, plus habituellement, détaillés en côtelettes, que l'on fait griller ou sauter, et que l'on sert au naturel, ou accompagnées de garnitures diverses.

Les abats d'agneau sont tous très délicats. On les prépare comme les abats de bœuf ou de veau.

#### V. ABATS.

L'agneau joue un très grand rôle dans la grande et dans la petite cuisine. On peut l'apprêter d'une infinité de manières. L'agneau de lait, dont la chair est blanche et délicate, reçoit la plupart des apprêts indiqués pour l'agneau ordinaire dit de *pré salé*, et quelques-uns de ceux appliqués au mouton.

La division de l'agneau de lait est semblable à celle de l'agneau ordinaire : *baron*, *carré*, *double*, *épaule*, *gigot*, *quartier*, *selle*.

Toutes ces pièces peuvent recevoir les garnitures indiquées pour l'agneau ordinaire et pour le mouton. Cependant, étant donné la délicatesse particulière de cette viande, il est à conseiller de la servir grillée, poêlée ou rôtie avec comme unique accompagnement, son jus, lié ou clair.

Les autres parties de l'agneau de lait sont accomodées en *blanquettes*, en *ragoûts* ou en *sautés*. V. ces mots.

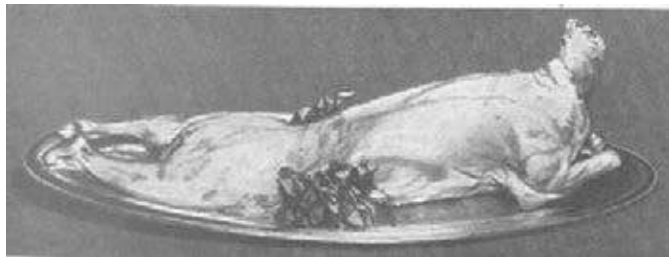
**Agneau de lait farci au riz.** — Farcir l'agneau avec du riz pilaf (V. **RIZ**) cuit à moitié seulement, et dans lequel on aura ajouté le foie, le cœur, les ris et les rognons de l'animal, tous ces articles détaillés en petites escalopes, sautés vivement au beurre, et assaisonnés.

Recoudre l'ouverture de l'agneau; le brider ainsi qu'il est dit pour l'agneau rôté. Le couvrir sur le dos de bardes de lard. L'embrocher. Le faire cuire devant un feu vif, de 20 à 25 minutes au kilo.

Le débrocher, le débarder et le débrider. Le dresser sur un grand plat long; le garnir de cresson et de quartiers de citron. Servir avec le jus de la lèche-frite déglacé de quelques cuillerées de bouillon.

**Agneau de lait rôti.** — On prépare surtout ainsi les agneaux de petite taille. Faire le manche des *gigots* et des *épaules*; rentrer les manches de ces dernières dans la chair. Brider l'agneau pour lui donner une forme régulière. L'embrocher; l'assaisonner de sel et poivre, l'arroser de beurre fondu. Le cuire devant un feu vif en comptant de 20 à 25 minutes au kilo.

Débrocher l'agneau; le dresser sur un grand plat



Agneau de Paulliac.

long le garnir de bouquets de cresson et de quartiers de citron.

Servir avec le jus de la lèche-frite déglacé.

*Nota.* — On accompagne généralement l'agneau rôti de sauce menthe.

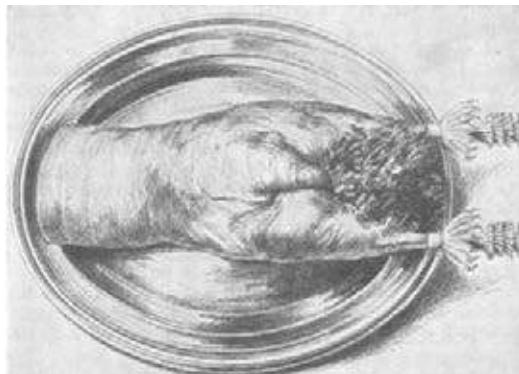
L'agneau de lait rôti entier est servi comme relevé de boucherie. On le garnit de légumes divers.

On peut aussi faire rôtir l'agneau au four.

**Baron d'agneau.** — Pièce comprenant les deux *gigots* et la selle.

Cette pièce, que l'on sert surtout comme relevé, se fait rôtir ou poêler, mais peut être servie comme rôti avec son jus de cuisson.

Lorsqu'elle est servie en relevé, on l'accompagne d'une garniture de légumes (dressés autour de la



Baron d'agneau rôti.

pièce ou servis à part), et de son jus, clair ou lié, selon la nature de la garniture adoptée.

*Temps de cuisson moyen* : De 15 à 18 minutes au kilo.

*Garnitures applicables au baron d'agneau* : légumes verts divers liés au beurre ou à la crème, légumes braisés; anversoise; bouquetière; bretonne; clamart; dauphine; duchesse; grecque; jardinière; macédoine; parisienne; pommes Anna et pommes de terre diversement préparées; provençale; renaissance; Richelieu; tourangelles. Pour la composition de toutes ces garnitures. V. **GARNITURES**.

**Blanquette d'agneau à l'ancienne.** — Se prépare avec épaule, poitrine et basses côtes de l'agneau de pré salé.

Détailler en morceaux réguliers 1 kg 800 d'agneau de pré salé. Faire dégorger une heure à l'eau; le blanchir, rafraîchir et égoutter.

Les mettre dans un sautoir. Les mouiller avec du fonds blanc (ou du bouillon léger de pot-au-feu) en quantité suffisante pour couvrir juste la viande. Garnir de 150 grammes de carottes en quartiers, de 2 oignons moyens, dont un piqué d'un clou de girofle, et d'un bouquet garni composé de persil, branche de céleri, 2 poireaux, thym et laurier. Saler.

Faire partir en plein feu; écumer; cuire à couvert de 45 minutes à une heure.

Égoutter les morceaux d'agneau; les parer, c'est-à-dire enlever les menus os et les peaux qui se seraient détachés durant la cuisson. Mettre l'agneau dans un sautoir avec 200 grammes de petits oignons que l'on aura fait cuire à blanc et autant de champignons cuits.

Verser sur le tout une sauce que l'on aura obtenue en mouillant avec le fonds de cuisson passé, un roux blanc composé de 60 grammes de beurre et de 70 grammes de farine, sauce bouillie pendant 15 minutes, dépouillée et passée.

Cuire à chaleur douce pendant 20 ou 25 minutes. Au dernier moment, lier

la sauce avec 4 jaunes d'œufs délayés avec un décilitre de crème, un filet de jus de citron et une pointe de muscade râpée. Une fois liée conserver la blanquette au chaud, en évitant la moindre ébullition.

Dresser en timbale ou sur plat creux. Garnir de croûtons en cœur frits au beurre. Saupoudrer de persil haché.

IVofa. — On peut également opérer ainsi : cuire à fond l'agneau; le mettre dans un sautoir avec les petits oignons cuits à blanc et les champignons. Conserver au chaud à couvert. Au dernier moment verser dessus un velouté que l'on aura préparé avec le fonds de cuisson et lié, selon la méthode habituelle, avec les jaunes d'œufs, la crème et le jus de citron, réduite à la consistance voulue et passée à l'étamine.

**Blanquette d'agneau** (Autre méthode). — Ce mode de préparation est souvent désigné sous le nom de *fricassée*.

Faire dégorger les morceaux d'agneau et les bien épouger. Les faire revenir au beurre, sans les laisser colorer. Assaisonner. Saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Mélanger sur le feu. Mouiller avec du fonds blanc. Garnir ainsi qu'il est dit ci-dessus. Faire bouillir. Cuire à couvert, à petite ébullition de 45 minutes à une heure.

Changer les morceaux d'agneau de sautoir. Leur ajouter les petits oignons et les champignons. Les mouiller avec la sauce. Lier aux jaunes d'œufs ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Brochettes d'agneau.** — Les préparer avec morceau de maigre d'agneau, pris dans le collet ou les basses-côtes, et des morceaux de bacon (lard fumé) ainsi qu'il est dit pour les *Brochettes de veau*. V. **VEAU**.

**Carrés d'agneau.** — Les carrés d'agneau de pré salé se font rôtir. Toutes les garnitures indiquées pour le baron ou le double d'agneau leur sont applicables. On les sert accompagnés de leur jus, clair ou lié, selon la nature de la garniture. On les accompagne aussi, suivant l'usage anglais, de sauce menthe.

*Temps de cuisson du carré d'agneau rôti* : de 22 à 25 minutes au kilogramme.

Les carrés d'agneau de lait, qui sont fort peu volumineux, se font surtout poêler (c'est-à-dire cuits au beurre en casserole) ou griller.

C'est surtout pour la préparation des carrés d'agneau de lait que sont établies les recettes qui suivent, mais elles peuvent, quelques-unes du moins, s'appliquer aussi aux carrés d'agneau de pré-salé.

**Carré d'agneau à la Beauharnais.** — Raccourcir et parer le carré; l'assaisonner; le badigeonner de beurre fondu. Le cuire sur le gril, à feu doux. Lorsqu'il est presque cuit, le saupoudrer de mie de pain blanche; achever de cuire sur le gril, en faisant colorer.

Dresser le carré sur un plat long. Le garnir, à chaque bout, de pommes de terre noisettes (ou de très petites pommes de terre nouvelles cuites au beurre), et, sur les côtés de petits fonds d'artichauts (cuits au blanc et étuvés au beurre) remplis de sauce Beauharnais (béarnaise finie avec de la purée d'estrageon. V. **SAUCES**). Cordon de demi-glace beurrée autour du carré.

**Carré d'agneau à la bonne-femme.** — Faire colorer au beurre, dans une cocotte en terre, un carré d'agneau paré et raccourci. Mettre dans la cocotte 12 petits oignons préalablement passés au beurre, 12 lardons de poitrine blanchis et rissolés et 250 grammes de pommes de terre tournées en très petites gousses. Assaisonner, arroser de 2 cuillerées de beurre. Cuire au four, à chaleur douce. Servir, tel quel, dans la cocotte.

**Carré d'agneau à la bordelaise.** — Faire dorer, avec moitié beurre et moitié huile, dans une cocotte en terre, un carré d'agneau paré et raccourci. Ajouter des cèpes sautés à l'huile et des pommes de terre tournées en petites gousses. Assaisonner. Cuire au four, à chaleur douce. Au dernier moment, mouiller de quelques cuillerées de jus brun tomate, condimenté d'une pointe d'ail. Saupoudrer de persil haché. Servir dans la cocotte.

**Carré d'agneau à la boulangère.** — Le carré paré et raccourci. Le préparer, en plat en terre, comme *l'Épaulé d'agneau à la boulangère*.

**Carré d'agneau à la Clamart.** — Poêler au beurre un carré d'agneau de lait paré et raccourci. Lorsqu'il est cuit, mettre dans la casserole un demi-litre de petits pois frais préparés à la française (V. **POIS**). Laissez mijoter 5 minutes à couvert.

**Carré d'agneau en cocotte à la maraîchère.** — Faire colorer au beurre, dans une cocotte en terre, un carré d'agneau paré et raccourci. Mettre dans la cocotte 24 petites pommes de terre tournées correctement et passées au beurre, 150 grammes de salsifis (cuits dans un blanc et passés au beurre) et 24 choux de Bruxelles blanchis légèrement et passés au beurre.

Achever de cuire le tout ensemble au four. Au dernier moment, arroser de 4 cuillerées de jus brun lié. Servir dans la cocotte.

**Carré d'agneau en cocotte aux nouilles.** — Cuire au beurre le carré d'agneau paré et raccourci (dans une cocotte en terre). Lorsqu'il est presque cuit, le retirer de la cocotte; mettre dans la cocotte des nouilles fraîches cuites à l'eau salée, égouttées et passées dans du beurre noisette. Remettre le carré dans la cocotte. Achever de cuire au four. Arroser, au dernier moment, de quelques cuillerées de jus brun lié.

**Carré d'agneau en crépine à la périgourdine.** — Faire cuire aux trois quarts, au beurre, un carré d'agneau de lait paré et raccourci. (On peut aussi désosser complètement le carré avant de le cuire.) Le faire refroidir.

Le recouvrir, des deux côtés, avec de la farce fine de porc additionnée de truffes en dés. Envelopper le carré dans un morceau de crépine de porc (préalablement trempée à l'eau froide). Bien l'enfermer dans cette crépine. Le badigeonner de beurre fondu; le recouvrir de mie de pain blanche, l'arroser de beurre. Le faire cuire sur le gril, sur feu doux. Dresser le carré. Le garnir de pommes de terre tournées en gousses, rissolées au beurre. Servir avec sauce Périgueux, à part. V. **SAUCES**.

**Carré d'agneau frit à la viennoise.** — Ce mode d'apprêt n'est applicable qu'aux carrés d'agneau de lait.

Partager en deux un carré d'agneau. Faire mariner une heure avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché. Egoutter les morceaux d'agneau; les épouger, les passer dans la farine; les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre clarifié, ou les faire frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

**Carré d'agneau grillé.** — Raccourcir le carré et le parer. Le quadriller sur la peau d'incisions peu profondes; l'assaisonner, le badigeonner de beurre fondu. Le cuire sur le gril, à feu doux, en le faisant bien dorer de chaque côté.

Le dresser sur plat long; le garnir de cresson. Servir avec beurre à la maître d'hôtel, mi-fondu.

**Carré d'agneau à la languedocienne.** — Faire dorer au beurre (ou à la graisse d'oie), dans un plat en terre, un carré d'agneau paré et raccourci. Ajouter 12 petits oignons passés au beurre avec 12 petits morceaux carrés de jambon cru, 6 gousses d'ail blanchies et 200 grammes de petits cèpes blancs sautés à l'huile à la poêle. Assaisonner. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent. Saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat de cuisson.

**Carré d'agneau La Varenne.** — Désosser entièrement un carré d'agneau de lait raccourci. L'aplatir légèrement; l'assaisonner de sel et poivre; le tremper dans de l'œuf battu et le recouvrir de mie de pain. Bien appuyer sur la panure pour la faire adhérer. Cuire le carré au beurre clarifié, en le faisant bien dorer des deux côtés.

Le dresser sur plat rond, sur un salpicon de champignons de couche lié à la crème. Arroser de beurre noisette.

**rarré d'agneau maharadjah.** — Poêler au beurre le carré d'agneau de lait paré et raccourci. A mi-cuisson, mettre dans le sautoir 75 grammes d'oignon haché fondu au beurre. Assaisonner de sel et d'une petite cuillerée de cari, et d'une légère pointe d'ail. Cuire à couvert.

« Dresser sur plat rond. Le garnir de riz pilaf et petites tomates cuites à l'huile. Verser sur le carré des fonds de cuisson déglacé d'un décilitre et demi de vin blanc, mouillé de 2 décilitres de crème fraîche et réduit.

**Carré d'agneau Monselet.** — Cuire sur le gril un carré d'agneau de lait, paré et raccourci. Lorsqu'il est presque cuit, le saupoudrer de mie de pain fraîche et le faire colorer.

Le dresser sur un fond de pommes Anna (V. **POMMES DE TERRE**) pas trop épais. Garnir de quartiers de petits artichauts cuits au beurre. Cordon de demi-glace beurrée.

**Carré d'agneau à la niçoise.** — Dorer au beurre, dans une cocotte en terre, un carré d'agneau paré et raccourci. Mettre dans la cocotte une courgette pelée, coupée en gros dés et passée à l'huile, une grosse tomate pelée, épépinée, coupée en morceaux carrés et passée à l'huile et une vingtaine de petites pommes de terre nouvelles correctement pelées. Assaisonner de sel et poivre. Cuire au four, à chaleur douce. Saupoudrer de persil haché. Servir dans la cocotte.

**Carré d'agneau Parmentier.** — Faire colorer au beurre un carré d'agneau paré et raccourci. Mettre dans le sautoir 250 grammes de pommes de terre détaillées en dés. Assaisonner; arroser de beurre fondu. Achever de cuire le tout ensemble, au four, à chaleur douce. Dresser sur plat rond. Arroser le carré du fonds de cuisson déglacé au vin blanc et jus de veau lié. Saupoudrer de persil haché.

**Carré d'agneau poêlé avec garnitures diverses.** — Cuire au beurre le carré d'agneau, paré et raccourci. A mi-cuisson, mettre dans le sautoir le légume indiqué comme garniture, et achever de cuire le tout ensemble, ou, si ce légume doit être entièrement préparé à part, achever de cuire le carré seul.

Dresser le carré sur un plat rond. L'entourer avec sa garniture. L'arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et mouillé de jus brun lié.

Le carré d'agneau poêlé, ainsi qu'il est dit ci-dessus, peut être garni, après avoir cuit isolément, avec l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour le baron ou le double d'agneau.

Parmi les garnitures qui peuvent être ajoutées au carré pendant sa cuisson, nous indiquerons les suivantes : artichauts (fonds ou quartiers) ; aubergines (en gros dés et préalablement passées au beurre ou à l'huile) ; carottes nouvelles, à moitié cuites au beurre et eau; cèpes, sautés à l'huile ou au beurre; champignons divers; choux de Bruxelles; courgettes, en gros dés; crosnes du Japon; marrons, braisés à demi; navets, cuits à moitié; petits oignons, glacés; pommes de terre en dés, en gousses ou émincées; salsifis, cuits au blanc, égouttés, passés au beurre.

On peut aussi garnir les carrés d'agneau poêlés avec : pâtes alimentaires diversement préparées; purées de légumes frais ou secs; riz pilaf ou risotto; fondue de tomates; soubise, etc.

**Cervelle d'agneau.** — Cette pièce, très délicate, se prépare d'une infinité de manières dont on trouvera le détail aux abats de boucherie. V. ce mot.

Avant d'être préparée d'une façon ou d'une autre, la cervelle d'agneau doit être limonée, c'est-à-dire dégorgée et débarrassée de toutes les pellicules sanguines qui l'enveloppent, puis cuite au court-bouillon.

**Chops d'agneau ou lamb chops.** — On désigne sous ces noms les côtelettes de filet d'agneau (demi-selle).

On les fait le plus souvent griller, mais on peut leur appliquer aussi tous les modes d'apparets indiqués pour les côtelettes d'agneau.

**Côtelettes d'agneau.** — Ces côtelettes, qui peuvent se préparer comme les côtelettes de mouton, et se font griller ou sauter, sont prises sur les seuls carrés d'agneau de prés salés. On les taille assez épaisses, et on les pare de la même façon que les côtelettes de mouton.

On les accompagne de toutes les garnitures indiquées pour les côtelettes de mouton. Le plus souvent, cette garniture se compose d'un légume vert lié au beurre, tel que haricots, petits pois, flageolets, pointes d'asperges, etc.

Anciennement, dans la pratique courante des restaurants parisiens, l'usage était de servir deux pièces de côtelettes à la portion. Cet usage est à peu près abandonné aujourd'hui, et ces côtelettes se servent à la pièce.

**Côtelettes d'agneau à l'ancienne.** — Sauter au beurre les côtelettes. Les dresser en couronne sur plat rond. Les garnir, au milieu, avec un ragout composé de ris d'agneau, de crêtes et rognons de coq, de truffes et champignons, lié de velouté réduit avec de la crème. Les arroser avec le fonds de cuisson déglacé au madère, au xérès, ou à tout autre vin de liqueur, et mouillé de demi-glace légère. Papilloter les manches.

**Côtelettes d'agneau à l'anglaise.** — Se préparent de deux façons :

1° *Grillées* : assaisonner les côtelettes, les paner au beurre, les faire griller.

Les dresser sur plat rond. Les garnir de tranches de bacon grillées, de pommes de terre à l'anglaise (c'est-à-dire cuites au naturel) et de cresson;

2° *Sautées* : les paner à l'anglaise, c'est-à-dire à l'œuf et à la mie de pain. Les sauter au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat rond; arroser de beurre noisette.

**Côtelettes d'agneau à l'anversoise.** — Les sauter au beurre. Les dresser en couronne, sur plat rond, en les alternant avec des croûtons frits au beurre. Garnir le milieu du plat de jets de houblon, liés de sauce crème (V. **HOUBLON**). Saucer les côtelettes du fonds de cuisson déglacé avec vin blanc et fonds de veau lié.

**Côtelettes d'agneau bar-man.** — Griller les côtelettes. Les dresser sur plat rond. Les garnir de tomates grillées (entières) et de champignons grillés. Mettre une tranche de bacon grillé sur chaque côtelette. Garnir de cresson.

**Côtelettes d'agneau Brossard.** — Paner les côtelettes à l'œuf et à la mie de pain mélangée de truffes hachées.

Les cuire au beurre. Les dresser en couronne, sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec des champignons à la crème. Cordon de demi-glace beurrée autour des côtelettes.

**Côtelettes d'agneau Champvallion.** — Basses-côtes d'agneau de prés-salés taillées assez épaisses. Les traiter comme les *Côtelettes de mouton Champvallion*. V. **MOUTON**.

**Côtelettes d'agneau en chaud-froid.** — Braiser les côtelettes (taillées assez épaisses), à court-mouillement.

Les faire refroidir, sous presse, dans leur fonds passé et dégraissé.

Lorsqu'elles sont bien refroidies, les égoutter, les parer, les napper d'une sauce chaud-froid que l'on aura préparée selon la méthode habituelle, avec le fonds de cuisson des côtelettes. V. **SAUCES**.

Les décorer avec blanc d'œuf dur, truffes, langue écarlate, etc. Les lustrer à la gelée. Paire bien refroidir.



Côtelettes d'agneau en chaud-froid.

Dresser les côtelettes en rosace sur un plat rond. Les garnir de gelée hachée. Servir avec sauce menthe. On peut servir, en même temps que le chaud-froid de côtelettes d'agneau, une salade de légumes, ou toute autre salade composée.

On peut également, au lieu de dresser les côtelettes à plat sur le plat, les dresser en couronne et garnir le milieu du plat avec une salade composée, liée à la mayonnaise collée, moulée en dôme. On peut napper les côtelettes d'agneau de sauces chaud-froid diverses, blanches ou brunes. V. SAUCES.

**Côtelettes d'agneau Conti.** — Recouvrir les côtelettes, sur les deux faces, de mirepoix fine de légumes fondue au beurre. Les paner à l'anglaise. Les sauter au beurre clarifié. Les dresser en turban, sur plat rond, en les alternant avec des tranches de jambon taillées en triangles longs, sautées au beurre. Garnir le milieu du plat de purée de lentilles un peu serrée. Cordon de demi-glace autour des côtelettes.

**Côtelettes d'agneau en crépinettes.** — Se préparent comme les *Côtelettes de mouton en crépinettes*. V. MOUTON.

On peut aussi préparer ces côtelettes en les faisant simplement sauter au beurre, avant de les mettre dans la crépine, au lieu de les faire braiser.

**Côtelettes d'agneau Dubarry.** — Griller ou sauter les côtelettes et les garnir de choux-fleurs façonnés en boules, nappés de sauce Mornay, saupoudrés de parmesan et gratinés.

**Côtelettes d'agneau à la financière.** — Sauter les côtelettes; déglacer au madère et terminer la sauce avec demi-glace.

Dresser les côtelettes dans une croustade feuilletée, peu élevée, et les garnir, au milieu, d'un ragoût à la financière (quenelles, crêtes et rognons de coq, champignons et truffes liés à la demi-glace, réduite au vin de Madère).

On peut aussi, à défaut de croustade, dresser les côtelettes en turban en les chevalant chacune sur un croûton en forme de cœur doré au beurre.

**Côtelettes d'agneau à la française.** — « Faites sauter 12 côtelettes d'agneau que vous mettez à la presse; quand elles sont refroidies, enveloppez-les dans de la farce à quenelles de volaille.

« Rangez-les sur un plafond enduit de beurre clarifié et dorez-les à l'œuf. Faites pocher au four en les arrosant de temps en temps de beurre fondu avec un pinceau; laissez prendre une belle couleur.

« Faites une croustade de pain de 10 centimètres de diamètre percée dans le milieu. Dressez votre croustade de pain au milieu d'un plat d'entrée, vos côtelettes autour, et un sauté de ris d'agneau aux truffes dans le milieu de la croustade. Glacez le tout et servez. » (La *Grande Cuisine simplifiée*, par Robert; Paris, 1845.)

**Côtelettes d'agneau à la gelée.** — Braiser à blanc, à court-mouillement, un gros carré d'agneau, paré et raccourci. Le faire refroidir dans son fonds de cuisson passé.

L'égoutter, le détailler en côtelettes. Dégager le bout des os de ces côtelettes. Les éponger. Les lustrer à la gelée. (Le fonds de braisage de ces côtelettes sera ajouté à la gelée avant clarification de cette dernière.)

Dresser les côtelettes en turban sur un plat rond. Garnir de gelée hachée.

On peut garnir les côtelettes à la gelée avec quartiers d'œufs durs et cœurs de laitues, ou avec des salades composées.

On peut les accompagner de sauces mayonnaise ou tartare, ou, selon l'usage anglais, de sauce menthe.

On peut enfin, au lieu de cuire le carré entier et le détailler ensuite, préparer les côtelettes ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes d'agneau en chaud-froid*.

**Côtelettes d'agneau grillées garnies de légumes divers.** — Assaisonner les côtelettes, les badigeonner

de beurre fondu ou d'huile. Les cuire sur le gril, à feu pas trop ardent. Les dresser sur plat rond. Les garnir avec le légume choisi. Papilloter les manches.

Les côtelettes grillées peuvent être garnies de légumes verts divers, liés au beurre ou à la crème (pointes d'asperges, haricots, flageolets, fèves nouvelles, petits pois, etc.); de pommes de terre préparées de façons diverses; de légumes braisés (céleris, laitues, endives, etc.); de purées de légumes frais; de courgettes ou aubergines en dés sautées au beurre ou à l'huile; de tomates sautées à l'huile ou au beurre; de choux de Bruxelles ou choux-fleurs sautés au beurre; de concombres (en gousses) étuvés au beurre; de fonds d'artichauts sautés au beurre, etc.

**Côtelettes d'agneau à l'italienne.** — Se préparent comme les *Côtelettes de mouton Maintenon*. V. MOUTON.

**Côtelettes d'agneau Maintenon.** — Se préparent comme les *Côtelettes de mouton Maintenon*. V. MOUTON.

**Côtelettes d'agneau à la maréchale.** — Panées à l'anglaise; sautées au beurre clarifié.

Dresser les côtelettes en couronne; mettre sur chacune une lame de truffe chauffée au beurre. Garnir de pointes d'asperges liées au beurre. Cordon de demi-glace au madère, beurrée, autour des côtelettes.

**Côtelettes d'agneau à la mexicaine.** — Sauter les côtelettes au beurre. Les dresser en couronne sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec des bananes coupées en tranches, trempées dans de la pâte à frire et frites au dernier moment. Saucer les côtelettes de leur fonds de cuisson préparé ainsi :

Déglacer le fonds de cuisson (pour 6 côtelettes) de 2 cuillerées de vinaigre. Mouiller de 2 décilitres de jus brun de veau lié. Faire réduire. Ajouter le jus d'une orange. Donner une ébullition. Passer cette sauce. Lui ajouter le zeste d'une orange taillé en julienne fine, blanchi, rafraîchi et bien égoutté.

**Côtelettes d'agneau à la minute.** — Aplatis fortement les côtelettes, les assaisonner; les sauter le plus vivement possible au beurre brûlant.

Les dresser en couronne. Verser dessus le beurre de cuisson additionné d'un filet de jus de citron et de persil haché.

**Côtelettes d'agneau Montrouge.** — Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les sauter au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec de la purée de champignons, un peu serrée (V. CHAMPIGNONS). Cordon de demi-glace beurrée autour.

**Côtelettes d'agneau panées garnies.** — Paner les côtelettes à l'anglaise, lorsqu'elles doivent être sautées; au beurre, lorsqu'elles doivent être traitées par la grillade.

Suivant le cas, les cuire au beurre clarifié, en les faisant dorer de chaque côté, ou les cuire sur le gril, à feux doux.

Les dresser sur plat de service. Les entourer avec la garniture indiquée.

Toutes les garnitures indiquées pour les côtelettes d'agneau grillées ou sautées sont applicables aux côtelettes d'agneau panées.

**Côtelettes d'agneau en papillotes.** — Se préparent de la même façon que les *Côtes de veau en papillotes*. V. VEAU.

On peut, au lieu de faire sauter les côtelettes d'agneau, les faire braiser à fond et, une fois refroidies dans leur fonds, les mettre en papillotes.

Le fonds de braisage sera, dans ce cas, employé pour mouiller la duxelles.

**Côtelettes d'agneau Paul Mounet.** — Sauter les côtelettes à la graisse d'oie. Les dresser en couronne, alternées avec des croûtons en cœurs frits à la graisse. Les napper de leur fonds de cuisson que l'on aura préparé ainsi :

Mettre dans le sautoir où ont cuit les côtelettes (pour 6 côtelettes) 2 cuillerées de jambon de Bayonne

détaillé en Julienne, blanchi, égouté et épongé; lorsque ce jambon est revenu (sans être desséché), ajouter 2 cuillerées de cèpes frais taillés en julienne; faire revenir, puis ajouter 4 gousses d'ail également taillées en julienne fine; déglacer d'une cuillerée de vinaigre; mouiller de 2 décilitres de demi-glace tomate; cuire 5 minutes. Verser sur les côtelettes.

**Côtelettes d'agneau à la parisienne.** — Paner les côtelettes à l'anglaise avec de la mie de pain mélangée de truffes hachées.

Les cuire au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat rond.

Les garnir, au milieu du plat, de champignons à la crème, et autour, avec des pointes d'asperges liées au beurre. V. ASPERGES, *pointes d'asperges*.

**Côtelettes d'agneau Périnette.** — Paner les côtelettes à l'œuf et mie de pain mélangée de jambon cuit haché finement. Les sauter au beurre clarifié.

Les dresser en couronne, en les alternant avec des courgettes détaillées en tranches longues, sautées à l'huile. Garnir le milieu du plat avec de la fondue de tomates mélangée de piments doux, en gros dés, étuvés à l'huile.

**Côtelettes d'agneau à la portugaise.** — Sauter les côtelettes d'agneau au beurre. Les dresser sur plat rond. Les garnir de très petites tomates farcies, gratinées. Les saucer de leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé de purée de tomates légère, condimenté d'une pointe d'ail, et beurré.

**Côtelettes d'agneau princesse.** — Sous cette même dénomination, on sert des côtelettes d'agneau préparées de deux façons :

1° Paner les côtelettes d'agneau à l'anglaise; les sauter au beurre clarifié; les dresser en turban, sur plat rond. Garnir de bouquets de pointes d'asperges au beurre et de grosse julienne de truffes. Servir avec, à part, sauce allemande au fumet de champignons;

2° Cuire les côtelettes au beurre. Les dresser en turban. Les napper de sauce allemande au fumet de champignons. Mettre une lame de truffe sur chaque côtelette et garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges liées au beurre. Verser autour des côtelettes le fonds de cuisson déglacé au madère, mouillé de fonds brun lié.

**Côtelettes d'agneau à la romaine.** — Sauter les côtelettes au beurre. Les dresser en couronne sur plat rond alternées avec des croûtons de pain en cœur, frits au beurre. Garnir le milieu du plat avec des pommes de terre noisettes cuites au beurre, roulées dans de la glace de viande. Napper les côtelettes de sauce romaine additionnée du fonds de cuisson des côtelettes déglacé au vinaigre. V. SAUCES.

**Côtelettes d'agneau Rossini.** — Sautées au beurre. Dresser les côtelettes à plat; mettre sur chacune une escalope de foie gras sautée au beurre et deux ou trois lames de truffe passées au beurre. Verser sur les côtelettes leur fonds de cuisson déglacé au madère (ou à tout autre vin de liqueur), mouillé de demi-glace, réduit et passé.

**Côtelettes d'agneau à la rouennaise.** — Sauter les côtelettes au beurre. A mi-cuisson, mettre dans le sautoir, pour 6 côtelettes, 2 cuillerées d'oignon haché, fondu au beurre, et une petite cuillerée d'échalote hachée. Egoutter les côtelettes. Les dresser en couronne, sur plat rond, en les alternant avec des croûtons en cœur, frits au beurre. Les napper avec la sauce suivante :

Déglacer le sautoir de cuisson de 3 décilitres de demi-glace. Faire bouillir 5 minutes. Hors du feu, lier cette sauce de 3 foies de volailles passés à cru au tamis fin et délayés avec 2 cuillerées de calvados. Faire chauffer sans bouillir. Passer la sauce à la passoire. La faire chauffer sans ébullition. Lui ajouter 2 cuillerées de beurre.

**Côtelettes d'agneau à la sarladaise.** — Les côtelettes grillées ou sautées au beurre. Les dresser en turban sur un fond de pommes à la sarladaise (pommes Anna mélangées de truffes en lames.

V. POMMES DE TERRE). Verser autour des pommes quelques cuillerées de sauce Périgueux.

**Côtelettes d'agneau sautées garnies.** — Assaisonner les côtelettes. Les sauter au beurre. Les dresser en couronne, sur plat rond. Les garnir avec le légume (ou autre garniture) indiqué ci-dessous. Les saucer avec leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc (ou autre vin), mouillé de demi-glace ou de fonds de veau, réduit et passé.

*Garnitures applicables aux côtelettes d'agneau sautées* : légumes verts liés au beurre ou à la crème; légumes braisés divers; pommes de terre diversement préparées; purées de légumes frais ou secs; pâtes diverses; riz pilaf; risotto, et, en général, toutes les garnitures, simples ou composées, indiquées pour les petits filets, tournedos, escalopes de veau, noisettes et médaillons de mouton ou d'agneau.

**Côtelettes d'agneau Soubise.** — Grillées ou sautées. Les dresser en couronne. Les garnir de purée Soubise un peu serrée. V. OIGNONS.

**Côtelettes d'agneau Talleyrand.** — Sauter les côtelettes au beurre. Les dresser en couronne. Garnir le milieu du plat de purée Soubise un peu serrée (V. OIGNONS). Napper les côtelettes avec une sauce que l'on aura préparée ainsi :

Faire revenir dans le beurre de cuisson des côtelettes des champignons coupés en dés et des truffes également coupées en dés; déglacer avec du xérès; mouiller de crème fraîche épaisse. Faire bouillir quelques instants. Verser sur les côtelettes.

**Côtelettes d'agneau à la Toulouse.** — Braiser à blanc les côtelettes. Les retirer de cuisson et les faire glacer à l'entrée du four. Avec le fonds de cuisson, préparer un jus brun que l'on additionnera de 2 cuillerées de madère.

Dresser les côtelettes dans une croustade feuilletée peu élevée (ou, en turban, sur des croûtons dorés au beurre) et les garnir, au centre, d'un ragôût à la Toulouse (quenelles, crêtes et rognons de coq, ris d'agneau ou petites escalopes de ris de veau, truffes et champignons) lié de sauce allemande très serrée. Arroser les côtelettes seulement avec le fonds de déglacage. Mettre des papillotes aux manches.

**Côtelettes d'agneau à la turque.** — Sauter les côtelettes d'agneau au beurre. Les dresser en turban, sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec du riz pilaf à la turque (V. RIZ). Saucer les côtelettes de leur fonds de cuisson déglacé avec bouillon et sauce tomate, et relevé d'une pointe d'ail.

**Côtelettes d'agneau Villeroi.** — Se préparent comme les côtelettes de mouton du même nom. V. MOUTON.

**Crépinettes d'agneau.** — Se préparent comme les crépinettes de porc avec salpicon d'agneau. V. PORC, *crépinettes de porc*.

**Crépinettes d'agneau à la périgourdine.** — Aplâtrer et parer 6 côtelettes d'agneau; les assaisonner de sel et poivre et les faire braiser. Faire refroidir dans le fonds de cuisson.

D'autre part, préparer 200 grammes de farce fine de porc, que Ton additionnera de 100 grammes de foie gras et de 50 grammes de truffes coupées en dés. Bien mélanger.

Egoutter les côtelettes, les éponger. Les recouvrir, de chaque côté, d'une couche de la farce susdite. Enfermer chaque côtelette dans un morceau de crépine ou toilette de porc, en enveloppant bien.

Badigeonner les crépinettes de beurre fondu; les recouvrir de mie de pain et les mettre à cuire sur le gril, à feu doux.

**Currie ou cari d'agneau.** — Se prépare avec agneau de pré-salé, comme le currie de mouton, en diminuant un peu le temps de cuisson en raison de la tendreté de la chair. V. MOUTON.

**Double d'agneau.** — Pièce comprenant les deux gigots de l'animal. Cette pièce se sert comme relevé. On la fait ou rôtit ou poêler. On la garnit de légumes

et on la sert accompagnée de son Jus, clair ou lié, selon la nature des garnitures.

*Temps de cuisson* : 18 à 20 minutes au kilo.

Toutes les garnitures indiquées pour le baron sont applicables au double d'agneau.

**Émincés d'agneau.** — Se préparent avec viande de dessert d'agneau de pré-salé, poêlé ou braisé, comme les *Emincés de mouton*. V. MOUTON.

**Épaule d'agneau.** — Les épaules de gros agneau de pré-salé reçoivent tous les apprêts indiqués pour les épaules de mouton; on peut les désosser et les tarcir avant de les cuire.

Les épaules d'agneau de lait et de Pauillac ne doivent pas être désossées. On les prépare surtout grillées ou rôties et on les garnit diversement.

**Épaule d'agneau à l'albigeoise.** — Désossée et farcie d'une farce composée de moitié chair à saucisses et de moitié foie de porc haché, condimentée avec ail et persil hachés et bien assaisonnée. Rouler l'épaule en ballottine, la ficeler.

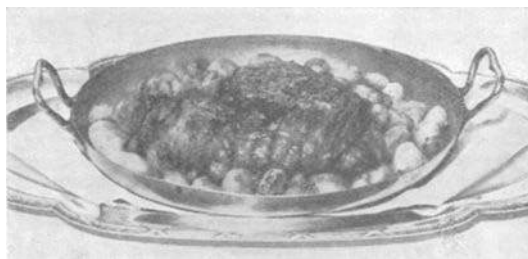
La faire dorer dans de la graisse d'oie brûlante (dans un plat en terre). L'entourer de pommes de terre en quartiers (ou de petites pommes de terre nouvelles entières) et de 12 gousses d'ail légèrement blanchies. Assaisonner, arroser d'un peu de graisse d'oie; cuire au four. Au dernier moment, saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat de cuisson.

**Épaule d'agneau en ballottine** (d'après A. Carême). — « Désossez deux épaules d'agneau jusqu'au manche; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade et garnissez-les d'une farce fine; passer avec l'aiguille à brider de la ficelle à l'extrémité de l'épaule, de manière qu'on puisse la serrer comme une coulisse; piquez une rosace de lard fin sur chaque épaule; foncez une casserole de débris des épaules et de débris de veau, une carotte, 2 oignons, un bouquet garni, et recouvrez de bardes de lard; mouillez de bouillon et d'un bon verre de vin blanc, jusqu'à la piquerie, et donnez une heure et demie de cuisson; ayez soin de glacer graduellement la piquerie; égouttez, défilez, dressez et mettez pour garniture de petites carottes et de petits oignons glacés, ou des laitues braisées, ou du céleri; passez et dégraissez le fonds; faites-le réduire pour en mettre sous la ballottine et le reste dans une saucière.

« On peut servir aussi, suivant le goût, une purée quelconque avec une ballottine; mais je conseille de l'envoyer à part dans une saucière, car, servie sur le plat, elle fait toujours un mauvais effet. »

**Épaule d'agneau à la boulangère.** — La désosser, l'assaisonner intérieurement, la rouler en ballottine, la ficeler. La cuire 30 minutes, dans un plat ovale en terre où, préalablement, on aura fait chauffer 3 cuillerées de beurre.

Entourer de 600 grammes de pommes de terre longues émincées (ou divisées en quartiers) et de 300 grammes d'oignons émincés et passés au beurre (ou d'une vingtaine de petits oignons également passés au beurre). Assaisonner ces garnitures; arroser avec le beurre de cuisson. Achever de cuire



Épaule d'agneau à la boulangère.

au four, en arrosant souvent. Au dernier moment, ajouter 4 cuillerées de jus brun lié.

**Épaule d'agneau braisée avec garnitures diversées.** — Désosser une épaule d'agneau de pré-salé. L'assaisonner intérieurement; la rouler en ballottine longue, la ficeler.

La mettre dans une braisière beurrée, foncée de couennes de lard, de 2 carottes et d'un oignon émincés passés au beurre. Assaisonner. Faire suer à couvert 10 minutes. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; réduire; ajouter 2 décilitres et demi de jus brun lié et un décilitre de purée de tomates; mettre un bouquet garni et les os et parures de l'épaule, cassés en menus morceaux et passés au beurre. Cuire à couvert au four, pendant une heure à une heure et demie suivant la grosseur de l'épaule.

Égoutter l'épaule. La faire glacer au four. La dresser sur plat long. L'entourer de la garniture indiquée. Arroser avec le fonds de braisage dégraisé, réduit s'il y a lieu, et passé.

*Garnitures applicables à l'épaule d'agneau braisée* : toutes celles indiquées pour les barons, doubles, carrés et selles de mouton rôtis ou braisés, et, principalement, les haricots ou la purée de haricots à la bretonne.

Certaines garnitures de cette pièce, telle, par exemple, celle dite « à la bourgeoise », doivent cuire avec l'épaule.

**Épaule d'agneau à la catalane ou en pistache.** — Se prépare comme l'*Épaule de mouton à la catalane*. V. MOUTON.

**Épaule d'agneau à la gasconne.** — Farcir l'épaule désossée avec une farce composée de jambon cru, gras et maigre, haché, de mie de pain trempée au bouillon et pressée, d'oignon, ail et persil hachés, liée avec un œuf et bien assaisonnée.

La badigeonner de graisse d'oie; la faire dorer au four.

La mettre dans une braisière avec des choux verts blanchis, hachés grossièrement, 2 carottes en quartiers, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni. Mouiller de bouillon de pot-au-feu un peu gras. Cuire au four 45 minutes. Ajouter pommes de terre en quartiers. Achever de cuire le tout ensemble.

**Épaule d'agneau de lait grillée.** — Raccourcir le manche de l'épaule, la ciseler légèrement sur les deux faces, l'assaisonner, la badigeonner de beurre fondu.

La faire griller sur feu doux, de 20 à 25 minutes. La saupoudrer de chapelure blanche; l'arroser de beurre fondu, et faire colorer sur le gril.

Dresser sur plat long. Garnir de cresson.

**Épaule d'agneau rôtie.** — L'épaule de l'agneau de pré-salé est généralement désossée, roulée et ficelée en ballottine avant d'être mise à rôtir, au four ou à la broche. Se sert avec cresson et jus, à part.

L'épaule de l'agneau de lait ne se désosse pas. On la fait rôtir au four ou à la broche, à chaleur vive. Servir avec cresson et jus, à part.

**Épigrammes d'agneau.** — V. plus loin *Poitrine d'agneau en épigrammes*.

**Filets d'agneau.** — On désigne sous ce nom la moitié de la selle de l'agneau de pré-salé, désossée, roulée et ficelée.

Le filet d'agneau se fait rôtir, poêler ou braiser.

Tous les modes d'apprêts indiqués pour le carré ou pour l'épaule d'agneau lui sont applicables.

**Filets mignons d'agneau.** — Ce sont les minces languettes de chair qui se trouvent sur l'os de la selle de l'animal. En général, ces filets mignons sont laissés après le gros filet de la selle lorsque cette dernière est désossée, mais ils peuvent aussi être préparés isolément, comme les *Filets mignons de mouton*. V. MOUTON.

**Foie d'agneau.** — Le foie d'agneau se prépare

rarement isolément. Il fait partie de la fressure de l'animal que l'on accommode en ragoût.

On peut aussi, avec le foie d'agneau, faire des brochettes (V. *Foie de veau en brochettes* à **ABATS DE BOUCHERIE**) ou le faire sauter au beurre comme le *Foie de veau à l'anglaise*. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Fressure d'agneau à l'anglaise.** — V. *Abats de mouton*, à **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Fricassée d'agneau.** — On désigne sous le nom de fricassée une blanquette d'agneau préparée ainsi qu'il est dit à la deuxième recette de la *Blanquette d'agneau*. V. ce mot.

**Gigot d'agneau.** — Le gigot d'agneau de pré-salé se fait rôtir, poêler ou braiser. On peut aussi, lorsqu'il s'agit d'une forte pièce, faire pocher ce gigot selon la méthode anglaise.

Rôti, poêlé ou braisé, le gigot d'agneau de pré-salé peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées d'autre part pour le gigot, le baron ou le double de mouton, ou pour l'épaule d'agneau.

Le gigot d'agneau de lait (Pauillac ou Toulouse) se fait rôtir ou poêler.

*Temps de cuisson pour le gigot d'agneau* : de 20 à 22 minutes au kilo.

Le gigot d'agneau rôti se sert garni de cresson et de quartiers de citron et accompagné de son jus.

On raccourcit aussi, selon la mode anglaise, de sauce menthe. V. **SAUCES**, *saucés froides*.

**Gigot d'agneau à l'anglaise.** — Assaisonner un gigot d'agneau de pré-salé, raccourci, et dont on aura désossé le quasi. L'envelopper dans une serviette beurrée et légèrement farinée. Le ficeler.

Le plonger dans de l'eau bouillante, salée à la proportion de 8 grammes de sel au litre, garnie de 2 carottes en quartiers, de 2 oignons moyens, dont un piqué d'un clou de girofle et d'un bouquet garni composé de persil, thym et laurier et d'une gousse d'ail.

Cuire le gigot, à petite ébullition, en comptant 30 minutes au kilo.

Egoutter le gigot. Le désenvelopper. Le dresser sur un plat long. L'entourer avec les légumes. Le servir avec une sauce au beurre à l'anglaise (V. **SAUCES**) additionnée de 2 cuillerées de câpres et d'une saucière de la cuisson du gigot, passée.

On peut accompagner le gigot poché à l'anglaise d'une purée de navets ou de céleris que l'on fait cuire avec le gigot. On peut également servir, en même temps que ce gigot, de la purée de pommes de terre ou de haricots blancs.

**Gigot d'agneau à la bonne femme.** — Se prépare avec gigot d'agneau de pré-salé comme le *Gigot de mouton à la bonne femme*. V. **MOUTON**.

**Gigot d'agneau à la bordelaise.** — Cuire un gigot d'agneau de Pauillac, en cocotte, à l'huile et beurre mélangés. Au tiers de la cuisson, mettre dans la cocotte 600 grammes de pommes de terre tournées en très petites gousses et 250 grammes de cèpes frais (cèpes blancs) passés légèrement à l'huile. Assaisonner. Cuire au four, à chaleur douce. Lorsque le gigot et la garniture sont cuits, l'arroser de beurre noisette dans lequel on aura fait blondir 4 cuillerées de chapelure et une forte cuillerée de persil et ail hachés.

**Gigot d'agneau à la boulangère.** — Se prépare comme l'*Epaule de mouton à la boulangère*. V. **MOUTON**.

**Gigot d'agneau braisé avec garnitures diverses.** — Se prépare comme l'*Epaule d'agneau braisée*, et s'accompagne de toutes les garnitures habituelles des pièces de mouton ou d'agneau braisées, poêlées ou rôties.

**Gigot d'agneau en chevreuil.** — Se prépare avec agneau de pré-salé, comme le *Gigot de mouton en chevreuil*. V. **MOUTON**.

**Gigot d'agneau en pâte à la périgourdine.** — On prépare ainsi le gigot d'agneau de lait :

Raccourcir le manche du gigot, et en désosser le quasi. Le faire cuire au four 10 minutes, en le colorant

bien. Le faire refroidir. Le recouvrir totalement avec de la chair à saucisse additionnée d'un tiers de son poids de foie gras cru passé au tamis et de 50 grammes de truffes en dés, et liée avec un œuf. Enfermer le gigot dans un morceau de crépine de porc trempée à l'eau froide.

Mettre le gigot sur une abaisse de pâte à foncer fine de forme ovale. Le recouvrir d'une deuxième abaisse de même pâte. Souder les bords de la pâte et les pincer au pince-pâte. Faire au milieu du pâté une ouverture pour l'échappement de la vapeur. Dorer le dessus du pâté; mettre le pâté sur une plaque.

Cuire au four, à chaleur modérée, pendant une heure et demie.

Au sortir de cuisson introduire dans le pâté, par l'ouverture, un décilitre et demi de sauce Périgéux. Dresser sur plat recouvert d'une serviette.

On peut aussi préparer cette sorte de pâté chaud avec un gigot d'agneau désossé et roulé en ballottine.

**Gigot d'agneau persillé.** — On appelle ainsi un gigot d'agneau, de pré-salé ou de lait, cuit au four ou à la broche, et qu'en fin de cuisson, on recouvre de mie de pain fraîche mélangée de persil haché. On fait bien adhérer cette couche de mie de pain sur la pièce, et on achève de cuire le gigot en faisant bien dorer. Dresser sur plat long; garnir de cresson et de moitiés de citron. Servir avec le jus à part.

Dans le sud-ouest de la France, la « persillade » que l'on met sur le gigot est additionnée d'ail haché.

**Gigot d'agneau poêlé avec garnitures diverses.** — On appelle ainsi le gigot d'agneau (raccourci et paré) que Ton cuit en casserole, au beurre ou à la graisse sans mouillement aucun.

Le gigot étant cuit, le dresser sur plat long; l'entourer de la garniture prescrite (toutes celles indiquées pour le baron, le double ou le carré d'agneau). L'arroser du jus de cuisson déglacé au vin blanc et jus brun lié.

**Gigot d'agneau rôti.** — Raccourcir le gigot du côté du manche et dégager ce manche de la chair qui l'entoure; désosser le quasi. Ficeler le gigot dans cette partie.

Le cuire à la broche ou au four de 20 à 22 minutes au kilogramme.

Dresser le gigot sur plat long. Le garnir d'un bouquet de cresson. Servir avec le jus de cuisson déglacé, que Ton conservera un peu gras et moitiés de citron.

On sert habituellement, en même temps que l'agneau rôti, de la sauce menthe.

**Hachis d'agneau.** — Se prépare comme le *Hachis de bœuf*. V. **BŒUF**.

**Langues d'agneau.** — Les langues d'agneau se font généralement braiser. On peut aussi les cuire dans un blanc, ainsi qu'on le fait pour la langue de veau et les accommoder comme cette dernière.

Braisées, les langues d'agneau peuvent être accompagnées de garnitures de légumes liés au beurre ou braisés. On peut les servir en ragoût, aux champignons, à la chipolata, aux carottes nouvelles, à la bourguignonne, etc.

On peut aussi les préparer des façons suivantes : grillées à la diable, en fritot, en papillotes (comme les côtes de veau); à la Sainte-Menehould (comme les pieds de porc); en crépinettes, etc. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Médallions d'agneau.** — Autre désignation des *Noisettes d'agneau*. V. plus loin.

**Mignonnettes d'agneau.** — On désigne souvent sous ce nom (que nous ne conseillons pas d'employer, car il est quelque peu précieux) les *Noisettes d'agneau*.

**Moussaka d'agneau.** — Se prépare, avec hachis d'agneau et aubergines, comme le *Moussaka de mouton*. V. **MOUTON**.

**Noisettes d'agneau.** — Pièces très délicates prises sur le carré ou sur le filet d'agneau. On les pare de forme ronde et on les fait assez épaisses. Leur poids varie entre 70 et 90 grammes.



**Noisettes d'agneau sautées.** — Parer les noisettes, les aplatir légèrement; les assaisonner et les sauter, le plus rapidement possible, au beurre clarifié, à l'huile ou au beurre et huile mélangés, selon prescription.

Dresser, garnir et saucer selon indication de recette.

**OBSERVATION.** — Sautées, les noisettes sont parfois dressées sur des croûtons frits au beurre ou sur des fonds divers.

On trouvera, à leur ordre alphabétique, les garnitures et les sauces indiquées dans les formules qui suivent. En plus de ces formules, on peut appliquer aux noisettes toutes celles données d'autre part pour les tournedos ou médaillons de bœuf ainsi que celles indiquées pour les côtelettes d'agneau ou de mouton.

Les fonds et sauces de déglacage le plus souvent employés en cuisine sont à base de veau, de volaille ou de bœuf. Ces fonds, bien que très sapides lorsqu'ils sont préparés dans les conditions voulues, n'ont pas le goût spécial des fonds de mouton ou d'agneau. Il y a donc avantage à en généraliser l'emploi pour toutes les viandes de boucherie.

Toutefois, en ménage, lorsqu'on aura à préparer des noisettes de mouton ou d'agneau, on pourra faire un fonds de déglacage avec les os et parures de ces pièces. On procédera pour cet apprêt ainsi qu'il est dit pour le *Fonds de veau lié*. V. **FONDS DE CUISINE**.

Cette observation s'applique à toutes les pièces d'agneau ou de mouton sautées,

**Noisettes d'agneau à l'algérienne.** — Procéder pour les noisettes ainsi qu'il est dit pour les *Tournedos à l'algérienne*. V. **BŒUF**.

**Noisettes d'agneau Armenonville.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur petites pommes de terre Anna; garnir de morilles à la crème, de crêtes et de rognons de coq. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Noisettes d'agneau Béatrix.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur croûtons frits; garnir de morilles sautées au beurre, de très petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre, de petites carottes glacées et de pommes de terre nouvelles au beurre. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Xérès et fonds de veau lié.

**Noisettes d'agneau Beauharnais.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur croûtons frits; garnir de très petits fonds d'artichauts remplis de béarnaise serrée, finie avec purée d'estragon, et de pommes de terre noisettes. Saucer du fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace et additionné de truffes hachées.

**Noisettes d'agneau Carignan.** — Sauter les noisettes au beurre, dresser sur pommes de terre Anna. Garnir de très petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre et de pointes d'asperges au beurre. Placer entre chaque noisette un œuf très petit, fait en appareil à pommes de terre duchesse, pané, frit, évidé et rempli de purée de foie gras truffée. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Porto et sauce demi-glace.

**Noisettes d'agneau chasseur.** — Sauter les noisettes à l'huile et beurre mélangés; dresser. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé avec de la sauce chasseur. V. **SAUCES**.

On peut aussi, sitôt les noisettes sautées, les égoutter, mettre dans le sautoir (pour 8 pièces) 100 grammes de champignons émincés, une cuillerée d'échalote hachée; déglacer avec vin blanc et mouiller avec fonds de veau et un peu de sauce tomate.

**Noisettes d'agneau Cussy.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur croûtons frits; garnir de petits fonds d'artichauts, remplis de purée de champignons et gratinés, et de rognons de coq. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace.

**Noisettes d'agneau Duroc.** — Comme pour les *Noisettes chasseur*; garnir de très petites pommes de terre en gousses rissolées au beurre. Saupoudrer d'estragon haché.

**Noisettes d'agneau à l'italienne.** — Sauter les noisettes à l'huile; dresser sur croûtons frits et mettre sur chaque noisette une petite lame de jambon maigre sautée à l'huile. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé avec sauce italienne. V. **SAUCES**.

**Noisettes d'agneau garnies aux légumes.** — Sauter les noisettes au beurre (ou les griller), les garnir avec le légume indiqué; saucer très légèrement du fonds déglacé réduit ou de demi-glace serrée, si les noisettes sont sautées seulement.

*Nota.* — Les légumes le plus souvent employés comme garnitures de noisettes sont les suivants: artichauts en quartiers ou en fonds; aubergines sautées ou frites; cèpes et autres champignons sautés; endives braisées; flageolets au beurre; choux de Bruxelles sautés; concombres en gousse, étuvés; crosnes sautés; gombos étuvés; haricots verts au beurre; laitues braisées; petits pois au beurre ou à la française; pointes d'asperges au beurre, etc.

On peut aussi garnir les noisettes avec des légumes frais en purée tels que chicorée ou épinards, ou des légumineuses également en purée.

Suivant leur nature, quelques-unes de ces garnitures doivent être servies à part.

**Noisettes d'agneau Helba.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur croûtons frits; garnir de cœurs de laitues braisées et de très petites tomates farcies avec salpicon de volaille, truffes et champignons, lié de velouté et gratinées. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace.

**Noisettes d'agneau Montpensier.** — Sauter les noisettes au beurre. Dresser sur croûtons frits; garnir de truffes coupées en grosse julienne et sautées au beurre et de pointes d'asperges au beurre. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace.

**Noisettes d'agneau Nichette.** — Griller les noisettes; dresser sur galettes en pommes duchesse dorées au four; garnir de crêtes et de rognons de coq. Mettre sur chaque noisette un champignon grillé rempli de raifort râpé. Saucer avec sauce à la moelle.

**Noisettes d'agneau à la niçoise.** — Sauter les noisettes à l'huile; entourer d'une garniture niçoise. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate. V. **GARNITURES**.

**Noisettes d'agneau à la niçoise** (Autre méthode). Sauter les noisettes à l'huile; dresser; garnir de très petites pommes de terre nouvelles au beurre et de haricots verts au beurre. Mettre sur chaque noisette une cuillerée de fondue de tomates. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate.

**Noisettes d'agneau Rivoli.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser sur petites pommes de terre Anna. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace et additionné de truffes coupées en petits dés.

Peuvent être dressées en cocotte.

**Noisettes d'agneau Saint-Germain.** — Procéder comme il est dit pour les *Tournedos à la Saint-Germain*. V. **BŒUF**.

**Noisettes d'agneau à la turque.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser; garnir de riz pilaf à la turque et d'aubergines, coupées en gros dés et sautées à l'huile. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé avec fonds de veau tomate.

**Noisettes d'agneau à la Valenciennes.** — Sauter les noisettes au beurre; dresser, chacune sur un petit tampon de riz à la Valenciennes. Saucer avec le fonds déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate et additionné d'une pointe d'ail.

**Pascaline d'agneau.** — De ce plat, assez complexe, Plumerey, le continuateur de l'ouvrage de Carême, donne une recette. Il déclare d'ailleurs avoir écrit **cette** recette sous la dictée de l'ancien contrôleur de

la maison du prince de Conti et que, personnellement, 11 ne l'a jamais exécutée. La voici :

« Prenez 4 têtes d'agneau; qu'elles soient parfaitement échaudées : mettez-les dégorger, ainsi que les 4 cervelles et les 4 langues; prenez 3 foies d'agneau que vous hacherez avec la moitié de lard frais, fines herbes, sel, poivre, épices, pour en faire une farce; et 12 pieds d'agneau que vous ferez cuire avec les langues. Les cuire dans un Blanc.

» Vous ferez également cuire les cervelles, mais à part dans un court-bouillon; lorsque les langues et les cervelles seront cuites, vous les couperez en gros dés avec des champignons, et vous en formerez 12 croquettes.

» Maintenant, prenez les 4 têtes d'agneau blanchies, et emplissez-les de la farce; cousez-les solidement; mettez dessus quelques tranches de citron; couvrez-les de lard et faites-les cuire dans une bonne poêle (par cuire dans une poêle, Plumerey veut dire faire poêler sur un fond de légumes).

» Ayez une douzaine de ris d'agneau piqués; conservez-en les gorges; ayez de la sauce tournée (velouté, V. ce mot) dans laquelle vous aurez mis 2 poignées de champignons; vous la réduirez et la lierez de 6 jaunes d'œufs. Alors, vous égoutterez les têtes; défilez-les; dressez-les sur un plat rond, la partie du nez en dehors; coupez chaque pied en deux; mettez-en 3 entre chaque tête; saucez de la sauce tournée et mettez autour les 12 croquettes frites, 12 ris d'agneau piqués et 12 croûtons de pain façonnés en crête (frits au beurre); jetez avec les champignons les gorges d'agneau dans la sauce et couvrez-en les têtes. »

Alexandre Dumas, le père, qui a écrit, on le sait, un Dictionnaire de cuisine, donne, pour la pascaline d'agneau, la recette suivante, tout à fait différente de celle de Plumerey :

Pascaline d'agneau à la royale. — « L'habitude de servir un agneau entier le jour de Pâques s'est conservée en France jusque sous Louis XV et même sous Louis XVI. Voici comment on confectionnait ce plat, dont l'origine semble remonter aux agapes des premiers chrétiens.

» On désossait le collet d'un agneau de six mois; on brisait la poitrine dans laquelle on ajoutait les épaules bridées avec des ficelles (c'est-à-dire qu'on rentrait les manches des épaules dans la poitrine), on brisait les deux manches des gigots, qu'on assujettissait de même.

» On le remplissait d'une farce de chair d'agneau pilée, de jaunes d'œufs durs, de mie de pain rassis et de fines herbes hachées et assaisonnées des quatre épices.

» On bardait finement la chair de l'agneau, on le faisait rôtir à grand feu et on le servait tout entier, pour gros plat, en relevé de potage, soit avec une sauce verte, soit sur un ragoût de truffes au coulis de jambon. »

Pâté chaud de ris d'agneau à l'ancienne. — Foncer de pâte à foncer fine (V. PÂTES) un moule à pâté chaud, de forme basse, bien beurré.

Garnir le fond et les parois de ce moule d'une couche assez épaisse de farce à quenelles à la crème. V. FARCES.

Sur cette farce, mettre une couche de ris d'agneau à moitié cuits au beurre, des champignons escalopes passés au beurre et des lames de truffes épaisses. Recouvrir ces articles d'une couche de farce, et sur cette farce, mettre une nouvelle couche de ris d'agneau, champignons et truffes, que l'on recouvrira d'une autre couche de farce.

Mettre sur le pâté une abaisse de pâte à foncer que l'on soudera bien sur les bords. Sur ce couvercle, pratiquer une ouverture pour l'échappement des vapeurs. Le décorer de menus détails en pâte; dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur moyenne, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur du pâté.

Dresser le pâté sur plat rond. Verser dedans, par l'ouverture du couvercle, quelques cuillerées de sauce allemande au fumet de truffes.

**Pâté d'agneau à la périgourdine.** — Foncer le moule à pâté ainsi qu'il est dit ci-dessus. Tapisser les parois de farce fine de veau et porc.

Garnir le pâté, par couches alternées, avec des ris d'agneau à moitié cuits au beurre, des escalopes de foie gras et des lames de truffes passées au beurre. Recouvrir d'une couche de farce. Fermer le pâté ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le cuire de 45 minutes à une heure.

Verser dans le pâté, lorsqu'il est cuit, quelques cuillerées de sauce Périgueux.

Ivoio. — On prépare de la même façon le pâté chaud d'agneau. Pour la confection de ce pâté, remplacer les ris d'agneau par des petites escalopes de filet d'agneau raidies au beurre.

**Pieds d'agneau.** — Se préparent comme les *Pieds de mouton*. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Pilaf d'agneau.** — Se prépare comme le *Pilaf de mouton*. V. MOUTON.

**Poitrine d'agneau.** — La poitrine d'agneau est généralement employée, désossée ou non, pour faire les ragoûts ou les sautés.

On la prépare aussi en épigrammes (V. ci-dessous); on l'utilise enfin pour préparer des soupes paysannes. V. POTAGES ET SOUPES, *Soupe de mouton à l'orge ou au rûe*.

**Poitrine d'agneau à l'anglaise.** — Faire refroidir sous presse une poitrine d'agneau cuite ainsi qu'il est dit pour la *Poitrine à la diable*. La détailler en morceaux rectangulaires. Paner ces morceaux à l'anglaise. Les cuire au beurre clarifié. Dresser sur plat long; arroser de beurre maître d'hôtel mi-fondu.

**Poitrine d'agneau à la diable.** — Braiser la poitrine ou la faire pocher à court-mouillement. L'égoutter, enlever tous les os de côtes. Faire refroidir sous presse.

La détailler en morceaux rectangulaires. Badigeonner ces morceaux de moutarde relevée d'une pointe de cayenne. Les paner au beurre; les arroser de beurre; les cuire sur le gril, à feu doux.

Dresser en turban sur plat rond. Garnir de cresson. Servir avec sauce diable, à part.

**Poitrine d'agneau en épigrammes.** — Faire braiser une poitrine d'agneau ou la faire pocher dans du fonds blanc, à court-mouillement. L'égoutter, la désosser; la faire refroidir sous presse.

La détailler en morceaux de même grandeur, en forme de cœur. Paner à l'œuf et à la mie de pain.

Paner, également à l'œuf et à la mie de pain, un



Epigramme d'agneau panée à l'anglaise.

nombre de côtelettes d'agneau semblable à celui des morceaux de poitrine.

Cuire sur le gril, à feu doux, les côtelettes et les morceaux de poitrine (ou, à volonté, les faire sauter au beurre, les uns et les autres).

Les dresser en couronne sur un plat rond. Placer des papillotes aux manches des côtelettes. Mettre au milieu du plat la garniture indiquée. Verser autour des épigrammes quelques cuillerées de demi-glace, ou du fonds de braisage de la poitrine, passé et réduit.

*Garnitures applicables aux épigrammes d'agneau :*

toutes celles indiquées d'autre part pour les côtelettes ou les noisettes d'agneau.

Poitrine d'agneau farcie. — Ouvrir les morceaux de poitrine en forme de poche. Les garnir, soit de farce fine liée à l'œuf, soit de farce à quenelles. Recoudre l'ouverture. Envelopper les morceaux de minces bardes de lard. Les faire braiser selon la méthode habituelle, à court-mouillement.

Egoutter les morceaux de poitrine. Les débarrasser; les faire glacer. Dresser sur plat rond. Garnir selon indication. Arroser avec le fonds de braisage passé.

On peut accompagner la poitrine d'agneau farcie de toutes les garnitures indiquées pour les pièces d'agneau ou de mouton braisées.

Poitrine d'agneau en frittot. — Détailler en très petits morceaux carrés la poitrine d'agneau braisée, désossée et refroidie sous presse. Faire macérer une heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, tremper les morceaux dans de la pâte à frire légère, et frire à grande friture brûlante. Egoutter, éponger, assaisonner de sel fin. Dresser en buisson sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

Poitrine d'agneau panée avec garnitures diverses. — Cuire au beurre clarifié les morceaux de poitrine panés ainsi qu'il est dit pour la *Poitrine à l'anglaise*.

Les dresser en couronne sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec la garniture indiquée. Entourer d'un cordon de fonds de veau lié.

*Garnitures applicables à la poitrine panée* : légumes verts liés au beurre ou à la crème; purées de légumes divers; épinards en feuilles ou en purée; riz pilaf ou risotto; pâtes diverses au beurre ou à l'italienne; pommes de terre nouvelles au beurre; carottes glacées ou à la Vichy, etc.

Quartier d'agneau. — On désigne sous ce nom une pièce comprenant le gigot et la moitié de la selle.

Cette pièce est surtout prise sur l'agneau de lait, ou agneau de Pauillac.

On la prépare rôtie. On l'accompagne de garnitures diverses et on la sert comme relevé.

Toutes les garnitures indiquées pour le baron ou la selle d'agneau sont applicables au quartier d'agneau.

Ragoût d'agneau. — On prépare surtout ainsi l'agneau de pré-salé. Les morceaux qui conviennent le mieux pour ce genre d'apprêt sont les basses-côtes, le collet, l'épaule et la poitrine.

Ragoût d'agneau à blanc, dit à l'anglaise. — Mettre dans un sautoir, par couches alternées, 750 grammes d'agneau coupé en morceaux carrés, 500 grammes de pommes de terre émincées mélangées de 2 oignons moyens émincés. Assaisonner; ajouter un bouquet garni. Mouiller, à hauteur de la viande, avec de l'eau (ou avec du bouillon léger). Cuire à couvert, à bonne ébullition.

Dresser en timbale ou en plat creux. Saupoudrer de persil haché.

Ragoût d'agneau à la bonne-femme. — Faire revenir à la graisse clarifiée 750 grammes d'agneau; assaisonner de sel, poivre et d'une pincée de sucre.

Saupoudrer de 2 cuillerées de farine; faire colorer. Mouiller de trois quarts de litre d'eau. Ajouter un bouquet garni et une demi-gousse d'ail écrasée.

Cuire, à couvert, 40 minutes. Egoutter les morceaux d'agneau; les parer; les remettre dans le sautoir.

Recouvrir de 500 grammes de pommes de terre tournées en gousses et une douzaine de petits oignons rissolés au beurre (employer à la saison pommes de terre et oignons nouveaux). Cuire à couvert, de 40 à 45 minutes. Dresser en timbale.

On peut ajouter 2 cuillerées de sauce tomate.

*Nota.* — Toutes les recettes indiquées pour les ragoûts de mouton sont applicables aux ragoûts d'agneau. V. **MOUTON**.

Ris d'agneau. — On applique aux ris d'agneau

la plupart des recettes indiquées pour les *Ris de veau*. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

*Cuisson des ris d'agneau* : Dégorger les ris et les mettre dans une sauteuse; les mouiller de quelques cuillerées de fonds blanc; ajouter une cuillerée de beurre et quelques gouttes de jus de citron. Cuire à l'étuvée, pendant 25 minutes.

Débarrasser dans la cuisson passée et employer selon indication de recette.

Les ris d'agneau sont employés comme éléments de garniture de vol-au-vent, croûtes garnies, tourtes, timbales, bordures diverses, etc.

On les prépare aussi sautés avec garnitures diverses : à la crème, en brochettes, en attereaux, en coquilles, en frittot, à la poulette, à l'indienne, en cromesquis ou en croquettes, à la hongroise, en pilaf, etc.

On les emploie aussi comme garnitures d'œufs, de petites entrées de boucherie, de volaille, etc.

Pour tous ces apprêts, V. *Ris d'agneau*, à **ABATS DE BOUCHERIE**.

Rognons d'agneau. — Se préparent comme les *rognons de mouton*. V. *Rognons de mouton*, à **ABATS DE BOUCHERIE**.

Sautés d'agneau. — Se préparent avec les mêmes parties de l'animal que celles employées pour les ragoûts.

Pour les sautés, dont les éléments sont seulement rissolés, cuits à sec et arrosés, hors du feu, avec leurs fonds déglacés, on emploiera de préférence les collets et épaules désossés et coupés en petits morceaux carrés.

Détailler en morceaux carrés 1 kg 500 d'agneau désossé. Faire revenir au beurre, dans un sautoir, avec une carotte et un oignon en quartiers. Assaisonner.

Lorsque l'agneau est bien revenu, l'égoutter, le mettre dans un sautoir avec la garniture indiquée suivant la recette adoptée.

Le mouiller avec le fonds de cuisson que l'on aura déglacé de 2 décilitres de vin blanc (ou autre, suivant le genre de l'apprêt), et mouillé de 4 décilitres de jus brun lié et d'un décilitre de purée de tomates et passé à la passoire fine.

Ajouter un bouquet garni. Achever de cuire, à couvert, au four, pendant 25 minutes.

Dresser en timbale ou sur plat creux. Verser la sauce dessus, réduite si c'est nécessaire.

Sauté d'agneau à l'ancienne. — Sauter au beurre l'agneau désossé et détaillé en morceaux réguliers. Le mettre dans un sautoir avec 125 grammes de ris d'agneau (dégorgés, blanchis et à moitié cuits au beurre); 200 grammes de petits champignons tournés, passés au beurre, et 125 grammes de crêtes et rognons de coq cuits dans un blanc. Mouiller avec le fonds de cuisson déglacé de 2 décilitres de madère, additionné de 3 décilitres de velouté et de 2 décilitres de crème fraîche épaisse, bouilli 5 minutes, bien assaisonné et passé. Faire mijoter à couvert pendant 20 minutes. Dresser en timbale. Garnir de croûtons en cœurs frits au beurre.

Sauté d'agneau aux artichauts. — Faire sauter au beurre (ou à l'huile) 750 grammes de collet ou d'épaule d'agneau désossés et détaillés en morceaux carrés; assaisonner de sel et poivre et faire cuire complètement.

Dresser en timbale, recouvrir de quatre fonds d'artichaut blanchis, coupés en gros dés, ou escalopes et sautés au beurre ou à l'huile.

Déglacer le fonds de cuisson d'un décilitre de vin blanc; réduire; mouiller de 2 décilitres de jus de veau lié et verser sur le sauté. Saupoudrer de persil haché.

Sauté d'agneau aux aubergines. — Détailler en morceaux réguliers 1 kg 500 de collet d'agneau désossé et paré. Assaisonner de sel et poivre et faire cuire, dans un sautoir, avec moitié beurre et moitié huile, en rissolant bien. Lorsque l'agneau est bien cuit, le dresser en timbale. Mettre dessus 3 auber-

gines pelées, détaillées en petits morceaux carrés et sautés à l'huile. Verser sur le sauté le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé de fonds de veau brun lié et de purée de tomates, condimenté d'une pointe d'ail, réduit et passé. Saupoudrer de persil haché.

**Sauté d'agneau aux cèpes, morilles, mousserons.** — Procéder, pour la cuisson et le déglacage de l'agneau ainsi qu'il est dit pour le *Sauté aux aubergines*. Remplacer ces dernières par 300 grammes de cèpes, morilles ou mousserons, sautés, d'autre part, à l'huile ou au beurre.

**Sauté d'agneau aux champignons.** — Comme ci-dessus, en employant des champignons de couche tournés et sautés au beurre (entiers s'ils sont petits, escalopes s'ils sont gros).

**Sauté d'agneau chasseur.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté de veau chasseur*.

**Sauté d'agneau à la crème.** — Assaisonner l'agneau désossé, coupé en morceaux carrés, avec sel et paprika; le sauter au beurre.

Lorsqu'il est cuit, et suffisamment risolé, le dresser en timbale.

Déglacer le fonds de cuisson avec 2 décilitres et demi de crème. Faire réduire d'un tiers, assaisonner, ajouter 40 grammes de beurre; passer à l'étamine et verser sur l'agneau.

**Sauté d'agneau aux fines herbes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau à la minute* en ajoutant une cuillerée d'échalote hachée dans le déglacage du sautoir et 2 cuillerées de persil, cerfeuil et estragon haché.

**Sauté d'agneau à la hongroise.** — V. plus loin *Sauté au paprika*, dit à la hongroise.

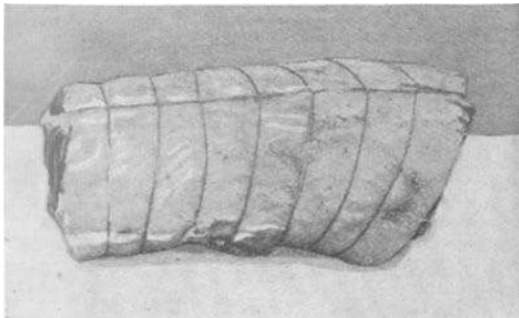
**Sauté d'agneau à l'indienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté de veau à l'indienne*. V. VEAU.

**Sauté d'agneau à l'italienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau à la minute*. Déglacer le fonds de cuisson avec vin blanc et sauce italienne. V. SAUCES.

**Sauté d'agneau à la minute.** — Détailler du collet ou de l'épaule d'agneau désossé en petits morceaux carrés bien réguliers. Sauter en plein feu, au beurre ou à l'huile.

Dès que les morceaux sont cuits et suffisamment risolés, les dresser en timbale, les saupoudrer de persil haché, les arroser d'un filet de jus de citron et verser dessus le fonds de cuisson déglacé avec un décilitre de vin blanc et jus de veau lié.

**Sauté d'agneau au paprika, dit à la hongroise.** — Détailler en morceaux carrés 1 kg 500 de basses-côtes d'agneau (ou d'épaule) désossées. Faire revenir



Selle d'agneau bridée.

au beurre. Lorsqu'ils sont bien risolés, mettre dans le sautoir 150 grammes d'oignons hachés. Assaisonner de sel et d'une cuillerée d'entremets de paprika. Saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Réduire, mouiller de 3 décilitres

de fonds blanc ou du bouillon de pot-au-feu et de 2 cuillerées de purée de tomates. Ajouter un bouquet garni. Cuire à couvert 30 minutes. Egoutter les morceaux d'agneau; les mettre dans un sautoir avec 250 grammes de champignons escalopes passés au beurre. Verser dessus la sauce additionnée de crème fraîche, assaisonnée de paprika, réduite et passée. Cuire à couvert, à petite ébullition, pendant 25 minutes. Dresser en timbale.

**Sauté d'agneau Parmentier.** — Procéder, pour la cuisson et le déglacage, ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau aux aubergines*. Remplacer ces dernières par 4 grosses pommes de terre longues, coupées en dés et sautées au beurre ou à l'huile.

**Sauté d'agneau à la printanière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté de veau à la printanière*.

**Sauté d'agneau aux tomates.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau aux artichauts*. Remplacer ces derniers par 8 petites tomates, épluchées, épépinées et cuites au beurre ou à l'huile.

*Remarque.* — On peut ajouter une pointe d'ail râpé.

**Selle d'agneau.** — La selle d'agneau de pré-salé se prépare rôtie, poêlée ou braisée comme la *Selle de mouton* (V. MOUTON). Toutes les garnitures indiquées pour cette dernière pièce lui sont applicables.

La *selle d'agneau de lait* se traite rôtie ou poêlée. Habituellement, cette selle reste attachée aux deux gigots de l'animal, ce qui constitue la pièce que l'on appelle baron d'agneau. V. ce mot.

**Tête d'agneau à l'écoissaise.** — Flamber et nettoyer avec soin une tête d'agneau. La partager en deux dans la longueur. La faire bien dégorger à l'eau froide.

Retirer la cervelle que l'on fera cuire à part dans du court-bouillon.

Cuire les deux moitiés de la tête dans de l'eau, avec carottes, oignons et céleri, à la façon d'un pot-au-feu (environ 2 heures de cuisson).

Egoutter la tête, la mettre dans un plat allant au feu; badigeonner de beurre fondu; saupoudrer de chapelure, arroser de beurre. Mettre au four très chaud.

Servir avec une sauce blanche (V. SAUCES) dans laquelle on aura mis une cuillerée de sauge hachée et blanchie, et la cervelle coupée en petits dés.

**Tête d'agneau farcie à l'anglaise.** — Echauder la tête d'agneau; la désosser entièrement. La remplir de farce à l'anglaise faite avec de la graisse de bœuf hachée et de la mie de pain, bien condimentée et mélangée de farce à gratin préparée avec le foie de l'agneau et du lard. V. FARCES.

Envelopper la tête d'agneau dans une serviette; ficeler les deux bouts de cette serviette.

La mettre dans une braisière foncée de couennes de lard et de carottes et oignons émincés et revenus au beurre. Ajouter un bouquet garni complété d'un clou de girofle. Faire braiser une heure et demie.

Servir avec une sauce pascaline préparée selon la recette suivante :

*Sauce pascaline* (pour tête d'agneau farcie) : passer au beurre 125 grammes de champignons hachés; mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Faire réduire; ajouter 3 décilitres de sauce blanche. Faire bouillir; lier de 2 jaunes d'œufs et, au dernier moment, ajouter une petite cuillerée de persil haché et blanchi, un filet de Jus de citron et une pointe de cayenne.

**Timbale d'agneau à l'ancienne (chaude).** — Garnir une croûte à timbale faite d'une pâte à fonder fine avec des petites noisettes d'agneau braisées à blanc, des ris d'agneau étuvés au beurre, des truffes et des champignons, le tout lié de velouté réduit avec crème et parfumé au madère, en alternant par couches avec du macaroni cuit à l'eau, détaillé en gros dés et lié à la crème, beurre et fromage râpé. Cette garniture doit être complètement froide avant d'être mise dans la croûte. Fermer la timbale avec un couvercle de pâte; décorer le dessus de ce couvercle de détails en pâte; pratiquer une ouverture au milieu pour l'échappement des vapeurs; dorer à l'œuf.

Cuire au four, à bonne chaleur, de 40 à 45 minutes. Au dernier moment, couler dans la timbale quelques cuillerées de velouté réduit avec crème, parfumé au madère.

**Timbale de ris d'agneau à la Brimont.** — Garnir de macaronis légèrement blanchis, en les dressant en spirale, le fond et les parois d'un moule à charlotte beurré.

Enduire ces macaronis, pour les bien souder ensemble, d'une couche légère de farce à quenelles.

Remplir le moule, en disposant ces éléments par couches alternées, avec un ragoût de ris d'agneau à la Brimont (V. **RAGOÛTS**, garniture) et des macaronis cuits à l'eau salée, égouttés, liés au velouté de volaille réduit avec crème et parmesan râpé (tous ces articles refroidis avant d'être mis dans le moule).

Recouvrir d'une couche de farce un peu épaisse. Cuire au four, au bain-marie, 45 minutes.

Laisser reposer un instant avant de démouler. Dresser sur plat rond. Verser autour de la timbale quelques cuillerées de velouté de volaille réduit avec crème et beurré. Placer sur la timbale une bordure de lames de truffes.

On prépare de la même façon la *Timbale d'agneau* en remplaçant les ris par des escalopes de filet d'agneau.

**Tourte d'agneau à la languedocienne.** — Se prépare comme il est dit pour la tourte ordinaire (V. **TOURTES**) avec, comme garniture, de petites escalopes d'agneau cuites au beurre, des salsifis, cuits au blanc, divisés en tronçons et étuvés au beurre, des champignons escalopes, des olives énoyautées et blanchies, tous ces articles dressés sur l'abaisse inférieure sur une couche de farce fine. Parsemer de menus morceaux de beurre. Recouvrir le tout d'une abaisse de pâte, la dorer, la cuire au four de 40 à 45 minutes. Au dernier moment, verser dans la tourte quelques cuillerées de demi-glace réduite, parfumée au madère.

**Vol-au-vent d'agneau aux truffes et champignons.** — Garnir la croûte de vol-au-vent, au sortir de cuisson, avec un ragoût lié à blanc ou à brun, composé d'escalopes de filet d'agneau braisé, de ris d'agneau cuits au beurre, de truffes et de champignons escalopes.

**Vol-au-vent de ris d'agneau aux truffes et champignons.** — Préparer une croûte à vol-au-vent selon la méthode habituelle.

Au moment de servir, garnir cette croûte d'un ragoût de ris d'agneau braisés à blanc, additionné de truffes et de champignons, lié de sauce allemande bien chaude. V. **SAUCES**.

Dresser sur plat recouvert d'une serviette.

*Nota.* — Les ragoûts de ris d'agneau destinés à garnir des vol-au-vent (ou apprêts analogues) se préparent à blanc ou à brun.

En plus des truffes et champignons, qui en forment la garniture pour ainsi dire obligatoire, on peut compléter ces ragoûts avec des articles divers, tels que quenelles, crêtes et rognons de coq, cervelle en gros dés, fonds d'artichauts escalopes, etc. Dans toutes ces garnitures composées, les ris d'agneau doivent, bien entendu, constituer l'élément principal.

**Agneau ou agnelet à la kurde.** — Cette recette nous a été donnée par Roland Dorgelès. Elle est assez originale. L'auteur des *Croix de bois* déclare que, préparé ainsi, l'agneau de lait est excellent.

« Sur les bords de l'Euphrate, où Je vis au milieu des méharistes et des Bédouins, Je viens de découvrir un plat que j'ignorais, que vous ignorez sans doute aussi; et pour que la recette ne soit pas perdue, je vous l'envoie vite.

« Vous prenez un petit agneau de lait, de ces agneaux que les pâtres nomades portent comme des enfants. Vous le videz, assaisonnez l'intérieur et le bourrez d'une farce relevée faite de ses abats : foie, coeur, poumons. Vous complétez largement cette farce avec du riz au gras à demi cuit dans lequel

vous incorporez des abricots secs non sucrés, que l'on a fait cuire dans du jus. On trousse l'agnelet et le fait rôtir. Puis, on sert avec le Jus de cuisson dégraissé.

« Voilà ce qu'on appelle *l'agnelet à la kurde.* »

Sans doute, l'appoint des abricots dans cette préparation peut paraître un peu excentrique à certains gourmands puristes, mais n'oublions pas que bien des personnes se régalaient de venaison assaisonnée de gelée de groseille. Alors..

**Agneau de beurre ou Baraschek is masla** (Cuisine russe). — Avec du beurre, que l'on aura fait bien raffermir dans de l'eau glacée, façonner sur une planchette le corps d'un agneau.

Sur cet agneau, placer du beurre pressé à travers un gros torchon ou du canevas afin de simuler la toison.

Marquer les yeux avec deux petites pastilles de truffes ou de petits raisins.

Mettre dans la bouche de l'agneau une petite branche verte.

Cet agneau symbolique doit figurer, en Russie, pour le repas rituel de Pâques. V. *figure* à **CUISINES ÉTRANGÈRES**. Cuisine russe.

**AGNOLOTTI.** — **Agnolotti à la piémontaise** (Cuisine italienne). — Préparer une pâte à nouilles composée ainsi : mettre sur la table 500 grammes de farine, disposée en cercle ou « fontaine » ; placer au milieu de cette farine 4 jaunes d'œufs, 20 grammes de beurre, une pincée de sel et un décilitre d'eau.

Travailler le tout 10 minutes, en évitant de donner trop de corps à la pâte.

Laisser reposer 10 minutes.

Abaisser la pâte au rouleau aussi mince que possible. Sur cette abaisse, placer, à une distance de 5 centimètres les uns des autres, à 5 centimètres du bord de l'abaisse, et en ligne horizontale, des petits tas, gros chacun comme une noix, d'une farce préparée ainsi qu'il est dit plus loin.

Replier sur cette rangée d'agnolotti la partie de pâte débordante. Appuyer autour de chaque tas de farce pour bien souder la pâte.

Découper les agnolotti avec le coupe-pâte rond cannelé en demi-lune, ce qui formera des petits chaussons.

Faire pocher à l'eau bouillante salée à la proportion de 10 grammes de sel par litre d'eau, pendant 10 minutes. Egoutter et mettre dans un plat creux en arrosant avec la sauce du bœuf braisé ayant servi à préparer la farce et en les saupoudrant de parmesan râpé.

*Force de bœuf pour les agnolotti.* — Cette farce se prépare avec 500 grammes de bœuf braisé au vin rouge.

Après cuisson complète, le bœuf est égoutté, haché et additionné de 250 grammes de choux cuits braisés, également hachés.

Ajouter à la farce 50 grammes de parmesan râpé; l'assaisonner de sel, poivre et épices.

La sauce du bœuf braisé, passée au tamis fin, sera employée (comme il a déjà été dit plus haut) pour arroser les agnolotti.

**AQON.** — Ce poisson abonde dans les lacs de Côte et de Garde, en Italie.

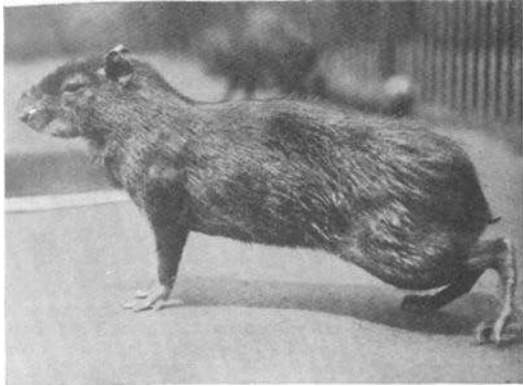
Dans ce pays, on le désigne sous le nom de *sardine*, dont il a le goût et la grosseur.

On lui applique tous les apprêts indiqués pour celle-ci (V. **SARDINE**). De plus, on le sale comme les sardines.

**AGORANOME.** — Inspecteur des marchés dans l'ancienne Grèce. Il réglait le prix des denrées et faisait appliquer les lois relatives à ces marchés. Il portait un fouet comme insigne. L'agoranome des Grecs correspondait à l'édile des Romains.

**AGOU.** — *Li'agou* ou *sagou des nègres* ressemble au petit millet. Cette semence est d'un gris brunâtre avec un point jaune à son attache.

Se prépare comme le riz. Sa farine sert à faire des gâteaux, des bouillies.



Agouti ou lièvre doré.

**AGOURSI.** — Cette cucurbitacée est connue sous le nom de *concombre brodé*. En Russie, où l'agoursi est très apprécié, on lui applique tous les modes de préparation employés chez nous pour les concombres blancs : braisé, à la crème, en frittot, au gratin, à la Mornay, etc.

En France, l'agoursi ne se consomme guère que saumuré, en guise de condiment, comme les cornichons. C'est surtout sous cette forme qu'on le trouve chez les marchands de comestibles.

**AGOUTI.** — Animal de la grosseur d'un lièvre que l'on trouve au Brésil où on le nomme *cotia*, à la Guyane, à Saint-Domingue et, en général, dans toutes les Iles.

L'agouti peut vivre en Europe si on le met à l'abri du froid.

Sa chair est bonne à manger, bien que son fumet soit assez fort. On le prépare comme le cochon de lait. V. ce mot.

**AGRAS.** — L'agras est une sorte de boisson glacée ou plus exactement de *granité*, qui est préparée en Algérie. Cette boisson est à base d'amandes et de verjus.

**PROPORTIONS.** — 150 g d'amandes douces; un litre de verjus; un demi-litre d'eau; 150 g de sucre ou cassonade blonde.

**MÉTHODE.** — Monder les amandes douces après les avoir échaudées à l'eau bouillante. Les piler dans un mortier aussi finement que possible, en les mouillant avec un peu d'eau. Quand elles sont en pâte, les délayer avec le reste de l'eau et le verjus et passer le tout à la serviette; puis, en bien exprimer tout le jus par pression.

Sucrez le liquide ainsi obtenu avec la cassonade ou, à défaut, avec du sucre cristallisé et le repasser à nouveau à la serviette, mais sans le presser cette fois.

Sangler cet appareil dans une sorbetière entourée d'un mélange de glace pilée et de gros sel, à raison de 10 p. 100 de sel et le laisser frapper sans le travailler. Détacher ce qui se prend après les parois de la sorbetière, tous les quarts d'heure environ. Quand le mélange est granulé, le servir dans des verres à sorbets et mettre dans chacun une demi-cuillerée à café de kirsch.

**AGUAXIMA.** — Sorte de poivre brésilien possédant les mêmes propriétés que le poivre commun.

**AGUNCATÉ.** — Fruit du Pérou, désigné à Lima sous le nom de *palta*. Il a la forme d'une calabasse de couleur verte, d'apparence vernissée. Son écorce se sépare facilement de la chair, lorsque le fruit est mûr. Cette chair, un peu fade, se mange avec du sel. Elle a quelque analogie avec celle de la poire avocat. V. **AVOCAT**.

**AGY.** — Sorte de piment du Pérou. V. **PIMENT**.

**AIGRE DE CÈDRE,** — Citron cédrat que l'on

cultive en Provence, dans les environs de Grasse, Nice et en Italie, à San-Remo et du côté de Gènes.

On en prépare une boisson très rafraîchissante.

**AIGRE.** — Qui a une saveur, ou une odeur, acide et piquante.

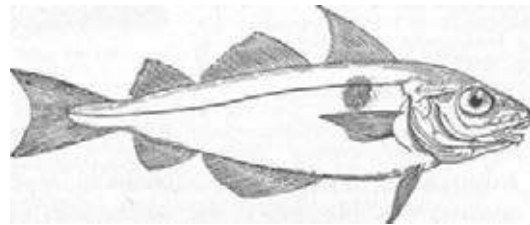
**AIGRE-DOUX.** — Qui a une saveur mêlée d'aigre et de sucré.

**AIGREFIN ou ÉGREFIN ou ŒGLEFIN.** — Genre de poissons dont le type le plus usité en cuisine est la *morue franche*, appelée *cabillaud* ou *cabeliau*, lorsqu'elle est fraîche. V. **MORUE**.

La morue franche ou cabillaud et la morue aigrefin reçoivent, à l'état frais, un grand nombre de préparations culinaires dont on trouvera les formules aux mots **BAR, BARBUE, CABILLAUD, COLIN, CONGRE, MERLAN, THON, TURBOT**.

**Aigrefin au four à l'irlandaise ou baked haddock** (Cuisine anglaise). — Farcir un aigrefin de farce à la graisse de bœuf (V. **FARCES**). Le trusser en forme d'une S; l'inciser légèrement sur les côtés. Le mettre dans une plaque beurrée. Assaisonner de sel et de poivre. Mouiller d'un décilitre et demi de vin de Madère. Couvrir d'un papier beurré.

Cuire au four, en arrosant souvent. Déficeler le



Aigrefin.

poisson; le dresser sur un plat bien chaud; l'arroser avec son fonds de cuisson.

Servir avec sauce aux huîtres ou sauce crevettes à part. V. **SAUCES, sauces blanches**.

**AIGRELET.** — Qui a une saveur, ou une odeur, légèrement aigre.

**AIGIÈRE.** — Vase destiné à renfermer l'eau pour le service de la table. Ce mot vient de l'ancien français *aiguë*, eau.

L'aigière a existé de toute antiquité, et, bien que sa forme, sa décoration et la matière servant à sa confection aient pu varier suivant les temps et les pays, en raison de l'usage auquel elle était destinée, ses formes essentielles n'ont jamais beaucoup changé. En général, c'est un vase de forme allongée, muni d'un pied, d'une anse et d'un bec. On ne saurait mieux se faire une idée de la richesse que, dès le xir siècle, les orfèvres s'étaient plu à donner aux aigières destinées à la table des grands seigneurs, du xii<sup>e</sup> au xvii<sup>e</sup> siècle, qu'en lisant les textes des comptes et inventaires de ces seigneurs, tels que M. Gay les a recueillis dans son *Glossaire archéologique*. L'or, les pierres précieuses, les émaux les plus fins étaient destinés à leur fabri-

Aigière en émail du xvi<sup>e</sup> siècle.

cation. L'une des plus belles que nous possédions est en argent ciselé et fait partie du trésor découvert en 1830 à Berthonville, près de Bernay, dans l'Eure. Elle est conservée au musée des médailles de la Bibliothèque nationale.

**AIGUILLAT.** — Nom vulgaire du *squale acanthias*, chien de mer. Ce poisson, dont la partie antérieure est munie d'une forte épine de nature cornée, atteint jusqu'à un mètre de long. Il est d'un gris bleuâtre sur le dos et d'un blanc sale sous le ventre. Il se nourrit de poissons, de crustacés, de mollusques. Sa chair est blanche et peu délicate. L'huile de son foie est employée pour la préparation des peaux; sa propre peau sert aux tourneurs pour polir le bois et l'ivoire.

Culinairement, le chien de mer reçoit les apprêts indiqués pour le cabillaud, l'elbot et autres gros poissons (V. **CABILLAUD**); on peut préparer avec sa chair des soupes maigres assez nutritives, surtout si on leur ajoute des pâtes alimentaires, des céréales ou du pain émincé.

**AIGUILLE À BRIDER.** — Tige d'acier pointue d'un bout et perforée de l'autre. L'aiguille à brider s'emploie pour le troussage des volailles et des gibiers.

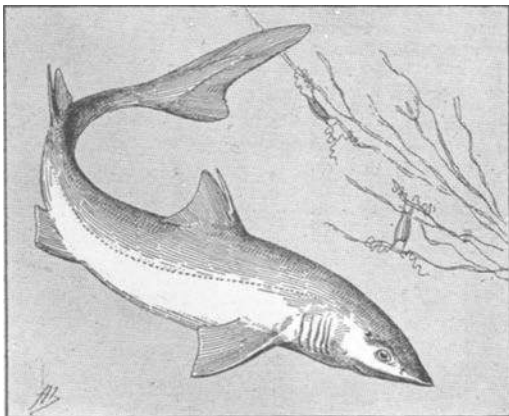
**AIGUILLE À LARDER.** — V. **LARDOIKE**.

**AIGUILLE À PIQUER.** — On désigne sous ce nom une lardoire de petit calibre servant à piquer de lard fin diverses substances. C'est avec l'aiguille à piquer que l'on pique de lard le filet de bœuf, les ris de veau, les menues pièces de boucherie, l'estomac des volailles ou des gibiers de plume et les différentes pièces de venaison.

**AIGUILLETTE.** — Par aiguillettes, on entend surtout désigner de fines tranches détaillées sur la longueur de l'estomac des volailles et des gibiers de plume. Ainsi dit-on « faire de fines aiguillettes sur un caneton de Rouen ».

Aiguillette est donc synonyme de tranche mince. Par extension, ce terme, qui devrait être uniquement usité pour désigner les tranches minces faites sur l'estomac des oiseaux, s'emploie pour désigner des tranches minces de pièces de viandes de boucherie et l'on dit : dépecer un filet de bœuf en aiguillettes.

On désigne aussi sous le nom d'aiguillette la pointe de culotte de bœuf. V. **BOEUF**.



Aiguillât.



Aiguière en cristal de roche et argent du xvi<sup>e</sup> siècle.

**AIGUILLON.** — Rabelais nommait *aiguillon de vin* les viandes salées qui provoquaient à boire. Ces salaisons sont aussi désignées parfois sous le nom d'*éperons bachiques*.

**AIGUISER.** — Terme de pâtisserie employé au figuré en parlant d'une crème, d'une boisson, et qui signifie la relever, la rendre acidulée, excitante par l'addition d'un jus de citron ou d'acide citrique.

S'emploie aussi dans le sens de condimenter fortement un mets.

**AIL.** — Plante à bulbe, à odeur très forte, qui est cultivée dans les jardins. On l'appelle aussi *thériaque des pauvres*, *herbe aux aulx*.

Dans les campagnes, certains considèrent l'ail comme un vermifuge très puissant et aussi comme fébrifuge.

Aristophane dit que les athlètes mangeaient de l'ail pour se donner de l'ardeur dans les exercices du stade.

Virgile dit que l'ail est un aliment propre à soutenir les forces des moissonneurs.

Pline, le naturaliste, assure que l'ail

est un remède de la phthisie.

Celse le donne comme remède de la fièvre.

Hippocrate classe l'ail parmi les médicaments sudorifiques, et il ajoute : « l'ail est chaud, laxatif, diurétique, mais il est mauvais pour les yeux. »

Dioscoride en fait grand cas comme vermifuge.

Le prophète Mohamad disait : « Dans les piqures et morsures faites par les animaux venimeux, l'ail tient lieu de la thériaque. Appliqué sur le lieu de la morsure de la vipère ou de la piqure du scorpion, il produit d'heureux effets. »

A Cayenne, on emploie l'ail contre la morsure de certains serpents.

Dans les *Eléments d'Histoire Naturelle*, qu'il publia en 1792, Millin dit que « l'ail est un préservatif contre la peste. »

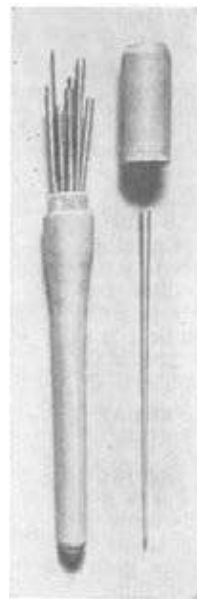
Bernardin de Saint-Pierre a dit que « l'ail dont l'odeur est si redoutée de nos petites maîtresses est peut-être le remède le plus puissant qu'il y ait contre les vapeurs et les maux de nerfs auxquels elles sont sujettes. »

Alfred Franklin dit, dans *La Vie d'autrefois* : « Au xvi<sup>e</sup> siècle, les Parisiens ne négligeaient pas de manger au mois de mai de l'ail avec du beurre frais, et étaient bien convaincus que ce mets rustique affermissait leur santé pour toute l'année. »

Au xvi<sup>e</sup> siècle, certains médecins, dit le docteur Félix Brémond dans le *Dictionnaire de la Table*, se condamnèrent à porter constamment quelques gousses d'ail dans leur poche pour se préserver, eux et leurs malades, des effets du mauvais air et des affections épidémiques. »

**Beurre d'ail.** — Ce beurre, qui s'emploie comme élément complémentaire des sauces, des farces ou pour la confection des hors-d'œuvre froids, se prépare en pilant ensemble, 100 grammes de gousses d'ail épluchées, blanchies et égouttées et 125 grammes de beurre frais. Passer la composition au tamis fin.

**Chapons à l'ail.** — On appelle ainsi, dans le sud-ouest de la France, des morceaux de croûtes de pain que l'on frotte avec des gousses d'ail crues, que l'on assaisonne avec huile, vinaigre, sel et poivre et que l'on ajoute aux salades vertes, surtout à celle de chicorée frisée.



Aiguilles à piquer dans leur étui. (Coutellerie André.)

**Farce d'ail.** — Cette farce s'emploie pour la préparation des hors-d'œuvre froids et pour divers autres apprêts. On l'obtient en broyant au mortier, avec jaunes d'œufs durs, une quantité égale de gousses d'ail blanchies. On ajoute à cette farce la moitié de son volume de beurre frais, et on la passe au tamis fin.

**Ail haché ou râpé.** — Hacher l'ail est un terme impropre car en réalité, on râpe l'ail, ou on le broie plutôt qu'on ne le hache. L'ail râpé est ajouté à un grand nombre de préparations. Il convient, lorsqu'on l'ajoute comme condiment, à des articles sautés au beurre, à la graisse ou à l'huile, de ne le mettre dans ces différents apprêts qu'au dernier moment et surtout de ne point le faire trop rissoler ce qui rendrait ces apprêts trop acres.

Dans un grand nombre de recettes données dans ce dictionnaire on trouvera souvent l'expression *pointe d'ail* (haché ou râpé); on entend indiquer par là la quantité d'ail, très minime, qui peut tenir sur la pointe d'un couteau.

**Huile d'ail.** — Broyer finement au mortier 15 gousses d'ail blanchies fortement et égouttées. Leur ajouter 3 décilitres d'huile d'olive. Passer à l'étamine.

Cette huile s'emploie pour assaisonner les salades. On peut aussi la préparer en ajoutant de l'ail râpé à de l'huile d'olive que l'on passe ensuite au linge, avec pression.

**Poudre d'ail.** — Sécher doucement à l'étuve des gousses d'ail épluchées. Lorsque ces gousses sont bien sèches, les concasser au mortier, puis les remettre à sécher encore à l'étuve. Les piler à nouveau jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre fine. Passer au tamis-tambour. Piler à nouveau la partie restée dans le tamis supérieur et passer de nouveau au tamis.

Mettre cette poudre dans des flacons. Boucher et conserver dans un endroit sec.

Cette poudre d'ail fournit un excellent condiment que l'on emploie beaucoup en Orient, mais fort peu en France.

**Purée d'ail.** — Etuver au beurre des gousses d'ail que Ton aura fait blanchir. Leur ajouter quelques cuillerées de béchamel très réduite. Mélanger. Passer au tamis fin.

Cette purée s'emploie comme élément complémentaire de certaines sauces et farces.

**Rôtie à l'ail.** — Cet apprêt se fait dans le sud-ouest de la France. On le prépare ainsi :

Faire griller légèrement des tranches de pain bis. Les recouvrir de purée d'ail. Saupoudrer de chapelure; arroser d'huile d'olive. Gratiner vivement au four.

**Sauce à l'ail.** — Nom sous lequel on désigne parfois Taïoll. V. ce mot.

**Soupe à l'ail.** — Cette soupe, dont on trouvera la recette au mot **POTAGES ET SOUPES**, est très appréciée dans tout le midi de la France.

**AILE.** — Membre antérieur des oiseaux. Partie considérée comme la plus délicate dans le plus grand nombre des volailles et gibiers de plume.

Le mot *aile* figure rarement dans le répertoire gastronomique comme dénomination de plat. Cette partie des oiseaux, lorsqu'elle est employée comme base d'un apprêt, est désignée sous le nom de *filet* (V. **FILET**), de *suprême* (V. ce mot), et quelquefois, mais d'une façon impropre, sous le nom de *côtelette de volaille*. V. **CÔTELETTES**, *côtelettes de volaille*.

**AILERON.** — Partie extrême de l'aile des oiseaux également désignée sous le nom de *fouet de l'aile*.

Les ailerons des grosses volailles, qui, en principe, font partie de *Vabatis*, reçoivent de nombreux apprêts. V. **ABATIS**.

Le mot aileron désigne aussi, par extension, les os qui retiennent les rayons des nageoires des poissons.

Toutes les recettes qui suivent sont établies pour les ailerons de dindes ou de dindonneaux, mais sont applicables aux ailerons des autres grosses volailles.

**Consommé aux ailerons.** — Préparer un consommé



Botte de têtes d'ail.

de volaille selon la méthode habituelle, consommé dans lequel on aura mis à cuire des ailerons désossés et farcis d'une farce à quenelles. V. **FARCES**.

Passer le consommé au linge et le servir avec les ailerons parés.

On ajoute parfois à ce potage du riz cuit au consommé.

**Consommé aux ailerons** (Autre méthode). — Préparer un bouillon de pot-au-feu selon la méthode habituelle, dans lequel on aura mis à cuire 6 ailerons parés, enfermés dans une mousseline.

Passer le bouillon et le servir avec les ailerons en supprimant tous les petits os de ces derniers qui se seraient détachés pendant la cuisson.

Servir en même temps du pain finement émincé et séché au four.

On ajoute parfois à ce potage les carottes et les poireaux du pot-au-feu coupés en petits morceaux.

**Ailerons de dindonneau à l'anglaise.** — V. **ABATIS**, *Abatis de dindonneau à l'anglaise*.

**Ailerons de dindonneau à la bourgeoise.** — V. **ABATIS**, *Abatis de dindonneau à la bourgeoise*.

**Ailerons de dindonneau chasseur.** — Détailler les ailerons, chacun en deux morceaux. Les assaisonner de sel et poivre. Les faire sauter au beurre. Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté chasseur*. V. **POULETS**.

**Ailerons de dindonneau farcis, braisés.** — Flamber et éplucher 6 pièces d'ailerons de dindes. Les désosser avec soin, afin de ne pas déchirer la peau.

Les farcir avec une farce quelconque (farce fine de porc, farce de volaille, farce à quenelles ou autre). Les envelopper, chacun, dans une mince barde de lard que Ton maintiendra à l'aide de quelques tours de ficelle.

Ranger les ailerons dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, de 50 grammes d'oignons et de 50 grammes de carottes en rondelles minces; ajouter un bouquet garni. Assaisonner de sel et poivre. Faire suer, au couvert, sur le fourneau, pendant 15 minutes.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec (ou, selon la nature de la garniture, de madère); réduire à fond. Mouiller de 4 décilitres de jus brun de volaille ou de veau. Faire bouillir. Cuire au four, au couvert, pendant 40 minutes. Egoutter les ailerons, les débarrasser, les faire glacer au four, à chaleur vive. Les dresser sur un plat rond. Les arroser avec leur fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Après avoir été braisés ainsi qu'il est dit ci-dessus, les ailerons peuvent être complétés avec des garnitures diverses.

Suivant leur nature, ces garnitures sont mises à cuire avec les ailerons, comme il est dit pour les *Ailerons de dinde à la bourgeoise*, à la *bourguignonne* ou à la *chipolata*, etc., ou sont ajoutés aux ailerons au moment du dressage. V. **ABATIS**.

Parmi les garnitures convenant aux ailerons, nous



indiquerons les suivantes dont le mode de préparation est indiqué au mot **GARNITURES** : berrichonne; châtelaine; Choisy; financière; forestière; Godard; jardinière; languedocienne; macédoine; milanaise; piémontaise; riz pilaf et risotto.

On peut aussi garnir les ailerons braisés avec toutes sortes de légumes braisés, ou cuits à l'eau et liés au beurre ou à la crème.

**Ailerons de dindonneau farcis chipolata.** — Les préparer comme l'*Abatis de volaille à la chipolata*. V. **ABATIS**.

**Ailerons de dindonneau farcis en chaud-froid.** — Cuire les ailerons farcis dans un fonds de gelée au madère. Les faire refroidir dans ce fonds. Les égoutter; les bien éponger.

Les napper avec de la sauce chaud-froid, blanche ou brune, suivant la nature de la préparation. (V. **CHAUD-FROID**). Les lustrer de gelée.

Dresser les ailerons sur plat; les garnir de gelée hachée.

Les ailerons en chaud-froid peuvent être décorés avec truffes, langue écarlate, blanc d'œufs durs, etc.

On peut, au lieu de les dresser sur plat (à même le plat ou placés sur des croûtons en pain de mie recouverts de beurre), les mettre dans une coupe en verre et les couvrir de gelée. On peut aussi, et c'est là la méthode ancienne, les dresser en pyramide, montés contre un croûton conique.

**Ailerons de dindonneau farcis à la fermière.** — Faire braiser à moitié les ailerons farcis de farce fine mélangée d'oignon haché fondu au beurre et de persil haché. Les égoutter, les mettre dans une cocotte en terre. Les couvrir avec une garniture fermière (carottes, navets, céleri, oignons détaillés en paysanne, fondus au beurre). Mouiller avec le fonds de braisage dégraissé, réduit, passé. Achever de cuire, à couvert, au four.

**Ailerons de dindonneau en fricassée.** — Cuire aux deux tiers les ailerons farcis ainsi qu'il est dit ci-dessus dans du fonds blanc de volaille ou de veau. Les égoutter; les mettre dans un sautoir avec petits oignons à moitié cuits au blanc et champignons. Mouiller avec de la sauce velouté, faite avec la cuisson des ailerons. Achever de cuire le tout à petite ébullition. Au dernier moment, lier la sauce avec jaunes d'œufs et crème ainsi qu'il est dit pour la *Fricassée de volaille*. V. **FRICASSÉE**.

**Ailerons de dindonneau farcis en fritté.** — Farcir et cuire de petits ailerons ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les faire refroidir dans leur fonds de cuisson passé.

Les égoutter; les faire mariner une demi-heure avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché.

Au dernier moment, les tremper dans de la pâte à frire légère (V. **PÂTES, pâte à frire**) et les faire frire à grande friture brûlante.

Les égoutter, les éponger, les assaisonner de sel fin très sec, les dresser sur serviette (ou sur papier gaufré). Garnir de persil fritté et de quartiers de citron. Servir avec sauce tomate ou autre sauce. V. **FRITOTS**.

**Ailerons de dindonneau farcis à la gelée.** — Farcir les ailerons avec de la farce fine additionnée de truffes en dés (ou avec une farce composée de porc et de foie gras et toujours additionnée de truffes). Les emballer chacun dans un morceau de mousseline, les ficeler. Les cuire dans un fonds de gelée au madère. Les égoutter, les faire refroidir; les mettre dans une coupe en verre ou dans une cocotte en terre. Les couvrir de leur gelée de cuisson que l'on aura clarifiée suivant la méthode habituelle. V. **GELÉES**.

**Ailerons de dindonneau farcis à la périgourdine.** — Farcir les ailerons avec foie gras et truffes en dés (que l'on peut mélanger d'un peu de farce fine) assaisonnés de sel, poivre et épices et arrosés de cognac.

Les envelopper dans des bardes de lard. Les faire braiser dans un fonds au madère. Aux trois quarts de cuisson, les égoutter, les débarder, les mettre dans une cocotte en terre avec (pour 6 pièces d'ailerons) 200 grammes de truffes en quartiers. Verser dessus

le fonds de cuisson dégraissé, réduit et passé. Faire mijoter, au four, pendant 15 minutes.

**Ailerons de dindonneau farcis à la Soubise.** — Les ailerons farcis, braisés ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les égoutter, les faire glacer. Les dresser sur plat rond; les arroser de leur fonds de cuisson réduit. Servir avec purée Soubise à part. V. **SUBISE**.

**Ailerons de dindonneau à la niçoise.** — Assaisonner les ailerons de sel et poivre. Les faire sauter à l'huile et beurre mélangés. Les égoutter lorsqu'ils sont bien dorés. Mettre dans le sautoir, pour 6 pièces, 50 grammes d'oignon haché; faire colorer légèrement; ajouter 3 tomates pelées, épépinées et concassées et une pointe d'ail; cuire 5 minutes; remettre les ailerons dans le sautoir; ajouter un bouquet garni; mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec; assaisonner; faire bouillir; couvrir; cuire 20 minutes. Ajouter 24 olives noires et autant de petits champignons. Achever de cuire à petite ébullition pendant 15 minutes. Saupoudrer d'estragon haché.

**Pot-au-feu aux ailerons de dindonneau.** — Se préparer comme le pot-au-feu ordinaire, avec ailerons de dinde farcis. V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Ailerons de dindonneau Sainte-Menehould.** — Braiser au vin blanc, ou dans du fonds de veau clair les ailerons farcis ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les égoutter, les faire refroidir sous presse.

Les badigeonner de beurre, les recouvrir de chapelure blonde (ou de mie de pain fraîchement passée); les arroser de beurre fondu; les faire griller sur feu doux en les dorant bien de chaque côté.

Servir soit avec sauce diable, soit avec sauce Sainte-Menehould (ces sauces faites avec le fonds de braisage des ailerons). V. **SAUCES**.

Les ailerons grillés Sainte-Menehould peuvent être accompagnés de légumes divers, cuits à l'eau et liés au beurre ou purées de légumes. Comme pour les *Pieds de porc Sainte-Menehould*, il faut servir de la moutarde avec ces ailerons.

**Ailerons de dindonneau en tortue.** — Désosser 12 ailerons de dindonneaux de façon à les obtenir en une sorte de poche. Les farcir avec une farce à quenelles. (V. **FARCES**.) Ficeler l'ouverture. Les ranger dans un plat à sauter foncé de couennes de lard, de carottes et d'oignons émincés. Les assaisonner de sel, et d'une pointe d'épices. Mettre un bouquet garni dans le plat à sauter; arroser de beurre fondu. Mettre sur feu vif. Faire dorer légèrement les ailerons des deux côtés. Mouiller d'un verre de madère. Laisser réduire à fond. Ajouter quelques cuillerées de fonds de veau brun lié et faire braiser au four, à chaleur douce, la casserole couverte.

Égoutter les ailerons; les remettre dans un autre sautoir avec une garniture à la tortue. (V. **GARNITURES**.) Verser dessus le fonds de braisage, que l'on aura condimenté avec les herbes à tortue. (V. **SAUCES, sauce tortue**) réduit et passé. Laisser mijoter le tout ensemble pendant quelques minutes. Dresser les ailerons sur le plat de service. Mettre la garniture autour. Ajouter les garnitures complémentaires : cornichons tournés en petites gousses, jaunes d'œufs frits, écrevisses troussées, croûtons en cœur frits au beurre. Verser la sauce sur les ailerons.

**AILLADE.** — Dénomination usitée en cuisine méridionale, s'appliquant, selon les régions, Languedoc ou Provence, à des préparations quelque peu différentes, bien que, les unes et les autres, à base d'ail.

En Provence, deux apprêts sont servis sous ce nom:

1° La *sauce aillade*, sorte de vinaigrette à base d'ail et comportant parfois de l'échalote, de la ciboulette et autres garnitures. La sauce aillade sert d'accompagnement aux viandes et aux poissons froids, aux pommes de terre et, en général, à tous les plats servis à la vinaigrette;

2° Le *pain à l'aillade*, tranche de pain grillée, fortement frottée d'ail et arrosée d'huile d'olive. Cette aillade provençale est l'équivalent du chapon languedocien.

Certains auteurs mentionnent également d'autres préparations régionales connues sous le nom d'ailade. Citons parmi celles-là :

*l'ailade albigeoise*, qui n'est qu'un aïoli. V. ce mot;

*l'ailade à la toulousaine*, qui est également un aïoli, mais dont la base s'appuie d'une certaine quantité de noix mondées et broyées.

Toutes ces préparations sont très appétissantes, mais un peu spéciales, en raison de l'ail qui en est la caractéristique. Employées pour l'assaisonnement des salades, elles sont très appréciées.

**AÏOLI** ou **AÏLOLI**. — Broyer finement dans un petit mortier 4 grosses gousses d'ail, dont on aura retiré le germe, et un jaune d'œuf. Assaisonner d'une pincée de sel, et continuer de broyer avec le pilon, en ajoutant peu à peu, comme pour la sauce mayonnaise, 2 décilitres et demi d'huile.

Travailler vigoureusement ce mélange, qui doit, une fois terminé, avoir l'apparence d'une mayonnaise consistante et homogène.

L'aïoli se sert surtout avec les poissons bouillis, chauds ou froids, mais peut également être servi avec les viandes froides ou encore être employé pour assaisonner les salades de légumes cuits.

**Aïoli garni**. — Cet apprêt, très prisé en Provence, se compose d'articles divers tels que morue bouillie, escargots cuits à l'eau salée, avec fenouil et oignons piqués de clous de girofle, carottes bouillies, haricots verts, artichauts cuits à l'eau salée, pommes de terre en robe, œufs durs, etc., auxquels on ajoute parfois des petits poulpes bouillis à l'eau salée et aromatisée. Tout cela dressé sur un grand plat et servi avec l'aïoli.

L'apprêt de ce mets, dit J. B. Reboul, un des maîtres de la cuisine provençale, demande une grande mise en scène. Cependant, tous les articles que nous venons d'énumérer ne sont pas de rigueur. Il n'y a pas là-dessus de règle fixe. On fait selon les goûts et les moyens dont on dispose.

**Aïoli à la grecque**. — Sorte de sauce vinaigrette que l'on prépare ainsi : noix, amandes, noisettes pilées, mie de pain passée au tamis et trempée au lait, ail broyé, montée à l'huile, vinaigre et citron. Pour poissons frits et bouillis.

**AIRELLE**. — Sous ce nom, on comprend souvent différentes baies vacciniées comme *l'airelle canneberge*, *l'airelle myrtille*, etc. *Uairéle* proprement dite (ou airelle rouge) est un petit fruit rougeâtre, de saveur très acidulée qui s'emploie surtout sous forme de compotes dans les pays germaniques (*preiselbeere*, en allemand) où on l'utilise comme condiment aigre-doux avec les viandes rouges et le gibier. Ses propriétés l'apparentent aux *cranberries* et aux *myrtilles*. V. ces mots et aussi **CANNEBEEGE**.

**Compote d'airelle**. — Mettre dans un sirop préparé avec 500 grammes de sucre, 2 décilitres d'eau, un demi-zeste de citron et un fragment de cannelle, un kilo d'airelles égrappées. Faire bouillir en plein feu.

Retirer les airelles avec une écumoire dès qu'elles sont cuites; les mettre dans un compotier.

Faire réduire le sirop; le verser sur les fruits. Faire refroidir avant de servir.

**Confiture d'airelles**. — Pour 2 kilos d'airelles égrappées, un kilogramme et demi de sucre. Faire fondre le sucre dans une bassine en cuivre avec un demi-litre d'eau.

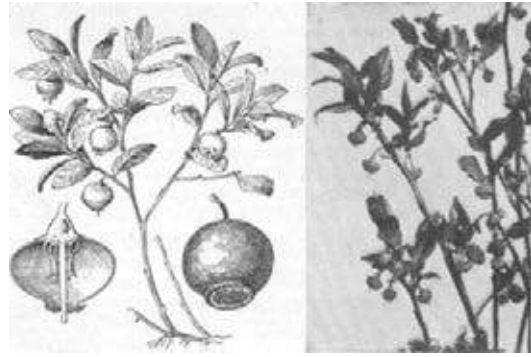
Mettre les airelles dans la bassine. Faire cuire, en remuant souvent avec la spatule pour que les fruits n'attachent pas au fond.

Cuire et terminer ainsi qu'il est dit à la méthode générale pour les confitures. V. **CONFITURES**.

Mettre en pot, couvrir, ficeler.

**Gelée d'airelles**. — **PROPORTIONS**. — Airelles égrappées, 2 kg; groseilles égrappées, 1 kg; sucre, 3 kg.

**MÉTHODE**. — Presser les airelles et les groseilles pour en extraire tout le jus. Mettre ce jus dans une bassine avec le sucre. Mélanger.



Airelle myrtille.

Rameaux d'airelle.

Faire partir sur le feu. Au premier bouillon, écumer avec soin. Laisser cuire 5 minutes. Vérifier le point de cuisson de la gelée.

Laisser tiédir : mettre en pot ; couvrir.

**Kissel d'airelles** (Cuisine russe). — Broyer au mortier un kilo d'airelles en leur ajoutant environ 2 litres et demi d'eau. Retirer ce mélange du mortier et le presser à travers une serviette pour en extraire tout le Jus.

Verser ce jus dans une casserole où l'on aura mis 6 cuillerées à bouche de fécule. Mélanger.

Ajouter 200 grammes de sucre en poudre. Mettre à bouillir sur le feu en remuant. Lorsque la composition est épaisse et transparente, la verser dans une timbale en argent ou dans une jatte.

Servir chaud avec de la crème double très épaisse, à part.

**Kissel d'airelles (froid)**. — Préparer la composition ainsi qu'il est dit ci-dessus. La verser dans un moule uni que l'on aura bien mouillé d'eau froide intérieurement. Faire refroidir sur glace.

Démouler le pain, lorsque la composition est bien prise. Servir avec crème double.

*Nota*. — Les kissels peuvent se préparer avec toutes sortes de jus de fruits. On les fait aussi avec lait d'amandes, de noisettes, de noix, etc.

**AISY**. — Nom donné au petit lait, résidu du lait cuit pour la fabrication du fromage de Gruyère et qu'on a laissé aigrir. Ce lait sert à la préparation des fromages de qualité inférieure qu'on nomme *serai*. Dans les fromageries, l'aisy est conservé en tonneaux et on y ajoute, journellement, le petit lait provenant de la cuisson du lait frais.

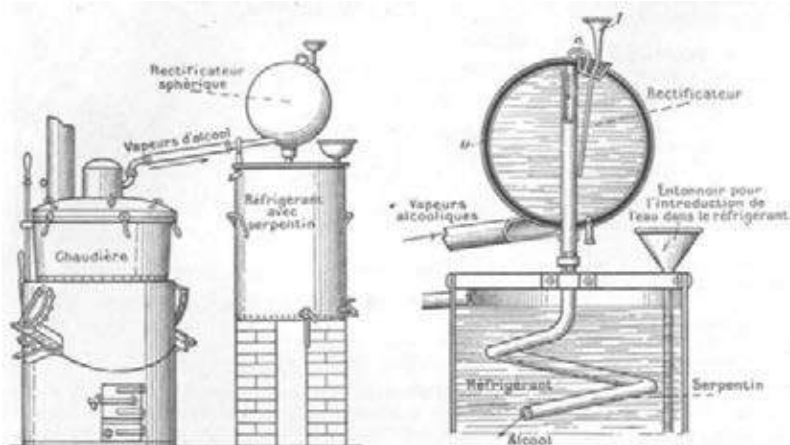
**ALAMBIC**. — Appareil servant à la distillation. Il se compose d'une *cucurbite* ou chaudière en cuivre étamé, munie ou non d'un *bain-marie*, surmontée d'un *chapeau* auquel fait suite le *serpentin*, tuyau spirale d'étain ou de cuivre étamé. Le liquide à distiller est mis dans la cucurbite, directement (alambic à feu nu) ou sur le bain-marie qu'elle renferme et le récipient est posé sur un foyer. Sous l'action de la chaleur, les vapeurs d'alcool se dégagent d'abord, passent dans le serpentin, qui est refroidi par un courant d'eau, et se condensent. Dans la vieille méthode charentaise, on se ser-



Alambic ancien.

vait d'alambics chauffés (à feu nu) au bois et l'on obtenait un premier produit, le *brouillis*, qu'il fallait distiller, repasser à nouveau.

Une série de perfectionnements a été apportée au vieil alambic primitif pour éviter la *repassé* et obtenir



Alambic avec rectificateur.

Détail d'un rectificateur vu en coupe.

l'eau-de-vie du premier jet, pour assurer l'alimentation continue de l'appareil. Les amateurs traditionalistes prétendent que tous ces perfectionnements augmentent le *goût de chaudière* et donnent des produits inférieurs.

Dans l'industrie, on se sert d'appareils plus compliqués, de colonnes à distiller, à rectifier, etc.

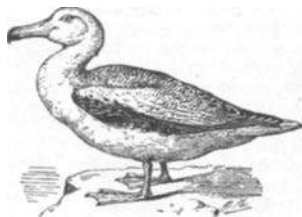
**ALARIA.** — Genre d'algues dont on connaît cinq espèces que l'on rencontre dans toutes les mers du nord de l'Europe.

Une variété connue sous le nom de *badderlocks* en Ecosse et de *murlins* en Irlande, est très abondante en Angleterre, sur toutes les côtes de l'Atlantique. On la mange volontiers en Ecosse, en Irlande et aux îles Féroé; mais on ne consomme que la nervure centrale. Le goût de cette nervure cartilagineuse est légèrement sucré.

**ALBACORE.** — Nom que les Portugais donnent à l'*espadon*. V. ce mot.

**ALBARELLE.** — Champignon comestible qui croît sur le châtaignier et le peuplier blanc.

**ALBATROS.** — Oiseau de mer. La chair de cet animal est coriace. On consomme néanmoins celle des jeunes que l'on prépare comme l'oie sauvage. V. ce mot.



Albatros.

**ALBERGE.** — Fruit de l'albergier qui tient de la pêche et de l'abricot. Sa peau est rugueuse et colorée; sa chair est fondante et légèrement amère. On peut appliquer à l'alberge toutes les préparations données pour la pêche (V. ce mot) mais on l'utilise surtout en confitures.

L'alberge de Tours et l'alberge de Montgamet sont les plus réputées.

**ALBIGEOISE.** — Garniture pour grosses et petites pièces de boucherie. Se compose de tomates farcies et de croquettes de pommes.

**ALBRAN.** — Nom donné au canard sauvage quand il est tout jeune. Un peu plus tard, il prend le nom de canardeau, puis de canard. S'accommode comme le canard. V. ce mot.

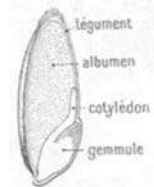
**ALBUFÉRA (d').** — Dénomination s'appliquant à différentes préparations caractérisées surtout par la sauce qui les accompagne.

Le nom d'Albuféra a été d'abord employé par Canetone, ou du moins par le continuateur de son œuvre, Plumerey, ainsi qu'en fait foi la recette des *Canetons à la d'Albuféra*, qui se différencie un peu de la méthode actuelle. On sait que le maréchal Suchet fut fait duc d'Albuféra en 1812 après les victoires d'Oropéza, de Murviedro et de Valence, en Espagne. C'est près de Valence que se trouve le lac d'Albuféra. V. CANETON et POULARDE.

**ALBUMEN.** — Partie de la graine contenant une réserve alimentaire pour la plante en germination. L'albumen est tantôt farineux, comme dans les céréales, telles que le maïs, l'orge, le blé, le seigle; tantôt, il est huileux ou charnu, comme dans le cocotier, le pavot noir. Dans certains palmiers, il atteint la dureté de l'ivoire.

L'albumen contenu dans le fruit du cocotier se présente sous la forme d'une couche périphérique; au centre se trouve une cavité plus ou moins grande remplie du liquide dénommé vulgairement lait de coco.

Nombreuses sont les graines utilisées pour leur albumen dans l'économie domestique, la médecine ou les arts. C'est ainsi que les céréales nous fournissent la farine; le caféier, l'alcaloïde connu sous le nom de caféine. Le pavot noir produit l'huile d'ailette, quasi universellement employée comme comestible. Les graines de certaines nymphéas, fort agréables au goût, sont largement utilisées, en Chine et en Annam, comme article d'alimentation. Celles d'un pin croissant en Provence et en Italie contiennent un albumen de consistance huileuse et d'un goût très fin qui les font rechercher pour la fabrication des bonbons, particulièrement des dragées. Bon nombre de palmiers fournissent une huile comestible et éclairante. L'huile de lin provient des graines de cette plante.



Coupe d'un grain de blé montrant l'albumen.

Enfin, une sorte de palmier nain, originaire du Pérou, produit un fruit très volumineux connu des indigènes sous le nom de *cana* ou de *cabezo de negro*. L'albumen de ses graines est, lorsque le fruit est vert, liquide, d'un goût agréable et susceptible, par fermentation, de produire un vin assez estimé dans le pays. En mûrissant, au contraire, ce fruit acquiert une grande dureté. On peut alors l'utiliser comme on le fait de l'ivoire. Il prend dans le commerce, car c'est un article d'exportation, le nom de *morfill* ou *ivoire végétal*. Brûlé, il fournit un produit comparable avantageusement au noir d'ivoire que l'on obtient des dents et défenses d'éléphant.

**ALBUMINE.** — Matière visqueuse blanchâtre, d'une saveur un peu salée, dont le type est le blanc d'oeuf qui en contient 59 p. 100 de son poids total (V. ŒUFS). Elle se trouve aussi dans le sérum sanguin, dans le lait et dans les plantes, particulièrement dans les graines de légumes secs; c'est pourquoi les eaux de cuisson des pois, haricots, lentilles, deviennent visqueuses en refroidissant. Soluble dans l'eau froide à l'état cru, l'albumine se coagule à la température de 78° à 80° et devient alors insoluble.

En évaporant les blancs d'œufs des oiseaux à une température de 50° environ, on obtient l'albumine

sous forme de minces plaques jaunâtres et transparentes ressemblant à de la colle.

L'albumine est employée en confiserie industrielle pour remplacer les blancs d'œufs dans certaines pâtes dites soufflées : guimauve, réglisse, nougat de Montélimar et meringages divers.

Elle est aussi employée dans les biscuiteries et pâtisseries industrielles où elle remplace les œufs pour la fabrication des biscuits à bon marché et dans les pâtes d'amandes, où elle remplace les blancs d'œufs. Pour l'employer, on la fait dissoudre à froid dans environ sept fois son poids d'eau.

**ALBUMINOÏDES.** — Substances ayant des propriétés très voisines de celles de l'albumine (coagulables par la chaleur), appelées aussi substances azotées, quaternaires ou protéiques. Elles existent dans tous les organismes vivants, animaux ou végétaux.

L'analyse chimique y décèle toujours les quatre éléments fondamentaux : carbone, hydrogène, oxygène et azote, toujours associés en quantité variable à d'autres éléments.

Les albuminoïdes sont un des éléments essentiels de notre alimentation; parmi les substances que nous consommons, seules en sont dépourvues celles qui ont subi une purification industrielle, comme l'huile et le sucre.

En diététique, on est amené parfois à augmenter la ration d'albuminoïdes (dans les cas de dénutrition, etc.), plus souvent à la réduire lorsque le rein, malade, ne peut en éliminer les déchets ou que le foie devient insuffisant à les transformer. Sans vouloir donner des tables d'analyses que l'on trouvera dans les ouvrages spéciaux, disons qu'on peut classer les aliments albuminoïdes ou azotés en quatre catégories :

*Très pauvres en albumines* (moins de 1 p. 100) : légumes verts, fruits aqueux, pommes de terre, riz, crème, beurre, miel, sucre, huiles;

*Pauvres* (jusqu'à 6 p. 100) : épinards, artichauts, choux verts, choux de Bruxelles, marrons, châtaignes, petits pois, cacao, chocolat;

*Biches* (de 6 à 12 p. 100) : pain, farines, céréales, pâtes, œufs;

*Très riches* (12 à 30 p. 100) : noix, amandes, noisettes, viandes diverses, poissons, haricots secs, pois secs, lentilles, fèves, pois chiches, fromages.

**ALBUMINURIE.** — Maladie caractérisée par la présence de l'albumine dans les urines et qui nécessite un régime alimentaire spécial. V. **RÉGIMES.**

**ALBUNDIGAS** (Cuisine mexicaine). — L'origine des albundigas paraît être espagnole ou mexicaine. Dans ce pays, c'est presque un mets national.

Mélez ensemble 500 grammes de filet de bœuf haché finement et 125 grammes de lard gras haché un peu gros. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez un peu d'ail écrasé et une petite cuillerée de persil haché, et liez avec un œuf. Façonnez en petites galettes un peu épaisses. Faites colorer au beurre clarifié. Mettez dans un plat à gratin. Couvrez de sauce tomate. Cuites 20 minutes au four. Servez avec *riz à la cubaine*. V. **RIZ.**

Les albundigas se préparent aussi avec de la chair de veau et de porc mélangées.

Les Mexicains font également sous ce nom une soupe dont voici la recette :

**PROPORTIONS.** — Pour 3 l de bouillon léger ou d'eau : 250 g de filet de porc, de veau ou de bœuf; 5 oignons nouveaux moyens; une gousse d'ail; 4 piments verts; 3 tomates pelées et épépinées; 50 g de beurre; 20 g de farine de gruau et autant de mie de pain passée au tamis; 5 g de coriandre, de thym ou, mieux, de marjolaine, dont le goût est plus délicat; un œuf entier; 15 à 20 g de sel.

**MÉTHODE.** — Faire roussir dans le beurre les oignons et les piments coupés en filets ou en rondelles; au dernier moment, ajouter l'ail, à peine écrasé. Quand les oignons sont revenus, saupoudrer de farine, remuer pour la colorer légèrement, puis ajouter viande, pain et autres condiments passés à la machine, et l'œuf;

mélanger bien; mouiller avec bouillon ou eau bouillante, et laisser mijoter pendant un quart d'heure.

Remplir de cette farce encore chaude une poche en toile munie d'une douille ronde unie. Pousser la farce au-dessus d'une casserole pleine de consommé bouillant. Avec un petit couteau, coupez en menus tronçons le boudin de farce que la pression fait sortir de la poche.

Faire pocher ces sortes de quenelles à très légère ébullition, la casserole couverte.

Au dernier moment, ajouter dans le potage des tomates pelées, hachées, fondues au beurre.

**ALCALI VOLATIL.** — Appelé vulgairement *ammoniaque* liquide. C'est un liquide incolore, d'une odeur excessivement forte et prenante, dont les émanations peuvent même devenir asphyxiantes. L'alcali est plus léger que l'eau et a une odeur d'urine très prononcée.

On l'emploie en confiserie comme dissolvant des carmins de cochenille.

**ALCALIMISANTS (Aliments).** — Aliments dont la minéralisation totale comporte un excès d'éléments basiques (chaux, soude, potasse, magnésie).

Le lait et le sang sont les seuls aliments alcalinisants d'origine animale; à l'exception des céréales et de leurs dérivés, de quelques légumes, que l'on consomme en fleurs (artichaut) ou en bourgeons (asperges, choux de Bruxelles), tous les aliments d'origine végétale sont alcalinisants, y compris les fruits à saveur acide, comme le citron, les groseilles, etc.

Les aliments fortement alcalinisants sont les céleris, les topinambours, les navets, les carottes, les betteraves, les concombres, les choux, les pissenlits, les endives, les laitues, les tomates, les épinards, les oranges, les mandarines, les citrons.

Sont plus faiblement alcalinisants : le lait, les pommes de terre, les choux-fleurs, les fruits.

**ALCALINITÉ.** — Propriété de ce qui est alcalin. L'alcalinité d'une substance se mesure aujourd'hui par la quantité d'ions OH (union d'un atome d'oxygène et d'un atome d'hydrogène) qu'elle renferme (ions alcalins) comparé au nombre d'ions H (ions acides). Pratiquement, cette alcalinité se mesure par un chiffre appelé degré p<sub>a</sub> de la substance. V. **ACIDITÉ.**

**ALCALOÏDES.** — Substances d'origine végétale, ayant une action puissante sur l'organisme, même absorbées en très petites quantités. (Les principes excitants contenus dans le café, le thé et le chocolat sont des alcaloïdes.)

**ALCARAZAS.** — Nous avons emprunté ce mot à l'espagnol, qui lui-même l'a emprunté à l'arabe *al-kourraz* (cruche). En Egypte, l'alcarazas porte le nom de *bardak*, dont nous avons fait *bardague* ou *balasse*. C'est un mot turc qui paraît se rattacher à la racine arabe *bara*, refroidir, d'où certainement dérive *barrada* qui, comme alcarazas, désigne un vase destiné à rafraîchir les liquides et a donné naissance à l'espagnol *albarrada*.

Ce sont des vases de formes variées en terre poreuse analogue à la terre de pipe. On remplit d'eau ces vases et on les suspend à l'ombre dans un courant d'air. L'eau suinte à travers les pores du vase et s'évapore d'autant plus rapidement que la température extérieure est chaude et l'air très sec. La chaleur nécessaire à l'évaporation est empruntée au liquide intérieur qui se trouve refroidi.

**ALCAZAR (pâtisserie).** — Foncer un moule à moka en pâte sucrée. Piquer le fond et garnir de 2 cuillerées de marmelade d'abricots. Emplir le moule aux trois quarts avec l'appareil ci-dessous :

**PROPORTIONS.** — 125 g de sucre de glace; 4 blancs



Alcarazas.

d'œufs; 60 g de poudre d'amandes; 60 g de farine; 25 g de beurre fondu; kirsch.

**MÉTHODE.** — Batre sur le feu le sucre et les blancs d'œufs pour obtenir une meringue ferme, puis leur mélanger la poudre d'amandes, la farine et, enfin, le beurre fondu, dans lequel on aura mélangé la moitié d'un verre à liqueur de kirsch.

Cuire l'entremets à four moyen et le démouler sur une grille.

Garnir de pâte d'amandes crue à livre pour livre (V. **PÂTE D'AMANDES**) une poche en toile munie d'une douille cannulée et tracer sur l'entremets des losanges par des lignes droites se croisant. Paire une bordure de même pâte tout autour de l'entremets et le repasser à four chaud pour colorer la pâte d'amandes. Napper le dessus à l'abricot réduit et mettre au milieu de chaque losange une demi-pistache.

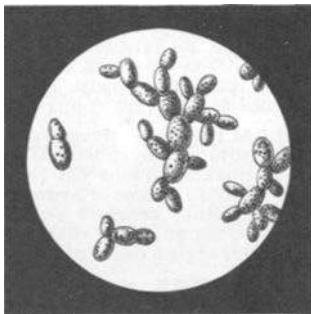
On peut aussi abricater le tour et le masquer d'amandes hachées et grillées.

**ALCÉE.** — Plante originaire du Levant que l'on désigne vulgairement sous le nom de rose *trémière* ou *passerose*.

Cette plante, très abondante dans nos jardins, possède les mêmes vertus que les *mauves*. Elle contient un principe nutritif appréciable. On a obtenu avec ses racines une fécula très nourrissante.

**ALCOOL.** — Liquide obtenu par la distillation des boissons fermentées.

Les chimistes désignent sous le nom d'alcool toute substance organique composée, de carbone, d'hydrogène et d'oxygène, susceptible de se combiner à un acide pour former un éther. Parmi ces alcools, nous citerons seulement l'*alcool éthylique* ou alcool de vin, appelé aussi esprit de vin. Produit principal de la fermentation des liquides sucrés, formé par dédoublement du glucose sous l'action d'une levure, cellule végétale microscopique qui, pour sa prolifération, décompose le glucose en acide carbonique et en alcool, avec production accessoire de quelques substances odorantes ou sapides. V. **FERMENT, BIÈRE, VIN**.



Cellules microscopiques provoquant la fermentation alcoolique.

On fabrique l'alcool par la fermentation de Jus sucrés naturels (de raisins, de pommes, de cannes à sucre, de betteraves, etc.) ou de moûts amyacés ayant subi une fermentation diastasique préalable qui transforme l'amidon en glucose (moûts de céréales [bière], de pommes de terre, etc.).

La distillation de ces moûts donne des eaux-de-vie (V. ce mot); la concentration et la rectification de ces eaux-de-vie fournit les alcools industriels. V. **ALCOOLOMÉTRIE**.

L'alcool absolu à 100° est un produit de laboratoire; c'est un liquide caustique, qui bout à 78,3 et qui, très avide d'eau, ne peut être conservé qu'avec de grandes précautions.

L'alcool officinal à 95° est un liquide incolore très mobile, volatil sans résidu, d'une odeur agréable, d'une saveur brûlante, qui bout à 79,9. Il est miscible à l'eau en toutes proportions, avec contraction c'est-à-dire que le volume total du mélange est inférieur à celui des composants) et avec dégagement de chaleur.

L'alcool à 85° est vulgairement appelé « trois-six » parce que 3 parties de cet alcool, mélangées à une égale quantité

d'eau pure, donnent 6 parties d'eau-de-vie commune.

L'alcool possède des propriétés antiseptiques; c'est un stimulant diffusible qui a de nombreux usages en thérapeutique.

Par sa composition chimique, l'alcool se rapproche des sucres (une molécule de glucose se dédouble, par la fermentation, en deux molécules d'alcool). Il possède des propriétés alimentaires réelles, mais médiocres, parce qu'il se décompose trop rapidement dans l'organisme et que l'énergie libérée ne peut être utilisée que dans une faible mesure et surtout parce que l'alcool est une substance toxique dès que la dose est un peu élevée. V. **ALCOOLISME**.

**ALCOOLAT.** — Liquide obtenu par distillation de l'alcool sur une ou plusieurs plantes (alcoollats simples ou composés). Employés en pharmacie et dans l'industrie des liqueurs.

**ALCOOLATURE.** — Liquide résultant de l'action dissolvante de l'alcool (habituellement à 60°-80°) sur des plantes fraîches.

**ALCOOLIQUE.** — Qui contient de l'alcool. Se dit aussi d'une personne atteinte d'alcoolisme.

**ALCOOLISER.** — Ajouter de l'alcool à un liquide.

**ALCOOLISME.** — Intoxication produite par l'abus de liquides contenant de l'alcool. On en distingue trois formes :

1° *Ivresse.* — Survenant dès que l'alcool atteint un certain degré, variable selon les individus, se manifestant ainsi :

*Au premier degré :* sensation de bien-être, exaltation des facultés intellectuelles et de l'imagination; léger gonflement de la face;

*Au deuxième degré :* incohérence mentale; diminution de la force musculaire, titubation, incoordination des mouvements, congestion de la face, sommeil invincible;

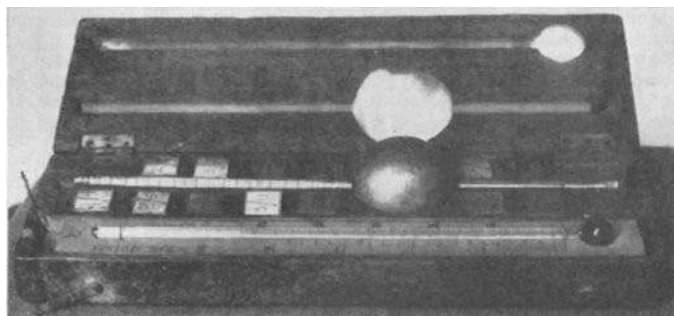
*Au troisième degré :* abolition de la motilité, de la sensibilité et de la volonté;

2° *Intoxication aiguë.* — Même début que dans l'ivresse, mais la période d'excitation est très courte et aboutit rapidement à la somnolence, qui peut aller jusqu'au coma et à la mort par congestion cérébrale ou pulmonaire;

3° *Alcoolisme chronique.* — L'abus répété de liquides alcooliques produit des lésions de l'estomac (gastrites), du foie (cirrhoses), des reins (néphrites) et du système nerveux (délire, névrites).

**ALCOOMÈTRE ou ALCOOLOMÈTRE.** — Densimètre à poids constant portant une tige graduée qui indique, par simple lecture, le degré alcoolique d'un liquide, c'est-à-dire sa teneur d'alcool absolu, en volume. En France, l'alcoomètre centésimal de Gay-Lussac est le seul légal.

**ALCOOMÉTRIE ou ALCOOLOMÉTRIE.** — Mesure du degré alcoolique. L'alcoomètre centésimal est gradué pour une température de + 15°; des tables permettent de faire les corrections nécessaires lorsque la lecture a été faite à une autre température. En d'autres pays, on se sert d'instruments différents,



Ancien alcoomètre à poids avec son jeu de poids et son thermomètre.

ou on mesure la teneur d'alcool en poids. Il existe des tables permettant de transposer les chiffres ainsi obtenus en degrés centésimaux et vice versa.

**ALCYON.** — Le nom de cet oiseau vient du grec *alkuôn* (formé de *als*, la mer, et de *kuôn*, qui fait ses petits). D'après une légende grecque, on admettait que l'alcyon faisait son nid sur les flots de la mer. Cet oiseau, remarquable par son manteau bleu et son ventre d'un roux plus ou moins foncé, est le type australien de notre martin-pêcheur.

D'Australie, l'espèce s'est répandue en Cochinchine, en Chine et au Japon.

Les alcyons construisent leurs nids à l'aide d'une substance gélatineuse sécrétée à l'époque de la ponte par leur jabot.

Ces nids sont recherchés des Chinois, qui en sont très friands. Séchés, ils constituent un article d'importation en Europe fort estimé sur les meilleures tables sous le nom de *nids de salanganes* ou hirondelles de mer.

**ALE.** — Bière anglaise désignée aussi sous le nom de *pale aie*, bière pâle. Cette bière est peu houblonnée et peu amère; on l'utilise en cuisine pour diverses préparations au fromage, notamment pour les *welsh rarebits*, sortes de toasts au fromage de Gloucester ou de Chester. V. **WELSH RAHEBIT**.

L'aie s'obtient par une fermentation rapide et acquiert de la force en vieillissant, tandis que la petite bière fermentée ne peut se conserver. Le *stout* et le *porter* se brassent avec du grain grillé, tandis que l'aie est faite avec le grain nature.

L'aie la plus réputée est fabriquée à Preston, dans le comté de Lancashire.

Il est de tradition, dans les riches familles anglaises, lorsque naît un fils, d'emplir un ou plusieurs tonneaux d'aie, expressément brassée à cette occasion.

« Ces tonneaux, hermétiquement bouchés, ne sont mis en perce qu'à la majorité de cet héritier présomptif. Ce jour mémorable, qu'on appelle le *coming of âge*, est célébré avec grande pompe et tous les tenants, amis et serviteurs, sont conviés à un banquet pantagruélique, où, après le repas, la fameuse bière, qui compte vingt et un ans d'âge, est dégustée à la ronde. »

**ALE (Toast and).** — Boisson anglaise que l'on sert l'hiver, après le dîner, en même temps que le fromage.

**MÉTHODE.** — Chauffer jusqu'à Tébullition un litre de vieille aie dans laquelle on a mis une cuillerée à café de gingembre; la verser, presque bouillante, dans une cruche anglaise munie d'un couvercle en métal, dans laquelle on a préalablement déposé une épaisse tranche de pain bien grillée de chaque côté. Laisser un peu tiédir l'aie avant de la servir.

**ALE POSSET.** — Chauffer dans un vase un litre d'aie, assaisonnée d'un peu de sucre, d'une pincée de gingembre en poudre et de muscade râpée. Faire bouillir un litre de lait non écrémé et le mélanger tout bouillant avec Taie.

**ALECTRYON.** — Grand arbre dont l'espèce la plus connue se rencontre en Nouvelle-Zélande.

Son fruit, de couleur rouge, est très recherché pour son goût acidulé. On en prépare des boissons fort rafraîchissantes. De ses graines on extrait une huile estimée qui s'exporte à l'étranger.

**ALENOIS (Cresson).** — On le désigne aussi sous le nom de *cresson de jardin*. Alénois est une déformation du mot « Orléonais ».

Cette plante pousse spontanément chez nous. Cependant, on dit qu'elle est originaire de l'île de Chypre.

On compte plusieurs espèces de cresson alénois : *l'alénois nain frisé*; *l'alénois doré*, dont les feuilles sont d'un vert pâle tirant sur le jaune; *l'alénois à larges feuilles* et *l'alénois commun*.

Le cresson alénois se mange ordinairement en salade,

comme le cresson de fontaine; il fournit la garniture classique des viandes et des volailles rôties ou grillées.

On peut aussi l'accorder diversement comme le cresson de fontaine.

On prépare avec ce cresson d'excellents potages. V. **POTAGES**.

**ALGÉRIE.** — L'Algérie est un pays essentiellement agricole, principalement dans la région dénommée le Tell où domine la culture des céréa-

les; d'importants pâturages s'étendent sur les hauts plateaux; enfin, sur les montagnes et les pays impropres à la culture, s'élèvent des forêts. Ce pays a donc d'importantes ressources : il fut, dans l'antiquité, l'un des greniers de Rome.

Les céréales algériennes se présentent sous toutes les formes : blé dur, blé tendre, orge, avoine, maïs, millet, etc. On sait que les blés durs sont spécialement recherchés pour la fabrication des pâtes alimentaires et des semoules, car ils fournissent des pâtes qui, tout en se gonflant, tiennent ferme à la cuisson.

Le vignoble algérien est très étendu; les vins, obtenus par des procédés perfectionnés, sont appréciés dans tous les pays du monde. Ils sont généralement de forte tenue, très alcoolisés, titrant de 9°,5 à 15°, se prêtant aux coupages et voyageant sous tous les climats.

Non seulement le vignoble algérien produit des vins intéressants, mais il nous fournit encore des raisins de table, primeurs qui apparaissent sur le marché français dès le mois de juin.

Parmi d'autres fruits également primeurs, citons les prunes : prunes bleues et prunes reine-Claude, et les amandes; mais les fruits spécialement algériens sont l'orange, la mandarine, la datte et la figue. Ces deux derniers sont expédiés séchés en quantités considérables. Une bonne partie de la production des oranges et mandarines est employée dans le pays même pour la fabrication des liqueurs.

La culture des légumes donne des produits d'excellente qualité en pommes de terre, haricots, artichauts, tomates, pois, carottes, melons, pastèques, aubergines. L'olivier est cultivé dans les régions du littoral et dans quelques régions élevées jusqu'à 900 mètres d'altitude. Les usines fabriquent sur place une huile de très bonne qualité, fluide, fruitée, dorée.

Les côtes fournissent tous les poissons et crustacés de la Méditerranée, ainsi que les « fruits de mer », à peu près analogues à ceux que Ton trouve sur la côte provençale.

Enfin les pâturages de l'intérieur nourrissent un



Cresson alénois.



Alcoomètre centésimal de Gay-Lussac.



Moutons au pâturage en Algérie.

très important cheptel, mais dix fois plus riche environ en moutons qu'en bovins. Ceci explique pourquoi dans la cuisine arabe décrite ci-après, on trouvera beaucoup plus de préparations à base de mouton que de bœuf, etc. Quant aux animaux spécialement algériens, tels que chameaux ou gazelles, s'ils entrent dans l'alimentation, c'est plutôt à titre de curiosité gastronomique et d'une façon assez exceptionnelle.

La cuisine que l'on fait dans les grandes villes



Cuisine sous la tente en Algérie.

d'Algérie est, à peu de chose près, semblable à celle que l'on fait en Provence ou en Corse. Nous parlons seulement, bien entendu, de la cuisine que l'on prépare dans les hôtels et dans les maisons particulières, car dans les quartiers nettement arabes d'Alger et d'autres grandes villes de l'Afrique du Nord, on peut se régaler de véritable cuisine arabe, cuisine que l'on appelle « cuisine sous la tente ».

**Cuisine arabe ou Cuisine sous la tente.** — Cette cuisine est simple et saine; le lait, l'huile, la semoule, le riz, les dattes, les légumes, les pâtes, les condiments et les viandes qui la composent sont tous des aliments excellents qui, traités simplement, produisent des mets parfaitement assimilables.

Le mode d'abattage que les Arabes emploient, qui consiste à couper complètement et sur le devant du cou, la trachée artère de l'animal et les deux veines jugulaires, sans enlever le couteau avant l'entière section de ces parties, est à recommander de façon toute particulière.

De toutes les parties de ces animaux, les Arabes ne mangent que la chair; le sang est défendu. Le Coran fixe le choix des substances alimentaires que les Arabes sont autorisés à manger.

Ils peuvent consommer les animaux aquatiques, toutes les volailles, et tous les oiseaux, sauf les rapaces diurnes ou nocturnes.

Tous les animaux de bétail, chameau, bœuf, mouton, etc., à l'exception du porc et de son congénère, le sanglier.

Le législateur conseille à ses fidèles « Ne mangez pas accroupis et appuyés sur vous-même, car cette position dispose à trop manger, mais soyez assis autour de la table de façon à paraître toujours prêts à vous lever ».

Les Arabes ne boivent généralement qu'une fois après le repas : un vase commun (guerba) contenant de l'eau de source ou du lait, circule parmi les convives.

Celui qui boit ne doit pas respirer dans le bol où est le liquide, il doit l'ôter de ses lèvres pour reprendre haleine, et ensuite, il peut recommencer à boire. Une tasse de café et une pipe de tabac terminent toujours le repas du véritable Arabe.

Le café, boisson musulmane, compagnon inséparable du tabac avec lequel il constitue deux grandes jouissances de l'Arabe, est très riche en substances toniques, par conséquent très sain, dans un pays où règne, en été, une température qui varie de 25° à 50°.

L'Arabe ne consomme pas de vin, le Coran le lui défend. Cependamment un commentateur du Coran, Sidi Dylalédine, pense que le prophète a tout simplement voulu défendre l'excès de vin, et qu'il est permis d'en boire pourvu que l'on ne s'enivre pas.

Un autre, renchérissant, a dit : « Mangez et buvez mais sans excès, car Dieu n'aime point ceux qui commettent des excès. »

Usages gastronomiques des Arabes. — « Lorsque la nourriture est servie, dit El Syauté, prenez autour du plat et laissez-en le milieu car la bénédiction du ciel y descendra. »

Les lois de l'hospitalité sont rigoureusement observées chez les musulmans. Si un étranger, bien ou mal vêtu, se présente à l'entrée d'une tente ou à la porte d'une maison, et demande l'hospitalité, aussitôt le maître du logis lui répond : « Sois le bienvenu », et le fait entrer en lui indiquant une place sur le tapis ou la natte qui recouvre le parquet. Aussitôt la demeure prend un air de fête et on offre à ce convive une tasse de café ou de thé et ce qu'il y a de prêt à manger.

L'hospitalité est un devoir pour tout bon musulman.

Quand, dans une famille indigène, on vous a offert des *messelmen*, des *sebaas-el-arroussa* sortes de gâteaux ayant la forme d'un doigt effilé ou des petites mains en biscuits, c'est que vous avez été bien reçu.

La main dessinée qui se trouve sur les gâteaux, sur les toiles de tentes, sur les murs des maisons indigènes, comme sur les portes ou fenêtres, est un signe de puissance tiré d'un épisode historique.

Moïse, après avoir changé sa baguette en serpent, montra sa main éblouissante au Pharaon comme pour attester sa force. Les croyants qui se gardent pourtant de toute représentation humaine, adoptèrent par exception le dessin de la main de Moïse pour se préserver du mauvais œil.

Un jeûne très sévère, le *ramadhan*, est prescrit aux musulmans pendant toute la durée du mois de ramadhan qui est le neuvième mois de l'année musulmane.

Le mot « ramadhan » vient d'un verbe qui signifie pleuvoir parce qu'il lave les péchés du corps et nettoie les impuretés du cœur.

La même racine verbale signifie aussi brûler et, selon ce sens primitif, le mot ramadhan veut dire qu'il purifie les fidèles de leurs péchés, de la même manière que le feu.

Le jeûne fut établi par Mohamed, la deuxième année de l'Égire, pour consacrer, par une pratique religieuse, le souvenir de ce qui arriva au premier homme lorsqu'il eut mangé le fruit défendu. Adam chassé de l'Eden, pleura amèrement, mais son repentir ne fut accepté de Dieu que trente jours après sa faute, lorsque son corps eut été purifié des impuretés dont sa désobéissance l'avait souillé et sa postérité fut condamnée à un jeûne consécutif de trente jours par année.

Pendant le mois du ramadhan les musulmans ne doivent prendre aucune nourriture, ni boire, ni fumer, depuis le lever du jour jusqu'au coucher du soleil.

En Afrique du Nord, où l'islamisme est la religion dominante, une salve d'artillerie annonce aux fidèles l'ouverture du ramadhan. Pendant tous les mois, un coup de canon tiré au coucher du soleil annonce chaque soir la cessation du jeûne.

Le ramadhan se termine par des fêtes pantagruéliques appelées Aïd-el-Kébir qui ont quelques traits de ressemblance avec le souper de Noël chez les chrétiens. Les musulmans qui, faute de logis, ne peuvent célébrer cette fête chez eux, se réunissent dans les cafés maures.

**Spécialités culinaires de l'Afrique du Nord.** —

*Tchekchouka.* — Plat composé de piments doux ou forts, de tomates, de courgettes ou d'aubergines coupées en morceaux et sautées à la poêle à l'huile d'olive avec ail et oignon, le tout mélangé d'œufs battus ou non et cuit quelques minutes à feu doux.

*Kabab.* — Viande de mouton découpée en carrés, cuite au beurre à l'étouffée, assaisonnée avec sel et poivre et servie avec forte garniture d'oignons coupés en morceaux et persil.

*Rim-bel-terfass.* — Ragoût de gazelle aux truffes sahariennes (plat saharien).

*Merga.* — Bouillon de mouton ou de poule, ou des deux à la fois, fortement aromatisé et épicé, que l'Arabe ne boit qu'en cas de grand froid ou de maladie.

*Bissar.* — Fèves sèches cuites à l'eau et à l'huile jusqu'à former une sorte de gelée; se mange chaud ou froid (plat montagnard).

*Kefta.* — Viande de mouton hachée et épicée, dont on forme des boulettes que l'on grille sur un feu de bois.

*Mekechter.* — Fricassée de poulets aux pois chiches.

*Tleitli.* — Macaroni garni de viande hachée et d'œufs cuits au four.

*Terbia-bel-hébar.* — Macédoine de légumes servie avec une outarde (canepetière) rôtie.

*Cherba-bel-frik.* — Potage au blé vert.

*Mokh.* — Cervelles et langues de mouton fortement condimentées avec ail, poivre de Cayenne et persil sauvage.

*Tadjin Helou.* — Ragoût très délicat composé de viandes de mouton et de bœuf, de légumes de la saison et de fruits secs, pruneaux ou raisins, et quelques coings, recouvert de pâte fine et cuit au four (sorte de tourte à la viande).

*Bouzellouf.* — Tête de mouton, grillée sur feu vif, pour la débarasser des poils, puis bouillie et assaisonnée d'huile, vinaigre, sel, poivre, ail.

*Tomina.* — Grosse semoule grillée dans une casserole en terre et plongée dans du beurre et du miel bouillant.

*M'hamsa.* — Soupe aux pâtes et à la tomate.

*Aâssida.* — Farine bouillie à l'eau, mélangée de beurre.

*Osbane.* — Farce composée de fressures et de viande de mouton hachée, additionnée de riz, condimentée de poivre rouge et d'épices, dont on bourre des boyaux de moutons (sortes de saucisses).

*Dolma.* — Mélange de riz, de viandes et oignons hachés, le tout fortement assaisonné, et enveloppé dans des feuilles de chou, cuit en marmite, couvert d'eau avec feu dessus et dessous (analogue aux dolmas à la turque).

*Sféria.* — Mélange de viande de mouton et d'oignons hachés, assaisonné de sel, poivre, cumin, façonné en petites boules que l'on trempe dans des œufs et fait revenir au beurre.

*Liani.* — Ragoût d'agneau avec des pois chiches condimenté au persil sauvage.

*M'darbel.* — Mélange de courgettes frites et de petits morceaux de viande de bœuf frits à l'huile, fortement pimentés et légèrement vinaigrés.

*KhaW.* — Viande de mouton séchée, puis cuite dans l'huile et la graisse et conservée ainsi (sorte de confit).

*Douara.* — Fressures et tripes bouillies condimentées avec cumin et épices.

*Djendjelem.* — S'achète tout prêt; c'est une sorte de pâte molle, blanchâtre, faite avec sucre, gingembre, amidon et pincée de poivre.

*Brik.* — Des œufs dans du feuilleté de pâte, frits à l'huile.

*Bascoutou.* — Pain d'Espagne composé de jaunes d'œufs, de farine et de fleurs d'oranger.

*Cacao.* — Cet apprêt, qui se fait sous forme de petits losanges de couleur rouge brun, est composé de sucre, de pistaches, d'amandes et d'essence de citron.

*Makrouda.* — Variété de losanges de pâte, fourrés aux dattes.

*Breyes beylicales.* — Petits carrés de semoule mélangée de pistaches, de noix et d'amandes.

*M'habia.* — Gâteau composé de lait, semoule, pistaches, noix et pignons.

*Guizada.* — Sortes de petits gâteaux dentelés à la semoule et aux œufs; cuits au four.

*Hom.se.* — Petites boulettes de pâte frites et enrobées de miel.

*Yubbo.* — Gâteau fait avec du miel, de l'huile d'olive, des feuilles de roses, de la farine et du pisenlit.

N'oublions pas de signaler le *lagni*, lait de palmier fort apprécié, et le *leben*, qui n'est autre chose que du petit lait ou *kéflr* de vache, de chèvre ou de brebis.

Le *chréyba*, le *rahat-loucoum*, le *sahleb*, les *rogagues*, les *messemen*, les *makroutes*, les *dattes farcies*, etc.

Il faut ajouter à cette liste tous les *tadjins*, le *méchoui*, le *couscous* (V. ce mot) avec ses divers accompagnements (dont on trouvera les recettes au mot *couscous*), les délicieuses préparations de la cuisine tunisienne, de la cuisine israélite, et ainsi on se rendra compte que la cuisine africaine n'a rien à envier à la cuisine de la métropole. (Léon Isnard, *la Cuisine africaine*.)



Fabrique de semoule à couscous en Algérie.

**ALGÉRIENNE (À l').** — On désigne sous ce nom une garniture applicable surtout aux pièces de boucherie, se composant de petites tomates étuvées à l'huile et de croquettes de patates ou de patates cuites au beurre.

**ALGUE.** — Plantes vivant presque toutes dans l'eau.

La valeur alimentaire des algues est incontestable et autrement mieux prouvée que celle des champignons, car on a pu, pendant la dernière guerre, utiliser ces végétaux pour l'alimentation des chevaux.

En ce qui concerne l'espèce humaine, les précisions sont moins nettes. Il semble que, pour certaines populations d'extrême nord, les algues constituent une nourriture d'exception en cas de disette. En Ecosse, cependant, on en consomme ordinairement quelques espèces.

En Extrême-Orient certaines algues sont très recherchées. Elles servent de base à de nombreux produits alimentaires industriels dont la consommation est considérable.

On consomme, au Japon, un grand nombre d'algues. C'est avec certaines laminaires que les Japonais préparent le *Kombu*, ou plutôt les *Kombus*, car il est plusieurs préparations d'algues que l'on appelle ainsi.

Les algues sont longuement trempées dans du vinaigre. Lorsqu'elles sont bien imbibées de vinaigre, on les fait sécher à l'air. On les gratte ensuite avec un couteau pour enlever l'épiderme des feuilles qui se détache en lambeaux. On gratte ensuite la pulpe blanche sous-jacente. On fait sécher cette pulpe et on l'écrase en poudre, ou, suivant le cas, on la découpe en petites figures géométriques. On utilise cette pulpe pour préparer des soupes et des ragoûts. Avec les fragments de cette même pulpe, que Ton fait bouillir dans de la sauce soja ou soya, on prépare un condiment très prisé au Japon, et qui a quelque analogie avec l'essence d'anchois que nous employons en France.

La partie centrale de ces algues est mise à cuire avec les poissons, les légumes et les potages afin de relever le goût de ces apprêts.

Avec le *kombu* pulvérisé, et mouillé d'eau bouillante, on prépare une boisson que Ton consomme comme le thé.

Le kombu s'ajoute aussi à tous les ragoûts et on s'en sert surtout pour condimentier le riz.

Coupé en fragments et séché au feu, le kombu se mange tel quel, sec, ou après l'avoir ramolli en l'immergeant quelques instants dans de Teau bouillante.

Les Japonais consomment aussi une autre variété d'algues qu'ils cultivent artificiellement.

Après l'avoir bien lavée, on la sèche au soleil, puis on la grille légèrement et, après l'avoir brisée en



menus fragments, on la jette dans les potages et les sauces pour leur donner du goût.

Un autre produit des algues est aussi souvent utilisé au Japon, c'est le *kantus*, sorte de colle ou gélatine, qui se présente sous forme de copeaux ou flocons blancs, brillants, à demi-transparents. Le *kantus* sert à préparer des gelées, des potages, des sauces, comme le tapioca.

**ALICA.** — Les Romains désignaient sous ce nom un aliment dont ils étaient très friands. Il se composait de la pâte d'une sorte de céréale dénommée *zéa*, à laquelle on ajoutait une espèce d'argile, *creta*, que l'on rencontre entre Naples et Pouzzoles. On rapporte qu'Auguste paya aux Napolitains une somme annuelle de vingt mille sesterces pour la propriété exclusive de cette argile.

**ALICANTE (VIN D').** — Vin de liqueur très réputé que l'on récolte dans les environs de la province d'Alicante, en Espagne. Ce vin, qui est assez alcoolique, a beaucoup d'analogie avec le muscat de Frontignan.

**ALICUIT** (Cuisine languedocienne). — Ragoût d'abatis de volailles (principalement de gésiers et d'aïlerons de dindonneau), préparé ainsi qu'il est dit pour *Vabatis de dindonneau à la bonne-femme*.

Ce ragoût, un peu rustique, est aussi désigné, en patois, sous le nom d'*alicot*. Dans toutes ces dénominations se trouve très nette l'étymologie *ali, ailes, cuit, cuites*.

**ALIMENT.** — (Dérive du mot latin *alere* : nourrir, faire croître. La racine celtique *ait* a le sens de nourriture. Le mot aliment désigne un objet, tandis, qu'en principe, le mot nourriture désigne une action; mais ce terme est souvent pris comme synonyme d'aliment.

Ce terme d'aliment est d'ailleurs d'origine récente; on employait autrefois le mot *viande* dans ce sens.

Toute substance qui, introduite dans l'organisme, est susceptible de lui fournir des matériaux de croissance ou de réparation, et qui peut subvenir à ses besoins d'énergie, est un aliment.

Bien que l'air soit à proprement parler un aliment, et le plus indispensable de tous, on ne l'étudie pas dans ce chapitre que l'on restreint aux substances pénétrant, habituellement au moins, par la voie digestive.

Les *aliments* simples sont ceux que l'organisme consomme et absorbe sans leur faire subir de modifications; l'eau, dont l'importance alimentaire est considérable, mais qui sera étudiée plus tard (V. **EAU**) et le sel marin sont à peu près les seules substances qui se trouvent dans ce cas.

Pour permettre une étude méthodique des aliments, on s'est efforcé de considérer dans chacun d'eux les éléments réellement alibiles et à les envisager séparément. On considère aujourd'hui comme aliments élémentaires des substances *ternaires* (formées de carbone, d'hydrogène et oxygène), ces éléments étant toujours associés à d'autres éléments minéraux qui sont les *hydrates de carbone* et les *graisses*, et des substances *quaternaires* (dites aussi *azotées*, parce que l'azote s'ajoute aux trois éléments précédents) qui sont les *albuminoïdes* ou substances *protéiques*. A ces trois grandes classes d'aliments, il faut ajouter les *substances minérales* et les *vitamines*.

Les hydrates de carbone sont représentés par les amidons et les sucres; ils sont presque exclusivement d'origine végétale; quelques tissus animaux en renferment une petite proportion. Sous l'influence des ferments digestifs, ils se transforment en glucose qui, absorbé par le sang, est condensé par le foie en *glycogène* ou amidon animal, que l'organisme décompose au fur et à mesure de ses besoins; les termes ultimes de cette décomposition sont l'eau et l'acide carbonique. Dans certaines maladies cette décomposition reste incomplète et il se forme des produits intermédiaires (acides) qui restent dans le

sang; lorsque la quantité de glucose circulant dans le sang est trop forte par suite d'une transformation insuffisante, elle s'élimine en partie par l'urine qui, normalement, n'en renferme pas; tel est le cas dans le diabète.

L'organisme peut transformer les hydrates de carbone en graisses; ces deux éléments alimentaires peuvent donc se remplacer, dans une certaine mesure.

Les graisses ou corps gras sont des éthers, des combinaisons de la glycérine avec des acides gras. Les corps gras alimentaires existent dans le règne animal et dans le règne végétal. Les ferments digestifs décomposent les graisses qui se reconstituent ensuite pour former les graisses organiques; la graisse se dépose dans les tissus et surtout dans le tissu cellulaire et est utilisée par l'organisme à mesure de ses besoins. Lorsque la graisse mise ainsi en réserve n'est pas utilisée par l'organisme en quantité suffisante, elle forme dans les organes et dans les tissus des amas qui constituent l'obésité.

Les graisses peuvent être partiellement remplacées par les hydrates de carbone dans la ration mais l'équivalence n'est pas absolue et la ration d'un adulte doit comporter un minimum de 79 grammes de graisse par jour. Cette ration peut être moindre en été qu'en hiver.

Bien que la graisse fasse normalement partie de certains organes et que les hydrates de carbone soient aussi des éléments constitutifs de certains tissus, ces deux éléments alimentaires sont surtout des facteurs d'énergie. C'est grâce à eux que l'organisme effectue un travail et maintient sa température; on les considère donc surtout comme des comburants ou des aliments respiratoires puisque c'est par l'oxygène de l'air que se fait cette combustion.

Les graisses se décomposent théoriquement en acide carbonique et en eau (comme les hydrates de carbone); mais dans certaines maladies, cette décomposition s'arrête à des stades intermédiaires et les acides gras qui se trouvent alors en excès dans le sang sont un des facteurs de l'acidose.

Les albuminoïdes, *substances protéiques* ou *quaternaires* renferment, comme éléments principaux, en plus du carbone, de l'hydrogène et de l'oxygène, un quatrième corps, l'azote. Leur constitution chimique est extrêmement complexe (V. **ALBUMINOÏDES**). **SOUS** l'influence des éléments digestifs ils subissent une série de modifications qui aboutissent finalement à la production des albumines entrant dans la constitution de nos tissus.

L'organisme utilise les albuminoïdes, en partie comme facteurs d'énergie, mais surtout comme éléments de croissance et de réparation de ses tissus.

La décomposition des albuminoïdes n'est pas aussi complète que celle des hydrates de carbone ou des graisses; elle s'arrête pour une forte proportion (80 p. 100) au stade d'urée, le reste étant éliminé sous forme de corps azotés divers, dont un certain nombre sont encore indéterminés.

Lorsque, par suite de l'insuffisance du foie, qui est le grand transformateur des substances azotées, ou du rein, qui en est le grand éliminateur, les protéiques ou leurs produits de désintégration s'accumulent dans le sang, il se produit un trouble grave, appelé *azotémie*, dont l'urémie est une modalité. En d'autres cas, l'urine qui, normalement, ne doit pas contenir ces substances, peut renfermer des acides aminés ou même des albumines (*albuminurie*).

Dans le groupe des albuminoïdes, on range encore des substances voisines, sous le nom de *protéides*, qui sont des albumines conjuguées à un hydrate de carbone; à une paranucléine (*paranucléoprotéides*).

Enfin, sous le nom d'albumoïdes, on désigne des substances voisines des albuminoïdes, comme la gélatine, la kératine, etc.

Les *substances minérales* sont encore un des éléments indispensables de notre alimentation, mais en dehors du chlorure de sodium (sel marin) que l'on a coutume d'ajouter en nature, les autres sels minéraux se trouvent à l'état de combinaisons organiques (et

c'est vraisemblablement la seule forme sous laquelle ils sont assimilables) unis aux albuminoïdes, aux hydrates de carbone et aux graisses de nos aliments naturels.

On connaît les besoins approximatifs de l'organisme pour certaines substances chimiques qui sont éliminées journellement en quantité pondérable ; les excréctions entraînent, en moyenne, hors de l'organisme, chaque jour, 7 grammes de soude, 4 g 75 de potasse, 1 g 25 de calcium, 1 g 63 de phosphore, 0 g 50 de magnésie, 0 g 05 de fer, 0 g 05 de soufre, du chlore et des traces de manganèse, de brome, d'iode, de silice, de fluor. D'autres éléments interviennent encore dans l'alimentation, en quantité impondérable, ce qui ne veut pas dire que leur rôle soit insignifiant et, peut-être trouvera-t-on, parmi ces impondérables, une explication pour le rôle encore mystérieux des vitamines.

On a tenté, chez l'animal, de minéraliser, par des mélanges complexes, une alimentation qui avait été soigneusement débarrassée de ses principes minéraux ; ces essais ont toujours échoué lorsqu'on employait des sels chimiquement purs alors qu'on a obtenu des résultats positifs en se servant de sels dont la purification avait été moins poussée, ce qui démontre le rôle important des impuretés c'est-à-dire des traces impondérables de certains éléments.

Si l'on connaît approximativement les besoins de l'organisme en substances minérales, on est moins fixé sur le teneur des aliments en éléments minéraux.

Tout d'abord, la plupart des chimistes qui ont analysé les aliments ont déterminé leur minéralisation totale, sous forme de cendres et ont dosé les éléments dans ces cendres, ce qui nécessite des calculs et expose à de nombreuses erreurs lorsqu'on veut rapporter les chiffres obtenus à l'aliment frais, tel qu'on le consomme ; de plus les différentes analyses sont loin d'être concordantes, ce qui s'explique non seulement par la diversité des méthodes, mais aussi par la teneur différente, selon la race, l'alimentation et les morceaux considérés, chez l'animal ; selon la variété, le sol où ils ont été cultivés, les engrais qu'ils ont reçus, l'époque où ils ont été cueillis et la partie sur laquelle a porté l'analyse, pour les végétaux.

Pour les choux, M. R. Berg, qui a dressé des tables assez complètes, nous donne les chiffres suivants :

	CHOUX RÉCOLTÉS	
	en mars	en décembre
Oxyde de potassium.....	0,5067	0,6748
Oxyde de sodium.....	0,0330	0,0640
Oxyde de chaux.....	0,1730	0,1596
Oxyde de fer.....	0,2216	0,2870
Anhydride phosphorique.	0,5833	0,0287
Anhydride sulfurique ...	0,5833	0,2569
Chlore .....	0,6550	0,4445

(Pour 100 de substances fraîches.)

Pour le même végétal, les chiffres varient selon que l'on analyse les feuilles extérieures, les feuilles Intérieures ou les bourgeons, les éléments basiques prédominant dans les premières, alors que les feuilles intérieures et surtout le bourgeon sont nettement acides.

Il convient donc d'interpréter assez largement les données des analyses.

Les procédés de cuisson interviennent pour modifier le taux et la proportion des sels minéraux, dissolvant en premier lieu les éléments alcalins, si bien qu'avec un morceau de viande, dans lequel prédominent les éléments acides, on peut obtenir un bouillon alcalin.

Cette influence est encore plus marquée pour les végétaux. Le blanchiment (opération préalable dans la fabrication des conserves) appauvrit considérablement les légumes en substances minérales, surtout basiques, l'ébullition prolongée a une action encore plus importante, alors que les autres procédés de cuisson ont une influence moindre, d'autant plus que dans

DÉPÉDITION EN SUBSTANCES MINÉRALES TOTALES, APRÈS CUISSON DANS :				
	EAU p. 100	HUILE p. 100	GRAISSE p. 100	BEURRE p. 100
Carottes .....	40,95	30,50	20,91	19,65
P. de terre.....	66,74	31,33	52,38	42,85
Oignons .....	66,67	47,25	60	53,44
DÉPÉDITION EN SELS DE POTASSE				
Carottes .....	52,65	23,97	14,38	22,60
P. de terre.....	57,61	20,46	11,51	11,97
Oignons .....	66,67	13,33	19,16	26,67

ce cas, le jus rendu par l'aliment est ordinairement consommé avec lui.

Quelques expériences ont montré la déperdition en substances minérales totales et en sels de potasse selon différents procédés de cuisson.

**Aliments artificiels.** — Sous ce titre, nous ne comprenons pas les substances alimentaires naturelles ayant subi une préparation industrielle, qui seront décrites à leur place, mais les substances alimentaires traitées chimiquement, dans l'intention de les rendre plus digestibles ou plus facilement assimilables ; leur liste est longue. Parmi les substances azotées, il faut citer les albumines purifiées, la légumine, les albumoses et les peptones ; tous ces produits peuvent trouver des indications en thérapeutique, mais leur usage prolongé amène toujours des troubles et ils n'ont jamais pu suppléer les aliments naturels, chez l'adulte. Chez l'enfant, on utilise plus souvent des aliments artificiellement modifiés, les farines dextrinées, maltées, etc. V. ces mots.

**Aliment chimique.** — Selon une boutade de M. Marcelin Berthelot, prétendant qu'il arriverait un jour où l'industrie saurait condenser sous forme pilulaire l'azote, le carbone, les éléments minéraux, etc., nécessaires à notre nourriture, on voit parfois certains vulgarisateurs enfourcher ce dada, si l'on ose dire.

Rappelons que si les albuminoïdes, les hydrates de carbone, les corps gras, sont des éléments de notre alimentation, ce ne sont pas des *aliments* ; ceux-ci ont une forme traditionnelle et sont empruntés, à part quelques substances minérales, au règne végétal ou au règne animal et sont constitués par les éléments susdits, accompagnés de substances indigestibles, telle la cellulose, dont la présence, en augmentant le volume du bol alimentaire, a été, par des expériences précises, reconnue *indispensable* pour l'accomplissement des phénomènes digestifs.

Rassurons donc les gourmands des siècles futurs, pour parler comme Brillat-Savarin : une ère d'alimentation pilulaire n'est pas à envisager pour l'humanité.

**Aliment complet.** — Aliment qui renferme, ou qui est censé renfermer les divers éléments alimentaires en proportion convenable. Le lait — et pour le nourrisson seulement — est le seul type d'aliment complet.

**Aliments d'épargne.** — On désigne parfois sous ce nom des substances dont les unes (cacao, chocolat) ont une valeur alimentaire réelle alors que d'autres (thé, café, cola) n'agissent que par l'excitation nerveuse qu'elles provoquent.

Il est discutable que l'ingestion de ces substances puisse augmenter le rendement énergétique d'une ration, mais elles peuvent, dans certaines conditions, calmer — ou tromper — la sensation de faim et donner, avant que leur assimilation ait pu se faire, une sensation de bien-être, d'accroissement des forces.

**Valeur nutritive des différents aliments.** — Sous réserve de l'importance dans la ration des divers éléments (albumines, hydrates de carbone, graisses, etc.), un aliment sera d'autant plus nourrissant qu'il renfermera plus de corps gras, qui sont les plus riches en calories à volume égal.

La table de substitution de divers aliments usuels,

**TABLE DE SUBSTITUTION (d'après « les Aliments de l'homme J, par J.-M. ALQUIER).**  
indiquant les quantités de quelques aliments usuels, à valeur nutritive égale. (Les nombres ont été arrondis.)

	BEURRE	GRUYÈRE	JAMBON	MACARONI	LENTILLES	PORC	MOUTON	PAIN	GELÉE DE FRUITS	BOEUF	ŒUF	POULET	VEAU	HARENG
Beurre .....	100	209	212	215	223	262	265	294	299	403	498	527	535	973
Gruyère .....	47,75	100	101	103	107	125	126	141	143	192	238	252	256	465
Jambon fumé .....	47	99	100	102	105	124	125	139	141	190	235	249	253	459
Macaroni .....	46	97	98	100	104	122	123	137	139	187	231	245	249	452
Lentilles .....	45	94	95	97	100	117	118	132	134	181	223	236	239	437
Porc, côtelettes (carré) ..	38	80	81	82	85	100	101	112	114	154	190	201	204	371
Mouton (basses côtes) ..	38	79	80	81,50	84	99	100	111	113	152	189	200	203	369
Pain blanc .....	34	71	72	72	75,75	89	90	100	102	137	189	179	182	331
Gelée de fruits .....	33	70	71	72	75	87	88	98	100	135	167	176	179	325
Boeuf (aloyau) .....	25	52	53	53	55	66	65	73	80	100	124	131	133	242
Œuf .....	20	42	43	43	45	52	53	59	74	81	100	105	107	196
Poulet .....	19	40	40	41	42	49,75	50	56	56,75	76	95	100	102	185
Veau (longe) .....	18,75	39	39,50	40	41	49,25	55	58	75	92	98	100	102	182
Hareng .....	10,25	21,50	21,75	22	23	27	27	30	30,75	41	51	54	58	100
Pommes de terre .....	9,25	19,25	19,50	20	20,50	24	24	27	28	37	46	49	49	90
Lait .....	9	18,75	18,75	19	20	23	23	26	27	35	44	47	48	87
Vin rouge .....	7,75	16	16,25	16,50	17	20	20	22	23	31	38	40	41	74
Pommes .....	6,75	14,25	14,50	14,50	15	18	18	20	20	27	34	36	36	68
Moules .....	5,75	11,75	12	12	12,50	15	15	16,75	17	23	28	30	30	55
Épinards .....	3,50	7,50	7,50	7,50	8	9,25	9,50	10,50	10,75	14	17,75	18,75	19	35

	POMMES DE TERRE	LAIT	VIN ROUGE	POMMES	MOULES	ÉPINARDS
Beurre .....	1 084	1 125	1 309	1 488	1 765	2 208
Gruyère .....	518	537	626	700	843	1 341
Jambon fumé .....	512	531	617	692	823	1 325
Macaroni .....	503	522	608	681	809	1 302
Lentilles .....	487	505	588	659	793	1 262
Porc, côtelettes (carré) ..	412	429	499	559	673	1 071
Mouton (basses côtes) ..	411	426	496	556	668	1 064
Pain blanc .....	368	382	445	498	600	854
Gelée de fruits .....	362	376	437	490	590	942
Boeuf (aloyau) .....	269	279	325	364	438	697
Œuf .....	218	226	263	294	354	563,50
Poulet .....	208	213,50	248	278	335	534
Veau (longe) .....	203	210	244	274	330	524,50
Hareng .....	111	116	134	151	181	286
Pommes de terre .....	100	104	121	135	163	259
Lait .....	96	100	116	130	157	242
Vin rouge .....	83	86	100	112	135	215
Pommes .....	74	77	89	100	120	191
Moules .....	61	64	74	82	100	159
Épinards .....	39	40	47	52	63	100

empruntée à M. Alquier, que Ton trouvera ci-dessus, servira à donner quelques indications sur la valeur relative de quelques aliments d'origine animale et végétale.

Cette table comporte certains aliments qui se consomment tels quels, comme le beurre, le fromage de gruyère, le jambon, le pain, la gelée de fruits, le lait, le vin rouge, et d'autres qui subissent habituellement une préparation culinaire, comme les légumes, préparation qui augmente considérablement leur valeur nutritive par l'adjonction de corps gras.

Pour permettre la lecture de ce tableau, donnons un exemple. A la ligne du **PAIN BLANC**, nous trouvons, dans la colonne *Beurre*, le chiffre 34. Ce nombre indique que 34 grammes de beurre sont aussi nourrissants que 100 grammes de pain blanc. Cette même quantité de pain (100 g) équivaut à 71 grammes de gruyère, 72 grammes de jambon, etc., jusqu'aux épinards, dont il faudrait prendre 954 grammes, c'est-à-dire presque 10 fois plus que de pain, pour y trouver une quantité de matières nutritives à peu près égale en valeur théorique, mais non équivalente cependant.

**Volume des aliments.** — Rien n'est plus variable que la contenance de l'estomac, organe élastique; on admet une moyenne de 1 200 cm<sup>3</sup>, pouvant descendre à 600 ou s'élever à 2 000 selon les individus.

Il ne faut pas oublier que les liquides ingérés quittent très rapidement l'estomac; ils n'entreraient

donc que pour une faible part dans le calcul du volume des aliments, si on voulait l'établir.

**Poids des aliments.** — Dans les limites normales, l'estomac est plus sensible au poids des aliments qu'à leur volume. Le poids de la ration totale, les boissons non comprises, est de 1 500 à 1 800 grammes chez l'homme, un peu moins chez la femme et le poids devient excessif au-dessus de 2 000 à 2 500 grammes.

Le poids moyen d'un repas ne doit pas dépasser 800 à 1 000 grammes chez l'homme et 600 à 800 grammes chez la femme. Généralement, la sensation de satiété (V. ce mot) apparaît avant que ces limites soient atteintes.

**Consistance des aliments.** —

Bien plus encore que le volume et le poids des aliments, leur consistance présente une grande importance pour leur digestion. En principe, les aliments, quelle que soit leur consistance initiale, devraient arriver dans l'estomac réduits en bouillie par la mastication et Tinsalivation buccale, car la musculature gastrique est trop faible, dans l'espèce humaine, pour broyer les fragments volumineux; ceux-ci séjourneront donc beaucoup plus longtemps et seront une cause de dyspepsie. La mauvaise habitude de mâcher insuffisamment, d'avaler trop vite (tachyphagie), a les pires conséquences à ce sujet.

L'examen radioscopique montre, par exemple, qu'un œuf dur, aliment considéré comme des plus indigestes, quitte l'estomac dans le même délai qu'un œuf cuit à la coque, si on a soin de le râper finement ou de le mastiquer très soigneusement pour lui donner la même consistance.

Il ne faudrait pas conclure qu'une alimentation uniquement présentée sous forme de purées serait un idéal; c'est, au contraire, un pis-aller auquel on est obligé d'avoir recours en cas d'affections de la bouche ou des dents, et, à titre transitoire, dans quelques dyspepsies ou chez des convalescents affaiblis. L'importance de la mastication, de Tinsalivation, de la digestion buccale en un mot, est primordiale (V. **DIGESTION**); une alimentation uniquement pâteuse aurait pour effet d'exciter d'une façon insuffisante la musculature de l'estomac et serait une cause d'atonie gastrique; elle serait encore une cause de

caries dentaires par suite du repos imposé à ces organes. Aussi ne saurait-on trop généraliser l'usage culinaire d'ajouter quelques substances dures (croûtons frits, par exemple) aux aliments présentés sous forme de purée.

**Température des aliments.** — Les aliments chauds ont des propriétés plus excitantes que les aliments froids et l'homme cherche toujours dans son alimentation cette excitation, en plus de la simple satisfaction de la faim, ce qui le distingue des autres espèces animales. Instinctivement, les gens obligés de se contenter d'une nourriture froide chercheront des excitants en dehors d'elle, dans des boissons aromatiques et stimulantes, ou dans l'usage de l'alcool.

Seules, les températures extrêmes sont nuisibles. Trop chauds, les aliments peuvent occasionner des brûlures de la bouche, de la langue, de l'œsophage, surtout s'il s'agit d'aliments liquides rapidement avalés; ils occasionnent encore une irritation de l'estomac, pouvant aller jusqu'à une véritable gastrite.

Les aliments trop froids provoqueront la constriction des vaisseaux capillaires de l'estomac, avec une dilatation consécutive, et pourront produire les mêmes accidents, plus marqués avec les boissons froides.

La nature, la consistance des aliments ont une grande influence sur la façon dont leur température est supportée; on peut, à la rigueur, avaler par petites gorgées du bouillon ou du café à 60°; une bouillie, prise à la même température, amènerait de sérieux accidents. Le moment où ces aliments sont ingurgités exerce également une influence; une substance glacée, prise à jeun, pourra donner lieu à des accidents, alors qu'une glace, prise après le repas et pénétrant dans un estomac déjà rempli, n'aura pas le même inconvénient.

La transition trop brusque du chaud et du froid, par exemple un aliment chaud auquel succède immédiatement une boisson glacée, est des plus nuisibles pour l'émail dentaire.

Les potages se refroidissant très vite dans l'assiette, on les sert habituellement très chauds; on ne peut guère absorber un potage clair au-dessus de 60°, et même de 58°. La plupart des gens attendent un refroidissement de 37 à 45° pour en goûter la saveur.

Les potages liés, les bouillies, les purées de légumes ne doivent pas être consommés au-dessus de 38 à 42°.

La viande rôtie est habituellement servie entre 40 et 45° et sa température ne doit pas descendre au-dessus de 40°, pour que la graisse ne se fige pas dans l'assiette, surtout quand il s'agit de viande de mouton : de là vient l'habitude de chauffer les assiettes, particulièrement pour la viande.

Le pain chaud (à 38° et au-dessus) est beaucoup plus indigeste que le pain froid, ce qui tient moins à la température proprement dite qu'à un état physique de la mie.

Effets psychologiques des aliments. — A titre de curiosité, voici quels seraient, d'après un savant docteur suédois, les effets produits sur l'homme par les différents aliments qu'il absorbe :

- En se nourrissant de viande de bœuf (surtout rôtie) pendant des mois et des mois, on acquiert d'une façon certaine de la *confiance* en soi et de l'audace...
- Le mouton rend *mélancolique*...
- La viande de porc rend *pessimiste*. Les charcutiers verraient-ils tout en noir?
- La chair de canard rend l'homme de *mauvaise humeur*...
- Pour avoir esprit et beauté, les œufs sont souverains.
- La moutarde conserve la mémoire. (!)
- Les noix, noisettes, amandes, figues sèches développent l'esprit...
- Les tomates, oranges et citrons améliorent considérablement la voix...
- Les pommes de terre alourdissent les facultés de l'esprit...

Enfin, le pain compact, comme en Angleterre, atténue la vivacité de l'esprit : léger, il entretient le moral en excellente santé. Le pain de seigle et la galette de blé noir rendent triste.

**ALIMENTATION.** — L'alimentation varie selon les âges, les climats, les professions, l'état de santé ou de maladie. V. **RATION ALIMENTAIRE, RÉGIMES.**

*L'alimentation doit être suffisante.* Elle doit pourvoir, avec un léger excès, à la croissance chez l'individu jeune, à la réparation et à l'entretien des tissus et des organes, ainsi qu'aux dépenses énergétiques.

Pour déterminer la valeur énergétique d'un aliment ou d'une ration, on emploie comme mesure la calorie (V. ce mot) en se fondant sur le principe que toutes les formes d'énergie peuvent finalement se transformer en chaleur.

Pour déterminer les besoins de l'organisme humain, on se sert de différents moyens, soit en faisant une moyenne d'après l'alimentation globale d'une population, soit, plus scientifiquement, en dressant un bilan nutritif, en analysant les *ingesta* (aliments, oxygène consommé) et les *excréta* (excrétions, sécrétions, acide carbonique exhalé), ainsi que la quantité de chaleur dégagée.

Après avoir admis autrefois des chiffres bien plus considérables, on admet actuellement que la ration alimentaire normale d'un adulte de poids moyen (65 kg), au repos ou se livrant à un travail modéré, doit correspondre à 2 350 calories, soit 36 calories par kilogramme de poids environ.

On admet habituellement que :

1 g d'albuminoïdes dégage	4,44 calories
1 g d'hydrates de carbone dégage	4,23 —
1 g de graisses dégage	9,4 —

Les chiffres de M. Atwater sont un peu inférieurs, ce physiologiste ayant effectué des corrections pour tenir compte des pertes et des déchets; il admet les nombres ci-dessus :

Albuminoïdes	3,68 calories par g
Hydrates de carbone	3 —
Graisses	8,65 —

Il établit encore une distinction entre les substances d'origine animale (mieux utilisées) et les substances d'origine végétale; pour obtenir 100 calories, il faut consommer, selon lui :

Substances protéiques animales	23 g 50
Substances protéiques végétales	28 g 19
Substances amylacées	25 g
Graisses animales	11 g 18
Graisses végétales	11 g 97

Il ne faut pas perdre de vue que ces chiffres ne sont que des moyennes et que, s'ils présentent un grand intérêt pour l'étude de l'alimentation des collectivités, ils perdent de leur rigueur dans l'examen des cas individuels.

La ration alimentaire de l'enfant est, proportionnellement à son poids, un peu plus forte que celle de l'adulte, puisqu'elle doit satisfaire à ses besoins de croissance; celle du vieillard est plus faible à cause de la moindre dépense d'énergie; les besoins alimentaires augmentent avec l'abaissement de la température extérieure et avec le travail fourni.

*L'alimentation doit être équilibrée.* Elle doit renfermer un minimum d'albuminoïdes et de graisses et une quantité suffisante d'hydrates de carbone, sans laquelle les deux éléments précédents ne sont pas bien utilisés.

La ration normale d'un adulte doit comporter :

80 g d'albuminoïdes,  
70 g de graisses,

350 g d'hydrates de carbone.

Chez le nourrisson, la proportion des graisses doit être plus forte par rapport aux hydrates de carbone.

*L'alimentation doit être variée.* L'impossibilité où nous nous trouvons de doser les impondérables de l'alimentation (substances minérales minimales et vitamines) nous oblige à emprunter (ce que l'homme a d'ailleurs toujours fait d'une façon instinctive) les éléments alimentaires à des substances nutritives diverses.

Il est probable que les troubles qui surviennent à la suite d'une alimentation trop uniforme ne reconnaissent pas d'autres causes que l'absence, la carence de ces impondérables.

*L'alimentation doit être plaisante.* S'il est possible de se nourrir à l'instar des animaux, et comme le font certains sectaires, d'aliments tels que les four-

nit la nature, l'homme, depuis ses origines, a toujours cherché à augmenter la saveur de ses aliments en leur ajoutant des condiments sapides et en utilisant la chaleur. L'art culinaire, qui dérive de ces deux opérations, a pour effet d'ajouter à la satisfaction du besoin physiologique de prendre de la nourriture une satisfaction gustative, olfactive d'ordre intellectuel qui, nous en sommes persuadés, n'a pas été sans exercer une influence notable sur le développement de l'espèce humaine.

**Alimentation forcée.** — Elle s'opère par introduction directe d'aliments dans l'estomac au moyen de la sonde.

**Alimentation artificielle.** — On peut faire pénétrer par divers procédés des substances alimentaires par d'autres voies que la voie gastrique et subvenir, partiellement du moins, et pendant un temps limité, aux besoins de l'organisme. Mais ces procédés sont entièrement du domaine médical.

**ALISE.** — Fruit de plusieurs arbres qu'il ne faut pas confondre avec les sorbiers.

*L'alisier des bois*, dénommé encore *aigretier*, *tor-tigue*, croît librement dans les régions montagneuses d'Europe, ainsi que *l'alisier blanc*, communément appelé allou-chier.

Quant à l'alisier de Fontainebleau, c'est particulièrement dans les régions boisées des coteaux de la Seine qu'on le rencontre.

Les fruits de l'alisier possèdent une saveur acidulée fort agréable. Ils sont légèrement astringents et recommandés contre la diarrhée.

L'écorce de l'alisier des bois est réputée comme remède contre la dysenterie.

**ALKEKENGÉ.** — Fruit originaire du Mexique, plus connu sous le nom de *physalis*. La plante qui le produit appartient à la même famille que les tomates et les pommes de terre.

Au Mexique, on le connaît sous le nom de tomate du Mexique. L'alkékengé croît très bien en France, dans le Midi et même aux environs de Paris. On le nomme parfois *coqueret* ou *cerise d'hiver*. Ce fruit est de la grosseur d'une cerise, de couleur jaune; sa saveur en est aigre-douce. Il est enveloppé d'un calice qui ne s'ouvre pas, de couleur gris jaunâtre et parcheminé. C'est un fruit à graines et non à noyau. Les *physalis* sont employés en confiserie.

L'alkékengé a des propriétés diurétiques fébrifuges et antirhumatisantes qui la font employer sous forme de sirop et de confiture.

**Compote d'alkékengés.** — **PROPORTIONS.** — Alkékengé, un kg; sucre, 500 g; eau, 2 dl; un zeste de citron.

**PROCÉDÉ.** — Faites un sirop avec l'eau et le sucre, amenez-le à ébullition et jetez-y les alkékengés dépouillées de leurs calices. Laissez-les cuire 5 minutes. Egouttez les fruits dans une terrine et mettez au

milieu le zeste de citron. Remettez le sirop à réduire et versez-le sur les fruits.

Il est essentiel de ne pas faire bouillir le zeste de citron avec la compote, car le goût en serait totalement changé.

**Confiture d'alkékengés.** — **PROPORTIONS.** — Alkékengés, un kg; sucre en pain 750 g; eau, 6 dl.

**PROCÉDÉ.** — Faites un sirop avec le sucre et l'eau et jetez-y les alkékengés dépouillées de leurs calices. Faites prendre Tébullition. Ecumez au fur et à mesure que l'écume se forme. Il faut compter environ 20 minutes d'ébullition soutenue. Au bout de ce temps, retirez la confiture sur le côté du fourneau et laissez-la un peu refroidir.

Mettez en pots et recouvrez comme toutes les confitures.

**Alkékengés glacés au caramel.** — Pour ce faire, on les ouvre et on roule les fruits dans de la gomme arabique pulvérisée. On les trempe dans le sucre cuit au cassé. On les égoutte et on les pose sur le marbre ou un plafond légèrement vaseline.

**Alkékengés glacés au fondant.** — On les glace au fondant blanc, rose ou jaune parfumé au kirsch, à l'essence de framboise ou d'ananas.

Pour tremper les fruits au fondant, on ouvre le calice et on le retourne pour former queue. On tient les fruits par les extrémités du calice et on les trempe dans le fondant chauffé. On égoutte et on place sur un plafond saupoudré de sucre glace.

On les met ensuite en caissette de papier.

**Sirop d'alkékengés.** — **PROPORTIONS.** — Alkékengés, 1 kg 500; sucre, 1 kg 500; eau, un litre et demi.

**PROCÉDÉ.** — Il faut, pour la bonne conservation du sirop, opérer avec des fruits sains autant que possible.

Mettez le sucre et l'eau dans une bassine en cuivre rouge non étamée, placée sur le fourneau et amenez à ébullition. Jeter les alkékengés dedans; laissez bouillir 10 minutes et égoutter sur un tamis de soie placé au-dessus d'une terrine. Peser le sirop au pèse-sirop (il devra peser 28°). Si le degré est inférieur, réduire le sirop. S'il est supérieur, ajouter un peu d'eau. Battaie un blanc d'œuf dans un décilitre d'eau et remuer bien au fouet dans la bassine. Laissez clarifier le sirop pendant 20 minutes sur le côté du fourneau, à très douce ébullition.

Passer à la poche à filtrer. Chauffer des bouteilles progressivement et y verser le sirop bouillant. Boucher les bouteilles et les ficeler.

**ALKERMÈS.** — Vieille liqueur qui était très en vogue autrefois. Cette liqueur, qui est de couleur rouge, coloration obtenue par le kermès, d'où son nom, est aromatisée avec muscade, cannelle, laurier et girofle. L'infusion de ces aromates est distillée et mélangée de sucre.

**ALLEMANDE (Sauce).** — On désigne sous ce nom une grande sauce blanche, faite avec du velouté, liée aux jaunes d'œufs et à la crème. De cette sauce, qui est une des meilleures du répertoire culinaire français, on trouvera la recette, telle qu'on la prépare actuellement, au mot SAUCES.

Disons tout de suite que, malgré son appellation, cette sauce n'est nullement originaire d'Allemagne. Elle a été ainsi nommée, d'après Carême, parce qu'elle est de couleur blonde, cela pour la différencier de l'espagnole, qui est brune. Disons, au surplus, que cette dernière sauce ne paraît pas non plus être originaire d'Espagne.

Il est ainsi, dans le répertoire culinaire français, un très grand nombre d'appellations qui, bien qu'empruntées à un pays étranger, désignent des apprêts d'origine absolument française. D'ailleurs, les auteurs modernes désignent également l'allemande sous le nom de *sauce parisienne*.

**Recette de Carême.** — Carême donne tout d'abord la recette pour préparer le *velouté* (V. SAUCES), puis indique comment, avec ce velouté, on confectionne la *sauce allemande*.



Alise et rameau d'alisier.



Alkékengé ou coqueret.

« Versez dans une casserole la moitié de velouté et la même quantité de bon consommé de volaille, dans lequel vous aurez mis quelques champignons (aueues et pelures), et surtout point de sel.

« Après l'avoir placée sur un feu ardent, remuez la sauce avec une cuiller de bois Jusqu'à son ébullition ; alors, vous la placez sur l'angle du fourneau, vous la couvrez et la laissez réduire pendant une petite heure ; puis vous la dégraissez et la placez de nouveau **en** plein feu en la remuant avec la cuiller de bois afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. Lorsque cette sauce est parfaitement réduite, c'est-à-dire bien liée, elle doit masquer un peu épais la surface de la cuiller. En la versant, elle doit former, des nappes semblables à la gelée de groseilles, lorsqu'elle atteint sa cuisson parfaite.

« Ensuite, vous retirez la casserole de dessus le feu, puis vous faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, et la mêlez avec deux cuillerées de crème, et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y joignez gros comme **un** petit œuf de beurre fin séparé par petites parties ; ensuite, vous la versez peu à peu dans le velouté, que vous avez soin de remuer avec la cuiller de bois, afin de le lier à mesure que la liaison s'amalgame. Lorsque tout est parfaitement mêlé, vous reposez l'allemande sur un feu modéré, et la remuez toujours ; et aussitôt qu'elle a jeté quelques légers bouillons, vous l'ôtez du feu ; vous ajoutez une pointe de muscade râpée. Etant bien liée, vous la passez à l'étamine. »

**ALLIAIRE.** — Cette plante a un goût d'aïl très prononcé. On en utilise surtout les feuilles en guise d'emplâtre, mais on peut l'employer comme condiment dans l'assaisonnement des salades.

**ALLIGATOR.** — Genre de crocodiles d'Amérique appelés vulgairement *caïmans*. En attendant que se réalise le rêve de Fulbert-Dumonteil, qui demandait que, toute entière, l'histoire naturelle et ses sujets puissent passer par nos casseroles, l'alligator a déjà conquis ses lettres de naturalisation gastronomique. Non seulement les indigènes qui le capturent mangent sa chair, un peu trop musquée, mais encore, à Londres et à Paris, il est quelquefois servi des morceaux d'alligator.

Ajoutons que c'est là de la cuisine d'exception et que la sauce et les garnitures qui accompagnent cette chair en sont la seule excuse. Les parties les plus estimées de ce reptile sont les pattes, ou nageoires, puisque l'alligator, bien que moins aquatique que la plupart des crocodiles, vit aussi dans l'eau. On prépare ces nageoires à l'américaine, à l'indienne, ou de toute autre façon, **un** peu condimentée. V. **TORTUE**.

**ALLUMETTES.** — Menus apprêts que l'on sert comme hors-d'œuvre, ou comme petite entrée. Les allumettes se composent de rectangles de feuilletage, garnis diversement et cuits au four.

On appelle aussi allumettes des petits gâteaux faits également avec du feuilletage, et fourrés ou garnis d'appareils divers.

**ALLUMETTES** (Petite entrée). — **MÉTHODE.** Abaissez une bande de feuilletage épaisse d'un demi-centimètre et large de 7 à 8 sur une longueur indéterminée. Masquer la surface de cette bande d'une farce de poisson (ou de l'appareil indiqué), détailler en rectangles, mettre sur plaque et cuire au four 15 minutes environ.

Allumettes au fromage. — De la même façon, on prépare des allumettes au fromage, allumettes que l'on sert comme hors-d'œuvre froid, et aussi comme accompagnement des fromages.

Ces allumettes se font avec du feuilletage additionné de fromage râpé très fin, pendant les derniers tours du tourage. Les allumettes, une fois détaillées et mises sur plaque, sont saupoudrées de parmesan

**Allumettes aux anchois.** — Masquer le feuilletage d'une farce de poisson finie au beurre d'anchois ; garnir chaque morceau d'un filet d'anchois dessalé et paré. Cuire au four.

**Allumettes à la chalonaise.** — Masquer le feuilletage d'une farce de volaille à la crème additionnée d'un salpicon très fin de crêtes de coq, de champignons et de truffes. Cuire au four.

**Allumettes aux crevettes.** — Masquer le feuilletage d'une farce fine de poisson finie avec du beurre de crevettes, additionnée d'un salpicon de queues de crevettes. Cuire au four.

**Allumettes à la périgourdine.** — Masquer le feuilletage d'une purée de foies de volaille additionnée d'un salpicon de truffes. Cuire au four.

**Allumettes à la reine.** — Masquer le feuilletage d'un salpicon très fin de blancs de volaille, de truffes et de champignons, lié au velouté réduit. Cuire au four.

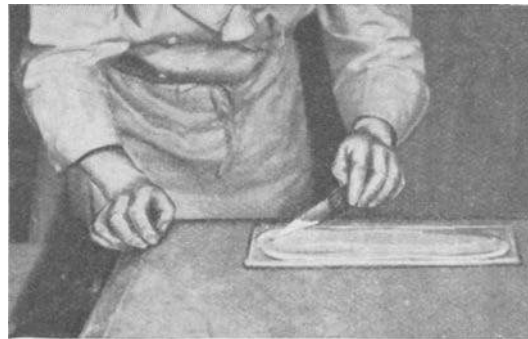
**Allumettes à la toscane.** — Saupoudrer le feuilletage, en l'abaissant, avec du parmesan râpé. Découper en rectangles à l'ordinaire et cuire au four.

**Allumettes de palais de bœuf** (Cuisine ancienne). — « Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes et faites-les mariner avec du citron ou du vinaigre, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière ; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter et les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin et délayez petit à petit avec de la bière jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crème épaisse ; trempez dedans vos palais de bœuf et faites-les frire de belle couleur ; servez le plus chaud que vous pourrez. » (*La Cuisine*

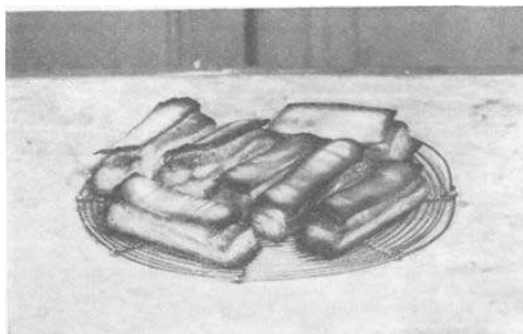


*bourgeoise*, 1769, Paris, chez Guillem, quai des Augustins.)

**ALLUMETTES** (pâtisserie). — Ces petits gâteaux ont été créés, dit-on, par un pâtissier d'origine suisse qui, vers le milieu du dernier siècle, était établi à Dinard (Ille-et-Vilaine). M. Lacam, qui a écrit un



Comment on étend la glace royale sur le rectangle de pâte avant de le découper.



Allumettes terminées.

historique de la pâtisserie, raconte ainsi cette invention : « Planta, c'est le nom du dit pâtissier, avait un jour un reste de « glace à décorer » et ne savait à quoi l'employer. Ayant ramolli cette glace, il lui ajouta une pincée de farine, afin d'empêcher le sucre de couler à la chaleur du four, puis il l'épala sur une bande de feuilletage qu'il détailla en petits bâtonnets, et fit cuire au four. »

Et ainsi furent inventées les allumettes, gâteaux aujourd'hui très appréciés, et qui constituent une sorte de petit four sec.

**MÉTHODE.** — Abaisser du feuilletage à l'épaisseur de 4 millimètres. Sur ce feuilletage, tailler des bandes de 8 centimètres de large. Sur ces bandes, étendre une couche mince de glace royale (V. GLACES AU SUCRE). Couper ces bandes en morceaux larges de 2 à 3 centimètres et ranger ces morceaux de pâte sur une plaque. Paire cuire au four.

**ALMOND-CAKE.** — Se prépare comme le plum-cake avec 500 grammes de beurre, 250 grammes d'amandes broyées avec 2 œufs, 10 œufs entiers (mis un à un), 600 grammes de farine mêlée de 5 grammes de *baking-powder* et tamisée, le zeste râpé de 2 citrons. Décorer le dessus du cake avec des moitiés d'amandes mondées.

**ALOCASIA.** — Plante originaire des Indes. On en connaît aujourd'hui une quinzaine d'espèces. La plus importante est originaire de Ceylan et s'est répandue sur la plus grande partie du continent indien, où ses rhizomes volumineux servent à l'alimentation après une cuisson prolongée.

**ALOËS.** — On extrait des feuilles de cette plante une gomme résine purgative. Certaines espèces de Cochinchine donnent une féculé comestible.

**ALOSE.** — Poisson migrateur ayant quelque analogie avec le hareng mais plus volumineux de taille.

Au printemps, l'alose remonte les rivières pour frayer en eau douce.

On distingue deux espèces d'aloses : Talose

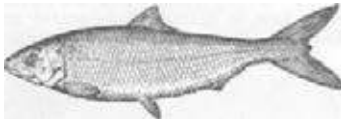
*commune*, qui est la plus estimée, et *l'alose feinte*, qui est plus petite et qui est moins fine.

La chair de l'alose, bien qu'un peu lourde, est très délicate. Les femelles sont préférables aux mâles. Ces derniers sont recherchés pour leurs laitances.

Pêchés peu après la ponte, ces poissons ont une chair des plus savoureuses. On ne peut leur reprocher que leurs nombreuses arêtes.

Il existe aux Etats-Unis une espèce d'alose dite *alosa menhaden*, qui remonte les neiges en quantité innombrable et donne lieu à des pêches fort importantes, car elle fournit une huile très estimée dans l'industrie.

Les œufs d'alose sont très appréciés aux Etats-Unis, où on les vend séparément.



Alose.

Comme tous les poissons, l'alose doit être mangée très fraîche. Sa fraîcheur se reconnaît à sa robe brillante et à son œil limpide.

**IVORA.** — En plus des recettes données ci-après, on peut appliquer à Talose, entière, en tranches, ou en filets, toutes celles données d'autre part pour le *bar*, le *cabillaud*, le *hareng* et le *maquereau*.

**HABILLAGE.** — Ecailler le poisson et le vider. Le laver rapidement, en évitant de le laisser séjourner dans l'eau; l'essuyer.

Conservé les laitances et les œufs pour les préparer selon les indications spéciales.

**Alose aux champignons, dite à la bonne femme.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bonne femme*. V. **BARBUE**.

**Alose Claudine.** — Détailler l'alose en tranches de même épaisseur. Ranger ces tranches sur un plat allant au feu, beurré, tapissé d'échalote hachée, tombée au vin blanc, de champignons crus et de persil hachés.

Mouiller de quelques cuillerées de vin blanc. Assaisonner, parsemer de menus morceaux de beurre; cuire au four, en arrosant souvent. Au dernier moment, arroser d'un décilitre et demi de crème fraîche épaisse. Faire glacer au four.

Garnir de pommes de terre nouvelles rissolées au beurre.

**Alose étoffée à la mode de Cocherel.** — Garnir intérieurement une alose de 2 kilos de la farce suivante : Piler au mortier de la chair de merlan; assaisonner cette chair de sel, poivre et muscade râpée et lui ajouter, en pilant, pour 300 grammes de chair, un blanc d'œuf cru. Passer cette farce au tamis fin; la travailler avec une cuiller en bois en lui ajoutant 3 décilitres et demi de crème fraîche épaisse, mise petit à petit; additionner de 2 fortes cuillerées de ciboulette hachée blanchie et égouttée, et d'une cuillerée de persil haché.

Envelopper l'alose dans de très minces bardes de lard. La ficeler, l'embrocher. La cuire devant un feu vif pendant 45 minutes environ; quelques minutes avant de déboucher, enlever les bardes de lard et faire colorer le poisson.

Dresser l'alose dans un grand plat long. Entourer des garnitures suivantes, disposées par bouquets alternés : très petites pommes de terre nouvelles cuites au beurre; petits quartiers d'artichauts nouveaux, blanchis et égouttés, étuvés au beurre; petits oignons nouveaux glacés.

Servir, à part, en saucière, le fonds de cuisson de la lèche-frite que l'on aura déglacé d'un verre de vin blanc sec, mouillé de 4 décilitres de crème, réduit, beurré et passé.

**Alose farcie à l'ancienne.** — Procéder, avec une alose de poids moyen (un kilogramme environ) ainsi qu'il est dit pour la *Carpe farcie à l'ancienne*. V. **CARPE**.

**Alose farcie à la ménagère.** — Garnir l'alose d'une farce préparée avec mie de pain, beurre, oignon haché fondu au beurre, persil et cerfeuil hachés, le tout bien assaisonné.

Cuire Talose ainsi qu'il est dit pour *l'Alose au plat*.

**Alose farcie à la portugaise.** — Farcir Talose ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, mais en ajoutant à la farce des champignons hachés revenus à l'huile et une gousse d'ail râpée.

Cuire Talose à l'huile, dans un plat à gratin; à mi-cuisson, mettre dans la plaque 2 décilitres et demi de fondue de tomates. Achever de cuire le tout ensemble, en arrosant souvent. Peu d'instant avant de sortir du four, saupoudrer de chapelure, arroser d'un filet d'huile et faire gratiner légèrement.

**Alose frite.** — La détailler en tronçons; tremper dans du lait; fariner; frire à pleine friture brûlante.

Egoutter Talose et la dresser sur serviette, avec persil frit et quartiers de citron.

**Alose frite à l'anglaise.** — Détailler les filets d'alose en escalopes; les paner à l'anglaise. Frire selon la méthode habituelle. Servir avec beurre à la maître d'hôtel à part.

**Alose frite Orly.** — Faire mariner les filets d'alose (escalopes s'ils sont trop gros) avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Peu d'instantants avant de servir, tremper dans de la pâte à frire et frire à pleine friture. Servir avec sauce tomate.

**Alose grillée (entière).** — Vider, écailler, laver et bien essuyer une alose de moyenne grosseur. La ciseler régulièrement, et peu profondément, sur la partie charnue du dos, de chaque côté. L'assaisonner de sel et poivre et la faire mariner une heure avec huile, Jus de citron, persil, thym et laurier.

Cuire sur le gril, à feu modéré, pendant 30 minutes.

Dresser sur plat long; garnir les bords du plat de demi-tranches de citron cannellé. Servir avec beurre à la maître d'hôtel ou avec toute autre sauce convenant aux poissons grillés.

**Alose grillée (en tranches).** — Détailler l'alose en tranches épaisses de 2 centimètres, assaisonner, faire mariner avec huile, jus de citron, persil, thym et laurier pendant 15 à 20 minutes; griller 12 à 15 minutes. Servir comme l'alose entière.

**Alose grillée à l'oseille.** — Faire griller l'alose ainsi qu'il est dit ci-dessus. La servir avec une timbale d'oseille braisée (V. OSEILLE) et une saucière de beurre à la maître d'hôtel ou de beurre fondu.

**Alose à la provençale.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Merlan à la provençale*.

**Alose au plat.** — Choisir une alose pesant de 700 à 800 grammes; la garnir intérieurement de 50 grammes de beurre pétri avec une cuillerée de persil haché, une demi-cuillerée d'échalote hachée, sel et poivre.

La mettre sur un plat long allant au feu, beurré. Assaisonner de sel et poivre; arroser d'un décilitre de vin blanc (ou de cuisson de champignons); parsemer de quelques menus morceaux de beurre; cuire au four, de 25 à 30 minutes.

Arroser souvent pendant la cuisson; si le mouillement réduit trop rapidement, l'augmenter de quelques gouttes de cuisson de champignons, ou d'eau.

Servir dans le plat de cuisson.

**Alose sur planchette** ou **Roc shad on planket** (Cuisine américaine). — Mettre à plat, la peau en dessous, sur la planchette beurrée, les filets d'une alose de moyenne grosseur, levés à cru, parés et marinés pendant une heure avec huile, jus de citron, sel et poivre. Si l'on opère avec une alose femelle placer les oeufs au milieu des filets. Maintenir le tout avec deux grosses brochettes chauffées et beurrées, dont on passera les extrémités dans les anneaux de la planchette en les croisant sur le poisson.

Mettre à cuire au four, ou, ce qui est mieux, sous la rampe du fourneau à gaz. De temps en temps, humecter le poisson avec du beurre fondu.

Dresser la planche sur un plat long. Retirer les brochettes. Garnir de quartiers de citron et de persil en branches.

Servir avec du beurre à la maître d'hôtel, ou avec toute autre sauce s'accordant avec les poissons grillés, et une salade de concombres.

*Nota.* — La cuisson de certains mets sur planchette, poissons et viandes, est très usitée aux Etats-Unis. On se sert pour cela d'une planchette de chêne de 35 centimètres de long, sur 30 de large, et épaisse de 3 centimètres. Ces planchettes sont munies d'un anneau à chaque coin.

Habituellement, on entoure les articles mis à cuire sur planchette d'une bordure en pommes de terre duchesse, poussées à la douille cannellée.

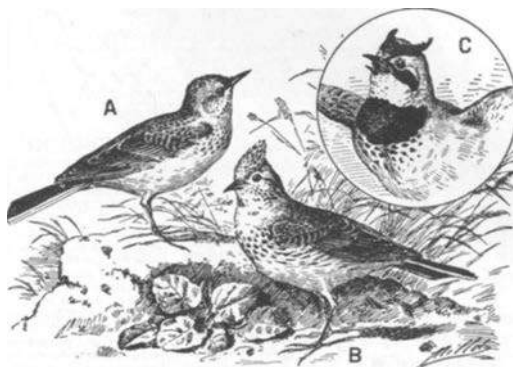
**ALOUETTE.** — Oiseau dont on connaît de nombreuses espèces, parmi lesquelles on peut citer les calandres, les cochevis, etc.

L'alouette a une chair fort délicate; néanmoins, dans certains pays, on la recherche plutôt comme oiseau de volière, en raison de son chant varié et harmonieux, que comme aliment.

En France, on lui fait une chasse acharnée pour la confection des pâtés d'alouettes fort estimés de tous les gourmets. V. **PÂTÉS**, *pâtés de Pithiviers*.

Bien que l'on rencontre l'alouette en Asie et en Afrique, elle semble plus spéciale aux régions septentrionales de l'Europe.

Elle abonde en Provence, en Languedoc, dans les



Alouettes :

A. Alouette des champs; B. Alouette huppée; C. Alouette hausse-col.

plaines de la Champagne et de la Bourgogne, ainsi que dans les steppes de la Russie méridionale.

Culinaires, l'alouette est désignée sous le nom de *mauviette*. C'est à ce mot que l'on trouvera toutes les recettes applicables à cet oiseau. Les calandres, les cochevis, se préparent comme les alouettes.

**ALOUETTE DE MER.** — Sorte de vanneau, de l'ordre des échassiers, que les chasseurs désignent sous le nom de bécasseau (V. ce mot). Sa chair est assez délicate. Toutes les recettes données pour la *bécasse* ou le *vanneau* sont applicables à l'alouette de mer.

**ALOMÈRE.** — Genre d'agaric d'une saveur douceâtre. Il se rencontre plus particulièrement au pied des sureaux. Se prépare comme le champignon de couche. V. **CHAMPIGNON**.

**ALOYAU.** — Cette pièce comprend la région lombaire, allant de la dernière côte jusques, et y compris, la partie supérieure du bassin (sacrum). On y distingue le filet, le faux-filet et le romsteck. Voir la figure au mot **BŒUF**.

L'aloyau, entier ou divisé transversalement en morceaux de poids divers, est rôti ou braisé. Il est surtout servi comme relevé.

Rôti, il se traite en tous points comme le contre-filet ou la côte de bœuf.

On trouvera au mot **BŒUF** toutes les recettes pour préparer l'aloyau entier, ou détaillé en morceaux.

**ALPHÉE.** — Genre de crustacés dont le corps, un peu comprimé, ressemble à celui des écrevisses. Certains sont communs sur toutes les côtes de France, aussi bien sur l'Océan que sur la Méditerranée.

D'autres espèces sont particulières à la Méditerranée.

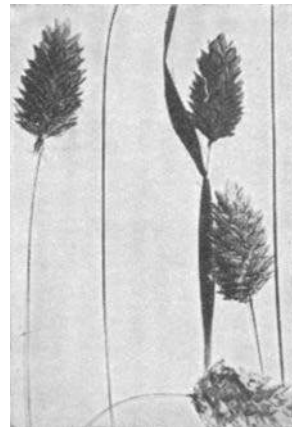
D'autres enfin vivent dans les mers d'Asie, d'Australie et d'Amérique.

Bien que ne possédant pas la finesse de la langouste, ce crustacé est l'objet d'une pêche régulière et est généralement estimé.

Tous les modes d'appât indiqués pour le *homard* ou la *langouste* lui sont applicables.

**ALPISTE.** — Genre

Alpiste.







Carte gastronomique de l'Alsace.

de plantes de la famille des graminées, dont une espèce est cultivée aux îles Canaries pour la richesse de ses graines en féculé alimentaire que les indigènes utilisent comme aliment. Introduit en Espagne, 11 a passé de là dans le midi de la France, où il s'est rapidement acclimaté. Dans certaines contrées de la France, on le désigne sous le nom de *graine des Canaries*, *graine d'oiseau*, *graine d'aspic*.

Les autres espèces d'alpiste ne sont que des plantes fourragères.

**ALQUE.** — Nom des oiseaux du genre pingouin, dont plusieurs espèces ont disparu. Nous ne citerons que le *petit pingouin*, qui mesure, à l'âge adulte, 38 centimètres de long. Ses ailes sont propres au vol, ce qui lui permet de se soustraire à la chasse acharnée dont il est l'objet de la part des pêcheurs.

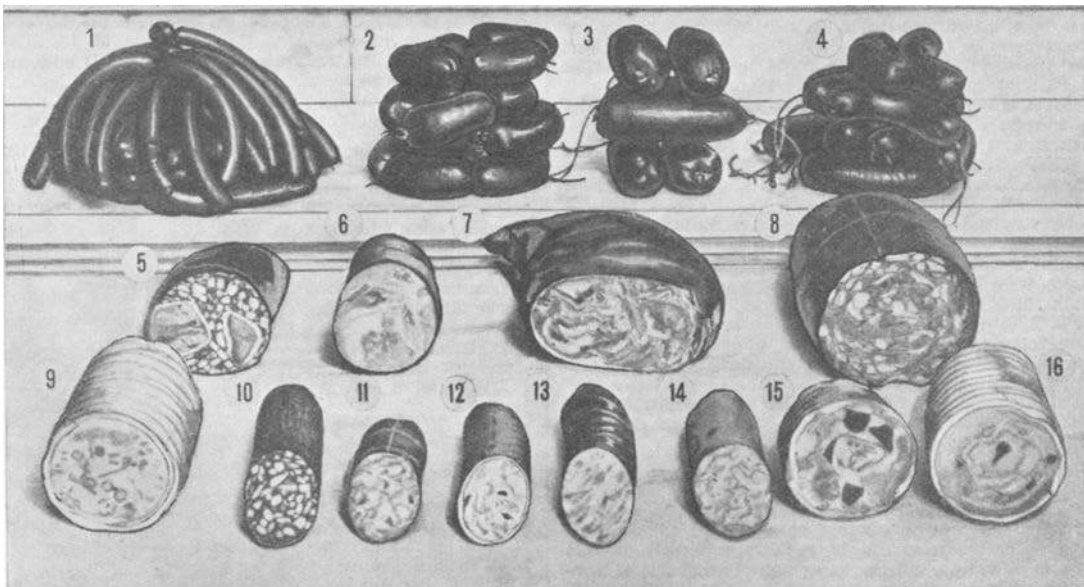
Bien qu'originaires des régions arctiques, il se montre fréquemment, à l'automne et en hiver, sur les côtes d'Angleterre, d'Ecosse, de Belgique et de France. Il pousse même les migrations jusqu'en Espagne, en Portugal, en Italie et en Algérie. Il n'est pas très rare qu'il se reproduise sur les côtes françaises de l'Océan. Les Islandais lui donnent les noms *d'alca* et de *klumba*. Sa chair et sa graisse sont estimées des pêcheurs qui le pourchassent parmi les rochers où il élit domicile.

**ALSACE.** — Le répertoire gastronomique de l'Alsace, pays où, depuis les temps les plus reculés, on a eu le culte du bien-manger, compte une infinité de mets succulents.

Strasbourg et Colmar sont les deux villes où, pour la plus grande délectation des gourmands de l'univers, sont préparées ces choses magnifiques que sont les terrines et les pâtés de foies gras truffés, pâtés et terrines qui rivalisent de finesse avec ceux que l'on confectionne dans le sud-ouest de la France. De ces pâtés et terrines d'Alsace, nous parlons à leur ordre alphabétique.

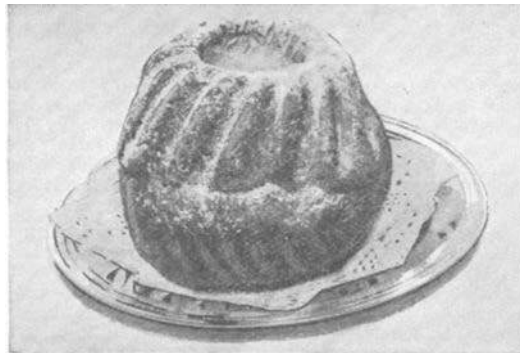
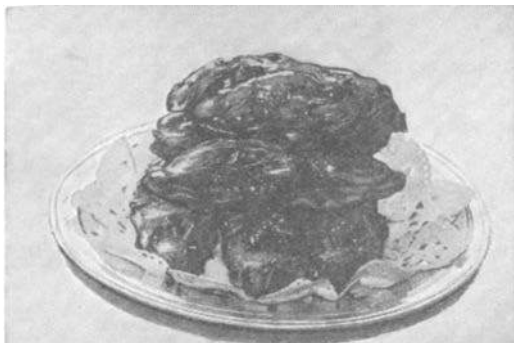
L'Alsace est aussi le pays où se font les plus exquis charcuteries de France. Grâce à la qualité de ces « cochonnailles », palette de porc, lard fumé, cervelas et saucisses, la choucroute préparée à la mode strasbourgeoise est, plus que toute autre, exquise.

Mais choucroute et foies gras truffés, pour si excel-



Charcuterie alsacienne :

- 1 Petites saucisses de Strasbourg (knackwurst) ; 2. Cervelas ; 3. Saucisson de Thann ; 4. Mettwurst ; 5. Boudin à la langue ; 6. Schinkenwurst ; 7. Schwartenma-en ; 8. Bierwurst ; 9. Roulade de veau ; 10. Schwartzwurst ; 11. Saucisson de Strasbourg ; 12. Saucisson de Mulhouse ; 13. Saucisson genre Lyon fait à Strasbourg ; 14. Leberwurst ; 15. Roulade à la langue truffée ; 16. Roulade de veau au foie gras.



Deux pâtisseries alsaciennes : birwecka (à gauche) et kugelhopf (à droite). («A l'Alsacienne», Maison Morand. Phot. Larousse.]

lents que soient ces mets, ne sont pas les seules spécialités culinaires de cette province.

Le garde-manger alsacien est bien fourni en comestibles nombreux et excellents.

La viande de boucherie de cette région est de bonne qualité. Celle de porc est particulièrement savoureuse. « Le seigneur cochon » est en grand honneur en Alsace. « Les moines bénédictins, qui les premiers, entretenaient des viviers et créèrent une première ébauche de pisciculture, ont été les premiers également à reconnaître les avantages que l'on pouvait retirer de l'élevage du porc », dit Paul Bouillard, dans une étude sur la cuisine alsacienne, et, cet élevage se perfectionnant de jour en jour, on a pu obtenir dans ce pays d'admirables porcs, dont la chair ferme, à la saveur délicate, travaillée par les charcutiers de Strasbourg, qui sont maîtres en leur art, s'est transformée en diverses préparations dont se régalaient, non seulement les gourmands d'Alsace, mais aussi ceux de Paris, car toutes les cochonnailles alsaciennes se trouvent dans les bonnes maisons parisiennes.

Les oies alsaciennes sont réputées pour la finesse de leur chair. C'est de ces oies d'ailleurs, de celles que l'on engraisse spécialement à cet effet, que l'on retire le magnifique foie que, si bien, savent préparer les maîtres-queux alsaciens pour en faire les célèbres pâtés et terrines.

Les légumes du potager alsacien sont beaux et bons. Le verger d'Alsace produit des fruits délectables, dont quelques-uns, les quetsches et les mirabelles, sont non seulement bons à consommer à la main, mais sont aussi

employés pour la préparation d'eaux-de-vie exquises. Et nous ne parlons que pour mémoire des cerises et des framboises, qui elles aussi fournissent, après distillation, des liqueurs très réputées.

Pour mémoire aussi, nous parlons des poissons d'eau douce du pays d'Alsace : qui ne connaît la succulence des saumons du Rhin, des truites de rivière, des écrevisses des ruisseaux des Vosges, des anguilles, des tanches, des brèmes avec lesquelles on prépare de délicieuses matelotes au vin d'Alsace.

Avec de tels comestibles, et nous ne les citons pas tous, les maîtres-queux et les cordons-bleus alsaciens ne peuvent faire que de la bonne cuisine. Ils ne s'en font pas faute. Le repas alsacien est une parfaite symphonie gourmande.

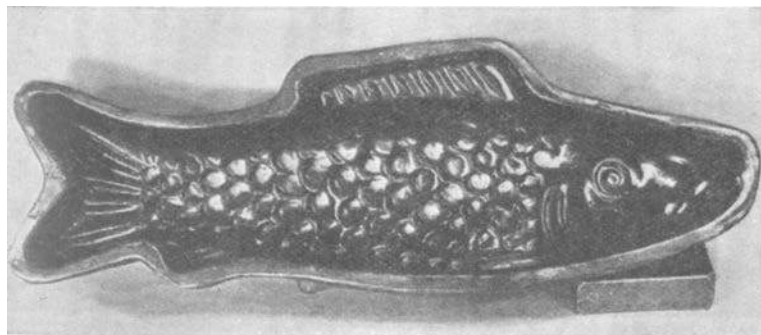
Enumérons-en les plats principaux, les plats véritablement du cru, sans parler, bien entendu, dans cette énumération, de la magnifique *choucroute de Strasbourg*, ni du sublime *pâté de foie gras aux truffes*.

#### Spécialités culinaires d'Alsace. —

La *potée alsacienne*; la *matelote de poissons de 1111*; les *écrevisses « cardinalisées » au vin d'Alsace*; la *carpe farcie à l'alsacienne*; le *flan aux écrevisses*; la *poitrine de veau farcie*; le *pâté chaud de viande*; le *flan aux oignons* ou *zewelwai*; le *civet de lièvre aux nouilles*; le *râble de lièvre à la crème*; le *beckenoffe*, sorte d'estouffade faite avec mouton, porc et pommes de terre et obligatoirement cuite, pour justifier son nom, dans un four de boulanger; l'*oie grasse à l'alsacienne*; le *schifela*, épaule de porc aux navets aigres; le *jambon en pâté*; la *fricassée de poulet à l'alsacienne*; l'*oie en salmis*; la *dinde aux*



Moule à kugelhopf de Saint Nicolas.



Moule à kugelhopf d'avril et moule à kugelhopf ordinaire en terre vernissée.

## ALSACIENNE

marrons ; les *beignets de foie de veau* ; la *chartreuse de perdreaux* ; le *kalerei*, sorte de fromage de porc ; les *boudins, cervelas et saucisses* de Strasbourg ; le *porcelet farci* « à la peau de goret » ; les *choux rouges aux marrons* ; les *pommes de terre à l'alsacienne* ; les *choux raves à la crème* ; les *nouilles à l'alsacienne* ; les *knepfle*, sortes de beignets ; les *milchstrüwle* ; les *bretzel* ; les *schenkele* ; les *beignets de carnaval* ; les différentes sortes de tartes alsaciennes : le *kouglof* ou *gougelhopf* ; le *kouquel juif* ; le *flan aux myrtilles* ; les *kaffeekrantz*, etc.

**Boissons.** — Pour accompagner toutes ces bonnes choses, l'Alsace produit, outre une bière délicieuse, des vins rares et précieux.

Les vins d'Alsace constituent une espèce toute spéciale parmi les vins français. Ces vins, dont le caractère est très particulier, complètent d'une façon très heureuse la gamme des grands vins de France.

Par leur richesse en bouquet, leur fruité et leur fraîcheur, les vins d'Alsace se rapprochent sensiblement de ceux de la Moselle et du Rhin allemand, ce qui est assez naturel puisqu'ils sont produits par le même genre de cépage.

En basse Alsace, on compte une trentaine de crus, parmi lesquels nous citerons : les *riesling* (nom du cépage) de Wolxheim et Molsheim, les *clewner* de Heiligenstein, les *traminer* de Gertwiller (blancs) ; les vins blancs d'Andlau, Barr, Dambach, Kintzheim.

Les vins rouges de Marlenheim et Ottrot.

En haute Alsace, les *riesling* de Guebwiller et de Ribeauvillé, les *gentil* et les *sporen* de Riquewihr, le *geisburger* de Kaysersberg, le *clewner* de Colmar, les *pries d'Amerschwihir*.

Les vins blancs de Beblenheim, de Katzenthal, Ingersheim, Mittelwihr.

Voici quelles sont les caractéristiques des vins d'Alsace :

Le *riesling* est un vin frais dont l'arôme très fin rappelle un peu les parfums mélangés de cannelle, d'écorce d'orange et de clous de girofle.

Le *traminer*, vin ayant beaucoup de rondeur, est velouté, avec un goût sucré et aromatique.

Le *gentil*, issu du pinot blanc, a une finesse exquise. Il ne paraît manquer que d'une robe rouge pour être confondu avec les grands vins de Bourgogne.

Le *muscat* a un goût musqué très prononcé.

Le *sylvaner* est un vin des plus agréables à boire, mais son bouquet est moins prononcé.

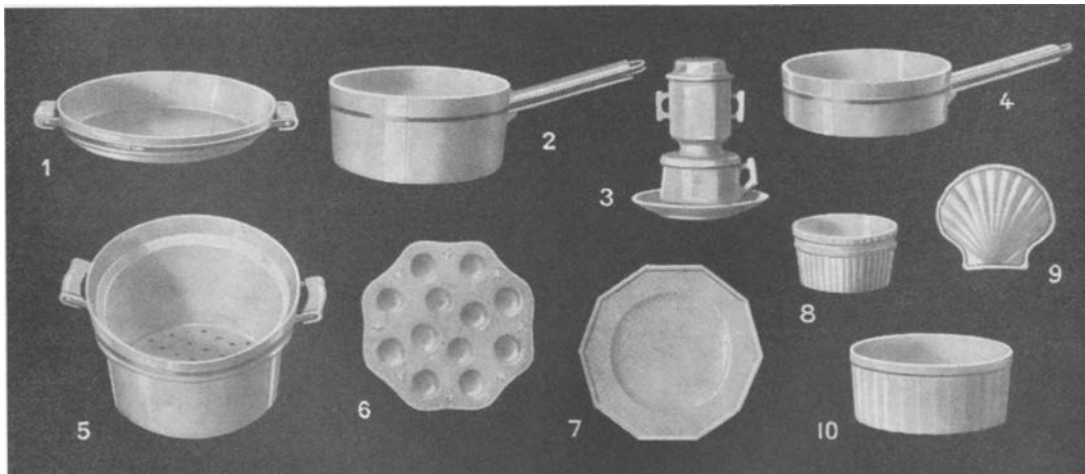
On distille en Alsace des eaux-de-vie réputées. Citons, parmi les plus appréciées : le *kirsch*, le *quetsche*, la *framboise*, la *mirabelle* et la *prunelle*.

**ALSACIENNE (À I').** — Dénomination s'appli-



Carte des vins d'Alsace.

quant à un très grand nombre de préparations. La caractéristique des plats ainsi préparés est la choucroute, le jambon et les saucisses de Strasbourg. v. CHOUCROUTE.



Ustensiles de cuisine en aluminite :

1. Plat à gratin ; 2. Casserole ; 3. Filtre à café ; 4. Casserole sauteuse ; 5. Cuit-légumes ; 6. Plat à escargots ; 7. Assiette ; 8. Ramequin ; 9. Coquille à gratins ; 10. Plat à soufflé.



Ustensiles de cuisine en aluminium :

Marmite pour cuire les pommes de terre à la vapeur; 2. Bassine à friture; 3. Bassine ronde; 4. Marmite à cuire les légumes à la vapeur; 5. Grande marmite à robinet.

Toutefois, certaines préparations à base de foie gras sont aussi désignées sous ce nom.

**ALSTRØMERE.** — Genre de plantes à racines tubéreuses.

On en connaît environ cinquante espèces, toutes originaires des régions chaudes et tempérées de l'Amérique du Sud. L'une d'elles est cultivée au Chili sous le nom de *linct*. Elle fournit le *chumo*, sorte d'arrow-root, que l'on extrait de ses tubercules par le même procédé d'extraction de la féculé des pommes de terre. V. **ARROW-ROOT**.

Aux Antilles, les racines de *Valstroemeria edulis* sont couramment vendues sur les marchés sous le nom de *topinambour blanc*; ces racines sont comestibles et se prêtent à toutes les préparations de la pomme de terre. On les exporte sur les marchés d'Europe.

**ALUMINITE.** — Sorte de porcelaine très réfractaire, à base d'alumine. Toutes les porcelaines sont constituées par des silicates d'alumine auxquels sont adjointes d'autres substances. L'aluminite possède, en alumine, une teneur supérieure à celle des autres porcelaines et acquiert, de ce fait, une très grande résistance au feu.

**ALUMINIUM.** — Métal ductile, résistant, possédant l'aspect de l'argent, et dont la principale caractéristique est son extrême légèreté.

Les nombreuses qualités de l'aluminium ont provoqué son utilisation pour la fabrication des ustensiles de cuisine : casseroles, marmites, daubières, etc. Des expériences concluantes ont été faites au préalable pour déterminer l'action des divers liquides servant à l'alimentation, sur l'aluminium.

L'action a été reconnue presque nulle et négligeable pour le vin rouge, le vin blanc, l'eau-de-vie, l'alcool pur, le café et le thé versés chauds, la bière, les solutions à 5 p. 100 d'acides tartrique, acétique, citrique, lactique, phénique, une solution à 3 p. 100 d'acide butyrique, une solution de 0,2 p. 100 d'acide salicylique. Il n'en est pas de même pour l'acide azotique, qui attaque le métal très énergiquement.

Il résulte de ces essais que l'aluminium peut très bien être employé pour la fabrication des ustensiles de cuisine. Toutefois, il faut avoir soin, en nettoyant les récipients en aluminium, de proscrire les savons et surtout les cristaux de carbonate de soude. La soude, en effet, ainsi que ses composés, mordent énergiquement sur l'aluminium.

**ALUN.** — Sulfate double d'alumine et de potasse ou d'ammoniaque; sel de saveur astringente.

Était employé, en confiserie, pour fixer la couleur des fruits à confire et, en pâtisserie, pour empêcher

les blancs d'œufs de grainer en les montant au fouet. Cet emploi est aujourd'hui interdit par la loi.

**AMANDE.** — Généralement, toute graine renfermée dans un noyau. En particulier, fruit de l'amandier. On en distingue deux variétés : l'*amande douce* et l'*amande amère*. Proviennent surtout de l'Afrique du Nord, de la Provence, de l'Italie et du Languedoc. Elles renferment plus de la moitié de leur poids d'huile que l'on extrait des deux variétés, huile qui sert principalement en parfumerie, et en pharmacie pour la fabrication des loochs.

L'amandier est déjà cité dans la Genèse, et les amandes figurent parmi les fruits offerts à Joseph.

**Amandes amères.** — Les amandes amères doivent leur amertume à la quantité relativement considérable d'acide prussique qu'elles contiennent. On ne doit donc en faire qu'un usage très modéré.

Elles sont utilisées en pâtisserie pour parfumer des glaces et des crèmes, et en confiserie sous forme d'essence pour parfumer des bonbons, des liqueurs, etc.

Ces amandes ne sont pas employées comme fruits de dessert et leur huile est un poison.

**Amandes brutes.** — On désigne sous ce nom, en pâtisserie et en confiserie, les amandes simplement dépouillées de leur coque dure et encore revêtues de leur pellicule brune.

Les amandes les plus recherchées en pâtisserie sont celles de Provence à coque dure.

Les plus appréciées sont les amandes de plaine, de taille moyenne; elles contiennent parfois un pourcentage assez élevé d'amandes amères. On les emploie de préférence pour les pâtes d'amandes.

Les *amandes béraudes*, de forme large et charnue, contiennent moins d'amandes amères et sont plutôt employées pour hacher et effiler, soit pour y rouler les fours aux amandes ou pour masquer les entremets.

Les *amandes Tournefort* sont irrégulières de forme et très petites, mais leur bon goût les fait rechercher pour la confection des pâtes d'amandes.

**Amandes colorées.** — On emploie, en pâtisserie et en confiserie, des amandes hachées ou effilées colorées en toutes teintes, soit pour la confection des



Amande et rameau d'amandier.

nougats de couleur, soit pour masquer le tour des entremets, ou pour faire des semis sur les petits fours, les gâteaux ou les entremets glacés au fondant.

La préparation de ces amandes est la même, quelle que soit la couleur.

Le meilleur procédé consiste à dissoudre la couleur (qui peut être liquide, en pâte ou en poudre) dans une quantité d'alcool suffisante pour mouiller toutes les amandes. On met celles-ci dans une bassine ronde ou une terrine et on verse une partie de la couleur diluée dans l'alcool; on remue vivement pour bien mélanger et on recommence jusqu'à ce qu'on ait obtenu une teinte suffisante. Une fois les amandes colorées, les étendre sur une feuille de papier et les exposer à une chaleur douce. Les tamiser une fois sèches et les ranger en boîtes hermétiques.

On peut ajouter un parfum approprié à la couleur : framboise pour rose; violette pour lilas, etc.

**Amandes douces.** — Les amandes douces sont recherchées en pâtisserie et en confiserie; les amandes d'Espagne et d'Italie sont toutes douces.

Les amandes douces vertes sont très estimées comme fruit de dessert, et il s'en consomme des quantités. Elles sont moins huileuses, et plus faciles à digérer, pour cette cause, que les amandes sèches.

**Amandes effilées.** — Les amandes effilées sont très employées en confiserie et en pâtisserie : effilées et grillées, elles masquent le tour et, parfois, la totalité des entremets. Effilées blanches, on en recouvre les petits fours aux amandes et on les utilise pour le nougat cuit et le nougat de Montélimar. Elles entrent aussi dans la composition des petits-fours, rochers meringués, tuiles aux amandes, etc.

Il existe plusieurs machines assez pratiques pour effiler les amandes, mais ce genre de travail peut être fait aussi très finement à la main. Les amandes doivent être coupées dans le sens de la longueur et on peut faire 12 à 15 morceaux dans une amande. Les amandes s'effilent aussitôt mondées et avant d'être séchées; une fois effilées, on les range sur des plaques et on les fait sécher à l'étuve en les retournant trois fois par jour. Les conserver en boîtes hermétiques.

**Amandes entières.** — Quand, dans une recette de pâtisserie ou de confiserie, on indique un poids d'amandes entières, cela veut désigner des *amandes mondées* et non des *amandes brutes* qu'on désigne toujours par cette appellation de *brutes*.

**Amandes en dés.** — Détailler en dés, plus ou moins gros, selon l'emploi final, des moitiés d'amandes mondées. S'emploient pour entremets et pâtisserie.

**Amandes grillées.** — Faire sécher au four, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, des amandes effilées ainsi qu'il est dit à ce mot.

**Amandes hachées.** — Se préparent avec amandes mondées que l'on hache plus ou moins finement selon l'emploi.

**Amandes mondées.** — Amandes sèches dont la peau a été enlevée. Opérer ainsi : mettre les amandes dans une passoire; les plonger dans une casserole d'eau bouillante. Retirer la casserole sur le côté.

Egoutter les amandes, peu à peu, dès que Ton a constaté que la peau se détache sous la pression des doigts. Les monder rapidement et les rafraîchir à Teau froide. Les égoutter, les éponger et, pour les conserver, les mettre à sécher à l'étuve, placées sur un tamis. Les mettre en boîte ou en bocal bien fermé. Conserver dans un endroit sec.

**Amandes salées.** — Faire jaunir légèrement dans le four des amandes douces mondées en les retournant une seule fois, puis les frire jusqu'à teinte dorée dans une casserole, avec du beurre, une pointe de safran, de poivre rouge et de gingembre. Egoutter sur un linge et, après refroidissement, enduire les amandes d'une solution claire de gomme arabique et les saupoudrer de sel fin.

**Lait d'amandes.** — Le codex donne, pour le lait d'amandes la formule suivante :

**PROPORTIONS.** — Amandes douces mondées, 50 g; sucre blanc, 50 g; eau distillée, 100 g.

**MÉTHODE.** — Pilez les amandes avec le sucre et une petite quantité d'eau dans un mortier de marbre, de manière à obtenir une pâte très fine. Passez avec expression à travers une étamine.

**Amandes d'Aboukir** (confiserie). — Petit four, fait en pâte d'amandes, parfumée au kirsch, colorée en vert, façonnée en forme d'amande verte, fourrée d'une amande mondée. On laque les aboukir à la gomme ou on les glace au sucre cuit au gros cassé.

**Beurre d'amandes.** — Piler finement au mortier, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte et en les additionnant de quelques gouttes d'eau froide, afin de les empêcher de tourner en huile, 150 grammes d'amandes fraîchement mondées. Leur ajouter, en pilant toujours, 250 grammes de beurre frais. Passer au tamis très fin.

Ce beurre s'emploie pour finir certaines sauces blanches ou certains potages liés et aussi comme élément de hors-d'œuvre froids.

**Crème d'amandes.** — Ajouter à un demi-litre de crème pâtissière, préparée selon la méthode habituelle (V. CRÈMES DIVERSES) et refroidie, 250 grammes d'amandes mondées que Ton aura pilées finement avec 250 grammes de sucre, et auxquelles on aura ajouté 250 grammes de beurre.

Cette crème s'emploie pour fourrer des entremets.

**Gâteau feuilleté aux amandes.** — C'est le gâteau connu sous le nom de Pithiviers. V. ce mot.

**Pâte d'amandes.** — Passer à la broyeuse 500 grammes d'amandes mondées. Mettre ces amandes dans le mortier; ajouter le parfum adopté (sucre vanillé ou liqueur). Ajouter, mais petit à petit, un kilogramme de sucre cuit au *grand cassé*. Bien mélanger le sucre à la pâte en remuant vigoureusement avec le pilon.

**Pâte d'amandes** (autre méthode). — **PROPORTIONS.** — Amandes douces, 475 g; amandes amères, 25 g; gomme adragante, 5 g; glace de sucre, 100 g; blanc d'œuf, un; le jus d'un citron.

**MÉTHODE.** — Piler les amandes avec le jus d'un citron et les passer au tamis fin. Les mettre dans un bassin en cuivre. Ajouter la glace de sucre et le blanc d'œuf. Remuer ce mélange, en le faisant dessécher doucement sur le feu. Lui incorporer alors la gomme adragante dissoute dans un peu d'eau.

Cette pâte doit, pour être à point, ne pas s'attacher aux doigts. On l'emploie pour faire des abaisses pour différents entremets et des petits fours.

**Pralin aux amandes.** — Faire fondre doucement, dans un bassin en cuivre, 500 grammes de sucre en poudre. Le cuire jusqu'au degré dit *caramel blond foncé*. Mettre dans ce sucre 500 grammes d'amandes brutes bien sèches.

Renverser ce mélange sur un marbre huilé. Faire refroidir. Piler la composition au mortier. La passer au tamis fin. Réserver cette poudre d'amandes au sec, dans des boîtes bien fermées.

**Tartelettes amandines.** — De ce petit gâteau, très délicat, Edmond Rostand donne une recette en vers, dans *Cyrano de Bergerac*, recette que, d'ailleurs, il attribue à Ragueneau, célèbre pâtissier qui vivait au xvii<sup>e</sup> siècle. Voici cette recette poétique :

COMMENT ON FAIT LES TARTELETTES AMANDINES

Battez, pour qu'ils soient mousseux,

Quelques œufs;

Incorporez à leur mousse

Un jus de cédrat choisi;

Versez-y

Un bon lait d'amande douce;

Mettez de la pâte à flan

Dans le flanc

De moules à tartelette;

D'un doigt preste abricotez

Les côtés;

Versez goutte à gouttelette

Votre mousse en ces puits, puis

Que ces puits

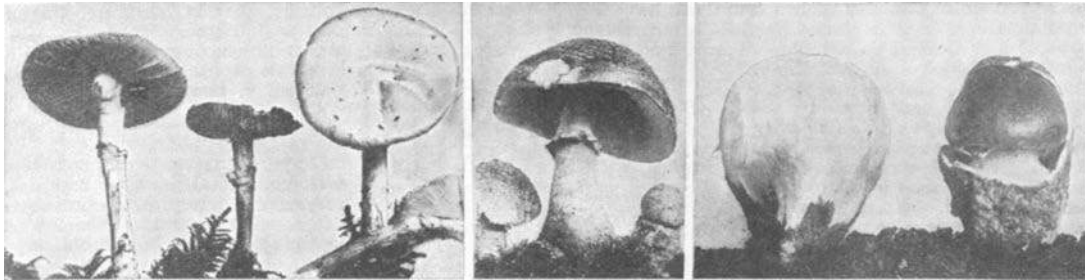
Passent au four, et, blondines,

Sortant en gais troupelets,

Ce sont les

Tartelettes amandines.

(EDMOND ROSTAND.)



Quelques amanites :

Amanite citrine (mortelle) ; Amanite rougeâtre (comestible) ; Amanite des Césars sortant de sa volve.

**AMANDES DE TERRE.** — On appelle ainsi les tubercules du *cyperus*, plante qui croît dans les endroits humides des pays chauds et tempérés.

Ces tubercules sont en forme de petites amandes, brunes extérieurement, et dont la chair intérieure est très blanche. Elles sont très féculentes. On les consomme, crues, comme les noisettes, ou on les fait cuire comme les châtaignes. On en fait aussi une sorte de farine.

**AMANITE.** — Champignon du groupe des agarics contenant de très nombreuses espèces, dont quelques-unes sont comestibles et d'autres dangereuses et même mortelles. Il est donc très important de les connaître. V. CHAMPIGNONS.

**AMARANTE.** — Cette plante est surtout cultivée chez nous pour la beauté de ses fleurs. Disons cependant, qu'en Italie, on mange à la façon des épinards les feuilles tendres d'une variété d'amarante.

**AMASSETTE.** — Petit ustensile employé en pâtisserie pour ramasser la pâte.

**AMBIGU.** — Le *Dictionnaire de Trévoux* donne, pour « ambigu » la définition suivante : « Collation mêlée, où l'on sert la viande et le fruit ensemble, en sorte qu'on doute si c'est une simple collation ou un souper. »

Dans d'autres dictionnaires, la même définition, ou presque, est donnée avec cette précision, que les mets servis à cette sorte de repas doivent être froids.

Dans son *Dictionnaire universel de cuisine*, Joseph Favre dit que le mot « ambigu » s'applique à un repas qui se prend entre le déjeuner et le dîner, ou entre le dîner et le déjeuner, et dans lequel tous les mets, les entremets et le dessert sont servis en même temps.

Il nous semble que cette appellation devrait spécialement désigner un repas nocturne, un souper à proprement parler, pris au cours d'une soirée, entre minuit et deux heures du matin.

**AMBRE GRIS.** — Concrétion intestinale du cachalot, voisine de celle des calculs biliaires, que l'on trouve flottant à la surface des mers d'Extrême-Orient, sous forme de masses cireuses, parsemées de taches jaunes et noires, et possédant une odeur forte et agréable. Utilisé dans l'ancienne pharmacopée comme antispasmodique. On lui prêtait aussi des propriétés aphrodisiaques et reconstituantes, Brillât-Savarin vante, d'une façon dithyrambique, les vertus reconstituantes du chocolat à l'ambre.

Ce produit, autrefois usité en confiserie et en cuisine, est aujourd'hui relégué dans la parfumerie qui l'utilise comme fixateur.

Voici ce que, dans la *Méditation VI*, Brillât-Savarin dit du chocolat à l'ambre, qu'il appelle pittoresquement *chocolat des affligés* : « C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs. J'ai su que le maréchal de Richelieu, de glorieuse mémoire, mâchait habituellement des pastilles ambrées; et, pour moi, quand je me trouve dans quelque'un de ces jours où le poids de l'âge se fait sentir, où l'on pense avec peine et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, je mêle, avec une forte tasse de chocolat, gros comme une fève d'ambre pilé avec du sucre, et je m'en suis

toujours trouvé à merveille. Au moyen de ce tonique, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage avec facilité, et Je n'éprouve pas l'insomnie qui serait la suite infaillible d'une tasse de café à l'eau prise avec l'intention de produire le même effet. »

Dans les *Magistères Restaurants*, Brillât-Savarin préconise aussi l'appoint de l'ambre.

**AMBRETTE.** — Plante aromatique, originaire de la Martinique, dont les graines dégagent une forte odeur de musc. Dans l'Inde, on mêle ces graines au café pour en modifier l'arôme et pour augmenter ses propriétés excitantes.

On appelle aussi *ambrette* une variété de poire qui dégage une légère odeur d'ambre.

**AMBROISIE.** — Aliment des dieux de l'Olympe. Métaphore pour désigner un aliment ou une boisson particulièrement délectable.

**AMBROISIE.** — Sorte de thé produit par l'*ambrosier*, arbuste dont les fleurs et les feuilles dégagent une odeur suave. On attribue des propriétés cordiales et stomachiques à l'infusion de cette plante.

**AMÉLANCHIER.** — Genre d'alizier renfermant plusieurs arbrisseaux dont les fruits sont comestibles. Ces fruits, qui sont légèrement astringents, ont une saveur aigrelette qui les fait apprécier par les enfants. Ils sont meilleurs lorsqu'ils sont légèrement blêts.

**AMÉLÉON.** — On désigne sous ce nom, en Normandie, une spécialité de cidre.

**AMER.** — Indique une saveur rude et désagréable. Parmi les plantes amères que l'on emploie pour préparer des infusions ou pour faire des décoctions, nous citerons les suivantes : *absinthe, camomille, chicorée, fumeterre, gentiane, germandrée, houblon, lichen, pensée sauvage, petite centaurée, quassiamara, quinquina, rhubarbe.*

Selon Foussagrives, les produits ou liqueurs préparés avec les plantes amères peuvent être divisés en cinq classes : 1° *amers purgatifs*, à base de rhubarbe, d'aloés, etc.; 2° *amers nauséux*, ayant pour base la camomille; 3° *amers astringents*, qui, avec le principe amer du tanin, renferment du quinquina, du chardon béni, de l'écorce de marronnier, etc.; 4° *amers stimulants* (apéritifs) qui sont à base d'absinthe, d'écorces d'oranges amères, de gentiane, de germandrée, de houblon, etc.; 5° *amers convulsants* ou *toxiques* dans lesquels entrent de la noix vomique ou d'autres produits qui sont du ressort de la médecine et non de la distillerie.

**AMÉRICAIN (À L').** — Dénomination s'appliquant à diverses préparations de viandes, de poissons, d'œufs, de légumes. Parmi ces apprêts, les plus connus sont le *Homard* ou la *Langouste à l'américaine* (V. **HOMARD** et **LANGOUSTE**). La base de cette préparation est la tomate fondue avec huile et beurre et condimentée avec oignon et échalote hachés, ail, persil, cerfeuil et estragon. Le mouillage se compose de vin blanc et de cognac, et la liaison finale se fait avec les intestins de ces crustacés pétris avec du beurre.

**AMIANTE.** — Substance minérale filamenteuse

qui se rencontre dans les roches éruptives. Les fibres d'amiantes sont suffisamment flexibles pour pouvoir être filées et tissées. La principale caractéristique de l'amiantes est d'être incombustible. Une étoffe d'amiantes placée au milieu d'un foyer ardent peut y séjourner longtemps sans en souffrir en quoi que ce soit. Les anciens, qui se servaient de serviettes et nappes d'amiantes, les nettoyaient par ce procédé. On fait actuellement des cartons d'amiantes qui, disposés d'une certaine façon, peuvent être utilisés comme dessous de plats. On utilise encore les propriétés de l'amiantes pour garnir intérieurement, sur toutes leurs faces, les fours de cuisine. L'amiantes étant très mauvais conducteur de la chaleur ne l'absorbe pas comme le ferait le métal et il la restitue par « émission ».

Grâce à ce pouvoir émissif, on obtient un maximum de chaleur avec un minimum de combustible, d'où une notable économie réalisable à peu de frais.

**AMIDON.** — L'amidon est un hydrate de carbone extrait des céréales, se présentant sous forme d'une substance sèche, pulvérulente, insipide, insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante avec laquelle il forme un *empois* qui se prend en gelée par refroidissement.

C'est par cette formation d'empois que les farines et les féculs agissent dans l'opération culinaire des liaisons.

L'amidon cru est difficilement attaquant par les suc digestifs; l'amidon cuit est rapidement transformé, déjà par la salive, puis par le suc pancréatique, en glucose, comme tous les hydrates de carbone.

D'après les tables de M. Alquier, les divers amidons ont la composition suivante :

AMIDONS	EAU	CENDRES	ALBUMINE	GRAISSE	HYDRATES DE CARBONE	CALORIES
d'arrow-root .....	13,36	0,20	0,88	0,18	82,57	344,10
de sagou .....	15,12	0,32	2,96	0,36	78,10	336,01
de manioc .....	11,61	0,65	0,78	0,24	83,73	348,98
féculé de pommes de t.	17,76	0,43	0,74	0,05	78,33	324,80

**AMIENS.** — Cette ville de Picardie est réputée, gastronomiquement parlant, pour son pâté de canard (V. **PÂTÉS DIVERS**) ses andouillettes (V. ce mot) et ses macarons.

**AMIRAL (À L').** — Dénomination s'appliquant surtout à des apprêts de poissons. Ces préparations sont caractérisées par une garniture composée de moules et d'huîtres frites, de queues d'écrevisses et de truffes, auxquelles garnitures on ajoute parfois des champignons tournés. La sauce est une sauce normande finie avec beurre d'écrevisses. V. **SAUCES**.

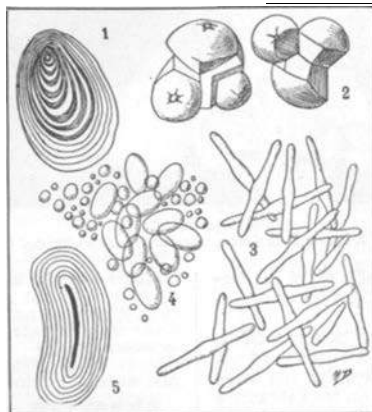
**AMMAPERDRIX.** — Genre de perdrix qui habitent l'Algérie, l'Égypte, la Palestine, l'Inde et la Perse. C'est une simple subdivision du genre de la perdrix d'Europe.

Les *ammaperdrix* ne diffèrent de la perdrix rouge que par leur taille moins développée. Elles se plaisent dans les endroits rocailleux et se nourrissent, comme nos perdrix de France, de plantes plus ou moins analogues au thym et au serpolet. On en rencontre parfois sur les côtes méditerranéennes de France, errant à l'aventure par les champs. Tous les modes de préparation indiqués pour la perdrix de nos pays sont applicables à cet oiseau. V. **PERDRIX**.

**AMMOCÈTE.** — Poisson ayant quelque analogie

avec l'anguille ou, plutôt, avec la lamproie. On en trouve à l'embouchure de la Seine.

Les modes d'apprêts indiqués pour l'anguille et la lamproie sont applicables à ce poisson. V. **ANGUILLE** et **LAMPROIE**.



Amidon de différentes plantes ;  
1. De la pomme de terre; 2. Féculé de sagou;  
3. Amidon d'euphorbe en bâtonnets; 4. Amidon de blé; 5. Amidon du haricot.

**AMMONIAC.** — Gaz résultant de la combinaison de l'azote et de l'hydrogène. Doué de propriétés fortement alcalines et caustiques, ce gaz est irrespirable, provoque l'éternement, le larmolement et la toux; il est très soluble dans Teau, et constitue alors l'*ammoniaque liquide* ou *alcali volatil*, solution aqueuse de gaz ammoniac. On la recommande, à dose de quelques gouttes, contre l'ivresse, pour provoquer les vomissements.

**AMMONIAQUE (Carbonate d').** — Ce sel se décompose à chaud en ammoniaque et acide carbonique, gazeux tous deux, sans laisser de résidu. On l'emploie dans certaines préparations sous le nom de *baking powder* ou encore de *leure alsacienne*, pour rendre spongieuses et poreuses les pâtes non fermentées; les gaz, en

se dégageant, occupent un volume plus considérable que les grains de poudre et forment des vacuoles dans la pâte; ils s'éliminent complètement ensuite, si la chaleur de cuisson est suffisante.

**AMOME.** — Plante originaire de l'Asie et de l'Afrique. L'espèce connue sous le nom scientifique *Amomum cardamomum* produit un fruit globuleux nommé vulgairement *cardamome*.

Du royaume de Siam, de Singapour et de Saigon, il s'en fait une exportation considérable destinée à la Chine et à certains pays d'Europe, particulièrement à l'Angleterre. Ce fruit est connu en France sous le nom de *graines de paradis*. On l'utilise comme stomacifique. On s'en sert aussi comme condiment, à l'instar du poivre.

**AMOU.** — Fromage du Béarn que Ton peut consommer d'octobre à mal.

**AMOUILLE.** — C'est ainsi qu'on dénomme, en langage vulgaire, le premier lait que donne une vache qui vient de vêler. On lui attribue des propriétés particulières.

**AMOURETTES.** — On désigne sous ce nom la moelle épinière du bœuf et du veau. Cette dernière, très délicate, est employée comme garniture des bouchées, pâtés chauds, timbales, vol-au-vent, etc.

On prépare aussi isolément les amourettes en beignets, croquettes, fritots, etc.

En dehors des apprêts indiqués spécialement pour les amourettes, on peut leur appliquer la plupart des formules données pour les cervelles de veau et d'agneau avec lesquelles la moelle épinière a quelque analogie.

Avant d'être accommodées d'une façon quelconque les amourettes doivent être cuites au court-bouillon, ainsi qu'il est dit pour les cervelles de veau et d'agneau. V. **ABATS**.

**AMPHICLÈS.** — Cuisinier célèbre de la Grèce ancienne.

Plus que tous ses collègues de cette époque lointaine, Amphiclès mérite d'être sauvé de l'oubli. Il sut discerner ce qu'avaient de barbare et de niaisement ostentatoire les méthodes culinaires de son temps et, dans ses enseignements comme dans sa pratique, il s'appliqua à les ramener à une plus saine logique. « Amphiclès aimait à laisser dans leur simplicité les productions de la nature. Il voulait qu'un lièvre fût mis à la broche et servi saignant, à peine assaisonné de coriandre ou de fenouil. Il ordonnait que le cochon de lait fût bouilli et posé tout uniment sur un lit de sauge. Il enveloppait les alouettes dans des feuilles de vigne et les rougetts

dans des feuilles de figuier, et les faisait cuire sous la cendre, personne aussi bien que lui n'était apte à harmoniser une chair et un aromate. Nul plus que lui ne détestait que la saveur d'une viande ou que le goût particulier d'un légume fussent déguisés. Même dans les sauces, l'ami de Théotime usait de très peu d'épices. Là où ses prédécesseurs mélangaient les condiments les plus disparates, là où ses émules, fantaisistes à l'excès, prodiguaient vingt sortes d'ingrédients, Amphiclés se bornait à assortir deux ou trois substances. >

Si nous avons parlé si longtemps de ce cuisinier de l'antiquité, c'est pour le donner en exemple à beaucoup de praticiens modernes qui sont persuadés que le mérite de l'art culinaire réside surtout dans l'extravagance des apprêts.

**AMPHITRYON.** — «Celui chez qui l'on dîne», nous disent la plupart des dictionnaires et les écrivains gourmands tels que Brillât-Savarin, Grimod de la Reynière, Berchoux, Monselet, Chavette.

Tous les écrivains gastronomes ont édicté des préceptes à l'usage des amphitryons et des convives. Le plus célèbre de ces ouvrages est le *Manuel des Amphitryons* de Grimod de la Reynière.

Plus près de nous, un praticien d'un grand esprit et d'une munificence non moins grande, Auguste Michel, a consacré à cette fonction de « l'homme qui reçoit à sa table », un livre plein d'utiles enseignements sur le rôle de l'amphitryon.

Le *Manuel des Amphitryons au début du XX<sup>e</sup> siècle* a été le dernier geste utile d'Auguste Michel qui est mort peu de mois après l'apparition de cet ouvrage. Si on prend le mot amphitryon dans son sens strict, il n'a pas actuellement d'autre signification que celle de désigner la personne qui reçoit des convives à sa table.

Mais, pour ce mot, comme pour tant d'autres du langage courant, à la signification primitive, la seule qui aurait dû persister, on a ajouté une nuance d'ironie, parfois un sens péjoratif. Ainsi en est-il en matière gastronomique du mot « gourmand », qui, anciennement, ne signifiait pas autre chose qu'appréciateur des choses qui se mangent ou qui se boivent, et qui, aujourd'hui, s'emploie dans un sens nettement péjoratif, et pour bien des gens est synonyme de goulu et de goinfre.

Donc, le mot amphitryon ne signifie pas autre chose qu'hôte et ne s'applique, ou ne devrait s'appliquer, qu'à la personne qui traite quelqu'un à sa table. Mais, chose assez étrange, ce même mot *hôte* — d'où, vraisemblablement, est venu *hôtel*, à moins qu'il ne soit issu, lui, du mot *hôtél* — désigne en langage courant, non seulement la personne qui reçoit des amis dans sa demeure, mais aussi les personnes qui sont reçues par elle...

Nous avons peine à nous imaginer ce qu'était l'amphitryon dans l'antiquité. Parmi les plus célèbres, qu'ils soient historiques ou légendaires, citons Lucullus, que l'on peut donner comme le modèle des amphitryons et qui offrait à ses amis de magnifiques festins.

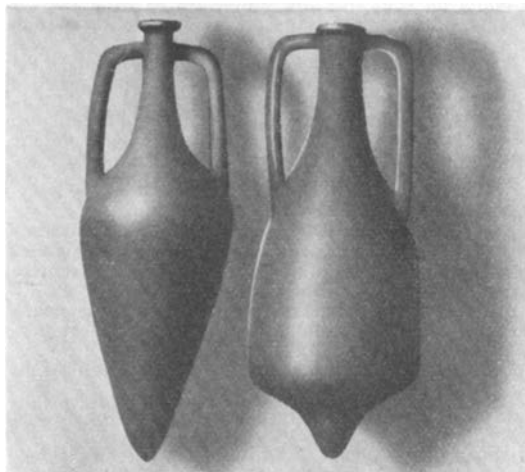
Des historiens ont rapporté les fastes de la table de Mécène, que l'on donne, lui aussi, comme un maître en l'art de recevoir; Héliogabale, célèbre pour le luxe extraordinaire de sa table; les Apicius, car ils furent trois du même nom, dans la Rome ancienne. V. APICIUS.

N'oublions pas, mais ici il s'agit de légende bien plus que d'histoire, Assourbanipal, un des plus fastueux rois d'Assyrie, qui n'est autre que le « Sardanapale » légendaire. N'oublions pas aussi Balthasar, qui dut être un amphitryon de bien grande envergure, puisque aujourd'hui encore, on dit, lorsqu'on veut parler d'un repas magnifique, que c'est « un véritable festin de Balthasar ».

« Pour un homme riche, dit Grimod de la Reynière, le plus beau rôle en ce monde est celui d'amphitryon ».

Berchoux dit de son côté :  
« S'il est un rôle noble et bien digne  
[d'envie,  
C'est celui d'un mortel qui fait en sa  
[maison,  
Les honneurs de sa table en digne am-  
[phitryon ».

**AMPHORE.** — Vase de terre cuite de forme allongée dont le col était muni de deux anses. Ce vase est d'origine grecque; les Romains l'empruntèrent à la Grèce. Ce vase, souvent orné de dessins, voire de sculptures remarquables, servait à conserver le vin. Il était souvent surmonté d'une espèce de couvercle de même composition que le vase lui-même, et terminé en pointe. Ce vase servait également de récipient pour l'huile.



Grandes amphores en terre cuite qui servaient dans l'antiquité grecque et romaine à conserver l'huile ou le vin.

**AMYGDALIN.** — Nom donné à toute substance, gâteau ou bonbon, confectionnée à l'aide d'amandes.

**AMYGDALINE.** — Terme de chimie appliqué à la substance type des amandes amères à laquelle elles doivent leur nocivité.

**ANAGNOSTE.** — On désignait sous ce nom, à Rome, l'esclave chargé de faire la lecture pendant les repas.

Cet usage était très répandu du temps de l'empereur Claude.

De nos jours, ce même usage n'existe plus guère que dans quelques couvents; il était naguère encore en vigueur dans les établissements d'éducation dirigés par les religieux.

*Anagnoste* de ces derniers établissements pouvait même passer pour un privilégié. Il prenait ses repas après ses camarades et était, le plus souvent, favorisé de morceaux meilleurs et plus copieux. Ce poste était très recherché par les élèves qui ne l'occupaient qu'à tour de rôle.

**ANALECTE.** — Nom donné à l'esclave chargé de recueillir les restes du repas.

Que devenait à Rome cette dessert? L'histoire ne nous le dit pas. Il faut croire que ces restes, alors comme aujourd'hui, étaient parés, groupés avec art et vendus dans des marchés spéciaux, ainsi qu'il en est pour les « arlequins » des cuisines modernes. V. ARLEQUINS.

**ANALECTIQUE.** — Qui restaure, qui répare les forces épuisées. Se dit des aliments légers, faciles à digérer et donnant rapidement une sensation de bien-être; les vins généreux, les consommés, les gelées de viande, le tapioca, le chocolat sont des analectiques.

**ANALYSE.** — En chimie; décomposition d'un corps en ses éléments constituants. De nombreux savants se sont appliqués à faire l'analyse de nos aliments; en France, dans ce domaine, les analyses de M. Balland font autorité, avec celles, plus récentes, de M. Alquier.

Les tables de ces auteurs permettent de calculer avec une approximation suffisante la teneur d'un régime en albuminoïdes, hydrates de carbone, graisses, substances minérales, lorsque ce calcul porte sur des chiffres assez grands, sur l'alimentation d'un certain nombre d'individus; ils n'ont plus la même rigueur dans les cas individuels, car il faut se souvenir que les chiffres



Amphore ornée (art grec, dite amphore d'Amasis.



obtenus ne sont que des moyennes et qu'il peut y avoir des écarts souvent considérables entre divers échantillons d'un même aliment.

Il faut aussi se souvenir que l'utilisation d'un même aliment peut être très différente par des sujets différents et, enfin, qu'il y a très peu d'aliments consommés à l'état naturel; pour beaucoup d'entre eux, les légumes verts, par exemple, la valeur alimentaire des corps gras qui servent d'assaisonnement prime, de beaucoup, celle de l'aliment lui-même.

**ANANAS.** — Plante herbacée vivace, assez semblable à l'aloès quant à ses feuilles, quoiqu'elles soient moins épaisses que celles de cette dernière plante.

Les fleurs sont bleuâtres et donnent naissance à un fruit ovoïde, globuleux, dont la couleur est jaunâtre à maturité.

L'ananas est d'origine américaine; néanmoins, il



Une plantation d'ananas à Hawaii.

s'est admirablement acclimaté en Asie et en Afrique où il est cultivé communément.

L'ananas renferme une forte proportion de sucre (plus de 15 p. 100), des acides citrique et malique et un ferment, la *broméline*, très voisin de la pepsine et de la papaïne; c'est un ferment capable de dissoudre les substances protéiques, qui agit très énergiquement sur l'albumine de l'œuf, sur la viande et sur le lait qu'il commence par cailler.

Ce ferment semble détruit par le chauffage et n'existe plus dans les ananas stérilisés, conservés en boîtes. Le suc de l'ananas frais, par contre, possède des propriétés nettement digestives et est, par conséquent, des plus recommandables à la fin d'un repas comportant une forte ration de viande.

Quand il est bien mûr, ce fruit, connu sous les noms de *pomme d'ananas*, *pain de sucre*, répand une odeur des plus suaves. Il constitue un mets exquis. Sa chair ferme, fondante, d'un jaune plutôt clair, renferme une abondance de sucres parfumés participant à la fois de la saveur de la pomme, de la fraise et de la pêche.

L'ananas se mange tel quel, ou est employé pour préparer des entremets divers, glaces, sorbets, con-

fitures, pâtisseries et des boissons très rafraîchissantes.

Avec le jus d'ananas fermenté, on fait une sorte de vin. Ce vin distillé produit une liqueur très agréable.

On trouve dans le commerce des ananas conservés au sirop qui, lorsqu'ils sont de bonne qualité, peuvent remplacer les ananas frais mais ne sauraient cependant les égaler comme parfum et comme finesse.

**Ananas à la bavaroise.** — Creuser et préparer un gros ananas ainsi qu'il est dit pour l'ananas glacé.

Le garnir intérieurement d'un appareil à bavarois à l'ananas, additionné d'un salpicon d'ananas macéré au kirsch. V. **BAVAROIS.**

Paire prendre au frais ou sur glace.

**Ananas Bourdaloue.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots Bourdaloue*, en remplaçant les moitiés d'abricots par des demi-tranches d'ananas. V. **ABRICOT.**

Ou bien : ranger les demi-tranches d'ananas sur un flan en pâte sucrée, cuit à blanc, garni de crème frangipane additionnée de macarons écrasés. V. **CRÈMES.**

Saupoudrer de macarons écrasés; arroser de beurre fondu et faire glacer au four.

**Ananas Condé.** — Ranger sur un plat creux à entremets allant au feu, aux trois-quarts plein de riz à entremets, une vingtaine de demi-tranches d'ananas frais cuit au sirop ou d'ananas de conserve.

Décorer avec des cerises mi-sucre coupées par moitié et des losanges d'angélique.

Paire chauffer à l'entrée du four et servir avec sauce à l'abricot parfumée au kirsch dessus, ou à part.

Ou bien dresser les demi-tranches d'ananas sur une bordure de riz à entremets préparée ainsi qu'il est dit aux *Abricots Condé*.

**Ananas glacé.** — Choisir un gros ananas bien régulier de forme et muni de son panache de feuilles.

Le raser nettement à un centimètre et demi au-dessous de la couronne. Conserver la partie enlevée pour servir de couvercle.

Retirer soigneusement la chair intérieure en laissant, sur les parois et dans le fond, une épaisseur de pulpe d'un centimètre environ. Saupoudrer l'intérieur de l'ananas de 2 cuillerées de sucre, l'arroser de 2 cuillerées de kirsch et le laisser macérer au frais pendant 2 heures environ.

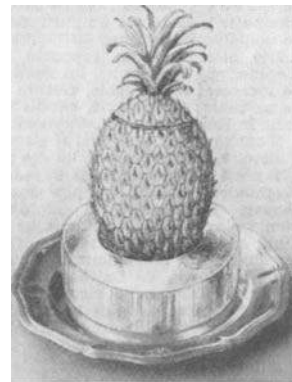
Au moment de servir, garnir l'écorce de l'ananas avec une glace à l'ananas, préparée avec la pulpe retirée de l'intérieur et additionnée d'un salpicon d'ananas macéré au kirsch.

Dresser l'ananas sur serviette ou sur un bloc de glace vive légèrement creusé au centre et remettre le couvercle par dessus.

**Ananas glacé à la Chantilly.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour l'*Ananas glacé*, en remplaçant la glace à l'ananas par une composition de glace à la vanille additionnée de crème fouettée.

Dresser l'ananas sur serviette ou sur un bloc de glace et remettre le couvercle par dessus.

**Ananas glacé à la parisienne.** — Préparer une glace à la banane, selon la méthode habituelle, avec une composition de 20° à 21°, faite avec de la chair de



Ananas glacé.

banane additionnée de sirop et de jus de citron. Parfumer cette glace à la fine Champagne.

Baser nettement la partie supérieure d'un ananas et l'évider aux trois-quarts, sans briser l'écorce. Détailler en petits dés la chair retirée et la mettre à macérer, dans une terrine, avec 125 grammes de petites fraises et 125 grammes de grains de raisin noir, du sucre et de la fine Champagne. Conserver ces fruits ainsi que l'ananas au frais jusqu'au moment de servir.

*Dressage* : Au dernier moment, garnir l'ananas avec la glace à la banane, en alternant avec les fruits frais. Semer sur chaque couche de fruits une cuillerée d'amandes fraîches mondées et coupées en filets minces. Terminer par une couche de glace et couvrir avec le dessus du fruit.

Dresser sur un tampon de glace vive, un peu évidé au centre.

L'ananas peut aussi être simplement dressé sur un plat recouvert d'une serviette.

Servir en même temps une sauce à l'abricot parfumée au kirsch.

Ananas à l'impératrice. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les Abricots à l'impératrice, en remplaçant ces derniers par des demi-tranches d'ananas cuit au sirop. V. ABRICOT.

Ou bien préparer un ananas ainsi qu'il est dit pour l'Ananas glacé.

Le garnir avec un appareil de riz à l'impératrice additionné de la chair retirée de l'ananas, coupée en dés et macérée au kirsch.

Faire prendre au frais, ou sur glace, et dresser comme l'ananas glacé.

Ananas meringués au riz. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les Abricots meringués au riz en employant des tranches d'ananas pochées au sirop vanillé. V. ABRICOTS.

Ananas à la piémontaise. — Procéder ainsi qu'il est dit pour l'Ananas Condé en remplaçant le riz à entre-mets par une couche de polenta liée à l'œuf et parfumée à la vanille. V. POLENTA.

Ou bien dresser les demi-tranches d'ananas coupées un peu épaisses et cuites au sirop sur des croquettes de polenta façonnées en forme de demi-lunes.

Ananas au riz. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les Abricots au riz en remplaçant les moitiés d'abricots par des demi-tranches d'ananas au sirop.

Ananas en surprise. — Creuser et préparer un gros ananas ainsi qu'il est dit pour l'Ananas glacé.

Le remplir d'une macédoine composée de la chair de l'ananas retirée, coupée en tranches minces, de fraises, de pêches, d'abricots, d'amandes fraîches mondées et, en général, de toutes sortes de fruits rouges ou autres, escalopes, ou laissés entiers selon leur nature, et macérés préalablement avec kirsch et sucre en poudre.

Mettre l'ananas bien d'aplomb dans une terrine remplie de glace pilée et le laisser rafraîchir pendant 2 heures avant de le servir.

Le dresser comme l'Ananas glacé.

Beignets d'ananas. — Détailler en tranches une moitié d'ananas cru (ou conservé au sirop). Saupoudrer ces tranches de sucre, les arroser de kirsch ou de rhum et laisser macérer pendant une demi-heure.

Terminer ainsi qu'il est dit pour les beignets de fruits. V. BEIGNETS.

Beignets d'ananas à la Carême. — Détailler et faire macérer l'ananas ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Eponger les tranches, les masquer d'une couche légère de marmelade d'abricots très serrée et les souder deux à deux.

Tremper dans une pâte à frire légère. Faire frire. Dresser sur serviette.

Compote d'ananas. — Eplucher un ananas cru, mûr à point et bien sain. Supprimer toutes les parties boisées qui sont sous les écussons de l'écorce et qui pénètrent un peu dans la chair.

Partager l'ananas en deux, dans le sens de la longueur. Retirer le cœur, toujours dur, et détailler chaque moitié en tranches régulières.

Mettre à cuire ces tranches dans un sirop léger nature ou vanillé.

Lorsque l'ananas est cuit, le dresser en compotier; l'arroser avec son sirop de cuisson parfumé au kirsch ou au rhum (ou débarrasser dans une terrine et employer selon indication de recette). L'ananas en compote se sert froid.

On peut, au lieu de diviser l'ananas en deux, le laisser entier. On retirera dans ce cas le cœur à l'aide d'un moule à colonne, et on détaillera l'ananas en tranches rondes.

On peut aussi, suivant indication de recette, cuire l'ananas en entier.

Coupes glacées à l'ananas à la vanille. — Garnir les coupes avec glace à la vanille et ananas coupé en dés et macéré au kirsch.

Décorer avec ananas coupé en losanges et arroser de kirsch.

Crêpes fourrées ou pannequets à l'ananas. — Faire les crêpes ainsi qu'il est dit à l'article pannequet. Les masquer avec marmelade d'abricots réduite, additionnée d'ananas cuit au sirop, coupé en dés minuscules. Les rouler en pannequets.

Faire glacer au four selon la méthode indiquée aux pannequets. V. PANNEQUET.

Ou bien masquer les crêpes avec crème pâtissière additionnée d'un salpicon d'ananas.

Terminer selon la méthode indiquée aux Pannequets. V. ce mot.

Croûte à l'ananas. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la croûte aux fruits, en n'employant, au lieu de fruits assortis, que de l'ananas, en demi-tranches pour la bordure, et en gros dés pour l'intérieur.

Décorer avec cerises et angélique et terminer comme il est dit pour la Croûte aux fruits. V. CROÛTES.

Croûte à l'ananas à la royale. — Dresser une bordure composée de demi-tranches d'ananas et de tranches de savarin.

Garnir le milieu avec une crème pâtissière serrée additionnée d'un salpicon d'ananas et parfumée au kirsch. Saupoudrer de macarons écrasés. Décorer avec des fruits confits et terminer comme il est dit pour la croûte aux fruits.

Glace à l'ananas. — Ajouter à un demi-litre de sirop, préparé ainsi qu'il est dit pour les glaces aux fruits, un demi-ananas frais pilé ou râpé. Laisser macérer pendant 2 heures.

Passer la composition au tamis, la parfumer au kirsch.

La peser au pèse-sirop et la rectifier jusqu'à ce qu'elle marque de 18° à 20°.

Faire glacer en sorbetière, selon la méthode habituelle. V. GLACES.

Mouler en moule spécial ou, selon indication, dresser à la cuiller, en coquille, en verres ou en rocher.

Omelette à la norvégienne à l'ananas. — Procéder ainsi qu'il est dit pour l'Omelette soufflée à la norvégienne, en employant pour la garniture intérieure de la glace à l'ananas et de l'ananas cuit au sirop, coupé en dés et macéré au kirsch.

Sauce à l'ananas. — Faire bouillir et lier d'une cuillerée d'arrow-root le sirop de cuisson de l'ananas employé d'autre part pour entremets.

Passer ce sirop au tamis de soie ou à la mousseline et le parfumer, suivant indication de recette, au kirsch, au rhum, ou à toute autre liqueur.

Ce sirop Hé est utilisé pour napper certains entremets chauds ou froids, tels que croûtes garnies, puddings, etc. Il remplace la sauce à l'abricot, ordinairement employée pour cet usage.

Savarin à l'ananas. — Préparer un savarin ainsi qu'il est dit à cet article. Le tremper au sirop, le parfumer au kirsch ou au rhum; le dresser sur un plat rond et le garnir avec des demi-tranches d'ananas au



Préparation des anchois (d'après un dessin de J. Houel)

sirop, ou le remplir, dans le milieu, avec un salpicon d'ananas cuit au sirop et coupé en gros dés. Servir chaud ou froid.

**Tarte à l'ananas.** — V. TARTE AUX FRUITS.

**Tartelettes à l'ananas.** — V. TARTELETTES, *tartelettes aux fruits*.

**Tourte à l'ananas.** — V. TOURTE, *tourte aux abricots*.

**ANAPHYLAXIE.** — Mot créé, par le professeur Ch. Rlchet pour désigner le curieux phénomène, découvert par lui, consistant dans la propriété qu'ont certains poisons d'augmenter, au lieu de diminuer, la sensibilité de l'organisme à leur action.

Une dose minime de poison qui, chez un animal non sensibilisé, n'entraîne pas de phénomènes graves, déclenche des accidents foudroyants chez un animal qui a reçu quelque temps auparavant une dose non mortelle du même poison.

Cette constatation a été faite plus spécialement à la suite d'injections dans le milieu intérieur, mais elle explique aussi certains accidents survenant à la suite de l'ingestion de certains aliments.

**Anaphylaxie alimentaire.** — Certains sujets présentent à la suite d'ingestion d'aliments divers, de pain, d'œufs, de lait, de miel, de chocolat, etc., soit des éruptions cutanées, le plus souvent à type d'urticaire, soit des troubles respiratoires, analogues à une crise d'asthme, soit des migraines.

Le traitement de désensibilisation est délicat et d'ordre entièrement médical.

**ANATIFE.** — Vulgairement appelé *pousse-pied*; genre de crustacé que nous signalons dans ce dictionnaire, non pas à cause de sa valeur gastronomique, qui est pour ainsi dire inexistante, mais en raison de ce que pensaient de ce crustacé les anciens habitants des côtes d'Ecosse, qui croyaient que les oies et les canards sauvages naissaient de ces coquilles.

**ANCHOIS.** — Petit poisson de mer, long de 15 centimètres, dont le dos est d'une belle couleur verte lorsqu'il est frais, mais qui devient ensuite vert bleu foncé, puis presque noir, ce qui permet de juger de sa fraîcheur. Il se distingue de la sardine par la forte saillie du museau au-dessus de la lèvre inférieure, et par la fente énorme de la bouche, qui va jusque vers les ouïes.



Anchois.

L'anchois est très délicat à l'état frais, mais ne peut être consommé sous cette forme que dans les pays où on le pêche. Les plus réputés sont ceux de la région méditerranéenne, niçoise et de la Catalogne, qui sont très gros.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Couper la tête des anchois et enlever en même temps les viscères.

Essuyer les poissons sans trop appuyer afin de ne pas les briser, leur chair étant très fragile.

Le mode de cuisson le plus fréquent et le meilleur des anchois frais est la friture à l'huile d'olive.

Lorsque les anchois frais sont de grosse taille, on peut leur appliquer toutes les recettes données d'autre part pour les sardines fraîches.

On prépare surtout ce poisson en saumure. C'est ainsi qu'il est débité sur tous les marchés d'Europe. On en fait également des conserves à l'huile ou à la marinade.

**Conserve d'anchois.** — Enlever aux anchois, dès qu'ils sont pêchés, la tête, le fiel et les intestins (en pressant avec le pouce).

Les mettre par couches, les « liter » dans un barillet, avec du sel mélangé d'ocre rouge (ou de brique pilée) à la proportion de 6 kilos de sel et 500 grammes de brique pulvérisée.

Ranger les anchois par couches de 6 centimètres, séparées les unes des autres par une couche de sel brique épaisse de 2 centimètres.

Les barils étant pleins, placer les couvercles dessus (couvercles qui sont percés d'un trou au milieu). Verser sur les anchois, par ce trou, une dissolution de sel marin concentré.

Exposer les barils au soleil, mais recouverts d'une brique. La chaleur solaire produit une sorte de fermentation qui confit les poissons, ce qui assure leur conservation; la brique empêche la saumure de s'évaporer.

Quand la fermentation est jugée suffisante, mettre un bouchon sur le trou.

Les anchois conservés au sel sont ensuite employés comme hors-d'œuvre et autres préparations.

**Anchois frits.** — Essuyer les anchois frais; les baigner dans du lait, les égoutter et les rouler dans la farine en évitant de les agglomérer en paquets.

Les cuire dans une friture très chaude; les égoutter; les saupoudrer de sel très fin et très sec, et les dresser en pyramide sur serviette.

Garnir avec persil frit et quartiers de citron.

**Anchois marines** (Hors-d'œuvre). — Nettoyer 500 grammes d'anchois frais (en principe, toutes les préparations d'anchois ne peuvent être faites que dans les régions où se pêche ce poisson). Les étaler dans un plat, les saupoudrer de sel et les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures.

Les faire raidir à l'huile brûlante; les égoutter, les ranger dans une terrine et les recouvrir d'une marinade préparée ainsi :

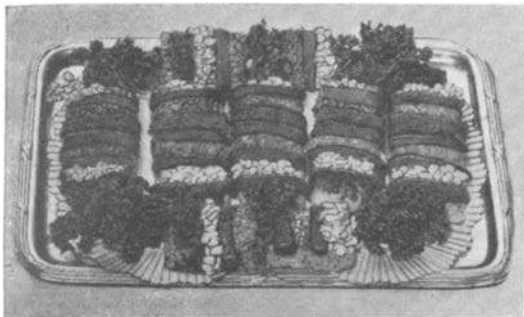
Faire chauffer l'huile où ont cuit les anchois (additionnée de 5 ou 6 cuillerées d'huile fraîche). Faire frire dedans un oignon moyen et une carotte émincées finement; ajouter 3 gousses d'ail non épluchées.

Mouiller d'un décilitre de vinaigre et d'un décilitre d'eau. Assaisonner de sel fin, ajouter un brin de thym, une demi-feuille de laurier, 3 queues de persil et une petite cuillerée de poivre en grains écrasé.

Faire bouillir 10 minutes; verser bouillant sur les anchois. Laisser mariner pendant 24 heures. Servir en ravier avec rondelles de citron.

**Anchois à la silésienne** (Hors-d'œuvre). — Préparer 6 anchois en filets et les faire macérer une demi-heure avec vin blanc sec.

D'autre part, passer au tamis fin les laitances desalées de 2 harengs saurs; leur ajouter une cuillerée d'échalote et de persil hachés finement. Délayer cette purée avec le vin blanc ayant servi à la macération des anchois. Etaler cette purée au fond d'un ravier. Placer par dessus, en les disposant en grille, les filets d'anchois. Entourer d'une bordure de salade composée, par moitié, de pommes de terre cuites à l'eau et de pommes reinette, coupées les unes et les autres



Canapés d'anchois.

en petits des, et fortement condimentée. Garnir de persil en branches, de citron et de betterave et arroser d'huile, au moment de servir.

**Canapés aux anchois.** — Dresser les filets d'anchois, détaillés en petits morceaux, sur des tranches de pain de mie taillées de forme longue, tartinées d'une couche de beurre aux fines herbes. Placer entre les morceaux d'anchois des Jaunes d'œufs durs et des blancs d'œufs durs, hachés séparément, et du persil haché. Dresser les canapés sur papier dentelle. Garnir de persil frisé.

**Filets d'anchois** (Hors-d'œuvre). — Paire dessaler les anchois, les parer, c'est-à-dire enlever les arêtes et la peau. Eponger ces filets sur un linge et les détailler en deux ou trois filets dans la longueur.

Placer ces filets d'anchois dans un ravier en les disposant convenablement. Décorer avec blanc et jaune d'œufs durs hachés séparément, persil également haché et câpres. Arroser les filets de quelques cuillerées d'huile d'olive.

Le dressage des filets d'anchois en ravier de porcelaine, de cristal ou d'argent se prête à une infinité de décors. On peut aussi ajouter aux ingrédients désignés ci-dessus des rondelles de citron, des cœurs de laitues en quartiers, des cornichons diversement taillés, des betteraves cuites coupées en rondelles ou en croissants, etc.

**Filets d'anchois portugaise** (Hors-d'œuvre). — Préparer en filets des anchois dessalés. Les détailler en minces lanières.

Préparer d'autre part une fondue de tomates à l'huile.

Garnir de cette fondue le fond du ravier. Placer les filets d'anchois par dessus en les disposant en grille. Décorer avec câpres, persil haché et rondelles de citron épluché à vif, et arroser de quelques cuillerées d'huile d'olive.

**Filets d'anchois à la suédoise** (Hors-d'œuvre). — Dresser les filets d'anchois, préparés selon la méthode habituelle, sur une couche de salade de pommes reinettes et de betteraves cuites, coupées en petits dés, assaisonnée avec huile, vinaigre, sel et poivre.

Garnir le tour de cette salade avec bouquets alternés de persil, blancs et jaunes d'œufs durs, truffes cuites, hachés séparément.

Arroser de quelques cuillerées d'huile.

**Médallions d'anchois à la niçoise.** — Bouler en paupiettes des filets d'anchois. Les placer sur des canapés de pain de mie, taillés de forme ronde, masqués de beurre mélangé de purée de tomates très serrée et sur lesquels on aura mis une tranche d'œuf dur. Garnir les médaillons avec des olives noires énoyautées, et parsemer d'un peu d'estragon haché. Dresser sur papier dentelle; garnir de persil frisé.

**Paupiettes d'anchois aux œufs durs** (Hors-d'œuvre). — Les filets d'anchois étant bien parés et aplatis, les rouler sur eux-mêmes pour former de minuscules paupiettes ou petits rouleaux.

Dresser ces paupiettes dans des rapiers, les décorer

avec des œufs durs hachés, du persil et des câpres, et les arroser d'huile.

**Paupiettes d'anchois à la Talleyrand** (Hors-d'œuvre). — Farcir les filets d'anchois, parés et aplatis, d'une purée de thon mariné additionnée de truffes finement hachées et liée d'une petite cuillerée de sauce mayonnaise.

Dresser les paupiettes sur des tranches épaisses d'œufs durs; les ranger dans des rapiers où on les entourera d'une chiffonnade fine de laitues.

Décorer avec citron et betteraves en rondelles et arroser d'huile.

**Paupiettes d'anchois à la tartare** (Hors-d'œuvre). — Farcir les filets d'anchois, parés et aplatis, d'une purée de raifort additionnée d'une cuillerée de beurre frais (râper finement le raifort et le pétrir avec le beurre).

Dresser les paupiettes sur des tranches rondes, un peu épaisses, de betteraves cuites (coupées à remporte-pièce cannelé) et les ranger en rapiers. Décorer avec œufs durs hachés, persil et câpres. Arroser d'huile.

**Toasts aux anchois** (Hors-d'œuvre chaud). — Garnir avec des filets d'anchois dessalés des canapés en pain de mie découpés en forme de rectangle, et légèrement grillés. Saupoudrer de mie de pain frite au beurre et faire gratiner un instant au four.

**ANCHOYADE** (Cuisine provençale). — Préparation à base de purée d'anchois. Les anchois piles sont arrosés d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre. Avec cette purée, on tartine des tranches de pain de ménage; on saupoudre d'oignon et d'œufs durs hachés. On arrose d'huile et on fait gratiner au four.

**Anchoyade à la niçoise** (Hors-d'œuvre chaud). — Tartiner avec de la purée d'anchois, additionnée d'échalote et de persil hachés et mouillée de 2 cuillerées d'huile d'olive, des toasts (ou tranches) de pain rectangulaires dorés à l'huile.

Saupoudrer de mie de pain mélangée de persil et d ail hachés; arroser d'huile; gratiner au four.

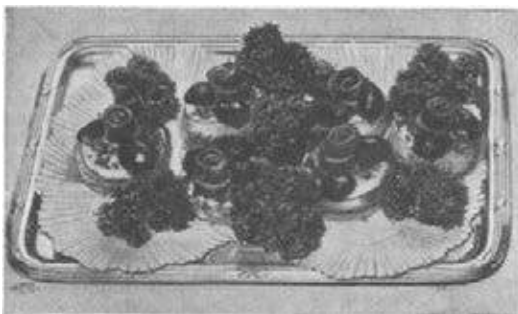
**ANCIENNE (À L')**. — Dénomination s'appliquant à des préparations traitées selon les principes de l'école ancienne et comportant presque toujours des garnitures composées.

Ces apprêts sont surtout constitués par des pièces braisées dans un endaubage et longuement mijotées. Le type le plus caractéristique est la *Pièce* ou *Culotte de bœuf à l'ancienne*. V. **BŒUF**.

Cette appellation désigne aussi des préparations servies avec des ragoûts, à blanc, de crêtes et rognons de coq, de quenelles de truffes et de champignons. V. **POULET ET POULARDE**, *poularde à l'ancienne*, et **CROUSTADE**, *croustade de ris de veau à l'ancienne*.

On applique enfin le mot à l'ancienne aux blanquettes et aux fricassées d'agneau et de volaille traitées d'une façon spéciale. V. **BLANQUETTE** et **FRICASSÉE**.

**ANDALOUSE (À L')**. — Dénomination s'appliquant à différentes préparations, caractérisées surtout par les tomates, piments doux et, parfois, les saucisses



Médallions d'anchois à la niçoise.

chipolatas; les aubergines et le riz pilaf. V. **POTAGES** et **SOUPES**, *consommé à l'andalouse*; **ŒUFS**, *œufs à l'andalouse*; **POULET**, *poulet sauté à l'andalouse*.

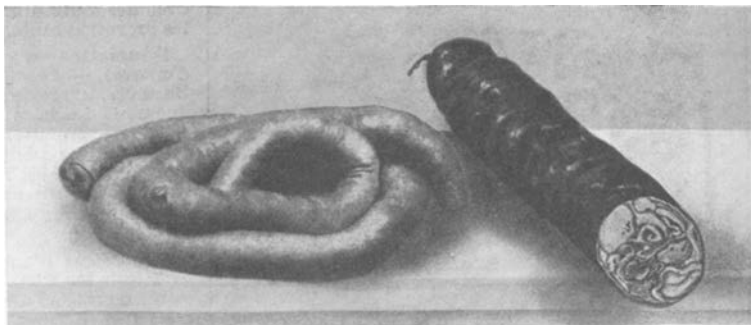
**ANDOUILLE.** — Cette charcuterie courante, composée d'un gros boyau de porc bourré de lanières d'intestin et d'estomac du même animal, est servie généralement froide, en hors-d'œuvre, c'est-à-dire coupée en minces rondelles, lorsqu'il s'agit des grosses andouilles fumées de Vire ou d'autres provenances. Ces andouilles sont en effet vendues cultes.

Les andouilles crues doivent être pochées en premier lieu à l'eau légèrement salée, refroidies et grillées comme les andouillettes et les boudins. On les garnit diversement, mais la garniture la plus usitée est la purée de pommes de terre. V. **PORC**.

**ANDOUILLETTE.** — Les andouillettes sont préparées comme les andouilles avec des boyaux moins gros. Les plus réputées sont celles de Cambrai, Caen, Troyes. Les andouillettes, comme les andouilles, sont vendues prêtes à cuire, c'est-à-dire pochées et refroidies.

D. n'y a qu'à les ciseler pas trop profondément et à les faire griller à feu doux. On les sert avec des garnitures diverses, mais plus spécialement, ainsi que les andouilles, avec de la purée de pommes de terre.

**Andouillettes à la lyonnaise.** — Ciseler les andouillettes et les mettre à cuire à la poêle avec une cuillerée de saindoux (ou de beurre); aux deux tiers de la cuisson, ajouter un oignon émincé finement et préala-



Andouillette et andouille.

boucherie, l'âne possède une chair savoureuse, bien supérieure comme goût à celle du cheval; elle sert particulièrement à la fabrication de certains saucissons. L'ânon sauvage était considéré, en Orient, comme une venaison de choix.

D'après M. Alquier, la viande de l'âne serait moins grasse et plus riche en albumines que la partie correspondante du bœuf. Voici sa composition :

	EAU	SELS MINÉRAUX	ALBUMINOÏDES	GRAISSE	CALORIES p. 100
Âne (flet) ... Partie bonne.	76,50	0,35	20,79	1,52	105,77

Depuis longtemps la chair de l'âne, de l'ânon surtout, a été employée en cuisine. L'âne était recherché chez les Romains. Mécène, dit-on, faisait déguster à ses invités des fricandeaux d'ânon mariné.

En France, au xvr<sup>e</sup> siècle, le chancelier Duprat faisait élever et engraisser des ânon pour le service de sa table. Lors du blocus de Malte par les Anglais et les Napolitains, les habitants de ce pays, réduits à manger toutes sortes d'animaux domestiques, chiens, chats, rats, ânes, devinrent gourmands de la chair de ces derniers et la préférèrent même plus tard à celle du bœuf et du veau.

Durant le siège de Paris, la chair de l'âne contribua avec celle d'une foule d'autres animaux moins comestibles, à calmer la fringale des assiégés.

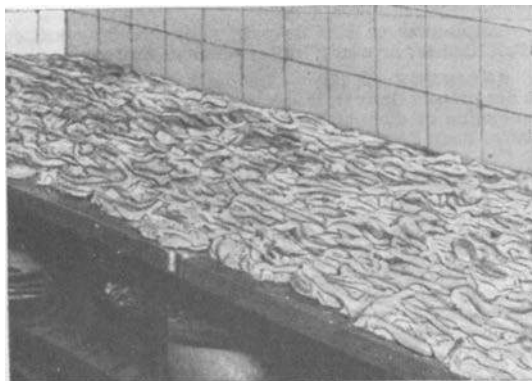
Culinairement, l'âne se prépare comme le cheval ou le bœuf. La chair de l'ânon de moins de deux ans est très délicate et sert à confectionner des pâtés rivalisant comme finesse avec ceux préparés avec du veau.

Parmi les apprêts faits avec l'âne, il en est un qui évoque une heure douloureuse de notre histoire : le cuisinier du roi de Prusse Guillaume aurait servi dit-on, à Sedan, lors du déjeuner présenté à Napoléon m, une *cervelle d'âne à la diplomate*. Il nous paraît difficile de croire à la véracité de cette anecdote.

**ANÉMIE.** — L'anémie est caractérisée par une diminution du nombre des globules rouges du sang. Les sujets atteints d'anémie sont dits anémiques.

**Régime des anémiques.** — Le fer étant le principal médicament des états anémiques, la diététique a surtout cherché à introduire dans ce régime les aliments les plus riches en ce métal, et qui sont : le jaune d'œuf, la viande de boucherie, le sang de porc, parmi les aliments d'origine animale; les épinards, les choux verts, la chicorée, l'avoine, à un moindre degré les lentilles, les haricots blancs, les carottes, parmi les végétaux, ainsi que le vin rouge. Il convient naturellement de tenir compte de l'état des organes digestifs, habituellement déficients, dans l'établissement de ce régime; c'est ainsi que le sang de porc, par exemple, bien que riche en fer, peut rarement être employé.

Ce régime a été récemment modifié, à la suite des travaux d'un savant américain, le Dr Whipple, qui a montré, expérimentalement et en pratique, que le foie de veau était l'aliment qui assurait le mieux la régénération sanguine; les rognons, le cœur, puis la viande de boucherie ont également une action, mais plus faible; on a aussi reconnu des qualités à des



Fabrication des andouillettes :  
Les morceaux d'intestins sont placés par petits paquets sur une table avant d'être introduits dans les boyaux.

blement fondu au saindoux ou au beurre. Finir de cuire ensemble; au dernier moment, ajouter une cuillerée de vinaigre et une cuillerée de persil haché.

Les andouillettes à la lyonnaise peuvent être garnies avec de la purée de pommes de terre, ou avec des pommes de terre sautées.

Andouillettes à la strasbourgeoise. — Faire griller sur feu doux 4 andouillettes ciselées. Les dresser sur de la choucroute braisée et garnir avec des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.

Pour les diverses autres préparations des andouilles et andouillettes, V. **PORC**

**ANDROPOGON.** — Genre de plante de la famille des graminées, dont on connaît de nombreuses espèces, parmi lesquelles se trouve la canne à sucre.

Quelques-unes de ces plantes sont employées en infusion, comme le thé. V. **CANNE À SUCRE** et **SORGHO**.

**ÂNE, ÂNON.** — Peu employé comme animal de

préparations, habituellement présentées sous forme pharmaceutique, d'estomac desséché.

Le régime de Whipple comprend une ration quotidienne de 150 à 250 grammes de foie de veau, pris le matin ou à midi, un peu de viande, des légumes frais, choisis parmi ceux qui sont riches en fer, des fruits (pêches, pommes, etc.). Le pain, les féculents, les œufs et le sucre devront être réduits; les huiles et les graisses sont proscrites, à l'exception d'un peu de beurre frais; le lait écrémé est généralement toléré.

Le foie peut être donné cru, ce qui est préférable dans les formes graves d'anémie pernicieuse, ou cuit.

Les auteurs américains ont donné des formules culinaires diverses pour les préparations de foie cru ou cuit :

**Foie cru.** — Le couper en tranches et le râper pour en faire une pulpe débarrassée de toutes les parties tendineuses; cette pulpe peut être donnée en sandwiches; mélangée à des confitures, à du bouillon tiède, à une purée. On a même donné une recette de *cocktail au foie* : piler 100 grammes de foie légèrement cuit; poser cette purée sur des feuilles de laitue, saler et poivrer, ajouter une tranche de tomate crue, du persil haché et de la moutarde.

Préparer une demi-tasse de sauce tomate, un quart de tasse de jus de citron, 2 cuillerées à café de Worcester'shire sauce, une demi-cuillerée à café d'échalotes finement hachées; sel et poivre. Mélanger une partie de foie haché ou râpé à 2 parties et demie de cette mixture, agiter et glacer.

**Foie de veau gratiné.** — Blanchir et couper en dés 500 grammes de foie de veau. Le mettre dans un plat beurré; couvrir avec de la chapelure, de la sauce blanche, des tomates écrasées, saler et poivrer; faire gratiner au four. On peut ajouter un peu de jambon et du persil haché.

**Boulettes de foie.** — Piler 500 grammes de foie, préalablement blanchi, avec 2 tranches de lard gras; ajouter 2 cuillerées de crème, un oignon haché, 2 œufs (ou les jaunes seulement) et de la chapelure, ou de la mie de pain jusqu'à consistance suffisante pour former de grosses boulettes qu'on fait cuire au four.

**Crème de foie.** — Mélanger un quart de tasse de foie pilé avec un œuf battu, saler et poivrer, délayer avec du lait et faire prendre au four, au bain-marie.

**Foie cru en vinaigrette.** — Foie cru coupé en petits morceaux; assaisonner comme une salade, avec vinaigre, oignon, persil et cerfeuil.

**ANÉMONES DE MER.** — Nom vulgaire sous lequel on désigne les *actinies* ou *étoiles de mer*, mollusques comestibles, qui abondent sur les côtes de France, particulièrement sur celles de la Méditerranée.

**ÂNESSE.** — Femelle de l'âne. Son lait est, parmi ceux de tous les animaux domestiques, celui qui se rapproche le plus, comme composition, du lait de femme. V. LAIT.

Le lait d'ânesse fut surtout apprécié en France comme médicament, après que le roi François I<sup>er</sup> se fût soumis à ce régime. Les courtisans s'empressèrent d'imiter leur roi, et de là date la vogue du lait d'ânesse.

**ANETH.** — V. FENOUIL, *fenouil bâtard*.

**ANÉTHOL.** — Mélange d'un carbure d'hydrogène, semblable à l'essence de térébenthine et d'un corps spécial, cristallisable, ayant une forte odeur d'anis. Il constitue la majeure partie des essences d'anis, de fenouil, de badiane et d'estrageon. On l'emploie pour parfumer les bonbons, certains mets et certaines liqueurs.

**ANGE DE MER.** — Sorte de squalo au corps large, très déprimé, aux nageoires pectorales et ventrales semblant continuer le plan latéral du tronc dans toute son épaisseur. La queue est grosse et arrondie. Le dessus du corps est recouvert d'une peau rude, d'un vert tirant sur le brun, avec de petites taches blanchâtres et grises. Le ventre est blanchâtre. Ce poisson est le type intermédiaire entre la famille des squalos et celle des raies.

Les pêcheurs de nos côtes donnent à ce poisson les noms *d'ange*, *angelot* ou *angel*. La pêche en est très abondante. La chair de l'ange de mer est assez délicate et sa saveur rappelle beaucoup celle de la raie.

Tous les modes d'appâts indiqués pour ce dernier poisson sont applicables à l'ange de mer. V. BAIE.

**ANGEL CAKE** (Pâtisserie américaine). — Fouetter 6 blancs d'œufs en neige très ferme.

Leur ajouter 100 grammes de sucre non déglacé, 175 grammes de sucre granulé. Lorsque les blancs et le sucre sont bien mélangés, ajouter le jus d'un citron.

Ajouter ensuite 125 grammes de farine tamisée, 5 grammes de crème de tartre et 10 grammes de sucre vanillé. Mélanger sans trop de brusquerie.

Mettre cette composition dans deux grands moules unis, à douille, non beurrés.

Cuire au four, à chaleur douce, environ 45 minutes. Renverser sur une grille et laisser jusqu'à ce que les gâteaux glissent d'eux-mêmes hors du moule.

**ANGÉLIQUE.** — Plante dont l'espèce type est généralement connue sous les noms vulgaires *d'angélique*, *angélique officinale*, *angélique des jardins* ou de *Bohême*, *herbe du Saint-Esprit*. C'est une grande herbe bisannuelle, rendue vivace par la culture. Elle a tout à fait l'apparence de l'angélique sauvage.

L'angélique officinale croît spontanément dans les Alpes, les Pyrénées et le nord de l'Europe. Elle a toujours été estimée comme stimulante, stomachique, carminative et antispasmodique.

Aujourd'hui, elle est surtout cultivée en raison de l'usage que l'on fait de ses racines et de ses tiges.

Les tiges fraîches, confites dans du sucre, constituent une conserve fort agréable, employée par les confiseurs et les liquoristes sous les noms d'angélique de Niort, de Nevers, de Châteaubriant.

Les racines, qui viennent principalement de Bohême, sont ridées, de couleur grise extérieurement, blanche à l'intérieur. Elles possèdent une odeur forte, aromatique, musquée, une saveur douce, tout d'abord, qui devient ensuite acre et amère.

Elles renferment une huile volatile, de l'angélicine, de l'acide angélique, du tanin, de l'acide malique, de l'acide pectique, des malates, etc. Ces racines sont douées de propriétés digestives et antidyspeptiques très marquées. C'est à ce titre qu'elles entrent dans la composition de l'eau dite « de mélisse » et de plusieurs autres liqueurs telles la chartreuse, le vespetro, le gin et le bitter anglais.

**Angélique confite.** — Couper les tiges d'angélique en morceaux de 15 à 20 centimètres; les faire tremper à l'eau froide.

Les plonger dans une bassine d'eau bouillante, jusqu'à ce que la pulpe cède légèrement sous le doigt; les rafraîchir, les égoutter, les peler en ayant soin de supprimer toutes les filandres.

Les mettre pendant 24 heures dans un sirop à 18°.

Les égoutter; faire cuire le sirop à 30° et le verser sur les morceaux d'angélique.

Renouveler cette opération pendant 3 jours. Le quatrième jour, faire cuire le sirop *au perlé*. Mettre l'angélique dans le sirop et lui donner quelques bouillons.

Retirer la bassine du feu et laisser reposer.

Égoutter les morceaux d'angélique sur un tamis. Lorsqu'ils sont secs, les ranger sur le marbre, les saupoudrer de sucre fin et les mettre à sécher à l'étuve. Débarrasser dans des boîtes.



Angélique.

Liqueur d'angélique. — Mettre à macérer en bocal, pendant un mois, dans un litre d'eau-de-vie, un kilogramme de tiges d'angélique coupées en petits morceaux. Boucher hermétiquement et exposer au soleil, chaque fois que la chose sera possible.

Ajouter de 600 à 800 grammes de sucre en morceaux dissous avec très peu d'eau.

Passer le tout au tamis de soie en pressant, laisser reposer quelques heures et filtrer la liqueur au papier.

Mettre en bouteille, boucher et cacheter.

ANGES À CHEVAL ou ANGELS HORSE BACK (Cuisine anglaise). — Ce hors-d'œuvre chaud se prépare de la façon suivante : détacher de leurs coquilles de grosses huîtres bien charnues; les envelopper chacune d'une lame très fine de bacon ou lard fumé; les embrocher avec des petites brochettes de métal; les assaisonner de poivre; les faire griller. Dresser sur des toasts (ou canapés) en pain grillé.

Au moment de servir, saupoudrer de mie de pain, frite au beurre brûlant.

ANGLAISE. — En cuisine, on appelle « anglaise » un mélange composé d'œufs, d'huile (demi-cuillerée par œuf), de sel et de poivre, mélange dans lequel on trempe les objets qui doivent être panés, c'est-à-dire recouverts de mie de pain fraîche. Les objets ainsi panés sont dits « à l'anglaise » et sont sautés au beurre, à l'huile ou à la graisse, ou bien sont traités par la friture.

ANGLAISE (À L'). — Dénomination s'appliquant à différentes préparations, cuites le plus souvent dans de l'eau (V. MOUTON [gigot de]) ou dans du fonds blanc. V. POULARDE, poularde à l'anglaise.

On désigne aussi sous ce nom : 1° des poissons sim-

plement pochés au court-bouillon; 2° des poissons grillés, ou panés et cuits au beurre; 3° des légumes et, principalement, des pommes de terre, cuits à l'eau ou à la vapeur. V. POMME DE TERRE, -pommes de terre à l'anglaise.

Poissons grillés à l'anglaise. — Ce mode de cuisson s'applique à tous les poissons. Les gros sont coupés en tranches ou darnes, et les petits sont cuits entiers, après avoir été ciselés. Les poissons entiers ou en tranches sont badigeonnés d'huile ou de beurre fondu et assaisonnés de sel, avant d'être mis sur le grill. Leur cuisson doit s'opérer à feu doux.

Lorsque l'on a à faire griller des poissons à chah-délicate, tels que merlans, mustèles, cabillaud en tranches, etc., on les saupoudre de farine et on les arrose ensuite de beurre fondu, ou d'huile, avant de les placer sur le grill.

Les poissons grillés à l'anglaise sont simplement accompagnés de beurre fondu ou de beurre à la maître d'hôtel et, facultativement, de pommes de terre cuites à la vapeur, ou bouillies à l'eau salée et égouttées.

ANGLAISE (Crème). — Crème composée de jaunes d'œufs, de sucre et de lait, parfumée diversement. V. CRÊMES.

ANGLET. — Bourg situé à 4 kilomètres de Bayonne, près de l'Océan. On y récolte un vin blanc sec et capiteux, très réputé, que l'on appelle « vin de sable ». Il y a aussi à Anglet des exploitations de sel gemme.

ANGOULÊME. — Ville des Charentes, où l'on distille des eaux-de-vie réputées.

On fait aussi à Angoulême un pâté de perdrix rouges très réputé.



Carte gastronomique de l'Angoumois, de l'Aunis et de la Saintonge.

**ANGOUMOIS.** — L'Angoumois était situé entre le Poitou et le Périgord, le Limousin et la Saintonge. De tels voisinages ne pouvaient que rendre gourmands les habitants de cette province, et cela d'autant plus que les produits comestibles y sont tous excellents.

En Angoumois, on trouve en abondance du gibier de poil et de plume. On y trouve aussi des poissons d'eau douce de toutes sortes. La Touvre, qui coule aux portes d'Angoulême, est toujours, ainsi que le disait Clément Marot, « pavée de truites, bordées d'anguilles et d'écrevisses » et avec ces délicieux poissons et crustacés, on fait de savoureuses matelotes.

On récolte en Angoumois des champignons d'espèces diverses. Dans les carrières situées aux alentours d'Angoulême, on cultive de très bons champignons de couche, qui peuvent rivaliser de finesse avec ceux, si célèbres, que l'on fait pousser dans les carrières des environs de Paris.

Les animaux d'élevage de cette région sont de bonne qualité et leur chair est savoureuse.

On y élève aussi de bonnes espèces de volailles. Les poulardes de Barbezieux sont particulièrement réputées.

**Spécialités culinaires.** — *Friture charentaise*, faite avec divers petits poissons; *cagouilles farcies* ou en ragoût. (Par *cagouilles*, on entend escargots, et le goût qu'ont les Charentais pour les escargots est tel qu'on les appelle « Cagouillards ».)

La *tourtière*, *tourte de volaille aux salsifis*; le *civet de lièvre*, qui, en pays Angoumois, se fait avec une addition de gelée de groseille; le *confit de canard*, que l'on mange accompagné de pommes de terre sautées à la graisse d'oie, ou de cèpes sautés à la mode bordelaise; le *gigot* ou *fressure*; le *chou farci*, que l'on appelle *farée*; la série de pâtés divers que l'on fait en cette région, tels que *pâtés de foies gras truffés de Barbezieux* et *d'Angoulême*, les *pâtés de perdreaux de Ruffec*, les *pâtés d'alouette d'Exideuil*. Saucisses, cervelas, boudins, saucissons et autres charcutâmes, excellentes toutes.

Comme plats de douceur et pâtisseries, les *merveilles*, sorte de beignets; le *gâteau au fromage*, préparé avec le fromage de Ruffec; les *tartelettes au chocolat* parfumées au cognac.

**Boissons.** — Les *vins* de la région angoumoise sont de moyenne qualité, et ne se consomment guère que dans le pays.

Nous citerons, parmi les plus prisés par les habitants de la région, les vins blancs de *Saint-Brice* et les vins de *Sainte-Radegonde*, près de Barbezieux.

Comme vins de table, ces vins sont assez médiocres, mais sont les meilleurs qui soient pour la distillation. C'est avec ces vins que se fait le cognac des Charentes.

Les vignes cultivées dans le sol calcaire des régions de Cognac, Châteauneuf, Archiac, Barbezieux produisent le vin avec lequel on fait les *cognacs* des bords, qui sont divisés en *fins bois*, *bons bois ordinaires*, *bois communs*.

Une qualité intermédiaire entre les champagnes et les bois est obtenue avec les *borderies*, qui sont cultivés dans une étroite contrée, à la fois calcaire et sablonneuse, située au nord de Cognac.

**ANGREC.** — Genre de plantes dont les espèces les plus connues habitent, les unes l'île Bourbon et Madagascar, les autres le cap de Bonne-Espérance et les côtes occidentales d'Afrique. L'espèce la plus importante est *l'angræcum fragrans*, dont les feuilles fournissent au commerce le *faham* ou *thé de l'île Bourbon*, dont l'usage est fort répandu et qui remplace le thé de Chine.

**ANGUILLE.** — Poisson à peau visqueuse et très glissante, et dont la forme rappelle celle d'un serpent. Lorsqu'il a été pêché en eaux vives, ce poisson est très délicat. L'anguille d'eau courante ou de rivière est donc toujours préférable à celle d'étang. On la reconnaît à sa peau d'un brun clair, à reflets verdâtres sur le dos et argentée sous le ventre. L'an-



Anguille dans un aquarium.

guille d'étang ou d'eaux stagnantes a la chair vaseuse. Sa peau est brun foncé sur le dos et jaune sale sous le ventre.

Quelle que soit la provenance de l'anguille, elle doit toujours être conservée vivante jusqu'au moment de l'apprêter. On la garde dans des viviers ou dans de grands baquets d'eau, que l'on renouvelle fréquemment.

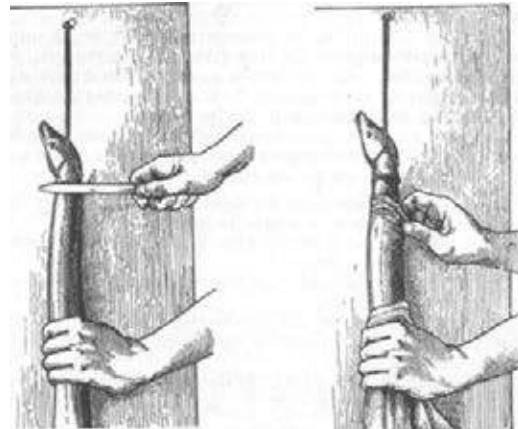
La chair de l'anguille est très nourrissante, mais un peu lourde. Elle devient d'une digestion plus facile lorsque, avant de la cuire, on la débarrasse de la couche de graisse placée entre peau et chair.

Il existe plusieurs variétés d'anguilles de mer, dont la plus réputée est la *murène*. Ce poisson était très prisé des anciens Romains qui rélevaient dans des viviers, dispendieusement établis à proximité du rivage. Parmi les anguilles de mer, nous citerons aussi le congre, employé comme poisson de bouillabaisse, mais pouvant néanmoins fournir d'excellentes matelotes. Il est enfin un poisson de mer ayant quelque analogie, comme forme et comme saveur, avec l'anguille, la *lamproie*, qui, au printemps, remonte les fleuves et les rivières. La lamproie a une chair très délicate et reçoit tous les apprêts indiqués pour l'anguille.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — *Habillage de l'anguille.* — Nous le répétons, l'anguille doit être conservée vivante jusqu'au dernier moment.

Avant de la dépouiller, l'assommer en lui frappant violemment la tête contre une pierre.

Sitôt morte, la suspendre à un crochet en l'y maintenant par une ficelle nouée à la hauteur du cou. Pratiquer une incision circulaire au-dessous de la



Comment on dépouille une anguille.



ficelle. Retourner la peau à cet endroit de façon à pouvoir la saisir avec un torchon. L'arracher vivement, d'un seul coup.

Ebarber l'anguille et la vider, en faisant une incision très légère sur le ventre. Couper la tête, que l'on supprime, et, selon indication de recette, diviser l'anguille en tronçons ou la laisser entière.

On peut aussi, au lieu de dépouiller l'anguille entière, la diviser en tronçons; passer quelques instants ces tronçons sur le gril, sur feu très vif, en les retournant pour les atteindre de toutes parts. Sous l'influence du feu, la peau se boursoufle et peut être enlevée très facilement.

Ce mode de dépouillage a aussi l'avantage d'enlever à l'anguille son excès de graisse et de la rendre ainsi de digestion plus aisée.

**Cuisson** : Méthode donnée pour une anguille de 700 à 800 grammes. Suivant l'emploi final, l'anguille est d'abord cuite dans un court-bouillon, au vin, blanc ou rouge, garni de légumes. Opérer ainsi :

Diviser l'anguille en tronçons de 6 à 7 centimètres ou la laisser entière selon indication; la ranger, bien à plat, dans un sautoir grassement beurré, tapissé d'une couche d'oignons et de carottes émincés (50 g d'oignons et 50 g de carottes par litre de mouillement). Ajouter une gousse d'ail écrasée et un fort bouquet garni. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu; mouiller, à hauteur du poisson, avec du vin blanc ou rouge, selon la recette adoptée.

Faire partir en plein feu; couvrir le sautoir; cuire sur le coin du fourneau, de 20 à 25 minutes.

Egoutter les tronçons d'anguille; les mettre dans une terrine; verser dessus la cuisson passée à la passoire fine.

L'anguille cuite ainsi au « court-bouillon » peut être préparée ensuite à la bourguignonne, frite, grillée, à la tartare, en matelote, à blanc ou à brun, etc.

*Nota.* — Les anguilles de petite dimension destinées à être frites, ne sont pas préalablement cuites au court-bouillon.

Il en est de même pour les grosses anguilles détaillées en filets, en escalopes, ou conservées entières pour être désossées et farcies.

**Anguille à l'anglaise.** — Détailler en escalopes les filets d'une anguille désossée. Aplatir ces escalopes, les faire mariner une demi-heure avec huile, jus de citron ou vinaigre, sel et poivre.

Les paner à l'anglaise; frire au dernier moment. Les accompagner d'une sauce au beurre additionnée d'un peu de beurre d'anchois. V. SAUCES.

**Anguille à la bonne femme.** — Mettre dans un sautoir tapissé de quatre fortes cuillerées d'oignon émincé et passé au beurre, une anguille de poids moyen, détaillée en tronçons, ou entière, roulée en forme d'anneau; assaisonner de sel et de poivre; ajouter un bouquet garni; mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Pocher doucement, à couvert, pendant 25 minutes.

Egoutter l'anguille, la dresser sur plat rond, sur des croûtons en pain de mie frits au beurre (ou, si elle est entière, sur un grand croûton rond frit au beurre); garnir de pommes de terre coupées en gros dés, sautées au beurre, à la poêle.

Napper l'anguille avec son fonds de cuisson réduit de moitié, lié d'une cuillerée de beurre manié passé ou non. Saupoudrer de persil haché.

**Anguille en brochette à l'anglaise.** — Détailler en tronçons réguliers une anguille désossée.

Faire mariner une heure avec huile, jus de citron, poivre sel et persil haché.

Egoutter les tronçons; les rouler dans la farine et les paner à l'anglaise.

Les embrocher avec des brochettes de métal, en les séparant avec des tranches de bacon un peu gras. Griller sur feu doux.

Dresser sur plat long; garnir de persil frais, entourer de demi-tranches de citron cannelé. Accompagner d'une sauce tartare.

**Anguille à la crème, au paprika, dite à la hon-**

**groise.** — Détailler en tronçons une anguille de 700 à 800 grammes. Ranger ces tronçons dans un sautoir tapissé de 100 grammes d'oignon émincé, revenu au beurre, à blanc; saupoudrer de paprika; ajouter un fort bouquet garni; assaisonner.

Mouiller avec du vin blanc, en quantité suffisante pour recouvrir le poisson. Faire bouillir; couvrir le sautoir; cuire 20 minutes.

8 minutes avant de retirer de cuisson, mettre dans le sautoir 12 têtes de champignons tournés.

Egoutter l'anguille et les champignons. Dresser les tronçons, chacun sur un croûton de forme rectangulaire, frit au beurre; garnir avec les champignons. Conserver au chaud.

Réduire de moitié le fonds de cuisson, passé à la passoire fine. Lui ajouter 2 cuillerées de velouté maigre et 2 décilitres de crème. Réduire en plein feu jusqu'à ce que la sauce nappe bien la cuiller. Ajouter 75 grammes de beurre, passer à l'étamine. Napper l'anguille avec cette sauce.

**Anguille à la diable.** — Rouler une anguille moyenne en anneau. La faire pocher dans un court-bouillon au vin blanc. La laisser refroidir dans sa cuisson.

L'égoutter, l'éponger, la badigeonner de moutarde, l'arroser de beurre fondu et la paner à la mie de pain fine mélangée d'une pointe de Cayenne. Arroser de beurre fondu; griller doucement.

Dresser sur plat rond; entourer d'une bordure de cornichons et de demi-tranches de citron cannelé. Servir avec sauce diable à part. V. SAUCES.

**Anguille à la fermière.** — Mettre dans un sautoir tapissé de 2 décilitres de fondue de légumes à la fermière une anguille de 700 à 800 grammes détaillée en tronçons. Assaisonner de sel et poivre.

Mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc; ajouter un bouquet garni. Faire bouillir; couvrir, cuire 25 à 30 minutes.

Egoutter l'anguille, la dresser sur des croûtons en pain, dorés au beurre.

Arroser avec le fonds de cuisson réduit et lié à la crème épaisse.

**Anguille en fricassée.** — Mettre dans un sautoir grassement beurré une anguille de 700 à 800 grammes détaillée en tronçons de 6 à 7 centimètres. Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter 10 petits oignons fortement blanchis (crus, s'ils sont nouveaux) et un bouquet garni. Mouiller avec moitié eau et moitié vin blanc. Faire bouillir; couvrir; cuire de 25 à 30 minutes. 5 minutes avant de retirer de cuisson, ajouter 10 champignons escalopes.

Egoutter l'anguille, la dresser dans une timbale. La garnir avec les petits oignons et les champignons bien égouttés.

Passer la cuisson; lui ajouter 3 cuillerées de velouté maigre. Réduire de moitié.

Lier de 2 jaunes d'œufs délayés avec un décilitre de crème. Compléter avec 50 grammes de beurre; passer à l'étamine. Verser sur le poisson. Garnir de croûtons en cœur frits au beurre.

**Anguille frite.** — Choisir des anguilles de petite taille; les dépouiller, les inciser légèrement sur le dos; les plier en anneau, ou en forme de 8, en les maintenant avec des brochettes.

Les tremper au lait, les fariner, et les frire à pleine friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

**Anguille frite Orly.** — Détailler des filets d'anguilles en escalopes.

Aplatir ces escalopes; les assaisonner; les tremper dans de la pâte à frire légère.

Frire au dernier moment. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Accompagner de sauce tomate.

On peut, au lieu de tremper les escalopes d'anguille dans de la pâte à frire, les paner à l'anglaise.

**Anguille grillée maître d'hôtel.** — Préparer l'anguille ainsi qu'il est dit pour l'Anguille à la diable, mais sans la badigeonner de moutarde. La dresser sur

un plat rond. La napper de beurre à la maître d'hôtel ramollé ou, à volonté, servir ce beurre à part.

L'anguille grillée peut être accompagnée de toutes les sauces spéciales aux poissons grillés.

**Anguille grillée à la tyrolienne.** — Cuire l'anguille ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

La dresser sur un plat rond, sur une fondue de tomate. V. **TOMATES.**

Garnir le centre avec des rondelles d'oignon frites au beurre. Saupoudrer de persil haché.

**Anguille à l'italienne.** — Faire raidir vivement à l'huile, dans un sautoir, une anguille moyenne, détaillée en tronçons réguliers et assaisonnée.

La retirer du sautoir et faire revenir dans l'huile de cuisson 2 cuillerées d'oignon haché. Lorsque cet oignon est presque cuit, ajouter une petite cuillerée d'échalote hachée et 125 grammes de champignons coupés en très petits dés (ou de parures de champignons). Remettre l'anguille dans le sautoir; mouiller d'un décilitre de vin blanc et de 2 décilitres et demi de sauce tomate. Cuire doucement, à couvert, de 25 à 30 minutes. Dresser en timbale; saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Anguille en matelote.** — Détailler en tronçons l'anguille dépouillée; la préparer ainsi qu'il est dit à la recette de la *Matelote à la marinière* ou à la *meunière*, selon le genre adopté. V. **MATELOTE.**

**Anguille en matelote à la normande.** — Procéder avec de l'anguille détaillée en tronçons, ainsi qu'il est dit à la recette de la *Matelote à la normande*. V. **MATELOTE.**

**Anguille à la meunière.** — Diviser des petites anguilles en tronçons de 8 à 10 centimètres; les assaisonner; les fariner. Les cuire à la poêle, au beurre. Dresser sur plat long, saupoudrer de persil haché, arroser d'un filet de jus de citron et couvrir, au dernier moment, avec du beurre noisette.

**Anguille Orly.** — V. *Anguille frite Orly.*

**Anguille à la piémontaise.** — Préparer une anguille moyenne ainsi qu'il est dit pour l'*Anguille maître d'hôtel*. La dresser sur un plat creux sur un risotto à la piémontaise. Entourer d'un cordon de sauce tomate. L'anguille peut également être préparée en tronçons.

**Anguille à la poulette.** — Etuver doucement au beurre, dans un sautoir, 2 cuillerées d'oignon haché, en évitant de le laisser colorer.

Passer vivement dans cet oignon, pour la faire raidir seulement, une anguille moyenne détaillée en tronçons réguliers.

Assaisonner de sel et de poivre; saupoudrer d'une forte cuillerée de farine; mouiller au vin blanc, à hauteur du poisson. Ajouter un bouquet garni. Cuire doucement, à couvert, pendant 25 à 30 minutes.

10 minutes avant de servir, ajouter 12 champignons tournés escalopes.

Dresser l'anguille dans une timbale; la garnir avec les champignons.

Napper avec la sauce, liée aux jaunes d'œufs ainsi qu'il est dit à la sauce poulette et passée. (V. **SAUCES.**) Saupoudrer de persil haché.

**Anguille à la provençale.** — Etuver doucement à l'huile 2 cuillerées d'oignon haché. Passer vivement dans cet oignon, pour la raidir seulement, une anguille moyenne détaillée en tronçons réguliers.

Assaisonner de sel et poivre; ajouter 4 tomates pelées, pressées, hachées, un bouquet garni et un peu d'ail écrasé. Mouiller d'un décilitre de vin blanc. Cuire doucement, à couvert, de 25 à 30 minutes; 10 minutes avant de servir, ajouter 20 olives noires. Faire mijoter. Dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Anguille au risotto.** — V. *Anguille à la piémontaise.*

**Anguille à la romaine.** — Détailler en tronçons de 5 à 6 centimètres une anguille de moyenne grosseur.

Assaisonner ces tronçons de sel et poivre, et les faire raidir vivement au beurre, dans un sautoir.

Mettre dans le sautoir un demi-litre de petits pois, fraîchement écossés, une petite laitue coupée en chiffonnade, 50 grammes de beurre et 2 cuillerées de vin blanc. Cuire doucement, le sautoir couvert.

Au dernier moment, lier d'une demi-cuillerée de beurre manié. Dresser en timbale.

**Anguille à la tartare.** — Cuire l'anguille, détaillée en tronçons réguliers, dans un court-bouillon au vin blanc. La faire refroidir dans sa cuisson.

L'égoutter, l'éponger, la paner à l'anglaise; frire au dernier moment; dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tartare à part.

**Anguille à la tartare** (Autre méthode). — Cuire l'anguille ainsi qu'il est dit ci-dessus. L'égoutter, l'éponger, la tremper dans du beurre fondu et la paner à la mie de pain fine.

Arroser de beurre fondu; griller doucement. Dresser sur un plat long; entourer d'une bordure de cornichons et de demi-tranches de citron cannellées. Servir avec sauce tartare à part. Frite ou grillée, l'anguille à la tartare peut aussi être cuite entière, roulée en anneau.

**Anguille Villeroi.** — Détailler l'anguille en tronçons de 5 à 6 centimètres. La faire pocher dans un court-bouillon au vin blanc. La laisser refroidir dans sa cuisson.

Égoutter les tronçons d'anguille; les éponger, les paner à la Villeroi. V. **VILLEROI.**

Au dernier moment, faire frire l'anguille. L'égoutter, la dresser sur serviette, garnir de persil frit et de quartiers de citron. Servir avec sauce tomate à part.

On peut aussi préparer à la Villeroi l'anguille entière.

**Ballottine d'anguille, dite aussi Anguille farcie.** — On la sert chaude ou froide. Chaud, la ballottine d'anguille reçoit toutes les garnitures et sauces indiquées pour les gros poissons braisés. Froide, on lui applique toutes les formules données pour les poissons froids.

La ballottine d'anguille froide est aussi désignée sous le nom de galantine d'anguille. C'est avec la ballottine d'anguille que se fait le bastion d'anguille, pièce froide très usitée dans l'ancienne cuisine, mais que l'on n'exécute presque plus de nos jours.

Préparée d'un diamètre un peu moins grand, la ballottine d'anguille froide peut être servie comme hors-d'œuvre sous la dénomination de *Saucisson d'anguille*.

**Ballottine d'anguille chaude.** — Désosser une grosse anguille, dépouillée et raccourcie, du côté de la tête et du côté de la queue.

L'aplatir légèrement, l'assaisonner de sel, poivre et épices.

La garnir avec la farce prescrite. Répartir cette farce, de façon qu'en reformant l'anguille, elle soit partout de grosseur semblable.

Envelopper la ballottine dans une mousseline. La ficeler aux deux extrémités, ainsi qu'à trois ou quatre endroits, dans le centre.

La mettre dans une poissonnière à grille, beurrée. La couvrir avec le fonds prescrit selon la recette (au vin blanc ou au vin rouge).

Faire partir en ébullition; couvrir et laisser pocher à ébullition imperceptible.

Égoutter la ballottine; la désenvelopper. La mettre sur un plat, et la faire glacer au four, en l'arrosant fréquemment avec quelques cuillerées de son fonds de cuisson réduit.

Dresser la ballottine, la garnir et la saucer suivant indication de recette.

Le fonds de mouillement des ballottines se prépare au vin blanc ou rouge. Ce fonds doit être très fourni en éléments sapides. On le renforcera donc avec des arêtes et parures de poissons divers, en plus de celles des anguilles en traitement.

Les éléments aromatiques de ce fonds, légumes émincés ou en dés, préalablement fondus au beurre et bouquet garni, doivent être assez abondants.

Après cuisson de la ballottine, ce fonds doit être utilisé pour la préparation de la sauce d'accompagné-

ment. On trouvera à l'article *Farces de poisson* toutes les indications relatives aux farces des taalottines d'anguille. V. **FARCES**.

**OBSERVATIONS.** — En plus des formules indiquées ci-après pour la ballotte d'anguille, on peut également lui appliquer toutes celles données pour les gros poissons braisés. Citons surtout, parmi ces dernières, les suivantes, convenant très bien à l'anguille farcie : *bretonne, Chambord, chinonaise, Daumont, Joinville, matelote, Nantua, normande*. V. ces mots.

La ballotte d'anguille, pochée au vin blanc ou rouge, peut aussi être accompagnée d'une garniture simple, dressée sur le plat ou servie à part, telle que champignons, croquettes diverses, macédoine de légumes au beurre ou à la crème, pommes de terre diversement préparées, riz pilaf, risotto, etc.

**Ballotte d'anguille froide, dite aussi Galantine ou Saucisson d'anguille; dite encore Anguille farcie à la gelée.** — Désosser l'anguille et la garnir avec la farce prescrite, ainsi qu'il est dit ci-dessus.

La faire pocher doucement dans un fonds, au vin blanc ou rouge, selon la recette adoptée.

Égoutter la ballotte; la désenvelopper; la remettre dans la mousseline, lavée et bien exprimée; la ficeler en la serrant un peu et la mettre sous presse, dans une plaque.

Laisser refroidir 12 heures. Débarrasser la ballotte; l'éponger, la parer, et la napper à la gelée ou la chauffer, selon la recette choisie.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**OBSERVATIONS.** — Le fonds de mouillement des ballottes d'anguille froides se prépare au vin blanc ou rouge. Ce fonds doit être très sapide et très fourni en éléments gélatineux.

Après cuisson de la ballotte, ce fonds est clarifié selon la méthode décrite pour la gelée de poisson (**V. GELÉES**), et employé pour napper l'anguille et pour la garnir, lors du dressage.

On trouvera à l'article *Farces de poisson* toutes les indications relatives aux farces de ballottes d'anguille. V. **FARCES**.

Pour le dressage et pour la garniture des ballottes (froides) d'anguille, on suivra les indications données pour les gros poissons froids. Parmi les formules convenant tout particulièrement à cet apprêt, nous citerons celles données aux recettes suivantes : *Carpe farcie en bellevue, Truite glacée au chambertin, Truite glacée au Champagne*.

Lorsque la ballotte d'anguille est simplement préparée à la gelée, et ne comporte par conséquent aucune garniture, il est préférable de la servir complètement nappée dans sa gelée, dans une terrine ovale, dans une coupe en verre ou dans une timbale en argent. Le récipient la contenant est placé sur un plat long et entouré de glace pilée.

**Ballotte d'anguille à l'ancienne.** — Garnir l'anguille avec de la farce de merlan additionnée de truffes en dés. La faire pocher dans un court-bouillon au vin blanc.

L'égoutter, la glacer; la dresser sur un fond en farce de poisson ou sur un croûton rectangulaire, en pain de mie, frit au beurre.

Entourer d'une *Garniture à l'ancienne*. V. **GARNITURES**.

Napper de sauce normande (**V. SAUCES**) additionnée du fonds de cuisson réduit et complétée avec mirepoix fine de légumes et vin de Madère.

**Ballotte d'anguille à la bourguignonne.** — Garnir l'anguille avec de la farce de brochet ou de merlan additionnée de persil haché. La faire pocher dans un court-bouillon au vin rouge. L'égoutter, la glacer, la dresser sur un croûton en pain de mie frit au beurre.

Entourer d'une *Garniture bourguignonne* (**V. GARNITURES**). Napper de sauce bourguignonne préparée avec le fonds de cuisson.

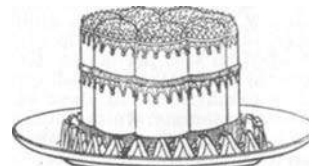
**Ballotte d'anguille à la gauloise.** — Garnir l'anguille avec de la farce de brochet ou de merlan, additionnée d'un salpicon de truffes et de champignons. La faire pocher dans un court-bouillon au vin blanc.

L'égoutter, la glacer, la dresser sur un croûton en pain de mie frit au beurre. Entourer de petits fonds d'artichauts garnis de laitance de carpe cuite au beurre et de barquettes en pâte à foncer remplies de queues d'écrevisses à la Nantua.

Napper avec le fonds de cuisson réduit, lié de quelques cuillerées de sauce espagnole maigre, beurré et passé.

**Bastion d'anguille.** — Mode de dressage de l'anguille froide très en faveur autrefois, rarement exécuté aujourd'hui.

Désosser 2 grosses anguilles; les farcir avec de la farce de poisson (brochet ou merlan) additionnée de truffes en dés. Envelopper les anguilles dans un linge fin ou une mousseline; les ficeler pour les maintenir en forme. Les cuire dans du fumet de poisson au vin blanc, bien aromatisé.



Dressage d'un bastion d'anguille, d'après Carême.

Les égoutter; les débarrasser; les faire refroidir sous presse.

Détailler les anguilles en tronçons de 10 centimètres de longueur. Napper ces morceaux d'anguille d'une sauce chaud-froid (préparée avec le fonds de cuisson) [**V. SAUCES**] et décorer avec truffes, blanc d'œuf dur. Les lustrer à la gelée.

Dresser ces tronçons d'anguille sur un fond en riz taillé ou sur un croûton de pain beurré, en les plaçant les uns contre les autres, de façon à former une sorte de bastion. Garnir le tour du plat avec des moitiés d'œufs durs et des croûtons de gelée.

*Remarque.* — Comme éléments décoratifs, les bastions d'anguille peuvent comporter des filets de sole pochés, refroidis sous presse, détaillés en forme de crêpeaux ou autrement, des détails en truffes, des croûtons de gelée, et enfin du beurre de Montpellier ou autre beurre composé. V. **BEURRE, beurres composés**.

Ces plats ne peuvent guère être préparés que pour de très grands buffets.

**Coulubiak d'anguille** (Cuisine russe). — Suivre les indications données pour le *Coulubiak de saumon*. Remplacer le saumon par de l'anguille désossée, escalopée. V. **SAUMON**.

**Petits coulubiaks d'anguille.** — V. **SAUMON, Petits coulubiaks de saumon**.

**Galantine d'anguille à la gelée.** — On désigne sous ce nom la ballotte d'anguille froide à la gelée.

**Galantine d'anguille en volute.** — Désosser une grosse anguille. La farcir avec de la farce de brochet



Dressage de la galantine d'anguille en volute, d'après Carême.

à la crème additionnée d'un salpicon de filets de soles et de truffes. Rouler l'anguille sur elle-même en la montant en dôme, et en la ficelant de façon à la maintenir dans cette forme. La cuire dans du fumet de poisson au vin blanc bien aromatisé.

Égoutter l'anguille. La faire refroidir. La napper avec une sauce chaud-froid que l'on aura préparée avec le fonds de cuisson de l'anguille. (**V. SAUCES**). Décorer l'anguille avec truffes et blanc d'œuf. La lustrer avec de la gelée de poisson.

Dresser l'anguille sur un plat rond, à même le plat ou en la plaçant sur un fond en riz taillé ou sur un croûton en pain de mie badigeonné de beurre ou encore sur un socle.

**Pâté chaud d'anguille à l'anglaise ou Eel pie** (Cuisine anglaise). — Détailler en escalopes, de 5 à

6 centimètres, des filets d'anguilles parés. Les faire blanchir à l'eau salée.

Les égoutter sur un tamis, les laisser refroidir; les assaisonner de sel, poivre et muscade râpée et les saupoudrer de persil haché.

Ranger ces escalopes d'anguille dans un plat creux à pâté anglais, de forme ovale de préférence, en les alternant par couches, avec des œufs durs coupés en tranches, assaisonnés comme l'anguille.

Mouiller de vin blanc en quantité suffisante pour recouvrir presque le poisson. Parsemer de quelques menus morceaux de beurre.

Placer sur le plat une abaisse de feuilletage. Dorer, rayer; pratiquer une ouverture sur le milieu du pâté pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant une heure et demie. Au moment de servir, introduire dans le pâté quelques cuillerées de demi-glace maigre.

**Pâté chaud d'anguille aux fines herbes, dit à la ménagère.** — Détailler en escalopes régulières des filets d'anguille. Aplatir légèrement ces escalopes, les assaisonner de sel, poivre, épices; les ranger dans un plat creux et les arroser de quelques cuillerées de vin blanc, d'un peu de cognac et d'un filet d'huile. Laisser mariner au frais, 2 heures.

Égoutter et éponger les escalopes; les faire vivement raidir au beurre, les saupoudrer largement d'échalote et de persil hachés; retirer le sautoir du feu et arroser le tout avec la marinade de l'anguille. Laisser bien refroidir.

Garnir avec ces escalopes un moule à pâté ovale, peu élevé, foncé selon la méthode habituelle avec de la pâte à foncer ordinaire, et tapissé d'une couche de farce de brochet additionnée de persil haché, régulièrement répartie au fond et sur les parois.

Disposer les escalopes bien à plat, en les alternant avec des couches de farce de brochet. Arroser chaque couche avec la marinade.

Terminer par une couche de farce épaisse de 2 centimètres. Arroser cette dernière couche de farce avec du beurre fondu.

Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte, en procédant pour cette opération, ainsi qu'il est dit à la méthode type des *Pâtés chauds* (V. **PÂTÉS, Pâtés chauds**). Décorer le dessus du couvercle avec des détails en pâte abaissée très mince. Faire une cheminée ou ouverture pour le dégagement des vapeurs, dorer le pâté.

Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant 2 heures. Démouler le pâté; le dresser sur un plat long. Introduire par l'ouverture quelques cuillerées de demi-glace maigre.

Suivant le goût, on peut piquer les escalopes d'anguille avec des filets d'anchois. On peut également additionner la farce de brochet avec du beurre d'anchois. Cette farce peut aussi être additionnée de duxelles sèche.

**Pâté chaud d'anguille à la Nantua.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la méthode précédente avec des escalopes d'anguilles piquées avec truffes, et de la farce de brochet, finie au beurre d'écrevisses et additionnée de queues d'écrevisses.

Au dernier moment, introduire dans le pâté quelques cuillerées de velouté maigre fini avec du beurre d'écrevisses.

**Pâté chaud d'anguille aux truffes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le pâté chaud d'anguille aux fines herbes, avec des escalopes d'anguille piquées de truffes et de la farce de brochet additionnée de truffes en dés.

En garnissant le pâté, alterner les escalopes avec de larges lames de truffes, un peu épaisses.

Au dernier moment, introduire dans le pâté quelques cuillerées de demi-glace maigre additionnée de truffes hachées.

**Pâté froid d'anguille à l'anglaise.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud d'anguille à l'anglaise*. Laisser refroidir pendant quelques heures avant de servir.

**Pâté froid d'anguille à la ménagère.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud d'anguilles aux fines herbes*.

Lorsque le pâté est bien froid, introduire par l'ouverture de la gelée de poisson (préparée avec les arêtes de l'anguille) en quantité suffisante pour bien combler les vides produits par la cuisson.

Laisser refroidir pendant 12 heures.

**Pâté froid d'anguille à la Nantua.** — Comme le *Pâté chaud à la Nantua*.

Terminer avec de la gelée de poisson. Laisser refroidir 12 heures.

**Pâté froid d'anguille aux truffes.** — Comme le *Pâté chaud d'anguille aux truffes*.

Terminer avec gelée de poisson à l'essence de truffes. Laisser refroidir 12 heures.

*Nota.* — On peut aussi préparer les pâtés froids d'anguille en les garnissant avec une anguille complètement désossée, farcie avec la farce indiquée selon la recette, et reformée en ballottine, ou roulée en anneau.

On trouvera les indications se rapportant à ce mode de préparation à la recette de la *Tourte froide d'anguille Rabelais*.

**Roulade d'anguille.** — Désosser une grosse anguille et la garnir de farce de poisson suivant les indications données à la recette de la *Ballottine d'anguille*. Recoudre l'anguille et la rouler en forme d'anneau en la maintenant en forme à l'aide d'un tour de ficelle.

La pocher doucement, dans le fonds prescrit selon la recette.

Terminer suivant les indications données pour la *Ballottine d'anguille*.

*Nota.* — On désigne aussi sous le nom de *roulade* l'anguille cuite entière, sans être farcie, roulée en forme d'anneau.

En plus des formules données ci-après pour la roulade d'anguille, on peut lui appliquer toutes celles indiquées pour la ballottine d'anguille.

**Roulade d'anguille à l'angevine.** — Après avoir écorché l'anguille selon la méthode accoutumée, la désosser entièrement. L'étaler sur la table. L'assaisonner de sel et poivre; la garnir intérieurement avec une farce de brochet liée à l'œuf, que l'on aura additionnée d'un salpicon de champignons et de truffes.

Reformer l'anguille; l'enfermer dans des bardes de lard gras. La ficeler et la mettre en cercle.

D'autre part, on aura fait fondre au beurre, dans un sautoir (pour une anguille de 1 500 grammes, un gros oignon et une carotte en rouelles. Sur ces légumes bien étalés dans le sautoir, placer l'anguille. Mettre au milieu un gros bouquet garni comprenant, en plus des herbes habituelles, un poireau et une branche de sarriette.

Mouiller l'anguille avec du vin blanc d'Anjou, pas trop sucré, en quantité suffisante pour qu'elle soit juste couverte. Faire bouillir, écumer.

Cuire à petite ébullition, le sautoir couvert, pendant 35 minutes.

Égoutter l'anguille. La débarrasser. La mettre dans un autre sautoir avec 24 petits champignons, tournés et passés au beurre.

Verser dessus la sauce que l'on aura préparée ainsi: mouiller avec le fonds de cuisson du poisson, passé à la passoire fine, un roux blanc composé de 50 grammes de beurre et de 60 grammes de farine. Bien mélanger, ajouter les pelures des champignons (de ceux employés pour la garniture). Réduire en plein feu, en ajoutant, pendant la réduction, environ 3 décilitres et demi de crème fraîche.

Lorsque la sauce est à bonne consistance, lui ajouter (hors d'ébullition), 100 grammes de beurre d'écrevisses.

**Roulade d'anguille froide.** — Procéder, avec une anguille désossée, garnie d'une farce de poisson quelconque et roulée en anneau ainsi qu'il est dit pour la *Ballottine d'anguille froide*.

Dresser et garnir la roulade d'anguille en suivant les indications données pour la ballottine d'anguille froide ou pour tous les poissons farcis à la gelée.

**Roulade d'anguille à la bordelaise.** — Garnir l'anguille de farce de poisson finie au beurre d'anchois, additionnée de persil haché. La rouler en anneau. La pocher dans un court-bouillon au vin rouge de Bordeaux.

L'égoutter, la dresser sur un plat rond. Mettre au milieu du plat des champignons, cèpes de préférence, cuits dressés en pyramide.

Napper avec le fonds de cuisson réduit, lié au beurre manié et passé, ainsi qu'il est dit pour la *Sauce bordelaise maigre* (V. SAUCES). Garnir de croûtons en cœurs frits au beurre.

*Nota.* — On prépare de la même façon les tronçons d'anguille farcis à la bordelaise.

**Roulade d'anguille à la royale.** — Rouler une anguille moyenne en anneau. La pocher dans un court-bouillon au vin blanc à la mirepoix. La laisser refroidir dans sa cuisson. L'égoutter, l'éponger; la paner à la Villeroi.

Mettre l'anguille panée sur une grille à friture ronde et, au dernier moment, la faire frire.

L'égoutter, la dresser sur un plat rond, sur serviette.

Garnir le centre d'un buisson de laitances à la Villeroi. Entourer d'écrevisses troussées, cuites au court-bouillon, alternées avec des bouquets de persil frit.

Servir avec sauce normande additionnée de truffes hachées, à part. V. SAUCES.

**Tourte chaude d'anguille.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud d'anguille aux fines herbes*, mais en montant le pâté dans un moule rond à rebords très peu élevés.

**Tourte froide d'anguille.** — Opérer comme il est dit pour le *Pâté froid d'anguille à la ménagère* en employant un moule rond à rebords très peu élevés.

**Tourte froide d'anguille Rabelais.** — Désosser une anguille; l'aplatir; la mettre dans un plat creux, l'assaisonner de sel, poivre et épices; l'arroser de quelques cuillerées de vin blanc, d'un peu de cognac et d'huile. Laisser mariner au frais pendant une heure.

Etaler l'anguille sur la table; la garnir avec de la farce de merlan dans laquelle on incrustera, en les alternant, des queues d'écrevisses décortiquées, des olives farcies d'un salpicon de filet d'anchois et des truffes en morceaux carrés.

Reformer l'anguille et la mettre dans un moule rond à rebords peu élevés, foncé de pâte à foncer fine et tapissé d'une couche de farce de merlan additionnée de persil haché.

Garnir le centre de la tourte avec de très petites paupiettes de sole fourrées, une partie de farce de merlan au beurre d'écrevisses, l'autre partie de farce de merlan à la purée de truffes.

Recouvrir le tout d'une couche uniforme de farce de merlan aux fines herbes.

Mettre sur la tourte une abaisse de pâte à foncer. Souder les bords. Décorer avec des détails en pâte.

Dorer; pratiquer une ouverture sur le centre pour le dégagement des vapeurs.

Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant une heure environ.

Laisser bien refroidir. Couler dans la tourte quelques cuillerées de gelée de poisson.

Dresser sur serviette.

**Anguilles au vert** (Hors-d'œuvre froid). — Dépouiller 2 anguilles de 300 à 400 grammes et les diviser chacune en 8 tronçons de 4 à 5 centimètres.

Les mettre à raidir dans un sautoir, où l'on aura préalablement fait fondre, avec 50 grammes de beurre, les ingrédients suivants : 2 poignées de feuilles d'oseille épluchées, lavées et ciselées, une poignée de feuilles d'épinards, préparées de la même façon (ou, si l'on en a, une quantité égale de feuilles tendres d'orties), une pincée de feuilles d'estragon, 2 cuillerées de feuilles de persil concassé, une pincée de pimprenelle et quelques feuilles de sauge verte.

Assaisonner les tronçons d'anguilles de sel, de poivre fraîchement moulu et d'une très légère prise de thym et de laurier pulvérisés.

Mouiller de 5 décilitres de vin blanc. Faire partir en plein feu. Couvrir le sautoir et le reculer sur le coin du fourneau. Cuire pendant 10 minutes.

Lier la cuisson avec 3 jaunes d'œufs, ajouter un filet de jus de citron. Débarrasser en terrine. Conserver dans un endroit très frais.

Pour servir : dresser les tronçons d'anguilles dans des rapiers, les arroser de leur cuisson, ou, si on les a débarrassés dans un ustensile pouvant être présenté sur table, les servir tels quels.

**ANGUILLE DE MER.** — V. CONGRE.

**ANIMELLES.** — On désigne sous ce nom les testicules des animaux mâles, et plus spécialement, ceux du béliet.

Les animelles étaient très en vogue, jadis, en France, en Espagne et en Italie.

Le *Dictionnaire portatif de cuisine*, paru en 1767, nous dit : « On les sert de trois façons. On les coupe par morceaux en quatre ou huit; on en ôte la peau; on met dessus un peu de sel pilé et de farine; on les fait frire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. »

Ou encore : « On fait une pâte avec farine détremée de bière, ou de vin, dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du sel. On fait frire les animelles à moitié et on les met dans cette pâte, et ensuite on les remet en friture; on les garnit de persil frit pour servir. »

Ou bien : « On les fait mariner avec oignons, persil, poivre, girofle, vinaigre et un peu de bouillon; on les trempe dans des œufs battus; on les pane; on les fait frire et on les sert garnies de persil frit. »

En réalité, les trois façons de l'auteur de ce dictionnaire se réduisent à une seule. La pratique actuelle fait non seulement frire les animelles, mais les prépare aussi en fricassée, à l'italienne, à l'indienne, à la vinaigrette, etc. Pour tous ces apprêts, V. ABATS DE BOUCHERIE.

**ANIS ÉTOILE.** — Nom vulgaire de la badiane. V. ce mot.

**ANIS VERT.** — Plante à grains ovoïdes, un peu rétrécis au sommet, à surface côtelée, avec des poils courts et rudes de coloration vert grisâtre.

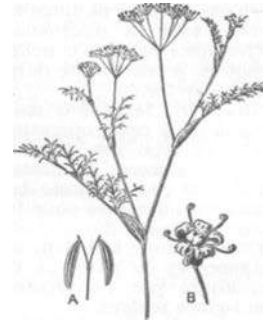
Les grains vendus dans le commerce doivent être dépouillés de la terre qui les souille souvent. Ils sont parfois falsifiés par addition de graines de persil, toujours dépourvues de poils. On les emploie en confiserie, en pâtisserie et en distillerie.

**ANISÉ (Sucre).** — Le sucre anisé s'emploie pour plusieurs préparations. La proportion d'anis peut varier, pour donner un sucre plus ou moins parfumé.

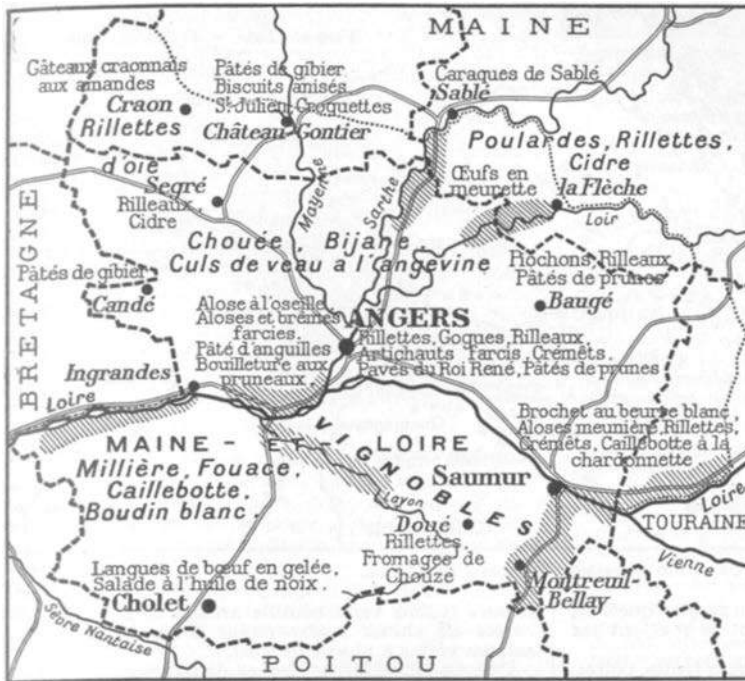
Quand on le destine à la préparation des pains d'anis, on y met 25 grammes d'anis vert pour 500 grammes de sucre en poudre. Si, au contraire, il n'est destiné qu'à parfumer une génoise, un biscuit, une crème, où on l'incorpore en petite quantité, il en faut beaucoup plus et la proportion d'anis peut aller jusqu'à 100 grammes par livre de sucre.

**PROCÉDÉ.** — Triez bien les graines d'anis vert et frottez-les sur un tamis fin, pour les débarrasser des queues. Mettez l'anis à sécher 12 heures dans une étuve douce. Pilez-le avec le sucre en morceaux. Passez au tambour à glace de sucre, pour avoir une poudre impalpable, et pilez à nouveau tout ce qui reste sur le tamis de soie, jusqu'à ce que tout passe.

Conservez ce sucre dans un bocal ou une boîte fermant hermétiquement et mettez-la au chaud ou, en tout cas, à l'abri de l'humidité. Ce sucre anisé est meilleur à employer que l'essence d'anis, qui est toujours très forte et qui ne donne que le parfum de l'anis et non le goût.



Anis étoilé :  
A. Fruit; B. Fleur.



Carte gastronomique de l'Anjou.

ANISETTE. — Liqueur à base d'anis.

Parmi les anisettes de France, il faut placer au premier rang celle fabriquée à Bordeaux.

L'anisette de Hollande est aussi très réputée.

Pour la préparation de cette liqueur, V. LIQUEURS.

ANJOU. — Pays de douceur et d'harmonie, l'Anjou a la cuisine et les vins qui conviennent à son caractère.

« Sa cuisine est douce comme son ciel, harmonieuse comme ses horizons. Un des Angevins les plus spirituels, qui est en même temps un gourmet, le maître humoriste Curnonsky, n'a-t-il pas dit qu'elle est dans la gastronomie ce que Racine est dans la littérature? »

Ainsi définit la cuisine d'Anjou un Angevin qui, lui aussi, est un fin gastronome, Henry Coûtant, et il ajoute : « Quant à ses vins, ils sont comme l'humeur de ses habitants : légers et pétillant d'une

chues et ses brèmes ne connaissent pas de rivales. Pour les deux premiers, les cuisiniers d'Anjou se transmettent depuis de nombreuses générations la recette d'une sauce succulente, le *beurre blanc*, dont la saveur onctueuse est pour la bouche un véritable parfum. Les deux autres, la seconde particulièrement, s'accrochent surtout d'une farce à l'oseille, qui fait à leur chair une litière savoureuse.

Les saumons de la Loire sont réputés, on les considère comme étant les meilleurs de ceux qui remontent nos fleuves.

En pays angevin, la volaille est excellente. Partout, dans le monde, on connaît la gloire du *chapon de La Flèche* et de la *poularde du Mans*.

Dans ce pays on trouve aussi d'excellent gibier de plume et de poil.

Le potager angevin donne de magnifiques produits. Les choux verts de cette région, les *piochous* comme

savoir Incomparable, mais aussi parfois malicieux et perfides envers qui ne sait point affronter leurs caprices avec une suffisante préparation. Vins admirables, d'ailleurs, et qui méritent une des premières places dans les grands crus de France.»

Les animaux de boucherie élevés dans le pays angevin donnent de la viande d'excellente qualité. Les bœufs de la race mancelle sont réputés pour la finesse de leur chair. Le bœuf de Cholet est renommé.

La chair du porc angevin est des plus délicates et les diverses « cochonnailles » que préparent avec cette chair les charcutiers du pays, *rillettes, rilleaux, saucisses, andouilles, boudins*, sont d'admirables « éperons bachiques », ainsi que les appellait Rabelais, bien propres à faire apprécier les vins parfumés du vignoble angevin.

Les volailles angevines sont tendres et grasses. Avec elles on prépare d'exquises fricassées.

« Les poissons que la Loire nous offre généreusement entre Saumur et Champtoceaux sont plus délicieux que partout ailleurs », déclare un gourmand angevin. Ses brochets sont parmi les plus fins; ses aloses, ses tan-



Côte à vignoble sur les bords du Loir à Huillé.



Carte des principaux vignobles de l'Anjou.

on les appelle, sont réputés. C'est avec eux que l'on prépare d'admirables *fricassées* dont se régalaient les amateurs de plats rustiques.

Le verger angevin produit d'excellents fruits, poires, pommes à couteau et à cidre, prunes, fraises. « Il faut rendre hommage, dit Henry Coustant, gourmand angevin, aux fruits angevins, qui forment une véritable aristocratie dans la production de cette contrée de la France. »

Les fromages du pays d'Anjou sont excellents. Nous ne saurions oublier de mentionner les fameux *crémets* d'Angers, qui, à vrai dire, doivent être plutôt classés parmi les entremets que parmi les fromages. Ces « crémets », que généralement on mange avec du sucre, peuvent d'ailleurs être saupoudrés de sel, et même condimentés avec de la ciboulette.

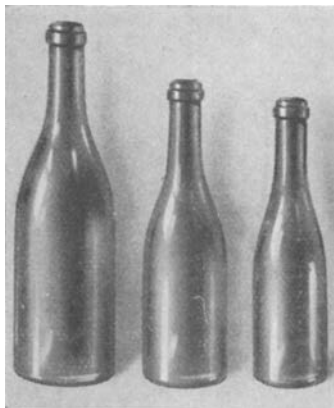
Avec de tels produits comestibles, les maitres-cuiseurs et les cordons bleus angevins, qui toujours ont été d'habiles cuisiniers, ne peuvent faire que de l'excellente cuisine. Telle est la cuisine du pays d'Anjou.

Les spécialités culinaires angevines sont nombreuses. Enumérons-en quelques-unes, choisies parmi les plus caractéristiques.

*Rillettes de Saumur; rillons; rilleaux; boudins blancs* et autres produits de charcuterie préparés avec l'excellent porc du pays.

*Bouillette* de poissons divers, d'anguilles surtout, sorte de matelote; *alose farcie; brème au beurre; brochet ou oïose au beurre blanc; matelotes* de poissons d'eau douce; *perche aux pruneaux; étuvée de poisson* des marins de la Loire; *pâté d'anguille.*

*Cul de veau* à l'angevine; *fressure de porc; gogue; fricassée de volaille, perdreau à la mancelle;*



Bouteille, demi-bouteille et fillette à vin d'Anjou.

*chouée* (choux verts bouillis arrosés de beurre); *fricassée de choux verts; choux-fleurs en fricassée; salades vertes à l'huile de noix.*

Comme fromages, le *choué* de Saumur; les *caillebottes* à la chardonnette et les *crémets* de Saumur et d'Angers.

La *bijane* ou soupe à la pie (analogue au *mijot* de Salntonge): pain émiétté dans du vin rouge sucré; *rôtie* au vin chaud; *minière* (bouillie de maïs et de riz); *fouée* (sorte de galette très plate faite avec pâte à pain recouverte de beurre; *fouace* (Rabelais parle des « fouaciers de Lerné (ou Lernay) de Maine-et-Loire », ce qui démontre l'ancienneté de ce gâteau; *guilaret* ou *échaudé; biscuit à l'anis* d'Angers; *pâté de prunes.*

La *fouace* et le *guilaret* sont des pâtisseries peu délicates; elles étaient vendues autrefois sur les marchés et foires de l'Ouest; leur principal attrait était d'exciter la soif.

**Boissons.** — Tous les vins blancs d'Anjou sont très réputés.

*Vins de la vallée du Layon:* Beaulieu, Faye, Râblé, Thouard.

*Vins des coteaux de la Loire:* Monjeau, Murs, Roche-aux-Moines, Soulaines et, surtout, Coulée de Serrant, vins très fins, très parfumés, ayant un agréable goût de terroir.

*Vins blancs du Saumurois:* ces vins sont fins et légers. Citons ceux de: Brèze, Montsoreau, Parnay, Souzay. Bon nombre de ces vins sont champagnisés (mousseux de Saumur).

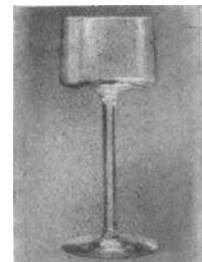
*Vins rouges de la région de Saumur:* parmi ces vins, tous très bouquetés, citons le *champigny.*

Dans le sud-est du département, voisin de la région nantaise, on récolte le *muscadet*, vin blanc très agréable. Citons enfin les *rougets*, vins gris et rosés, obtenus avec des raisins rouges pressurés avant fermentation.

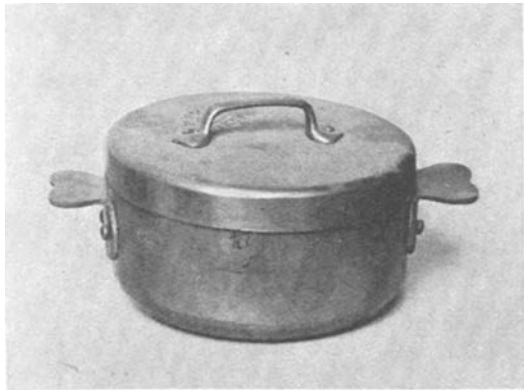
On fait en Anjou de bonnes eaux-de-vie de marc et aussi certaines liqueurs très réputées, telles que le *guignolet* d'Angers.

Citons enfin, parmi les boissons de la région, le *cidre de Segré*, qui est excellent.

**ANNA (Pommes de terre).** — Sorte de galette faite avec des pommes de terre détaillées en rondelles



Verre à vin d'Anjou.



Casserole à pommes Anna.

minces, cuites au beurre, dans un ustensile spécial, ou dans un sautoir couvert. V. **POMMES DE TERRE**.

**ANNETTE (Pommes de terre).** — Pommes de terre préparées comme les pommes Anna, mais avec les pommes détaillées en julienne fine. V. **POMMES DE TERRE**.

**ANODONTE.** — Genre de mollusques vivant exclusivement en eau douce. Les anodontes ont une coquille de grande taille, à valves minces et dépourvues de dents. En Europe, surtout en Italie et dans le midi de la France, on mange, à la façon des moules, l'espèce dite *anodonta cygnea*.

*Anodonta cygnea* se rencontre surtout dans les étangs; elle peut atteindre jusqu'à 20 centimètres de longueur. Quant à l'espèce connue vulgairement sous le nom de *bernaclé*, elle est de bien plus modestes dimensions et habite de préférence les rivières et les ruisseaux.

Les valves de la coquille d'une autre espèce d'anodonte atteignent parfois de très grandes dimensions et sont employées surtout dans le nord de l'Europe pour écrémer le lait. Dans le nord de la France, on désigne sous le nom *A'écalottes* les coquilles de ce mollusque destinées à cet usage.

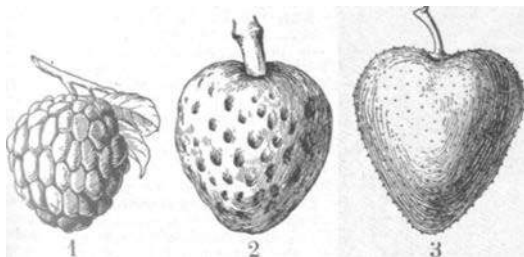
**ANON.** — Poisson du genre gade. Ce poisson, qui est une des variétés de l'aigrefin, est très abondant dans la Manche. Il a une chair très blanche et feuilletée. Sa pêche a lieu surtout en janvier et février.

Culinairement, on le traite comme le merlan. V. ce mot.

**ANONE.** — *Anone* ou *petit corossol*, est le fruit d'un arbre qui croît dans les régions tropicales. Ce fruit ressemble, comme forme et couleur, à l'arti-



Anodonte.



Anone ;

1. Pomme cannelle; 2. Cœur de bœuf; 3. Corossol.

chaut, avec la différence que sa peau est brillante. La chair de l'anone, que l'on trouve en France chez les marchands de produits exotiques, est de cou-

leur crème, un peu moins blanche que celle du grand corossol, douce et assez parfumée. On ne consomme l'anone que crue.

**ANTHRACITE.** — Charbon remarquable par sa grande pureté, qui est un des combustibles que l'on emploie de préférence pour le chauffage et la cuisine.

**ANTHYLLIDE.** — Ce genre de plantes comprend des herbes vivaces et aussi des arbrisseaux.

On rencontre les anthyllides dans toute l'Europe, l'Asie occidentale et le nord de l'Afrique. On en connaît environ une vingtaine d'espèces.

Parmi elles, on doit citer l'*anthyllide vulnérable*, vulgairement dénommée *trèfle jaune*. Ses sommités fleuries entrent dans la composition des liqueurs dites vulnérables et des thés suisses.

L'anthyllide vulnérable est également une plante fourragère des plus estimées et fort recherchée des chevaux, et surtout des vaches et des moutons, dont elle est le meilleur aliment. Son usage donne aux animaux de boucherie une viande ferme, parfumée et des plus succulentes.

**ANTIGASTRONOMIE (L').** — Poème satirique paru en 1806 avec, comme sous-titre : *L'Homme de ville sortant de table*, manuscrit trouvé dans un pâté, et augmenté de remarques importantes.

Cet amusant poème en quatre chants est une sorte de réfutation systématique de la *Gastronomie* de Berchoux, ouvrage ayant eu une très grande vogue. Dans son invocation, Berchoux dit à Cornus, dieu joufflu de la mythologie :

« Souris à mon projet et protège mes vers.

Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers.

Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,

Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine. »

A ce lyrisme gourmand, Angoulafre riposte, dans l'*Antigastronomie* :

« O mes amis, ne mangez guère!

O mes amis, ne mangez pas!

S'il est bon de faire un repas,

Il serait mieux de n'en point faire. »

Fort heureusement, ces derniers préceptes, si hygiéniques soient-ils, n'ont pas prévalu. Entre les deux systèmes, celui de la gourmandise exagérée et celui de l'abstinence farouche, il est des moyens termes.

**ANTISCORBUTIQUES.** — Substances ayant la propriété de guérir ou de prévenir le scorbut (V. **SCORBUT** et **MALADIES PAR CARENCE**). Le scorbut, causé par une alimentation par des conserves, semble dû à l'absence, dans cette nourriture, de substances impondérables (vitamines) qui existent dans le suc de viande, dans certains végétaux frais (pomme de terre, oignon, chou, cresson, laitue, raifort), dans les fruits (orange, citron, raisin, etc.) et dans d'autres substances alimentaires.

**ANTISEPSIE.** — Méthode qui vise à empêcher la putréfaction ou l'infection par l'emploi de substances chimiques. Le salage, la fumaison des viandes constituent en réalité une application de la méthode antiseptique; l'emploi du vinaigre dans les marinades, du sel, de l'alcool pour conserver les fruits peuvent être également rangés parmi les applications de la méthode. Hormis ces cas, l'usage d'antiseptiques pour assurer la conservation des substances alimentaires est habituellement condamnable.

**ANTISEPTIQUES.** — Substances qui s'opposent à la putréfaction, à la fermentation et à l'infection. V. **CONSERVE**.

**ANVERSOISE (À l').** — Mode de préparation de grosses et petites pièces de boucherie, de ris de veau, d'œufs. Ces articles sont garnis de jets de houblon au beurre ou à la crème et de pommes de terre risolées au beurre.

**AOUDZÉ.** — On désigne sous ce nom, en Abyssinie, une sauce très condimentée que l'on prépare avec du piment, du gingembre, du girofle et une plante aromatique ayant quelque analogie avec le thym, connue sous le nom de *zégakélie*.

C'est avec cette sauce que les Abyssins préparent les mets qu'ils nomment *brondo*, et dont ils sont très friands.



Ce condiment est vendu maintenant à Londres et à Marseille.

**APÉRITIF.** — L'ancienne pharmacopée distinguait des *apéritifs majeurs* (racines d'ache, de persil, de fenouil, d'asperges et de petit-houx) et des *apéritifs mineurs* (racines de capillaire, de chiendent, de char-don roulant, d'arrête-bœuf et de fraisier). Ce terme est aujourd'hui réservé à ce qui stimule l'appétit.

Les apéritifs servis dans les cafés sont des liqueurs plus ou moins amères, différemment aromatisées, que l'on consomme pures ou diluées d'eau. Ces liqueurs sont en général fortement alcoolisées, parce que les essences dont elles sont composées ne sont solubles que dans l'alcool fort (ce qui fait qu'elles se troublent au contact de l'eau), et cette teneur en alcool anihile, pour une grande part, l'action bienfaisante des amers employés.

Mais, par le fait de l'habitude (ou de l'imagination), certaines personnes croient qu'elles manquent d'appétit si elles n'ont pas consommé leur (ou leurs) apéritif quotidien; c'est ce qui a fait dire que, si l'apéritif peut ouvrir l'appétit, c'est avec une fausse clé.

Quoi qu'il en soit, l'apéritif fut, et reste encore, un rite traditionnel dans certains milieux.

Pour beaucoup de personnes, l'heure de l'apéritif est un moment de détente après la journée de travail, avant le repas familial. C'est aussi, pour certains, une facilité de se rencontrer.

**APHIE.** — L'aphie est un poisson de la Méditerranée que l'on appelle aussi *loche de mer*.

Certains médecins prétendent que la chair de l'aphie est très indigeste. Tel n'était pas l'avis des anciens qui, justement, estimaient beaucoup ce poisson à cause de sa chair très nourrissante. L'aphie se prépare comme le merlan. V. ce mot.

**APHORISMES ET AXIOMES.** — De ces sortes de sentences brèves, où sont énoncés les régies et les préceptes de la gastronomie, de l'hygiène et aussi de la table, les plus célèbres sont celles que Brillât-Savarin, ce maître ès-sciences gourmandes, donne en manière de préface à la *Physiologie du goût*. Les voici :

I. L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit, seul, sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.



La Partie de plaisir. Gravure de Moitte, d'après un tableau de Lancret

V. Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir.

VI. La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

VII. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VIII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

X. Ceux qui s'indigentent où qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

XI. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XII. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses.

XIII. Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature, et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obscure.

XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XV. On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur.

XVI. La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude; elle doit être aussi celle du convive.

XVII. Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVIII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent, et le maître que les liqueurs sont de premier choix.

XX. Convier quel'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit.

Quelques-uns des aphorismes de Brillât-Savarin, et, notamment, celui qui prétend que si « on devient cuisinier, on naît rôtiisseur », sont assez discutables.

Il est bien d'autres aphorismes gourmands. Nous citerons quelques-uns de ceux dits par l'acteur des Essarts, qui, d'après un auteur contemporain, possédait un appétit proportionnel à sa corpulence (des Essarts était très gros) et était aussi gourmand que spirituel, qualités qui vont toujours de pair.

Certains prétendent qu'il a été le précurseur de Brillât-Savarin. Un bon dîner le mettait en verve. Il analysait avec éloquence les qualités de chaque mets et créait des alliances de mots d'une bizarrerie amusante.

Voici quelques-uns de ses aphorismes :  
 « Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure. »  
 « Que le gigot soit attendu comme le premier rendez-vous d'amour, mortifié comme un menteur pris sur le fait, doré comme une jeune Allemande et sanglant comme un caraïbe. »  
 « Profitez de la condescendance de l'élégant rognon de veau, multipliez ses métamorphoses : vous pouvez, sans l'offenser, le nommer le caméléon de la cuisine. »

« Faites de l'œuf l'aimable conciliateur qui s'interpose entre toutes les parties pour opérer les rapprochements difficiles. »

« Le mouton est à l'agneau ce qu'est un oncle millionnaire à son neveu la besace. »

« La bienfaisante enveloppe d'une feuille de vigne fait valoir le perdreau comme le tonneau de Diogène fait ressortir les qualités du grand penseur. »

« N'oubliez jamais que le faisan doit être attendu comme la pension d'un homme de lettres qui n'a jamais fait d'épîtres aux ministres ni de madrigaux à leurs maîtresses. »

Des Essarts, né à Langres en 1740, était un des meilleurs acteurs de la Comédie-Française, où il jouait les financiers. Il mourut subitement en 1793, en apprenant l'arrestation de l'un de ses meilleurs amis.

Les poètes et les prosateurs anciens avaient également formulé des aphorismes et des axiomes gastronomiques. Citons-en quelques-uns :

Horace, qui aimait la propreté à table et qui tenait surtout à se mirer dans les plats et dans les verres, formule ses désirs dans un passage de ses œuvres que l'on a traduit ainsi :

« Le cœur se soulève quand on reçoit d'un valet une coupe portant



Les cinq sens. Tableau de D. Téniers.

la grasse empreinte de ses doigts trempés dans la sauce, et qu'il aperçoit au fond d'un vieux cratère le crasseux dépôt qui s'y amasse. »

Plutarque énonce cette sentence, qu'il attribue d'ailleurs à Paul-Emile, le vainqueur de Persée : « Il faut la même intelligence et pour ranger une armée en bataille, et pour bien ordonner un dîner. L'une doit être le plus possible redoutable, et l'autre agréable aux convives. »

Dans ces phrases, Plutarque donne une précieuse leçon aux pseudo-gastronomes, à ceux d'aujourd'hui surtout, qui, le plus souvent, composent des menus qui, certes, ne sauraient être agréables aux vrais gourmands.

Rabelais, lui, déclare de façon positive que, seuls, sont plaisants les dîners et soupers « aux chandelles » : « Il n'est, dit-il, bonne chère que de nuit, lorsque lanternes sont en place et accompagnées de leurs gentils fallots. »

Toujours, en effet, sont plus beaux, plus brillants les dîners aux lumières.

Plus près de nous, d'autres écrivains ou praticiens ou gourmands ont formulé maints aphorismes qui, en leur brève rédaction, constituent de véritables règles gastronomiques.

Ainsi, Carême donne un conseil aux ministres et aux diplomates lorsqu'il leur dit : « L'art culinaire escorte la diplomatie, et tout premier ministre est son tributaire. »

Cela, le prince de Talleyrand, de gourmande mémoire, le savait bien, lui qui conseillait aux ambassadeurs de France près les souverains étrangers de plus compter sur leurs casseroles, pour réussir dans leur mission, que sur leurs secrétaires...

Et Carême dit encore : « Présider une chambre politique ou remplir une ambassade, c'est faire un cours de gastronomie. »

De Carême encore cet aphorisme, qui dit bien combien important est le rôle de la cuisine dans le monde : « Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, de relations liantes; il n'y a plus d'unité sociale. » (*Pâtissier pittoresque.*)

De Sainte-Beuve cet aphorisme : « Les gens d'esprit qui mangent et engloutissent pêle-mêle, avec une sorte de dédain, ce qui est nécessaire à la nourriture du corps, peuvent être de grands raisonneurs et de hautes intelligences, mais us ne sont pas des gens de goût. »

Monselet, qui était un gourmand plein d'esprit, a, dans ses écrits, formulé de nombreux aphorismes. Donnons-en quelques-uns. Celui-ci, en premier lieu, qui montre bien l'importance sociale des dîners... quand ils sont bons.

« Tout se fait en dînant dans le siècle où nous sommes  
« Et c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes. »

Et ceux-ci que nous cueillons dans les divers livres qu'il a écrits à la gloire de la gourmandise :

« La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges. Elle donne la beauté de l'esprit.

« Un gourmet est un être agréable au ciel.

« Toute passion, raisonnée et dirigée, devient un art : or, plus que toute autre passion, la gastronomie est susceptible de raisonnement et de direction.

« Qu'on y réfléchisse bien : les heures charmantes de notre vie se relient toutes, par un trait d'union plus ou moins sensible, à quelque souvenir de table.

« Combien de fleurs qui ne servent qu'à composer des essences et dont on pourrait faire des mets savoureux! »

Et enfin ce conseil qu'il donne, en ses *Lettres à Emilie*, à toutes les femmes : « Charmez, restez belle et gracieuse, mais, pour cela, mangez bien. Apportez dans votre nourriture le tact qui préside à votre toilette. Que votre dîner soit un poème, comme votre robe. »

Lucien Tendret, petit-neveu de Brillât-Savarin, a lui aussi, dans son livre *La Table au pays de Brillât-Savarin*, ciselé quelques aphorismes gourmands, qui sans doute sont moins célèbres que ceux de l'auteur de la *Physiologie du Goût*, mais quelques-uns méritent d'être cités ici :

< La cuisine est à la fois un art et une science ; elle est un art quand elle cherche à réaliser le vrai et le beau appelé le bon dans l'ordre des idées culinaires. Comme science, elle tient à la chimie, à la physique et à l'histoire naturelle. Ses axiomes s'appellent aphorismes, ses théorèmes, recettes, et sa philosophie, gastronomie ou gastrosophie. »

« Le beau et le bon sont identiques, mais les impressions passagères produites par l'œuvre du cuisinier ou du musicien s'écoulent à mesure qu'on les éprouve, et si le tableau de la *Transfiguration*, de Raphaël, est immortel, le *Ragoût de truffes à la parisienne* de Carême dure le temps de le manger, comme les roses le temps de les sentir. »

« Le cuisinier n'en est pas moins un artiste, et s'il n'est pas au rang de Polygnote et de Phidias, il a son rôle et sa place dans les civilisations complètes. »

« La cuisine savante et raffinée a toujours reparu aux époques les plus glorieuses de l'histoire. »

« Vatel n'est pas moins célèbre que son maître, le vainqueur de Rocroi, et si la gloire n'est que de la fumée, Antonin Carême en a fait autant que Napoléon. »

« Pour réaliser le beau, le peintre emploie la gamme des couleurs, le musicien celle des sons, le cuisinier celle des saveurs, et il est très remarquable qu'il existe sept couleurs, sept sons, et sept saveurs. »

De Lucien Tendret encore ces remarques qui montrent l'importance de la bonne cuisine dans la diplomatie :

« Les questions de la politique se traitent à table. Monsieur de Talleyrand a souvent dû ses succès aux savantes combinaisons d'Antonin Carême. »

« Et au moment du Congrès de Vienne, l'ambassadeur (le prince de Talleyrand) prenant congé de Louis XVIII, lui disait : « Que Votre Majesté veuille bien me croire, j'ai plus besoin de casseroles que de questions écrites. »

« Monsieur Guizot assurait que pendant son ambassade à Londres, son cuisinier avait été plus utile à sa politique que ses secrétaires. »

De lui encore, rédigés sous forme d'axiomes, ces conseils aux amphitryons et aux convives :

« Ordonner un dîner et le diriger appartient aux fins gourmands dont l'esprit cultivé est délicat; un habile amphitryon est aussi rare qu'un bon cuisinier, P

« On ne dîne bien que chez les fins gourmets sentant les nuances; la moindre enflure enlaidit le plus beau visage et le fini des détails fait la perfection. »

« Avec de l'argent chacun peut offrir des mets succulents et des vins renommés, mais la courtoisie, l'amabilité ne s'achètent pas. »

« Faire manger les gens sans appétit, faire briller l'esprit de ceux qui en ont, en faire trouver à ceux qui en désirent, est la suprême science de l'amphitryon gastronome. »

Et, pour mieux appuyer son dire, Lucien Tendret ajoute : « La conversation française naquit dans les salons du XVIII<sup>e</sup> siècle; des salles à manger du Régent, de celles du Président Hénault, du baron Holbach et de Madame Geoffrin, sortit une société, à la vérité sceptique et impie, mais toute empreinte d'urbanité délicate et de cette ingénieuse et savante politesse, répandue depuis dans toute l'Europe et devenue l'un des caractères les plus distinctifs de la civilisation moderne. »

Encore un conseil aux amphitryons :

« Les gourmets, s'ils ne sont pas commodément assis et n'ont pas leurs franchises coudées, ne comptent pour rien ni les vins, ni la chair. T>

Et cet autre que Jean Richepin donne dans son poème *A Table* :

« Est-on dix, y compris la famille, on se serre!  
Mais pas trop cependant, et sans être à l'étroit  
Il faut qu'on ait de l'air aux coudes, et le droit  
De faire en bavardant, si l'on veut, de grands gestes;  
Grignotés de profil, les mets sont indigestes. »

Et enfin, remarque qui rassurera les personnes qui croient commettre une faute en se livrant aux plaisirs de la table, Lucien Tendret dit :

« Les casuistes ont classé la gourmandise parmi les péchés capitaux; mais si elle n'est pas ce vice de boire jusqu'à l'ivresse ou de manger jusqu'à l'excès, elle mérite d'être au rang des vertus théologales. »

Et ceci : « Ceux qui ont une profonde indifférence pour les douceurs de la table sont ordinairement tristes, sans aménité et peu aimables. »

Enfin voici quelques sentences empruntées à des écrivains divers :

D'Alexandre Dumas : « On ne vit pas de ce que l'on mange, mais de ce que l'on digère. »

De Joseph de Maistre : « Point de traités, point d'accords, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. » (*Les Soirées de Saint-Petersbourg.*)

De Lord Byron : « Qui jamais eût pu croire, depuis la simple ration d'Adam, que la cuisine évoquerait assez de ressources pour former une science? T>

De Lady Morgan : « Mes amies, occupez-vous de vos tables, soignez-en personnellement la délicatesse et l'éclat; un bon dîner bien médité, bien servi sur une table ronde à un petit nombre d'amis, assaisonné de bon vin et de vives saillies, est la plus charmante des fêtes. »

**Apophtegmes gourmands.** — Les aphorismes de Brillât-Savarin — que l'on trouvera ci-dessus — sont connus dans le monde entier. On connaît beaucoup moins les apophtegmes que l'auteur de la *Physiologie du goût* a énoncés dans les diverses *méditations* de ce code de la table. En voici quelques-uns choisis parmi ceux qui se rapportent plus spécialement aux choses de la cuisine :

*Sur la cuisine.* — La cuisine est le plus ancien des arts, et celui qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile.

— La science qui nourrit les hommes vaut bien au moins celle qui enseigne à les faire tuer.

— Le feu une fois connu, l'instinct de perfectionnement fit qu'on en approcha les viandes, d'abord pour les sécher, et ensuite, on les mit sur des charbons pour les cuire.

— La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en airain, soit en poterie, des vases qui résistèrent au feu.

— Les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé avec le second âge de l'espèce humaine.

— Dans l'état de société où nous sommes maintenant parvenus, il est difficile de se figurer un peuple qui vivrait uniquement de pain et de légumes.

*Sur la gourmandise et les gourmands.* — La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

— Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.

— La gourmandise est un des principaux liens de la société.

— S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état.

— Dans l'empire gastronomique, le quartier général des gens de lettres est tout proche de celui des médecins.

— La gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses fidèles sectateurs.

*Sur le goût.* — Le goût est simple en activité; c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

— La langue de l'homme, par la délicatesse de sa texture et des diverses membranes dont elle est environnée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

*Sur l'appétit, sur la digestion.* — L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue.

— Le mouvement et la vie occasionnent dans le corps vivant une déperdition continuelle de substance.

— La digestion est une opération tout à fait mécanique, et l'appareil digesteur peut être considéré comme un moulin garni de ses blutoirs.

— Pour connaître la digestion dans son ensemble, il faut la joindre à ses antécédents et à ses conséquences.

— La digestion est, de toutes les opérations corporelles, celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

— Quelques personnes ont de l'humeur pendant tout le temps qu'elles digèrent; ce n'est le temps, alors, ni de leur présenter des projets, ni de leur demander des grâces.

— La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des aliments influent puissamment sur le travail.

— L'homme mal nourri ne peut longtemps suffire aux fatigues d'un travail prolongé.

*Sur l'obésité, sur la maigreur.* — L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages, ni dans les classes de la société où on travaille pour manger, et où on ne mange que pour vivre.

— La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes, mais elle est un malheur effroyable pour les femmes.

*Sur quelques aliments.* — On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'assimiler par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

— Nous ne nous sommes pas contentés des qualités de la nature avait données aux gallinacés, l'art s'en est emparé, et, sous prétexte de les améliorer, il en a fait des martyrs.

— La volaille est, pour la cuisine, ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, et toujours avec un égal succès.

— Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

— Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait fait à l'ancien.

— Le gibier fait les délices de nos tables; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

— Sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

— Le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne.

— Si un beccigue était de la grosseur d'un faisan, on le paierait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

— La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie.

— Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, surtout d'un chasseur qui l'a tuée.

— Entre les mains d'un préparateur habile, le poisson peut devenir une source inépuisable de jouissances perpétuelles.

— L'éperlan est le beccigue des eaux : même petite, même parfum, même supériorité.

**API (Pomme d').** — Variété de pomme remarquable par sa petitesse et ses couleurs luisantes verte et rouge. Ce fruit, dont le nom vient, dit-on, de son inventeur, un Romain, a la chair très ferme et une saveur douce. La chair de certaines variétés de pommes d'api dégage un parfum de pétales de roses.

**APICIUS.** — H y eut trois Bomaïns du nom d'Apicius. Ils furent fameux tous les trois, non par leur génie, leurs vertus ou leurs grandes qualités, mais par leur glotonnerie et leur supériorité dans l'art gastronomique.

Le premier vivait sous Sylla, le second sous Auguste et Tibère, et le troisième sous Trajan. C'est le second qui est le plus célèbre, et c'est de lui que Sénèque, Pline, Juvénal et Martial ont tant parlé. Athénée dit qu'il dépensa pour satisfaire sa gourmandise des sommes immenses, et qu'il inventa plusieurs espèces de gâteaux qui portèrent son nom. Sénèque, dont il était le contemporain, nous apprend qu'il tenait une espèce d'école de « bonne chère ». Il ajoute qu'Apicius, étant devenu fort endetté, fut obligé d'examiner enfin l'état de ses affaires, et que, voyant qu'il ne lui restait plus que 250.000 livres (quelques auteurs disent quarante millions de sesterces, soit deux millions de rente), il s'empoisonna dans la crainte qu'une pareille somme ne lui suffît pas pour vivre.

Pline parle souvent des ragoûts qu'Apicius inventa, et l'appelle *nepotum omnium altissimus gurgis*.

Le troisième Apicius vivait sous Trajan. Inventeur d'un secret pour conserver les huîtres, il en fit parvenir de très fraîches à l'empereur, alors occupé à combattre les Parthes.

Le nom des Apicius ne fut pas seulement donné à des gâteaux, il s'étendit à plusieurs espèces de sauces.

Il existe sous le nom de *Caelius Apicius* un traité *De re culinaria*, imprimé pour la première fois à Milan (1498, in-4°). Mais les critiques ne croient pas qu'il ait été écrit par l'un des trois Apicius. Martin Lister a donné une belle édition de ce livre, sous le titre de *De obsonis et condimentis, sive de arte coquinaria* (Londres, in-8°, 1705), tiré à 125 exemplaires.

La Rome impériale eut-elle des gourmands au sens précis du mot, et les illustres personnages dont l'histoire (ou la légende) nous a narré les prouesses de table furent-ils des gastronomes authentiques, c'est-à-dire des connaisseurs réels en matière culinaire?

Sur ce point, Carême, qui avait étudié à fond l'histoire de la Rome antique, dit que la cuisine des Romains était « foncièrement barbare ».

Ce que les historiens cités plus haut rapportent des Apicius nous amène à penser tout comme Carême.

Certes, elle fut fastueuse, la table romaine, et magnifique, au sens spectaculaire du mot, mais elle ne fut nullement raffinée.

Rome, à l'époque des Apicius, commandait au monde entier, du moins au monde connu alors. Elle dictait sa loi à des provinces lointaines. De ces provinces soumises elle recevait quantité de comestibles divers.

La Gaule narbonnaise lui envoyait ses pores, à la chair si délicate. De divers pays qui, plus tard, devaient constituer l'Europe, elle recevait des denrées de toutes sortes. L'Afrique et l'Asie lui envoyaient, tribut du vaincu au vainqueur, mille et une choses exquisés, que ses cuisiniers, qui avaient été instruits dans leur art par les praticiens venus de Grèce, accommodaient de façon, sinon parfaite, du moins magnifique et surtout ostentatoire.

C'est à cette époque des Apicius, que, pour éblouir ses invités, un amphitryon leur faisait servir un ragoût composé uniquement de langues d'oiseaux ayant tous chanté dans leur vie, et faisait déverser sur eux une pluie de pétales de roses. Alors aussi, ces convives, mollement étendus sur les lits du triclinium, se régalaient de truires bourrées jusqu'à en éclater d'une infinité de menues choses, et dont une moitié était bouillie et l'autre rôtie, souvenir, sans doute, du légendaire *Porc à la troyenne*.

Tout cela, Carême a raison de le dire, c'était cuisine barbare, cuisine de parvenus.

**APLATIR.** — Terme culinaire indiquant l'action de rendre plus mince, en le frappant avec la batte, ou abatte, un morceau de viande (entrecôte, romsteck, escalope, côtelette, noisette, etc.). En aplatissant ainsi la viande, on en facilite la cuisson et on la rend relativement plus tendre.

**APOGON.** — Nom d'une variété de rougets que l'on trouve dans la Méditerranée. On dit que c'est le roi des rougets. Pour la préparation culinaire, voir **ROUGET**.

**À POINT DE CUISSON.** — Moment où les pièces de boucherie, les volailles ou les gibiers, mis à cuire à la broche, au four, en casserole ou autrement, sont au point de cuisson voulu. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES**.

**APONOGETONS.** — Herbes aquatiques dont les feuilles nagent à la surface de l'eau, à la façon des nénuphars.

*Laponogeton dystachyon* est fréquemment cultivé dans les parties tempérées de l'Europe. Depuis plu-

sieurs années, il s'est admirablement acclimaté à Montpellier où, sous le nom *d'asperges du Cap*, on en mange les jeunes pousses.

**APOPHORETA.** — On désignait ainsi, chez les anciens Bomaïns, les cadeaux offerts par l'amphitryon à ses hôtes pour les membres de leurs familles. Ces cadeaux étaient parfois de très grande valeur. C'étaient, le plus souvent, des plats ou des vases précieux qui avaient été employés pour le festin. On donnait aussi quelquefois aux convives les esclaves qui les avaient servis à table.

**APOS.** — Oiseau ayant quelque analogie avec l'hirondelle.

Sa chair est très délicate. Il est très prisé en Italie. On le prépare comme la grive. V. ce mot.

**APOTHÉCA.** — On nommait ainsi, à Borne, une pièce située sous les toits de la maison, qui était aménagée de telle sorte que les fumées des divers foyers la traversaient, à seule fin de faire réduire à la consistance sirupeuse voulue le fameux vin de Cecube.

**APPAREIL.** — En terminologie culinaire, le mot appareil s'emploie pour désigner toute préparation, simple ou composée, que l'on utilise pour la confection des mets. Il est synonyme de composition.

On dit par exemple : appareil à soufflé, à biscuit, à crème renversée, à anglaise, etc.

**APPABEILS DIVEBS.** — **Beurre moussoux** (pour hors-d'œuvre froids). — Préparer un beurre composé suivant indications spéciales. V. **BEURRE**, *beurres composés*.

Mettre ce beurre dans une terrine et le travailler au fouet jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade un peu molle.

Lui incorporer, en fouettant toujours, un tiers de son volume de crème fouettée.

Garnir avec ce beurre les articles indiqués, à l'aide d'une poche munie d'une douille, unie ou cannelée, suivant le genre de dressage.

**Appareils à cromesquis et à croquettes.** — En principe, ces appareils, qui, pour les deux préparations, sont semblables, se composent d'un ou de plusieurs articles détaillés en salpicon, c'est-à-dire en petits dés, liés, à *blanc*, avec velouté travaillé avec jaunes d'œufs ou béchamel; à *brun*, avec demi-glace ou fonds de veau brun lié très réduit. V. **CROQUETTES** et **CROMESQUIS**.

**Appareils à fondues au fromage.** — V. **FONDUES**.

**Appareils à fondues de légumes divers.** — Légumes émincés en paysanne et doucement fondus au beurre. V. **FONDUES**.

**Appareils à fondues de tomates.** — V. **FONDUES** et **TOMATES**.

**Appareil à Matignon.** — Légumes taillés en tranches minces, étuvés au beurre avec jambon; déglacés au madère. V. **MATIGNON**.

*Emplois* : Élément complémentaire d'appareils divers; s'emploie aussi pour les braisés ou les poêlés préparés à la *Matignon*. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES**.

**Appareil à Maintenon.** — Composition faite avec purée Soubise et béchamel réduite, liée avec jaunes d'œufs et mélangée de champignons, émincés ou en julienne, étuvés au beurre, complétés parfois avec truffes et langue écarlate. V. **MAINTENON**.

**Appareil à Mirepoix.** — Légumes taillés en brunoise, plus ou moins fine selon l'emploi final, fondus au beurre, complétés, suivant le cas, avec maigre de jambon cru (ou lard maigre) en très petits dés. V. **MIREPOIX**.

*Emplois* : Élément complémentaire de sauces, farces, d'appareils divers; s'emploie aussi pour les braisés ou les poêlés préparés à la *Mirepoix*. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES**.

**Appareil à pommes de terre dauphine.** — Appareil à pommes de terre duchesse, additionné, au kilo-

gramme, de 300 grammes de pâte à chou préparée sans sucre.

**Appareil à pommes de terre duchesse.** — Purée de pommes de terre liée aux œufs. V. **POMMES DE TERRE.**

**Appareil de riz pour garniture de volailles.** — V. **RIZ.**

**Appareil de semoule pour pâtés chauds à la russe dit kache de semoule.** — V. **KACHE.**

**Appareil twarogue pour hors-d'œuvre chauds à la russe.** — Se fait avec fromage blanc pressé, travaillé jusqu'à ce qu'il soit devenu très lisse, avec une quantité égale de beurre frais. V. **TWAROGUE.**

**APPAREILS POUR ENTREMETS.** — **Appareil à bavarois.** — Composition faite avec crème anglaise, collée à la gélatine dissoute, parfumée diversément, additionnée de crème fouettée. V. **BAVAROIS.**

**Appareil à biscuit à la cuiller.** — V. la recette de cette composition au mot **BISCUIT.**

**Appareil à biscuit manqué.** — La recette pour obtenir cet appareil, que l'on emploie pour préparer divers entremets de pâtisserie, et principalement celui dit *manqué*, est décrite au mot **BISCUIT.**

**Appareil à biscuit de Savoie.** — Voir la recette pour préparer cette composition au mot **BISCUIT.**

**Appareil à charlotte.** — Même composition que celle employée pour les bavarois. V. ce mot.

**Appareil à Condé.** — **PROPORTIONS.** — 250 g d'amandes hachées; 375 g de sucre glacé; blancs d'œufs; vanille en poudre.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une terrine le sucre glace, les amandes et la vanille. Mouiller avec du blanc d'œuf, en quantité suffisante pour en faire une pâte qui puisse s'étaler facilement, mais qui ne coule pas, au four, pendant la cuisson des articles sur lesquels on étale cet appareil. V. **CONDÉ.**

Cet appareil s'emploie pour le glaçage de certains entremets de pâtisserie.

**Appareil à crème anglaise.** — Cette crème se compose de sucre, 500 grammes; jaunes d'œufs, 16; lait bouilli (parfumé à volonté), un litre. On la fait cuire sur le feu, en la remuant sans discontinuer, jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition.

Cette crème, que l'on désigne aussi sous le nom de *sauce anglaise* pour entremets, peut être servie isolément, mais est, le plus souvent, employée comme accompagnement d'entremets divers, notamment des poudings divers.

Suivant son emploi final, on peut la coller avec de la gélatine dissoute à l'eau froide (de 20 à 25 g au litre).

On sert cette crème chaude ou froide suivant indication de recette. V. **CRÈMES**, *crèmes diverses*.

**Appareil à crème au beurre.** — Cette composition, que l'on emploie pour la confection de divers entremets froids de pâtisserie (gâteaux moka, pralinés, chocolatine, etc.), se prépare soit avec sirop à 28°, jaunes d'œufs et beurre frais, soit avec de la crème anglaise à laquelle on ajoute, lorsqu'elle est encore tiède, du beurre frais. V. **CRÈMES.**

**Appareil à crème au caramel.** — Composition faite avec œufs, sucre, lait et parfum à volonté, cuite au bain-marie, dans un moule chemisé de caramel blond. V. **CRÈMES.**

**Appareil à crème pâtissière.** — Crème cuite, de consistance assez ferme, que l'on fait en mouillant avec du lait bouilli et parfumé à volonté des jaunes d'œufs travaillés avec farine et sucre en poudre. V. **CRÈMES.**

**Appareil à crème renversée.** — Composition préparée comme celle de la crème anglaise avec, pour un litre de lait bouilli, et parfumé à volonté, 4 œufs entiers et 8 jaunes et 200 grammes de sucre en poudre, travaillés ensemble. V. **CRÈME**, *crème renversée*.

**Appareil à crème Saint-Honoré.** — Composition faite avec crème pâtissière, additionnée, pendant qu'elle est encore bouillante, de blancs d'œufs montés en neige ferme (V. **CRÈMES**). S'emploie pour entremets divers.

**Appareil à meringue italienne.** — Fouetter 8 blancs d'œufs en neige très ferme. Leur ajouter, lorsqu'ils sont bien montés, 500 grammes de sucre cuit au grand boulé.

Verser ce sucre en petit filet sur les blancs et en fouettant vigoureusement la composition pendant l'opération.

**Appareil à meringue italienne en génoise.** — Mettre dans un bassin en cuivre 500 grammes de sucre en poudre et 8 blancs d'œufs. Mélanger ces éléments, et les tenir sur la plaque chaude (ou sur cendres chaudes) en les fouettant constamment, jusqu'à ce que la composition soit devenue assez consistante pour pouvoir tenir en bloc entre les branches du fouet.

Cette meringue peut se conserver en terrine pendant un certain temps. La recouvrir d'un rond de papier.

**Appareil à meringue ordinaire.** — Fouetter en neige très ferme 8 blancs d'œufs. Lorsqu'ils sont très fermes (ils doivent pouvoir supporter, sans qu'elle s'enfonce dans la masse, une grosse pièce de monnaie), leur ajouter, en travaillant légèrement le mélange à la spatule, 500 grammes de sucre en poudre déglacé.

Les proportions de blancs d'œufs pour la meringue peuvent être augmentées. On peut ainsi employer jusqu'à 12 blancs d'œufs pour 500 grammes de sucre.

**Appareil à pâte à chou.** — Cette composition s'emploie non seulement pour la préparation de gâteaux de diverses sortes (choux à la crème, choux grillés, éclairs, saint-honoré, etc.), mais aussi pour la confection de divers apprêts de cuisine tels que beignets soufflés, gnocchi, profiteroles, etc. V. **PÂTES.**

**Appareil à soufflés divers, de cuisine ou d'entremets.** — Voir les recettes pour préparer ces différentes compositions au mot **SOUFFLÉS.**

**Appareil à soufflé aux fruits.** — Cuire au cassé, dans un poêlon en cuivre, 250 grammes de sucre additionné, en fin de cuisson, de 200 grammes de pulpe (passée au tamis) du fruit en traitement (abricots, fraises, cerises, etc.).

Ramener le sucre au boulé. V. **SUCRE**, *cuisson du sucre*.

Verser le sucre sur 5 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

Dresser le soufflé en timbale et le cuire de la même façon que les soufflés ordinaires.

**APPERT.** — François Appert fut l'inventeur du procédé permettant de conserver, en boîtes ou en flacons, les diverses substances alimentaires.

Les biographies consacrées à l'inventeur de la conserve, invention qui devait rendre, et qui a rendu, un immense service à l'alimentation de tous les peuples du monde, sont quelque peu contradictoires.

Dans les unes, il nous est dit qu'Appert était cuisinier, qu'il apprit la cuisine à la cour du roi Christian IV; qu'il s'établit confiseur à Paris, en 1805, et que c'est dans son laboratoire de confiseur qu'il s'occupa de mettre en pratique son invention.

En d'autres biographies, il nous est dit qu'Appert était un chimiste, né à Massy (Seine-et-Oise), en 1750, et qu'il mourut en 1841.

Appert s'est appuyé sur ce principe, vulgarisé depuis par les études de Pouchet, de Pasteur et autres savants, que les fermentations, et par conséquent les décompositions des substances organiques, ne peuvent avoir lieu qu'en présence de l'oxygène de l'air.

Ce fut Chevallier-Appert qui, en 1852, reprit les travaux d'Appert, dont il était le successeur, et qui, s'appuyant sur l'idée première, la perfectionna. Il imagina d'employer l'autoclave qui, jusque-là, n'avait servi qu'à de tout autres usages, et d'y introduire les conserves en surélevant la température.

Comme il fallait connaître le degré Intérieur pendant l'opération, afin de ne pas compromettre la qualité des substances à conserver, souvent très délicates, Chevallier-Appert imagina encore un manomètre.

Il n'existait alors que des manomètres pour les chaudières à vapeur, qui ne mesuraient la chaleur au'avec une approximation de quelques degrés, tandis que, pour les conserves alimentaires, c'était par degré et quelquefois par demi-degré qu'il fallait mesurer la chaleur pour, d'un côté, assurer la conservation, et d'un autre côté ne pas nuire à la saveur de la substance à conserver.

C'est en 1852 que Chevallier-Appert prit un brevet, donnant ainsi une date certaine à son invention. Cette nouvelle invention, ou, si l'on veut, ce perfectionnement, qui remplaçait l'indécision et l'incertitude par une donnée certaine, fut la source de

beaucoup d'imitations et, par suite, de nombreux procès.

Ces derniers ne servirent qu'à confirmer la nouveauté du procédé et à en attribuer le véritable mérite à son auteur, de telle sorte que, tout en rendant hommage au grand inventeur Appert, et sans diminuer en rien son mérite, on est autorisé à dire que Chevallier-Appert devint, par le fait, le fondateur de cette grande industrie, toute française, qui répand aujourd'hui ses multiples produits sur toute la surface du globe.

On peut dire que l'invention de François Appert, qui, au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, fit, dans un modeste laboratoire de la rue de la Folie-Méricourt, la première conserve, donna naissance à l'une des plus formidables industries du monde. C'est grâce à Appert qu'ont pu être créées et mises en marche des usines prodigieuses, tant dans l'ancien que dans le nouveau monde.

**APPÉTENCE.** — Sentiment qui porte à désirer un aliment; c'est le premier degré de l'appétit.

**APPÉTIT.** — Les psychologues désignent sous le nom d'appétit naturel les penchants qui nous portent instinctivement à la satisfaction des besoins du corps. Ils ont pour but la conservation de l'individu.

En physiologie, *appétit* se prend dans un autre sens qu'en philosophie et s'oppose à *faim*. La faim n'est, en réalité, que le besoin de manger, tandis que l'appétit est l'attrait du plaisir que l'on éprouve à manger provoqué par une condition particulière de l'organisme.

Dans sa définition de l'appétit, Brillât-Savarin paraît confondre les deux sens. L'auteur de la *Physiologie du goût* semble même donner au mot *appétit* la signification de faim. « Le mouvement et la vie occasionnent dans le corps vivant une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

« Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger. »

La sensation de faim, qui survient à l'heure régulière des repas chez les civilisés, disparaît si elle n'est pas satisfaite à l'heure habituelle. L'appétit est stimulé par la vue, par l'odeur des mets; les substances amères réveillent souvent l'appétit disparu, en déclenchant les sécrétions digestives.

L'appétit peut être dépravé, particulièrement dans certains cas psychiques ou mentaux, et peut se porter

sur des substances répugnantes ou non comestibles. Le contraire du mot *appétit* est *anorexie*, qui signifie dégoût des aliments.

**APPÉTIT.** — Nom vulgaire de la ciboule. V. ce mot.

**APPIGRET.** — Vieux mot que Rabelais emploie pour désigner le jus, le suc, l'assaisonnement.

**APPLE CAKE** (Pâtisserie anglaise). — Gâteau de pommes qui se prépare ainsi : Diviser en quartiers, épépiner, éplucher et émincer 6 reinettes de grosseur moyenne. Les faire fondre dans une sauteuse avec 100 grammes de beurre ou de moelle de boeuf fondue; assaisonner d'une pincée de cannelle en poudre. Dès que les pommes sont cuites, les passer au tamis.

Remettre la purée dans la sauteuse, lui ajouter 2 cuillerées d'arrow-root et 250 grammes de sucre en poudre, et la cuire, en la remuant avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit très consistant.

Mettre la purée dans une terrine; lui ajouter, après refroidissement, 2 œufs entiers et 6 jaunes battus en omelette; bien mélanger et remplir de cette composition un grand moule droit uni, beurré et fariné.

Cuire au bain-marie, à chaleur douce, pendant une heure. Démouler sur plat rond; servir avec sabayon. On peut aussi servir cet entremets froid.

**APPLE PIE.** — Pour la confection de ce pâté de pommes : Eplucher des reinettes; les épépiner et les couper en tranches un peu épaisses; les saupoudrer de sucre additionné d'un peu de cannelle en poudre et les mettre dans un plat à pie beurré, en les montant en dôme.

Mouiller les bords du plat et placer par-dessus une abaisse de pâte brisée. Appuyer pour bien souder et couper la pâte au ras des bords.

Abaisser les rognures et détailler dans cette abaisse une bande de pâte que l'on appliquera sur le bord du moule.

Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte levés à remporte-pièce.

Cuire au four pendant une heure. Saupoudrer de sucre-glace au sortir de cuisson.

**APPLE-PUDDING.** — Ce pouding de pommes se prépare de la façon suivante : Abaisser de l'épaisseur de 8 millimètres de la pâte à pouding. Garnir de cette abaisse un bol à pouding, ou, à défaut, un moule à dôme bien beurré.

Remplir ce bol jusqu'à 2 centimètres du bord avec des pommes reinettes, épluchées, émincées, saupoudrées de sucre et parfumées de zeste de citron haché.

Placer sur le pouding une abaisse ronde de pâte à pouding; souder les bords.

Envelopper le bol dans un linge; attacher fortement ce dernier et le plonger dans une grande casserole d'eau bouillante. Cuire pendant 2 heures, à ébullition soutenue. Démouler sur plat rond.

**APPLE SAUCE** (Cuisine anglaise). — V. SAUCES, sauces pour entremets.

**APPLE TART.** — Exactement, par ce mot, on entend une tarte aux pommes qui diffère de celle faite suivant la méthode française en ce sens que les pommes, détaillées en tranches, sont disposées dans un plat spécial en terre (*pie dish*), beurrées, sucrées ou saupoudrées de cassonade et recouvertes d'une abaisse de pâte.

Ces tartes se servent dans le plat en terre où elles ont cuit. V. TARTES, tartes de fruits à l'anglaise.

**APPRENTISSAGE.** — V. ENSEIGNEMENT CULINAIRE.

**APPRÊT.** — En cuisine, ce mot désigne l'ensemble d'un plat préparé. Les apprêts culinaires sont innombrables. Les milliers de formules indiquées dans ce dictionnaire en témoignent.

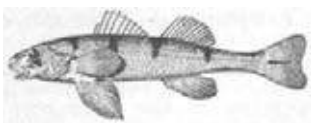
**APRIKOSENKUCHEN** (Pâtisserie allemande). — La recette de cette tarte aux abricots est donnée au mot TARTES, tartes aux fruits à l'allemande.

**APRON.** — Petit poisson au corps arrondi, allongé, couvert d'écaillés fort rudes; sa tête est aplatie, son



François Appert.

museau s'avance au-dessus de sa bouche ; ses nageoires dorsales sont assez éloignées l'une de l'autre ; la fente de ses ouïes est très grande. On ne connaît que deux espèces d'aprons : celui que l'on trouve dans le Danube, et *Vapron commun* abonde dans le Rhône et dans tous ses affluents.



Apron.

L'apron atteint rarement plus de 0 m 18 de longueur. La partie supérieure de son corps est d'un brun jaunâtre strié par des bandes ou raies noirâtres qui descendent obliquement sur les flancs ; son ventre est d'un blanc grisâtre ; ses nageoires sont jaunes et tachetées de gris. Sa chair, fort succulente, se rapproche assez de celle de la perche, aussi bien est-elle fort estimée de tous les gourmets. Pour la préparation culinaire, voir **PERCHE**.

**ARABIQUE (Gomme).** — La gomme arabique est le produit de la sécrétion de diverses espèces d'acacias.

Elle se présente sous forme de fragments jaunâtres ou rougeâtres, solubles dans l'eau, à laquelle elle communique une consistance visqueuse. Cette propriété a permis de l'utiliser en pharmacie et en cuisine, pour la préparation des mucilages.

La gomme arabique est la base des pâtes de jujube, de guimauve, de réglisse. Elle est d'un précieux appoint dans l'art du cuisinier et du confiseur.

**ARACHIDE.** — Plante originaire d'Amérique, que l'on cultive dans tous les pays chauds. Ses gousses, qui se développent sous terre renferment une ou deux graines que l'on mange crues ou grillées. Elles sont connues sous les noms de *pistache de terre* ou *ca-cahûètes*. La valeur alimentaire de l'arachide est considérable comme le montre sa composition :

Matières azotées	28,37	p. 100
Matières grasses	51,75	—
Hydrates de carbone	17,66	—

L'huile d'arachide, qui est l'objet d'un commerce considérable, plaît à ceux qui ne voient dans l'huile qu'un lubrifiant auquel ils demandent une absolue neutralité de goût ; elle est honnie de ceux qui aiment la saveur naturelle de l'huile d'olive.

Il existe une préparation végétarienne, le beurre d'arachide ou *peanut butter*, de saveur assez agréable, que le D<sup>r</sup> Leclerc recommande à titre d'aliment concentré à tous ceux qui ont besoin d'une alimentation surabondante.

Ce produit peut se consommer en sandwiches ou en canapés, accompagné de feuilles de salade, de cresson alénois, de cerfeuil ou d'estragon, ou encore sur du pain d'épices, avec des gelées ou des confitures.

**Huile d'arachide.** — V. **HUILE**.

**Pâte d'arachide.** — On la prépare avec des arachides mondées comme la pâte d'amandes. V. **AMANDES**.

**ARACK.** — Nom que l'on donne au liquide alcoolique que le riz fermenté fournit à la distillation. On fabrique encore de l'arack soit avec du sucre et du jus ou lait de noix de coco, qu'on laisse fermenter, soit avec le jus qui exsude d'incisions pratiquées sur le cocotier. A l'île Bourbon, à Madagascar et dans la plupart des colonies de l'Afrique australe, où l'on cultive la canne à sucre, on donne, par extension, le nom



Arachide avec ses gousses souterraines.

d'arack à l'alcool que l'on retire, par distillation, du *vesou* (nom du jus de la canne à sucre sortant du pressoir) fermenté.

L'arack s'importe en Europe, et est estimé comme liqueur, par beaucoup de personnes.

**ARAINÉE DE MER.** — C'est le nom que l'on donne, sur les côtes de France, à plusieurs espèces de crustacés voisins du crabe.

Pour les préparations culinaires, V. **CRABE**.

On donne encore, sur beaucoup de nos côtes, le nom vulgaire d'arainée de mer à certains poissons appartenant au genre vive. V. ce mot.



Arainée de mer ou maïa.

**ARAPÈDE.** — Coquillage univalve, commun en Provence. Se prépare comme les coques. V. ce mot.

**ARBENNE.** — Variété de la gelinotte, désignée aussi sous le nom de *perdrix blanche*. On trouve l'arbenne dans le Valais (Suisse), la Savoie et le Piémont. Culinaiement, l'arbenne reçoit les mêmes apprêts que la gelinotte et la perdrix. V. ces mots.

**ARBOIS.** — Petite ville du Jura. On récolte dans la région un vin blanc dit d'Arbois, classé dans les seconds crus. La région d'Arbois a été délimitée par décret du ministre de l'agriculture (mai 1936). Ce vin très spiritueux est de longue conservation. Avec le château-chalon et le pupillin, également du Jura, l'arbois est préparé en sec ou mousseux. Ces vins sont connus sous le nom de vins de l'Etoile.

**ARBOUSE.** — Fruit de l'arbousier, arbrisseau très répandu dans l'Amérique boréale, le Mexique, l'Europe méridionale et les îles Canaries.

L'arbousier, qui est cultivé dans certaines régions du midi de la France, dans le Languedoc principalement, est aussi désigné sous le nom *d'arbre à fraises*. Ce nom lui vient de la forme et de la couleur de ses fruits qui rappellent la fraise, mais n'en ont ni le parfum, ni la chair fondante.

L'Italie, l'Espagne et l'Algérie sont nos fournisseurs de vin et d'eau-de-vie d'arboise.

On prépare, avec le fruit de l'arbousier, du vin, de l'eau-de-vie et de la liqueur dite crème d'arboise, réputée pour favoriser la digestion.

Les dites baies, appelées arboises, sont pulpeuses arrivées à maturité ; elles ont une saveur douce et sucrée avec un arrière-goût aigrelet. Elles ont la réputation d'être diurétiques et astringentes.

**ARBRE À LIQUEUR.** — Genre de palmier que l'on désigne aussi sous le nom *d'arbre à lait*. Ce palmier est très abondant aux îles Moluques. Il n'est autre que le *palmier sagou*. Ce palmier, disent certains auteurs, est une sorte d'échanson botanique, car il produit,



Arboises sur un rameau.

pendant une partie de l'année, une sorte de liquide, qui, après avoir été fermenté, donne une liqueur fort prisée des habitants de ce pays.

**ARBRE À PAIN.** — Genre de plantes parmi lesquelles se rangent les sagoutiers et les raphlers.

Ce sont de beaux arbres, à bois peu consistant, à feuilles alternes, simples entières ou plus ou moins profondément incisées. Ils sont originaires des régions tropicales de l'Asie et de l'Océanie. On les cultive dans toutes les îles de l'archipel asiatique et du grand Océan voisines de l'Equateur.

Ces arbres de 15 à 20 mètres de hauteur laissent exsuder de leurs troncs un suc laiteux, épais et visqueux, avec lequel on fabrique une sorte de glu employée à divers usages. Leur bois, quoique peu résistant, sert à la construction des cases et des pirogues. Le *liber*, textile, est employé à la confection des vêtements. Leurs feuilles, qui atteignent de fort grandes dimensions, servent à couvrir les habitations et à envelopper les aliments. Les épis desséchés de leurs fleurs mâles remplacent l'amadou. Enfin, leurs fruits sont fort volumineux, de forme globuleuse et de couleur jaune verdâtre; ils forment la base de la nourriture d'une multitude de peuplades. Arrivés à une complète maturité, ils ont une saveur douceâtre, se corrompent rapidement, sont laxatifs et indigestes. Mais avant l'époque de leur maturité (moment que l'on choisit pour les cueillir), leur chair est ferme et blanche, très riche en principes féculents et possède à peu près toutes les qualités nutritives du pain de froment. Pour les manger, on les coupe par tranches que l'on fait rôtir ou griller sur un feu de charbons ardents, ou bien encore on les fait cuire tout entiers dans un four, jusqu'à ce que l'écorce prenne une teinte noirâtre. Ainsi préparés, ils constituent un aliment très sain et fort nutritif, dont la saveur rappelle la mie de pain frais, avec un léger goût d'artichaut et de topinambour.

On assure que 2 ou 3 de ces arbres produisent une quantité de fruits suffisante pour subvenir à l'alimentation d'un homme pendant toute une année. Les graines sont également alimentaires; on les mange cuites sous la cendre ou dans l'eau, comme cela se fait pour les châtaignes, dont elles se rapprochent par le goût et la grosseur.

On importe de petites quantités de fruits et de gaines verts d'arbre à pain en Europe, notamment sur les marchés de Londres, de Liverpool, de Paris et de Marseille.

Une autre espèce d'arbre à pain, connu sous le nom de *jacquier*, produit des fruits dont on fait une grande consommation, mais ils sont loin d'avoir la fine saveur de l'arbre à pain proprement dit. Ses graines se mangent à la façon des châtaignes.

**ARCA.** — Mollusque connu sous le nom vulgaire d'*arche*. Ces coquillages, qui sont plutôt de couleur sombre, se trouvent sur toutes nos côtes.

Ce mollusque se mange cru ou se prépare comme les moules.

**ARCACHON.** — La ville d'Arcachon, située sur les bords sud du bassin d'Arcachon, est chère aux gastronomes amateurs d'huîtres. Là, en effet, se trouvent de magnifiques parcs à huîtres, où sont élevés des mollusques réputés.

**ARCANETTE.** — C'est ainsi qu'on désigne, en Lorraine, la petite sarcelle indigène. Elle diffère de la sarcelle proprement dite et de la sarcelle d'été en ce qu'elle n'émigre pas et qu'on la rencontre toute l'année dans son pays d'origine. Elle possède un vol court, mais rapide. Sa chasse rappelle celle du canard, et elle partage les habitudes.



Arbre à pain.



Fruits de l'arbre à pain.

La chair de l'arcanette est excellente et appréciée de tous les gourmets. Elle est comparable comme saveur à celle du canard sauvage.

Pour la préparation culinaire, V. CANARD SAUVAGE et SARCELLE.

**ARCHANGÉLIQUE.** — Plante généralement connue sous les noms vulgaires d'*angélique*, *angélique officielle*, *angélique des jardins* ou de *Bohême*, *herbe du Saint-Esprit*. Elle a tout à fait l'apparence de l'*angélique sauvage*. V. ANGÉLIQUE.

**ARCHE.** — V. ARCA.

**ARCHESTRATE.** — Poète grec qui, dit-on, fut un très grand gastronome. Il est l'auteur d'un ouvrage en vers dont il ne reste plus aujourd'hui que de très courts fragments : *la Gastronomie*.

Archestrate naquit, croit-on, à Athènes. D'aucuns disent à Géla, ville ancienne de la Sicile méridionale. Il vécut fort longtemps à Syracuse. Il fut surtout célèbre par les nombreux voyages qu'il fit dans le monde, en vue de recueillir toutes les observations, toutes les méthodes relatives à la nourriture et aux usages de tous les peuples.

On cite quelquefois Archestrate comme cuisinier. Il ressort cependant des divers écrits des auteurs anciens qu'il était plutôt un gastronome, doublé d'un écrivain habile, et non un technicien de la cuisine. On peut dire qu'il fut le Brillât-Savarin du siècle de Périclès. Archestrate, en effet, ne fut nullement un cuisinier : il était le type du globe-trotter gourmand.

Les renseignements les plus certains que nous avons sur ce poète gastronome sont fournis par les *Deipnosophistes* ou *Banquet des savants* d'Athénée, ouvrage traduit en français sur textes latins, en 1680, par Michel de Marolles. Là se trouve réuni tout ce qui a trait à la gastronomie, aux productions alimentaires, à la cuisine et aux solennités épiques.

Voici ce qu'en dit Barthélémy, d'après Athénée : « Cet auteur fut l'ami d'un des fils de Périclès. Il avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisaient de meilleur. Il s'instruisait dans ses voyages non des mœurs des peuples, dont il est inutile de s'instruire, puisqu'il est impossible de les changer, mais il entraînait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poème est un trésor de lumière, et ne contient pas un vers qui ne soit un prétexte à gourmandise.

« Chrysisse regarde les leçons d'Archestrate comme le point fondamental de la doctrine épicurienne, et la vraie théogonie des philosophes gourmands. Il avait pour précepte que, quand le nombre des convives excède celui de trois ou de quatre, ce n'est plus qu'un rassemblement de journaliers, ou de soldats qui mangent leur butin. Il paraît que ses



leçons ne contribuèrent pas à l'enrichir, car Plutarque rapporte cette exclamation d'un partisan du poète et de sa doctrine : « O Arcestrate, que n'as-tu vécu sous Alexandre ! » Chacun de tes vers eût obtenu Chypre ou la Phénicie « pour récompense. »

**ARCHIDUC (À I').** — Dénomination s'appliquant à un grand nombre de préparations. Tous les apprêts dits à l'*archiduc* sont habituellement assaisonnés au paprika ou poivre rose de Hongrie et mouillés à la crème. V. ŒUF, SOLE, POULET, BŒUF.

**ARDENNAISE (À I').** — Dénomination s'appliquant surtout à de menus volatiles cuits en cocotte avec du genièvre. V. GRIVE.

La même dénomination s'applique aussi à une préparation d'écrevisses. V. ce mot.

**ARDOISE.** — En terminologie gastronomique fantaisiste, on désigne sous le nom d'*ardoise* l'addition des repas pris dans les restaurants bon marché, cela parce que, autrefois, c'est sur une ardoise qu'étaient écrites ces additions.

**ARENGA.** — Palmier dont la moelle abondante contenue dans le tronc fournit une grande quantité de matière amylacée, qu'on obtient par incision; quant aux régimes, qui se développent toute l'année entre les feuilles inférieures, il en découle un liquide sucré qui, par simple évaporation, fournit une sorte de sucre de couleur brunâtre et, par fermentation, un vin de palme.

En Angleterre et dans certaines parties de la France, où on importe le sagou, les fruits du palmier à sucre, cueillis verts, sont confits au sucre et fort estimés comme stomachiques. V. SAGOU.

**ARÉOMÈTRE.** — Instrument servant à mesurer la densité. Pour les liquides, on se sert surtout d'aréomètres à poids constant et à volume variable qui, en s'enfonçant plus ou moins dans la solution examinée, indiquent, par simple lecture sur leur tige graduée, la densité cherchée pour une température donnée; des tables permettent les corrections nécessaires quand on opère à une autre température. Il existe un grand nombre de ces instruments (pèse-sirup, pèse-sel, pèse-acide, alcoolomètre, etc.). Seul l'aréomètre centésimal de Gay-Lussac est légal en France. On utilise encore dans certains cas les aréomètres de Cartier ou de Baume; des tables permettent de convertir les degrés Cartier ou Baume en degrés centésimaux et vice-versa.



Aréomètre à poids et aréomètre à tige graduée.

**ARÊTE.** — Partie osseuse du squelette des poissons.

**ARGENTERIE DE TABLE.** — Sous ces mots, on désigne l'ensemble des ustensiles en argent (ou en métal argenté) servant aux usages de la table.

Plus spécialement, on appelle ainsi les pièces d'argenterie individuelles constituant ce qu'on nomme *couvert*, qui se compose de la cuiller, de la fourchette et du couteau, lorsque ce dernier a un manche en argent ou en métal argenté. V. FOURCHETTES et CUIL- LERS.

L'argenterie de table comporte en outre d'autres pièces, qui, anciennement étaient désignées sous le nom de *vaisselle plate*, pièces de formes diverses, telles que plats ronds ou ovales, écuelles grandes ou petites (V. ÉCUELLE), soupières, saucières, timbales, etc.

Dans l'argenterie de table, on comprend encore les pièces d'orfèvrerie décorative, tels que surtout, corbeilles à fruits, assiettes montées, candélabres et autres appareils d'éclairage mobiles, etc. V. les illustrations des pages 91 et 92.

**ARGENTEUIL (Asperges d').** — Les asperges cultivées dans la région d'Argenteuil, en Seine-et-

Oise, ont une réputation mondiale. Elles n'ont pas de rivales. V. ASPERGES.

**ARGUS.** — Cet oiseau appartient au genre faisán. Il est ainsi nommé parce que, sur son magnifique plumage, se voient un grand nombre d'yeux. Il ressemble un peu au paon. On le trouve à Java et à Sumatra.

La chair de l'argus est très délicate. Tous les modes d'apprêts indiqués pour le faisán sont applicables à l'argus. V. FAISAN.

**ARIÈGE.** — Le département de l'Ariège, situé sur la frontière d'Espagne, entre la Haute-Garonne à l'ouest, les Pyrénées-Orientales à l'est, est surtout réputé pour les eaux minérales de ses stations thermales, Ax et Aulus.

La cuisine ariégeoise compte de très bons plats, surtout des mets plantureux, et riches en viandes grasses.

On fait dans cette région d'excellents *confits d'oie*. L'oie ariégeoise est de chair très fine. Le porc de l'Ariège est aussi excellent. On prépare avec ce dernier d'exquises charcuteries, les jambons et les saucissons de l'Ariège très réputés. V. ROUSSILLON ET COMTÉ DE FOIX.

**ARIÉGEOISE (À I').** — Dénomination s'appliquant à des apprêts divers, comportant presque tous, comme éléments de garniture, des choux verts et du petit salé et, parfois, des haricots blancs. V. ŒUF, œufs frits à l'ariégeoise; POULET et POULARDE, poulet farci à l'ariégeoise; MOUTON, poitrine de mouton farcie à l'ariégeoise; GARNITURES.

**ARLEQUIN.** — L'arlequin est, ou plutôt était, car cette chose est presque disparue, un assortiment de rogatons achetés aux plongeurs ou aux laveurs de vaisselle de certains restaurants, parés et vendus à des consommateurs peu fortunés qui peuvent, moyennant quelques sous, se donner l'illusion de la bonne chère. Ces reliefs sont aussi désignés sous le nom de *bijoux*. Privât d'Anglemont dit : « C'est une bijoutière ou marchande d'arlequins. Je ne sais pas l'origine du mot bijoutier; mais l'arlequin vient de ce que ces plats sont composés de pièces et de morceaux assemblés au hasard, absolument comme l'habit du citoyen de Bergame. Ces morceaux de viande sont très copieux, et cependant ils se vendent un sou indistinctement. Le seau vaut trois francs. On y trouve de tout, depuis le poulet truffé et le gibier jusqu'au bœuf aux choux. »

Du reste, ces assemblages de viandes et autres articles de dessert n'étaient pas groupés au hasard, mais bien avec méthode et propreté. De cela on pouvait se convaincre en allant visiter le grand marché aux arlequins, qui subsistait encore, il y a quelques années, en plein Paris élégant, au marché de la Madeleine.

« L'arlequin, nous dit Eugène Chavette dans *Restaurateurs et restaurés*, est composé du reste des restes ayant servi à faire les bijoux. »

**ARLES.** — Dans le répertoire gastronomique, il est bien des produits réputés venant de cette ville du midi de la France et de la région qui l'entoure. Outre le célèbre *saucisson d'Arles*, on fait dans ce pays, si magnifiquement chanté par Mistral, une huile excellente. V. PROVENCE.

**ARLÉSIENNE (À I').** — Dénomination s'appliquant à différentes préparations caractérisées, les unes par une garniture composée d'aubergines frites à l'huile, de tomates sautées et de rondelles d'oignons farinés et frits; les autres, par une garniture de petites tomates entières, épluchées et étuvées au beurre, et de trognons ou cœurs de chicorée très tendres, marines à cru et frits à l'huile. V. GOURILOS.

Une troisième garniture portant le même nom se compose de petites tomates farcies de riz pilaf et gratinées, de grosses olives fourrées d'une farce de volaille au beurre d'anchois et de pommes de terre nouvelles.

**ARMAGNAC.** — Ancien pays de France (Gascogne) presque entièrement compris dans le département



Pot à eau  
(début du XVIII<sup>e</sup> siècle).



Broc à vin  
(début du XVIII<sup>e</sup> siècle).



Sucrier à poudre  
(fin du XVIII<sup>e</sup> siècle).



Aiguière  
(début du XVIII<sup>e</sup> siècle).



Pot à sucre  
(Picasso, 1740).



Saucière, par Al. Depris  
(1723).



Théière, par Th. Germain  
(1750).



Cafetière, par Th. Germain  
(1756).



Plateau, par Th. Germain  
(1756).



Théière, par G. Germain  
(fin du XVIII<sup>e</sup> siècle).

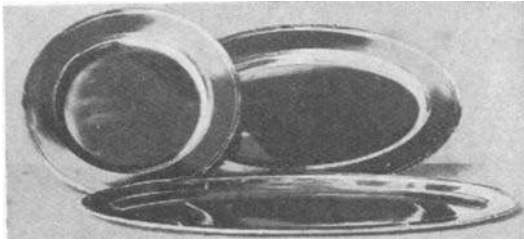


Terrine, par F. Joubert (1761).

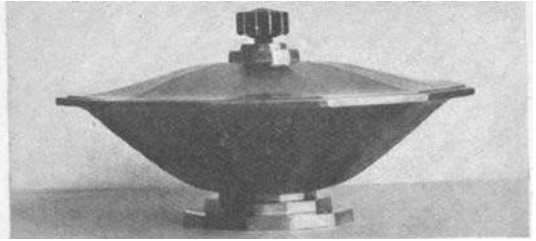


Rafraichissoir à verres (1790).

Pièces d'argenterie.



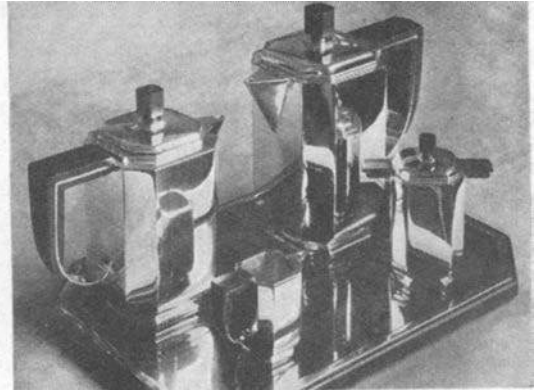
Plats en argent de Daurat.



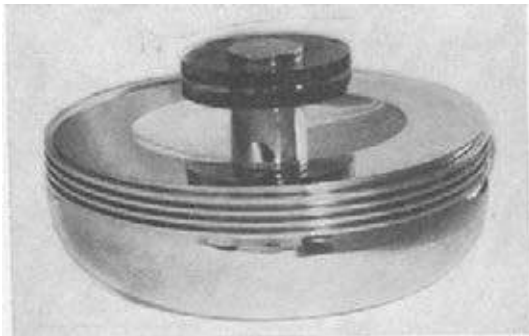
Soupière en argent de Daurat.



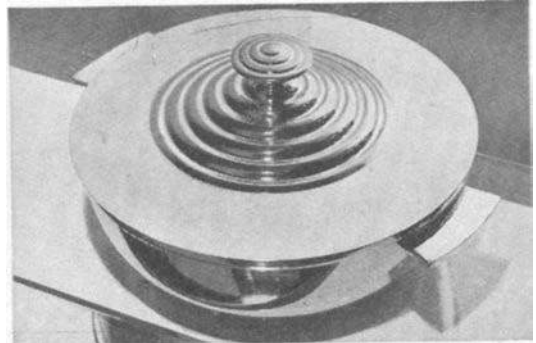
Service à thé et à café (Orfèvrerie Christofle).



Service à thé en argent et ébène de Daurat.



Pièce de milieu de table de Jean Puiforcat.



Légumier (Orfèvrerie Christofle).



Service à thé et café en argent, bagues vermeil, anses en bois des îles, de Jean Puiforcat.

Quelques spécimens d'argenterie moderne.



Réfrigérateur remplaçant l'ancienne armoire à glace.

du Gers. Les *eaux-de-vie d'Armagnac* sont très réputées. Elles viennent après celles des Charentes. Les meilleures sont celles du Bas-Armagnac, produites dans la région de Nogaro, Cazambon et Gabaret. V. **EATJX-DE-VIE.**

**ARMENONVILLE.** — Garniture pour menues pièces de boucherie, ris de veau, etc., se composant de petites pommes Anna, morilles à la crème, tartelettes remplies de salpicon de crêtes et rognons de coq.

**ARMOIRE À GLACE.** — On désigne sous ce nom ou, du moins, on appelait ainsi naguère un *timbre à glace* construit en forme d'armoire.

Ce meuble de cuisine tend de plus en plus à disparaître. Il est remplacé par les armoires réfrigérantes qui, elles aussi, sont le plus souvent construites sous la forme de buffets, mais qui ne sont pas réfrigérées par des blocs de glace vive; elles fonctionnent selon deux principes différents : soit par absorption, soit par compression.

L'organe principal des appareils à absorption est le bouilleur; or, comme ce bouilleur peut être chauffé soit par une résistance électrique, soit par le gaz, il y a des appareils de ce type fonctionnant au gaz et d'autres fonctionnant à l'électricité. Les appareils à compresseurs sont tous à l'électricité, car pour faire fonctionner le petit compresseur, le moteur électrique est seul pratique. V. **FRIGORIFIQUE.**

**ARMOIRE À VAPEUR.** — Ces armoires sont des sortes d'étuves utilisées particulièrement pour la préparation des fruits au sirop en bocaux.

Placer les flacons, bocaux ou boîtes soudées, sans qu'ils se touchent, et à une certaine distance des parois, debout sur des tablettes superposées qui, à cause d'une disposition spéciale, reposent les unes sur les autres et sont fixées entre elles par une vis de serrage, ce qui permet de supprimer le ficelage des bouchons. Lorsque les flacons ou bocaux sont rangés, fermer hermétiquement et introduire la vapeur graduellement et uniformément, par le bas, au moyen d'un tuyau partant d'une chaudière à vapeur portative, munie d'un flotteur, d'un manomètre et d'une soupape de sûreté. Pousser la vapeur jusqu'à ce que le thermomètre accuse 105 à 110°. A partir de ce moment, compter le temps nécessaire à assurer à la substance sa conservation par l'élimination de l'air, tout en n'abusant pas afin de lui conserver sa saveur.

On laisse ensuite refroidir avant d'enlever. V. **CONSERVES.**

**ARMORICAINE.** — On désignait autrefois sous le nom d'Armorique les côtes occidentales de la Gaule, baignées par la Manche et l'Océan, de l'embouchure de la Seine à celle de la Loire.

Ce nom est donné aujourd'hui à une variété d'huîtres très recherchée. V. **HUITRES.**

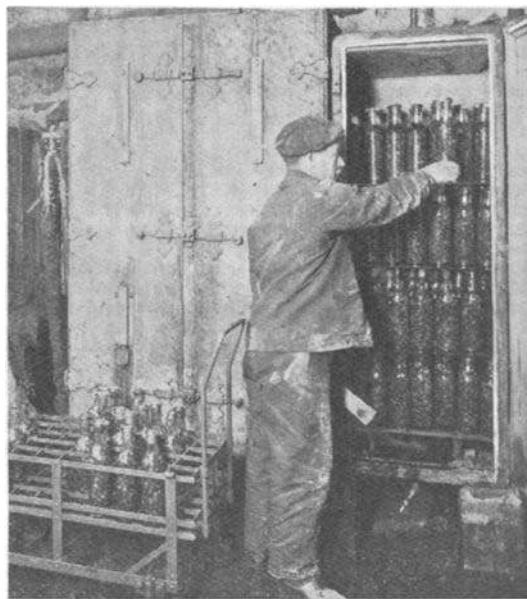
**ARMORICAINE (À L').** — Déformation, par certains auteurs, du nom de l'apprêt dit à l'*américaine* (V. ce mot), fort employé pour le homard. Par cette déformation, on met sous le patronage de l'Armorique légendaire ce plat, si caractéristiquement provençal.

**AROMATES.** — Pris dans son sens général, ce mot désigne toute substance répandant une odeur plus ou moins suave. Le plus grand nombre des aromates sont fournis par des végétaux des pays chauds, notamment par l'Arabie. Nous ne parlons ici que de ceux employés en cuisine, en pâtisserie ou en confiserie. Sans aller jusqu'aux exagérations de la pratique ancienne, qui employait des parfums tels que l'eau de rose, le benjoin, pour les moindres préparations, la cuisine actuelle possède un très grand nombre d'aromates. Citons, parmi les plus usités comme condiments : l'*aneth*, le *bétel*, la *cannelle*, le *clou de girofle*, la *coriandre*, le *laurier*, le *macis*, la *moutarde*, la *muscade*, le *poivre*, le *thym*. Viennent ensuite, parmi les aromates employés surtout pour parfumer les apprêts : l'*ambre gris*, l'*anis*, la *badiane*, le *basilic*, le *cumin*, le *fenouil*, le *genièvre*, le *gingembre*, le *raifort*, le *romarin*, la *sauge*, etc.

Certaines plantes aromatiques fraîches sont encore fréquemment employées en cuisine : le *cerfeuil*, l'*estragon*, le *persil*, etc. On utilise enfin les parfums extraits du *zeste des oranges*, des *citrons* et des *mandarines*. La pâtisserie et la confiserie emploient, en plus des aromates indiqués ci-dessus, la *vanille*, le *thé*, le *chocolat* et le *café*.

Nous ne citerons que pour mémoire l'*ail*, la *ciboule*, l'*échalote* et l'*oignon*, dont il est longuement parlé à leur ordre alphabétique, ainsi que des racines aromatiques telles que la *carotte*, le *céleri* et le *panais*, qui sont des légumes plutôt que des aromates. Voir à leur ordre alphabétique les mots cités ci-dessus.

Les prescriptions médicales concernant l'usage des aromates en cuisine sont nombreuses et diverses.



Etuve ou armoire à vapeur pour stériliser les conserves. (Moi. J. Boyer.)

Certaines les proscrivent, d'autres les tolèrent, d'autres enfin les exigent. La cuisine ancienne, que, si souvent, l'on vante aujourd'hui, abusait des aromates et des assaisonnements violents. La pratique moderne a, en partie, supprimé ces excès. V. ASSAISONNEMENT; CONDIMENT.

**AROMATISER.** — Parfumer une préparation de cuisine ou de pâtisserie avec un arôme quelconque. On aromatise aussi la pâtisserie à l'aide de liqueurs.

**AROME.** — Gastronomiquement, ce mot exprime le parfum caractéristique des mets. Il y a, dans le mot arôme une force d'expression plus grande que dans *odeur* ou *senteur*. D'autre part, le mot parfum est plus spécialement réservé aux essences ou autres substances non comestibles; il est bon que la littérature gourmande ait à son usage des termes particuliers. On dit : l'arôme de ce consommé, l'arôme de ce fumet, l'arôme de ce café.

**ARPEUTEUR.** — Nom vulgaire du grand pluvier. V. ce mot.

**ARQUEBUSE.** — Vieille liqueur composée de plusieurs plantes aromatiques.

**Eau d'arquebuse.** — Connue également sous le nom d'*eau d'arquebusade*. Elle est obtenue par l'infusion ou macération de plantes vulnérables.

**ARRACACIA.** — Plante originaire de la Colombie et qui croît dans les Andes et dans l'Amérique boréale. Sa racine, qui est féculente, fournit une farine que l'on consomme dans son pays d'origine. On prépare aussi cette plante comme les *ignames* ou les *patates*. V. ces mots.

La fécule que l'on extrait des racines de l'arracacia est analogue à l'arrow-root.

**ARRIÈRE-GOÛT.** — Goût qui revient dans la bouche après l'ingestion de certains aliments ou boissons.

**ARRIGNY.** — Fromage de la région champenoise, que l'on peut consommer de novembre à mai.

**ARROCHE.** — Nom vulgaire de plusieurs espèces de plantes cultivées souvent dans les jardins. Parmi elles, il en est une, *Varroche bonne dame*, dont on consomme les feuilles après les avoir accomodées comme les épinards.



Arroche.

**ARROW-ROOT.** — Nom sous lequel on désigne dans le commerce plusieurs féculs extraites des rhizomes de diverses plantes des régions tropicales.

Cette dénomination est venue de ce que les Indiens considèrent le suc des rhizomes comme propre à guérir les blessures faites par les flèches. Le mot *arrow-root* signifie en effet, en anglais, flèche-racine.

La plus répandue de ces féculs est l'*arrow-root des Antilles*, ainsi nommée, parce que la plante qui fournit cette fécule est originaire des Antilles (*maranta arundinacea*). Elle fut introduite par les Anglais dans l'Inde, aussi lui donne-t-on également le nom de *salep des Indes occidentales*.

Cette plante croît également à Madagascar. L'arrow-root, éminemment comestible, est importé en grandes quantités sur tous les marchés d'Europe. Cette fécule, très délicate, est employée pour lier les jus et les potages. Elle sert à préparer des bouillies, des poudings et de nombreux entremets.

D'une digestion très facile, l'arrow-root est recommandé aux enfants, aux vieillards et aux convalescents.

**Bouillie à l'arrow-root.** — Verser dans du lait bouillant, sucré ou salé, 2 ou 3 grandes cuillerées d'arrow-root délayé avec du lait froid. Bien mélanger..

Cuire doucement, pendant 8 à 10 minutes, en remuant de temps en temps.

On peut remplacer le lait par du consommé.

**Liaison à l'arrow-root.** — Verser dans un litre de fonds de veau (ou autre) bouillant 7 à 8 grammes d'arrow-root bien délayé avec du fonds froid ou de l'eau. Mélanger. Donner une ébullition. Passer.

**Potage d'arrow-root** (Recette extraite de l'*Art du cuisinier français* de Carême). — « Préparez votre consommé selon la règle, puis vous délayez dans une casserole 10 cuillerées à bouche d'arrow-root de l'Inde avec du consommé froid, pour en former une pâte lisse et déliée; ensuite vous ajoutez, peu à peu, le consommé et vous faites bouillir le potage en le remuant sans cesse avec la cuiller de bois; lorsque l'ébullition a lieu, vous le faites mijoter durant une demi-heure, en ayant soin de le remuer de temps en temps pour éviter qu'il gratine. »

**Pouding à l'arrow-root.** — V. **POUDING**.

**Soufflé à l'arrow-root.** — V. **SOUFFLÉS**.

**ARSENIC.** — Ce corps est un élément normal de certains tissus du corps humain (glande thyroïde, thymus, glande mammaire, cheveux, poils), en quantité très minime, 11 est vrai. Certains végétaux (chou-rave, navet, quelques céréales), les poissons de mer, le sel gris, le lait, le jaune d'oeuf en contiennent de faibles quantités, suffisantes pour les besoins de l'organisme.

**ART CULINAIRE.** — L'art culinaire est celui qui a pour objet de préparer les diverses substances alimentaires, de telle façon qu'elles puissent fournir à l'homme qui les consomme tous les éléments indispensables à son développement et à son entretien, en éveillant en lui les sensations les plus agréables que peut procurer son sens gustatif.

« C'est un vieil art que la cuisine », dit le marquis de Cussy, « car il remonte jusqu'à Adam. »

Tous les auteurs s'accordent à dire que c'est de l'Orient, berceau de la civilisation, que nous est venu cet art.

L'art de la cuisine est étroitement lié à l'histoire générale des peuples. « Cet art, dit Brillât-Savarin, n'embrasse-t-il pas, en effet, toutes les branches de l'activité humaine, et l'art de s'alimenter n'est-il pas une des nécessités primordiales de l'homme? »

Les connaissances gastronomiques, sur lesquelles doit s'appuyer la pratique de l'art culinaire, sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée.

Le même auteur, afin de démontrer l'utilité qu'il y a, pour un praticien, à connaître toutes les ressources de son art, raconte cette anecdote, fantaisiste en apparence, mais qui en exprime bien toute l'importance.

« Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

« Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : < Cinquante jambons >.

« — Eh ! quoi, Bertrand ! dit-il, je crois que tu extravagues : cinquante jambons ! Veux-tu donc régaler tout mon régiment ?

« — Non, mon prince ; il n'en paraîtra qu'un sur la table ; mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, etc..

« — Bertrand, vous me volez, et cet article ne passera pas.

« — Ah ! Monseigneur, dit l'artiste, pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connaissez pas mes ressources ! Ordonnez, et mes cinquante jambons qui vous offusquent, Je vais les faire entrer dans un flacon de cristal pas plus gros que le ponce.

« Que répondre à une assertion aussi positive ? Le prince sourit, baissa la tête et l'article passa. »

Certes, les ressources du véritable artiste de la cuisine sont infinies, et il peut faire, lorsqu'il connaît à fond son métier, des choses magnifiques, mais il faut convenir toutefois que l'exemple cité par Brillât-Savarin ne démontre pas tout à fait combien grandes sont les ressources de la cuisine.

« Il y a trois espèces de cuisine : la première, qui s'occupe de la préparation des aliments, a conservé le nom primitif ; la seconde s'occupe de les analyser et d'en vérifier les éléments (on est convenu de l'appeler *chimie*) ; et la troisième, qu'on peut appeler *cuisine de réparation*, est plus connue sous le nom de pharmacie. »

De cette dernière nous ne parlerons pas en ce dictionnaire, où nous ne devons traiter que des choses alimentaires et de la manière de les préparer.

**ARTAGNAN (À la d').** — Nom d'une garniture composée de cèpes préparés à la béarnaise, de petites tomates farcies et de croquettes de pommes de terre en forme de bouchons.

Garniture qui accompagne les grosses et petites pièces de boucherie et les volailles.

**ARTÉRIOSCLÉROSE.** — Maladie caractérisée par une perte de l'élasticité des tuniques artérielles; il en résulte une friabilité particulière de ces parois qui peuvent se rompre, d'autant plus que la pression du sang est exagérée.

Le régime des artérioscléreux doit exclure tous les aliments toxiques ou donnant lieu à des dérivés toxiques : alcool et boissons alcooliques, gibiers faisaillés, conserves; les aliments riches en cholestérine : œufs (surtout le jaune), lait, crème, beurre, les cervelles et les ris de veau; les aliments riches en chaux : lait, fromages, œufs, oignons, fèves, choux, pois, fraises, à un moindre degré, les lentilles et les haricots, les choux-fleurs, les eaux calcaires.

Le régime se composera donc, après exclusion du pain et des aliments ci-dessus indiqués, de viande de boucherie, de volaille ou de poissons maigres, en petite quantité, de légumes, de pâtes, de pommes de terre, de fruits.

**ARTHRITISME.** — Prédilection, parfois héréditaire, qui favorise le développement de certaines maladies (goutte, rhumatismes, diabète, eczéma).

Pour les régimes des arthritiques, V. GOUTTE, RHUMATISME.

**ARTICHAUT.** — Plante potagère, qui n'est en réalité qu'une variété de chardon amélioré par une savante culture.

Cette plante a été cultivée en France depuis le commencement du xvi<sup>e</sup> siècle et est déjà citée par Rabelais.

Parmi le grand nombre d'espèces qui se cultivent un peu partout en France, mais plus spécialement dans le Roussillon, en Provence et en Bretagne, on distingue surtout les variétés suivantes, très appréciées en cuisine : le *gros vert de Laon*, le *gros camus de Bretagne*, le *vert de Provence*.

L'artichaut est un aliment sain. Voici sa composition chimique (p. 100) d'après M. Balland :

	RÉCÉPTACLE	BASE DES FEUILLES
Eau .....	80,80	89,90
Matières azotées .....	3,68	3,76
Matières grasses .....	0,21	0,52
Matières extractives .....	13,07	12,73
Cellulose .....	1,27	1,58
Sels .....	0,97	0,58

Il se prête à de nombreuses et savoureuses combinaisons culinaires. Lorsqu'il est jeune, et par conséquent très tendre, on le consomme cru, à la *croque-au-sel*, à la *poivrade* et à la *vinagrette*.

Les artichauts cuits se préparent entiers, en quartiers ou en fonds.

Les fonds d'artichauts cuits et refroidis constituent une des garnitures les plus riches des plats froids. On les farcit diversement. Ils sont aussi utilisés dans le service des hors-d'œuvre.

**PRÉPARATIONS DES ARTICHAUTS ENTIERS.** —

**Artichauts entiers bouillis.** — Raser les queues des artichauts et épointer aux ciseaux les feuilles du tour. Les raccourcir de façon nette et régulière, aux deux tiers de la hauteur. Les laver, les ficeler et les plonger dans une casserole contenant de l'eau bouillante salée.

Cuire à ébullition soutenue pendant plus ou moins de temps, suivant la grosseur des artichauts.

Égoutter les artichauts; les éponger dans un linge; les déficeler et les servir selon indication de recette.

Les artichauts ne doivent être cuits que juste le temps nécessaire. On s'assure de cette cuisson en sondant le fond du légume qui doit céder sous une légère pression.

Si les artichauts doivent être servis froids, les rafraîchir sitôt cuits.

**Gros artichauts braisés farcis au gras.** — Parer et raccourcir les artichauts ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les égoutter; retirer le foin de l'intérieur.

Les assaisonner; les farcir suivant indication de recette; les envelopper d'une barde mince de lard gras; les ficeler et les ranger dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincées. Assaisonner, ajouter un bouquet garni.

Faire suer, à couvert, à chaleur douce; mouiller d'une petite quantité de vin blanc; faire réduire à fond; ajouter quelques cuillerées de fonds de veau et cuire au four, à couvert, de 55 minutes à une heure. Arroser souvent pendant la cuisson.

Égoutter les artichauts, les déficeler, les débarder et les dresser sur un plat rond.

Les napper avec le fonds de cuisson, passé, dégraissé, additionné selon prescription, de demi-glace, de fonds de veau ou de toute autre sauce, et réduit.

**Gros artichauts braisés farcis au maigre.** — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus en supprimant les



Artichaut avec sommité fleurie :

a. Gros vert de Laon; b. Camus de Bretagne; c. Cilleton d'artichaut.

couennes de lard et en remplaçant le fonds de veau par du fonds maigre.

**Petits artichauts braisés.** — On les sert en garniture et en légume. Choisir de très petits artichauts nouveaux, les parer; tourner les fonds, les frotter de citron; les raccourcir, les blanchir vivement dans une eau salée et acidulée, les rafraîchir, les égoutter et les ranger dans un sautoir beurré et foncé ainsi qu'il est dit pour les gros artichauts farcis. Faire suer sur le coin du fourneau et achever de cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Égoutter les artichauts. Les employer selon Indications; les arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit.

*Nota.* — Les petits artichauts braisés se préparent au maigre en suivant les indications données pour les gros artichauts braisés au maigre.

On peut, lorsqu'on opère assez rapidement pour empêcher les artichauts de noircir, les mettre à cru dans le sautoir beurré.

**Artichauts barigoule.** — Préparer les artichauts ainsi qu'il est dit à la méthode de préparation des artichauts.

Remplir l'intérieur avec de la duxelles additionnée du quart de son volume de lard gras râpé, d'autant de jambon maigre haché et de persil haché.

Barder les artichauts et les faire braiser au gras ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts braisés*.

Terminer suivant les Indications données à cette recette.

*Nota.* — Une variante de cette recette consiste à cuire les artichauts farcis avec de l'huile et un peu de vin blanc.

En cuisine ménagère, à défaut de sauce demi-glace, on liera le fonds de cuisson avec du beurre manié.

**Beignets d'artichauts.** — Ils peuvent être servis comme hors-d'œuvre ou comme légume. V. **HORS-D'ŒUVRE** et **BEIGNETS**.

**Artichauts bouillis avec sauces diverses** (chauds). — Les cuire selon les indications données à la recette des *Artichauts entiers bouillis*; les servir avec l'une des sauces suivantes : beurre, blanche, crème, hollandaise, mousseline.

**Artichauts bouillis avec sauces diverses** (froids). — Les cuire, les rafraîchir, les servir avec l'une des sauces suivantes : mayonnaise, moutarde, tartare, vinaigrette.

Pour servir les artichauts froids, retirer le foin intérieur, et placer les feuilles enveloppant ce foin,



Comment on tourne un fond d'artichaut. Pour empêcher le fond de noircir, il faut le frotter avec une moitié de citron.

retournées en forme de coupe, dans la cavité du légume. Mettre une pincée de cerfeuil et persil hachés sur ces feuilles.

**Artichauts à la diable ou Carciofiori a l'inferno** (Cuisine italienne). — Rogner légèrement l'extrémité d'artichauts moyens bien tendres; les creuser, les blanchir, les égoutter et les remplir d'un mélange de mie de pain, d'ail, de câpres et de persil hachés, de sel et de poivre.

Les ranger dans un sautoir huilé, bien serrés les uns contre les autres. Les arroser abondamment d'huile d'olive et les assaisonner. Cuire au four, à découvert, en arrosant souvent.

Après cuisson, les artichauts doivent être un peu croustillants à l'extrémité des feuilles.

Dresser sur plat rond et arroser avec l'huile de cuisson.

**Artichauts Clamart.** — Choisir 12 très petits artichauts nouveaux; les parer et les ranger dans un sautoir grassemment beurré.

Ajouter un demi-litre de petits pois frais et 2 cœurs de laitues coupés en chiffonnade.

Assaisonner de sel et de sucre. Mouiller de 3 cuillerées d'eau. Cuire à couvert, à petite ébullition.

Ajouter, au dernier moment, une cuillerée de beurre frais. Dresser en légumier.

Ce légume étant délicat et fragile on peut l'apprêter dans un sautoir en bi-métal, en aluminium ou dans une cocotte et le servir dans le récipient de cuisson.

**Artichauts Crécy.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en remplaçant les petits pois et les laitues par une quantité équivalente de très petites carottes nouvelles tournées.

**Artichauts frits.** — V. *Fonds et quartiers d'artichauts*.

**Artichauts à la lyonnaise.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts barigoule* en remplaçant la duxelles par de la chair à saucisse additionnée du quart de son volume d'oignon haché fondu au beurre et de persil haché.

**Artichauts à la ménagère.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts barigoule* en remplaçant la duxelles par du bœuf bouilli (desserte) haché, mélangé de lard frais râpé et de persil haché. •

**Artichauts mirepoix.** — Ranger 12 petits artichauts préparés comme pour Clamart dans un sautoir foncé de 2 décilitres de fondue de légumes dite mirepoix, additionnée de 2 cuillerées de jambon maigre coupé en dés minuscules. V. **MIREPOIX**.

Paire suer 5 minutes sur le coin du fourneau, la casserole couverte. Mouiller de 4 cuillerées de vin blanc. Réduire, ajouter un décilitre de fonds de veau; cuire à couvert pendant 35 minutes.

Dresser en légumier, arroser avec la mirepoix, saupoudrer de persil haché.

**PONDS D'ARTICHAUTS.** — Les fonds d'artichauts préparés ainsi qu'il est dit ci-après peuvent être servis comme légume ou comme garniture, sauf toutefois ceux qui, étant escalopes et liés d'une sauce blanche ou brune, doivent être servis en légumier, en plat à gratin, ou, selon le cas, en croustade, en timbale ou en vol-au-vent.

**Fonds d'artichauts au blanc.** — Supprimer les feuilles du tour d'artichauts moyens. Les parer aussi correctement que possible, en ne conservant que la partie charnue du fond. Retirer le foin intérieur et citronner les fonds. Les plonger au fur et à mesure dans de l'eau froide acidulée.

Mettre les fonds à cuire dans un blanc à légumes bouillant. V. **BLANC**,

*blanc pour légumes.*

Cuire complètement ou blanchir seulement, suivant l'emploi final.

Égoutter les fonds et les employer suivant indication de recette.

**Fonds d'artichauts étuvés au beurre.** — Parer et tourner les fonds ainsi qu'il est dit ci-dessus; les citronner et les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante salée et acidulée de quelques gouttes de jus de citron.

Les égoutter, les ranger dans un sautoir grassemment beurré, les assaisonner, les arroser de beurre fondu; les cuire, à couvert, de 18 à 25 minutes, suivant leur grosseur.

Employer selon indication de recette.

**Fonds d'artichauts à l'allemande.** — Blanchir les fonds légèrement et les étuver au beurre. Les dresser en légumier et les napper de sauce allemande.

Escaloper les fonds s'ils sont trop gros.

**A la béchamel.** — Opérer comme ci-dessus avec sauce béchamel.

**A la crème.** — Opérer comme ci-dessus. Sitôt cuits, couvrir les fonds de crème fraîche bouillante. Réduire de moitié. Dresser les fonds en légumier; les napper avec la crème beurrée et passée. On peut aussi napper les fonds avec de la sauce crème. V. **SAUCES**.

**En fritot.** — Blanchir les fonds, les escaloper; les mariner avec huile, citron, sel, poivre, fines herbes; au

moment, les tremper dans de la pâte à frire et les faire frire.

Les égoutter, les éponger, les assaisonner de sel fin et les dresser en buisson sur serviette, avec persil frit.

**Frits.** — Opérer comme pour le *Fritot*.

**Farcis à la cévenole.** — Les blanchir fortement. Les étuver au beurre. Les garnir d'une purée de marrons soubisée. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre et gratiner.

**Farcis à la chalonaise.** — Comme ci-dessus avec salpicon à la chalonaise. V. **SALPICON**.

**Farcis à la duxelles.** — Comme ci-dessus avec duxelles très serrée. V. *Duxelles*.

**Farcis à la florentine.** — Garnir les fonds, étuvés au beurre, d'épinards étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage, mettre à gratiner.

**Farcis à la lyonnaise.** — Comme ci-dessus avec chair à saucisse additionnée d'oignon haché fondu au beurre.

**Farcis Maintenon.** — Comme ci-dessus avec salpicon Maintenon.

**Farcis à la niçoise.** — Blanchir les fonds, les sauter à l'huile; les garnir de fondue de tomates. Saupoudrer de chapelure; arroser d'huile; gratiner.

**Piémontaise.** — Les étuver au beurre. Les garnir de risotto à la piémontaise; saupoudrer de parmesan; gratiner.

**Farcis Soubise.** — Comme ci-dessus avec purée Soubise serrée. V. **OIGNONS**.

**Fines herbes.** — Les blanchir légèrement; les escaloper, les sauter à la poêle, au beurre. Dresser en légumier; saupoudrer de cerfeuil et de persil hachés.

Lorsque les artichauts sont très tendres, émincer les fonds à cru et les sauter, à la poêle, au beurre.

**A la hollandaise.** — Les cuire au blanc, à fond, les égoutter, les dresser en légumier et les napper de sauce hollandaise. V. **SAUCES**.

**Mornay.** — Les étuver au beurre. Les ranger dans un plat à gratin masqué de sauce Mornay; napper avec sauce semblable, saupoudrer de parmesan râpé, arroser de beurre; gratiner.

**Fonds d'artichauts garnis.** — Ces fonds, employés surtout comme garniture de plats chauds ou froids peuvent se garnir avec des appareils divers. Voici les principaux éléments qu'on peut leur adjoindre : pour les plats chauds, les fonds, cuits au blanc et étuvés au beurre, sont garnis au dernier moment avec les légumes ou autres articles, et ne sont pas gratinés ainsi qu'il est recommandé pour les artichauts farcis.

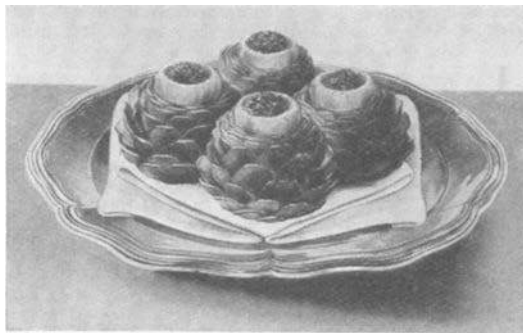
Les fonds garnis destinés aux plats froids sont cuits au blanc, égouttés, éponnés, remplis soit de légumes divers, liés à la gelée ou assaisonnés à la vinaigrette, ou à la mayonnaise, soit de salpicons divers. Ces fonds sont employés tels quels, ou sont nappés à la gelée, ou chaud-froités et décorés à volonté.

Principales garnitures **de fonds d'artichauts pour plats chauds.** — *Anversoise* : Jets de houblon à la crème; *argenteuil* : purée d'asperges blanches; *brettonne* : purée de haricots blancs; *Compoint* : purée d'asperges vertes; *Conti* : purée de lentilles; *écossaise* : brunoise de carottes, céleri, haricots verts, oignons; *macédoine de légumes au beurre*; *princesse* : pointes d'asperges et truffes en dés; *Saint-Germain* : purée de pois frais; *sauces constantes* diverses telles que : *béarnaise*, *Choron*, *Henri IV*, *paloise*; *Vichy* : carottes à la Vichy.

On peut enfin garnir les fonds de tous les salpicons indiqués au cours de ce dictionnaire.

Principales garnitures **pour plats froids.** — Beurre composés divers; caviar; crevettes, écrevisses, homard et autres crustacés; légumes divers; œufs durs; purées de viandes, de poissons, de crustacés, salpicons divers, etc.

**Purée d'artichauts pour garniture.** — Etuver au



Artichauts à l'huile dressés sur un plat.

beurre des fonds d'artichauts à moitié cuits au blanc. Les passer au tamis fin. Chauffer la purée et la terminer avec du beurre ou de la crème suivant indication de recette.

Selon l'emploi final de cette purée, en augmenter la consistance en lui ajoutant un tiers de son volume de purée de pommes de terre.

**Purée d'artichauts soubisée pour garnitures.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Ajouter à la purée un tiers de son volume de purée d'oignons dite *Soubise*. V. ce mot.

**Salade d'artichauts.** — V. **SALADES**.

**Soufflé d'artichauts.** — V. **SOUFFLÉ**.

**QUARTIERS D'ARTICHAUTS.** — Parer et raccourcir des artichauts moyens. Les diviser en quartiers. Parer correctement ces quartiers, les citronner, les blanchir 6 minutes à l'eau bouillante salée et acidulée, les rafraîchir et les égoutter.

Les éponger, les terminer et les employer selon indication de recette.

En plus des formules spéciales données ci-après, on peut appliquer aux quartiers d'artichauts la plupart de celles indiquées pour les petits artichauts entiers et quelques-unes de celles indiquées pour les fonds.

**Quartiers d'artichauts au beurre.** — Blanchir fortement les quartiers de 6 artichauts, les ranger dans un sautoir grassement beurré; assaisonner, mouiller de 3 cuillerées d'eau ou de fonds blanc; assaisonner; parsemer d'une cuillerée de beurre. Paire partir, couvrir et laisser cuire, à petite ébullition de 30 à 35 minutes. Dresser en légumier et arroser avec le beurre de cuisson.

**Aux fines herbes.** — Les préparer comme ci-dessus. Les dresser en légumier. Déglacer le sautoir d'un décilitre de vin blanc; réduire, mouiller d'un demi-décilitre de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques Instants; passer; ajouter à cette sauce une cuillerée de beurre, quelques gouttes de jus de citron et une cuillerée de fines herbes hachées. Verser sur les quartiers.

Nota. — On peut aussi préparer ces quartiers au maigre en opérant ainsi qu'il est dit pour ceux au beurre, et en complétant avec jus de citron et fines herbes hachées.

**En fritot et frits.** — Procéder, avec des quartiers bien parés, blanchis et marines, ainsi qu'il est dit pour le *Fritot de fonds d'artichauts* et pour les *Fonds d'artichauts frits*.

**À la grecque.** — Procéder avec quartiers d'artichauts bien parés, ainsi qu'il est dit pour les *Conserves d'artichauts à la grecque* (page 98). On sert comme hors-d'œuvre froid.

**À l'italienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Quartiers d'artichauts aux fines herbes*. Terminer avec sauce italienne.

**Au jus.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Quartiers d'artichauts aux fines herbes*, en supprimant ces dernières.



**A la lyonnaise.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les quartiers d'artichauts aux fines herbes. Terminer avec sauce lyonnaise.

**À la moelle.** — Cuire les quartiers ainsi qu'il est dit pour ceux *au jus*. Terminer avec sauce à la moelle et lames de moelle pochées et égouttées.

**A la portugaise.** — Etuver les quartiers à l'huile avec oignon haché. Ajouter 2 tomates pelées, pressées et concassées, un peu d'ail râpé et du persil haché. Cuire à couvert, à petite ébullition.

Dresser en légumier, saupoudrer de persil haché.

**CONSERVE D'ARTICHAUTS.** — Parer des artichauts fraîchement cueillis; les mettre, entiers ou en quartiers, dans de l'eau additionnée de 1 p. 100 d'acide sulfureux.

Les blanchir ensuite en donnant 10 minutes de cuisson pour les entiers, et 5 minutes pour les quartiers, à l'eau salée à 10 p. 100; les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide.

Les égoutter à nouveau; les mettre dans les boîtes et les mouiller avec la saumure suivante :

*Pour 20 litres d'eau :* un kilogramme de sel bien épuré; 20 grammes d'acide sulfureux.

POIDS DES BOÎTES	TEMPS DE CUISSON À L'AUTOCLAVE À 110°	TEMPS DE CUISSON AU BAIN-MARIE
0*500	30 minutes	1 heure.
1kg	40 —	1 h. et demie.
2kg	60 —	2 heures.

**Conserve de fonds d'artichauts.** — Choisir de petits artichauts bien tendres; les parer, au tour ou à la main et les mettre, à mesure, dans l'eau sulfurée à 1 p. 100, comme ci-dessus; les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau salée à 8 p. 100, les égoutter et les rafraîchir.

Egoutter à nouveau; les mettre en boîtes et les mouiller avec la même saumure que ci-dessus.

POIDS DES BOÎTES	TEMPS DE CUISSON À L'AUTOCLAVE À 110°	TEMPS DE CUISSON AU BAIN-MARIE
0*500	20 minutes	40 minutes
1kg	30 —	60 —

**Conserve d'artichauts à la grecque.** — Cette conserve, pour laquelle on utilise les petits artichauts poivrade, peut se faire du mois d'avril au mois de mai. Plus tard, les artichauts sont déjà trop poussés et le foin qui est à l'intérieur oblige de les diviser en quartiers, ce qui dénature un peu l'aspect de ce hors-d'œuvre.



Joubarbe ou artichaut des toits.

**MÉTHODE.** — Parer et tourner régulièrement cent petits artichauts, choisis de même grosseur.

Les plonger, au fur et à mesure, dans la cuisson suivante, préalablement préparée :

Eau, 5 litres; huile d'olive, un demi-litre; coriandre, 10 grammes; poivre en grains, 5 grammes; sel, 25 grammes; un gros bouquet garni, composé de thym, laurier, fenouil, céleri; 10 citrons (le jus seulement passé à la mousseline). Faire partir les artichauts en plein feu et laisser bouillir pendant 8 à 10 minutes au maximum.

Les débarrasser, avec leur cuisson, dans une grande terrine, et les laisser refroidir.

Les mettre dans des boîtes de 4 quarts ou d'un demi-litre. Remplir jusqu'à un doigt du bord avec la cuisson. Souder et mettre en ébullition, pendant 20 minutes pour les demi-litres, et 30 minutes pour les boîtes d'un litre.

**Conserve d'artichauts séchés.** — Les parer; les blanchir 5 minutes dans de l'eau additionnée de 1 p. 100 d'acide sulfureux.

Les égoutter, les faire sécher sur des claies, au soleil ou à l'étuve (on peut aussi les enfiler avec une ficelle et les faire sécher à l'air libre).

Pour ce genre de conserve, il ne faut pas saler l'eau de blanchissage. Les particules salines imprègnent les artichauts en attirant l'humidité, ce qui nuit à la dessiccation.



Un grand chalutier de pêche dans le port de Boulogne.



Carte gastronomique de l'Artois et du Boulonnais.

**ARTICHAUT DE JERUSALEM.** — On désigne sous ce nom une variété de courge. Cette courge, qui a la pulpe très délicate, se prépare comme les courgettes. V. ce mot.

**ARTICHAUT DES TOITS.** — On désigne sous ce nom la joubarbe, qui croît sur les toits des vieilles maisons, sur les vieux murs et dans les jardins potagers.

On prépare ce légume, qui est rafraîchissant, comme les artichauts ordinaires.

**ARTICHAUT D'HIVER.** — Terme employé pour désigner le topinambour. V. ce mot.

**ARTOCARPE.** — V. ARBKE À PAIN.

**ARTOIS ET BOULONNAIS.** — Quand on voit l'étendue du territoire, du littoral maritime de cette vieille province française on comprend très bien que ses principales ressources alimentaires lui viennent de la mer (Manche), immense vivier où abondent les poissons, les crustacés et les coquillages les plus divers.

Boulogne est certainement le port de pêche le plus important de notre pays, et, sans doute, le mieux fourni en harengs et maquereaux. De cette ville maritime partent chaque jour, pour alimenter en viande marine toutes les autres régions de la France, des convois entiers de maquereaux, harengs, grondins et autres poissons.

Sans doute y a-t-il en Artois et en Boulonnais d'autres comestibles que ceux fournis par la mer, mais aucun de ces produits alimentaires ne saurait être mis en parallèle, comme nombre, avec ces derniers.

Le climat de cette région, assez variable, est humide et peu favorable à la culture fruitière; on n'y trouve guère, en fait de fruits, que des pommes à cidre, ce qui fait que le cidre, est, avec la bière, la principale boisson de cette province.

La culture potagère du pays d'Artois produit de très bons légumes. Ceux des environs de Saint-Omer sont particulièrement estimés.

En Artois, on élève des bœufs et des moutons de bonne qualité.

Les volailles et les gibiers de cette région sont de qualité moyenne.

Dans les rivières et étangs on trouve des poissons de toutes sortes : de beaux saumons dans l'estuaire des petits neuves côtiers, et, dans la Canche, des truites à la chair très délicate.

Peu nombreuses sont les spécialités culinaires de cette province. Presque toutes, et cela est naturel, sont faites, avec comme base, les produits de la mer; poissons, crustacés, coquillages.

Voici les principales de ces spécialités : les *andouilles* d'Aires-sur-la-Lys; les *andouillettes* d'Arras et diverses autres préparations de charcuterie, telles que saucisses de campagne, boudins, langue de Valenciennes, etc.

La *soupe à la bière*, le *potage aux poireaux*, ce dernier très en vogue en Artois et en Flandre.

Le *hochepot*, plat d'origine flamande, le *pâté de bécasse* de Montreuil-sur-Mer, excellente préparation que l'on ne fait plus guère à présent. Le *lapin de garenne aux pruneaux* ou *aux raisins*, spécialité de Valenciennes; l'*oie à la flamande*.

L'*anguille à la gelée*, la *caudière* de Berck, sorte de matelote analogue à la *chaudrée* de l'Aunis, et enfin, toute la série des préparations de poissons, allant du *maquereau à la boulonnaise* aux apprêts plus compliqués de poissons de mer divers : lotte, turbot, mullet, éperlans, colin, bar, sole, rouget, raie.

Boulogne est surtout la ville des harengs et des maquereaux. La pêche du hareng se pratique dans cette région depuis les temps les plus reculés.

D'après un document ancien, on peut faire remonter la pêche de ces poissons à l'an 809. Depuis cette lointaine époque, cette pêche s'étant de plus en plus développée, le commerce des harengs, secs, fumés, marinés ou même *cuisinés* a pris dans ce pays une importance de plus en plus grande, aussi faut-il compter, parmi les spécialités culinaires de l'Artois, toutes les préparations de harengs en conserve qu'on y fait, et que, de Boulogne, on expédie dans toute la France.

Ces harengs sont préparés de façons différentes. Il y a les *craquelots* ou *bouffis*, harengs peu salés et à peine fumés; les *harengs salés* proprement dits; les *harengs*

*fumés* ou *gendarmes* ; les *harengs kippers*, saurés fendus ; les *harengs marines au vin blanc* ; les *filets de harengs saurs marines à l'huile*, et diverses autres préparations de cet excellent poisson que l'on mange en hors-d'œuvre.

A Boulogne, on prépare aussi d'excellentes conserves de maquereaux qui, également, se mangent en hors-d'œuvre.

Parmi les pâtisseries et confiseries, nous citerons les *cœurs* et *caramels* d'Arras, les *délices* de Lille, les *bêtises* de Cambrai et les *chiques* de Berck.

**ARUM.** — Cette plante est connue aussi sous les noms de *gouet*, *pied de veau* et *chou-poivre*. On lui donne ce dernier nom à cause de l'âcreté très caractéristique de ses feuilles, âcreté qu'ont aussi ses rhizomes.

Ces rhizomes, ou racines, sont très appréciés des Arabes qui les mangent cuits sous la cendre.

**ASCALAPHE.** — Ascalaphe, nous dit la légende, était à la fois le cuisinier de Pluton et le gardien de Proserpine. Ce poste de confiance lui porta malheur. Cérés le métamorphosa en hibou parce qu'il avait avoué que Proserpine, que Jupiter voulait rendre à sa mère Cérés, si elle n'avait rien mangé ni bu dans les Enfers, avait mangé six grains de grenade.

Minerve, voulant le consoler de son malheur, le prit sous sa protection.

Ce mythe est glorieux pour les cuisiniers qui peuvent se prévaloir d'avoir eu un de leurs ancêtres ainsi adopté par la déesse de la sagesse, mais qui doivent pourtant regretter que l'indiscrétion d'Ascalaphe ait eu des suites fâcheuses pour Proserpine.

**ASCO.** — Fromage corse qui peut être consommé d'octobre à mai.

**ASEPSIE.** — Si l'antiseptisme se propose de détruire les germes ou, tout au moins, d'entraver leur pullulation, la méthode aseptique cherche à en éviter l'apport.

On a tenté d'appliquer l'asepsie aux aliments et surtout aux boissons, beaucoup d'infections pouvant être contractées par les voies digestives. Mais, d'une part, les aliments cuits qui sont stérilisés par cette cuisson même ne peuvent être toujours consommés immédiatement, d'autre part il n'est pas bon de supprimer tous les aliments crus tels que fruits et légumes, qui contiennent de précieuses vitamines ; en ce qui concerne les boissons enfin, l'eau stérilisée par l'ébullition est lourde et ne peut être rendue agréable et digestible que par l'aération qui la contamine à nouveau.

L'asepsie rigoureuse n'est donc pas possible et n'est pas nécessaire dans l'art culinaire, mais la propreté la plus minutieuse, qui est un degré de l'asepsie, s'impose.

**ASIALIE.** — Défaut, absence de salive ; s'observe dans certaines maladies et dans certains états nerveux.

**ASITIE.** — Abstinence forcée. Perte de goût pour les aliments.

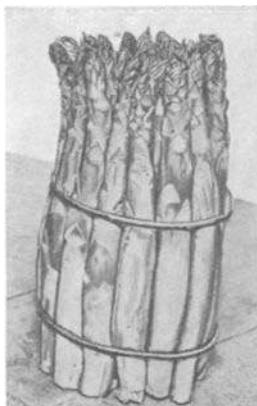
**ASPERGE.** — Les asperges sont des plantes dont on connaît environ une vingtaine d'espèces, répandues dans les régions tropicales et tempérées de l'ancien continent.

L'asperge croît spontanément dans les bois et les prairies sablonneuses d'une grande partie de la France, ainsi que dans les sables maritimes du littoral de l'Océan et de la Méditerranée.

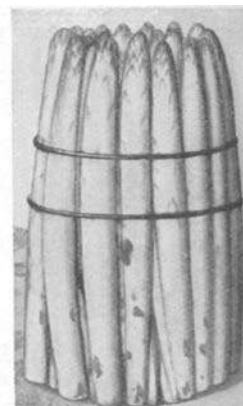
L'*asparagus officinal* est cultivé en grand, depuis un temps immémorial, comme plante potagère. Ses jeunes pousses ou turions se mangent de diverses façons ; soit en *branches*, c'est-à-dire entières, soit en *pointes*, c'est-à-dire réduites au bourgeon terminal.

En Espagne, on mange également les jeunes pousses d'une espèce particulière remarquable par les épines longues et aiguës qui couvrent la tige et les rameaux.

Si, en tant que culture, il existe un très grand nombre de variétés d'asperges, culinairement ces variétés se réduisent à quelques types principaux qui sont : l'asperge *française* dont le type le plus connu,



Asperges de Lauris.



Asperges d'Argenteuil.

et aussi le plus délicat, est l'*asperge d'Argenteuil* ; l'*asperge d'Italie*, ou *asperge violette de Gênes* ; l'*asperge blanche de Belgique*, l'*asperge blanche d'Allemagne* et enfin, l'*asperge verte*, qui se subdivise en deux types, la petite, utilisée pour les garnitures et connue sous le nom de *pointes d'asperges*, et la grosse que l'on prépare comme l'asperge d'Argenteuil.

Dès le mois de février, on trouve des asperges de primeur qui se vendent à un prix très élevé.

Les anciens ont connu et cultivé l'asperge mais semblent avoir eu une prédilection pour l'asperge sauvage.

En France, c'est surtout sous le règne de Louis XIV que l'asperge commença à être en grande faveur ; cela, grâce à La Quintinie, qui, le premier, pour satisfaire la gourmandise du Roi Soleil, employa les *couches* dans la culture des asperges. Il put ainsi en fournir toute l'année les cuisines royales.

Voici, d'après Balland, la composition chimique de l'asperge.

	TIGES COUPÉES À 5 <sup>cm</sup> DE LA PLANTE	TIGES COUPÉES À 5 <sup>cm</sup> AU-DESSUS DES PRÉCÉDENTES
Eau .....	90,50	92,80
Matières azotées .....	1,31	0,07
Matières grasses .....	0,31	0,11
Hydrates de carbone ..	6,78	5,40
Cellulose .....	0,69	0,65
Sels .....	0,01	0,37

L'asperge renferme une substance sulfurée qui communique aux urines une odeur désagréable.

En dehors de ses qualités comestibles, l'asperge a, d'après de vieilles traditions, différentes propriétés médicales.

La décoction des racines est un excellent diurétique.

Cette décoction de racines a été utilisée contre les palpitations, les affections cardiaques, les engorgements de la rate et du foie, les maladies de poitrine, les douleurs néphrétiques, la jaunisse, etc. En résumé, la racine d'asperge est considérée comme aperitive et diurétique.

**Mode de préparation.** — La préparation des grosses asperges est très simple. Après les avoir ratisées, ou mieux pelées, on les lave, on les réunit en bottes peu volumineuses et on les met à cuire dans l'eau bouillante abondante, salée à la proportion de 10 grammes de sel par litre d'eau.

Sitôt cuites, les asperges sont bien égouttées et dressées sur un plat recouvert d'une serviette, ou sur une grille spéciale à cet usage, ou encore dans le berceau du plat dit à asperges. On sert les asperges chaudes ou froides avec des sauces diverses.

La durée de cuisson, qui varie entre 18 et 22 minutes, est déterminée suivant la nature des asperges et aussi suivant le goût des convives. En principe, l'asperge

ne doit pas être trop cuite, car cela la rend aqueuse et sans saveur.

*Nota.* — En fin de saison, les asperges devenant un peu acres, on aura la précaution de les changer d'eau après la cuisson.

Lorsque les asperges doivent être servies froides, on les rafraîchira avant de les dresser. On compte généralement, pour 4 personnes, de 2 kilos à 2 kg 500 d'asperges. Pour ce même nombre de convives, de 3 à 4 décilitres de sauce d'accompagnement.

**Asperges au beurre noisette.** — Cuire les asperges selon la méthode type. Servir avec beurre noisette à part.

Ou bien, ranger les asperges cuites et bien égouttées sur un plat (sans serviette). Chauffer à l'entrée du four. Arroser, au moment de servir, avec du beurre noisette brûlant.

**Asperges blanches au beurre fondu.** — Cuire les asperges à l'eau salée; les égoutter et les servir, brûlantes, avec du beurre fondu tiède. Le beurre est fondu à chaleur douce, assaisonné de sel et d'un filet de jus de citron.

**Asperges blanches avec sauces chaudes.** — Faire cuire les asperges à l'eau salée, les égoutter et les servir avec, à part, la sauce indiquée telle que : beurre, bâtarde, Chantilly, crème, hollandaise, maitaise, mousseuse, noisette. V. SAUCES, sauces blanches.

**Asperges blanches avec sauces froides.** — Faire refroidir les asperges. Dresser sur grille. Servir en même temps l'une des sauces suivantes : mayonnaise; moutarde; tartare; vinaigrette.

**Asperges à la flamande.** — Les servir chaudes avec beurre fondu et moitiés d'œufs durs chauds à part.

Les jaunes des œufs sont écrasés par les convives et ajoutés au beurre fondu.

**Asperges à la Fontenelle.** — Cuire les asperges à l'eau salée; les égoutter. Les servir avec beurre fondu. Les convives, après avoir imprégné les asperges de beurre fondu, les trempent dans un œuf à la coque.

**Asperges au gratin.** — Cuites à l'eau salée et bien égouttées; les dresser sur plat allant au feu, en les rangeant symétriquement par rangs échelonnés.

Masquer les pointes avec sauce Mornay. Recouvrir d'une bande de papier d'office beurré les parties non saucées. Saupoudrer de parmesan râpé, arroser de beurre fondu; gratiner. Enlever le papier avant de servir.

**Asperges à la milanaise.** — Procéder comme pour les *Asperges au gratin*, mais sans sauce Mornay.

**Asperges à la Mornay.** — Autre dénomination des *Asperges au gratin*. Opérer de même.

**Asperges à la polonaise.** — Procéder comme pour les *Asperges au gratin* en parsemant les pointes de jaunes d'œufs durs et de persil hachés.

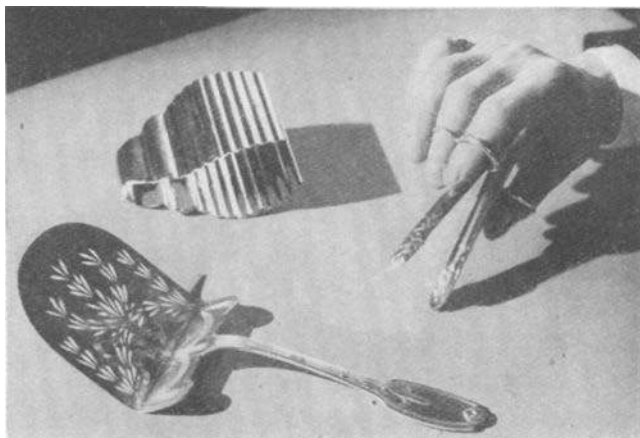
Au moment de servir, arroser les pointes avec beurre noisette brûlant dans lequel on aura fait blondir de la mie de pain blanche.

Ou bien : dresser les asperges sur grille. Servir le beurre à la polonaise à part.

**Buisson d'asperges en croustade à la Carême.** — Cuire à l'eau salée les pointes de très grosses asperges blanches en les tenant un peu croquantes. Egoutter ces asperges et les éponger sur une serviette. Les enrober chacune dans une couche de mayonnaise collée à la gelée. Les faire bien refroidir dans le frigidaire ou dans le timbre à glace.

Les dresser en buisson dans une croustade basse en pâte fine, cuite à blanc et remplie à mi-hauteur avec une salade de pointes d'asperges vertes et de truffes assaisonnée avec huile et jus de citron.

**Croûte gratinée aux asperges blanches.** — Blanchir 8 minutes à l'eau salée, 500 grammes de têtes d'asperges blanches. Les égoutter. Les étuver au beurre pour achever de les cuire. Les mettre, par 6 à 8, sur des



Pince cannellée et pelle plate pour servir les asperges et pince individuelle.  
(Orfèvrerie Christoffe. Phot. Larousse.)

croûtes de pain de mie, taillées de 10 centimètres de longueur sur 6 de largeur, et frites au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé; verser dessus le beurre de cuisson des asperges. Gratiner légèrement.

**Fritot d'asperges.** — Cuire 5 minutes, à l'eau bouillante salée, les pointes de grosses asperges blanches ou vertes. Les égoutter, les éponger; les faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron ou vinaigre, sel et poivre. Au dernier moment, enrober ces pointes dans de la pâte à frire légère et les faire frire à pleine friture brûlante. Egoutter, éponger et assaisonner de sel fin; dresser en buisson sur serviette.

**Pointes d'asperges vertes.** — Rompre, au ras de la partie dure, la partie supérieure tendre des asperges vertes, dites à *pointes*. Réunir ces pointes en bottillons de 8 ou 10 brins. Détailler en dés la partie inférieure de ces bottillons et conserver, groupées ensemble, les parties supérieures, ou pointes proprement dites.

Mettre les parties détaillées en dés à cuire dans de l'eau bouillante salée. Après 4 minutes d'ébullition, ajouter les bottillons de pointes. Cuire, toujours à vive ébullition, et le poëlon ou bassin découvert, pendant 6 à 8 minutes. Egoutter pointes et bottillons; les rafraîchir à l'eau froide. Accommoder suivant indication de recette.

**Pointes d'asperges au beurre.** — Les asperges détaillées en dés étant cuites et bien égouttées, les mettre dans une casserole où on les fera dessécher quelques instants sur le feu. Leur ajouter (pour 250 g de pointes) 75 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Mélanger avec précaution afin de ne point briser les pointes. Dresser en timbale ou légumier. Mettre dessus les sommités chauffées à l'eau salée, et défilées.

**Pointes d'asperges à la crème.** — Les pointes étant cuites et évaporées, leur ajouter quelques cuillerées de crème fraîche épaisse bouillante. Assaisonner et mélanger délicatement.

Dresser en légumier. Placer les têtes par dessus.

**Pointes d'asperges pour garnitures.** — Les ratisser s'il y a lieu. Couper les têtes en tiges de 4 à 5 centimètres et les réunir en bottillons. Les cuire ainsi qu'il est dit à la recette des *Pointes d'asperges vertes*.

Dans tous les apprêts chauds comportant cette garniture, les pointes d'asperges doivent être ajoutées en dernier lieu, après avoir été cuites à l'eau et liées au beurre ou, selon le cas, à la crème.

Les pointes d'asperges constituent une excellente garniture pour les œufs brouillés, mollets, au plat, pochés ou en omelette; pour quelques apprêts de poisson; pour les petites pièces de boucherie : côtelettes, escalopes, noisettes, petits-filets, tournedos, etc.; pour les ris de veau et, enfin, pour les poulardes et poulets.

Les pointes destinées aux garnitures ou salades froides doivent être rafraîchies aussitôt cuites et bien égouttées. Selon l'emploi final, on les assaisonne à la vinaigrette ou à la mayonnaise, ou on les lie de gelée de viande.

**Potage crème d'asperges.** — V. POTAGES, crèmes.

**Potage consommé aux asperges vertes.** — V. POTAGES, consommés garnis.

**Potage purée d'asperges.** — V. POTAGES, purées.

**Purée d'asperges blanches.** — Etuver légèrement au beurre 500 grammes de têtes d'asperges blanches blanchies 8 minutes. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller de 2 décilitres et demi de béchamel serrée. Paire bouillir 15 minutes. Passer au tamis fin. Chauffer la purée; la beurrer.

Cette purée s'emploie comme garniture d'œufs pochés ou mollets; de menues pièces de boucherie; de volaille; comme garniture de bouchées, tartelettes et autres préparations de même nature.

**Purée d'asperges vertes.** — Passer au tamis fin les pointes, cuites vivement à l'eau salée et égouttées. Chauffer la purée et la beurrer en l'additionnant de crème fraîche, suivant indication de recette. Cette purée est utilisée comme garniture.

**Salade d'asperges blanches.** — Cuire les têtes d'asperges à l'eau salée. Les égoutter, les rafraîchir; les égoutter à nouveau et les éponger. Les dresser en saladier ou en ravier. Les arroser de sauce vinaigrette bien battue ou d'un mélange d'huile, jus de citron, sel et poivre, toujours bien battu, afin que la sauce nappe les asperges. Servir très frais.

**Soufflé d'asperges.** — V. SOUFFLÉ.

**CONSERVE D'ASPERGES.** — Cette conserve ne doit se faire qu'avec des asperges fraîchement cueillies.

Enlever l'épiderme des asperges; les essuyer avec soin, sans les laver; les rogner à la base de façon à les avoir toutes de même longueur; les grouper par brins de même grosseur, afin d'obtenir une grande régularité de cuisson.

Mettre les asperges, en les rangeant par même grosseur, dans les paniers spéciaux, les asperges placées debout et pas trop serrées.

Faire bouillir de l'eau salée à 8 p. 100 dans un grand récipient ayant des crans d'arrêt commandant le mouvement des paniers.

Immerger alors les asperges jusqu'au premier tiers de leur longueur, et leur donner 3 minutes d'ébullition.

Déclencher le panier de façon à faire baigner les asperges aux deux tiers et donner à nouveau 3 minutes d'ébullition.

Retirer alors le panier et plonger les asperges dans un baquet d'eau froide courante (baquet alimenté d'eau par dessous de façon que le courant de l'eau n'abîme pas les têtes des asperges).

Laisser les asperges dans cette eau pendant une heure environ. Les égoutter avec précaution.

Les mettre dans les boîtes (en les plaçant dans les deux sens) ou dans les bocaux en verre. Les couvrir avec de l'eau salée, à la proportion de 300 grammes de sel épuré pour 10 litres d'eau.

POIDS DES BOÎTES	TEMPS DE CUISSON À L'AUTOCLAVE À 115°	TEMPS DE CUISSON AU BAIN-MARIE
0*500	10 minutes	20 minutes
1*4	15 —	30 —
2*4	20 —	40 —

**Conserve de pointes d'asperges vertes.** — Diviser les asperges en trois parties : la base, le milieu et les pointes.

Mettre d'abord dans une casserole remplie d'eau salée bouillante les bases (parties les plus dures); donner 2 minutes d'ébullition; ajouter les parties du milieu; donner 2 nouvelles minutes d'ébullition; ajouter enfin les pointes et faire bouillir 2 minutes. Egoutter avec soin.

Les mettre dans les boîtes; les couvrir avec de l'eau salée à la proportion de 300 grammes de sel épuré pour 10 litres d'eau.

POIDS DES BOÎTES	TEMPS DE CUISSON À L'AUTOCLAVE À 110°	TEMPS DE CUISSON AU BAIN-MARIE
0*500	10 minutes	20 minutes
1*4	15 —	30 —
2*4	—	40 —

**ASPÉRULE.** — Plante utile et agréable à la fois. *l'aspérule odorante*, dite aussi *reine* ou *muguet des bois*, ou *hépatique étoilée* à fleurs blanches, se prend en infusion et est utilisée aussi pour préparer des liqueurs.

On remploie aussi, dans certains pays du Nord, pour parfumer les saucisses.

**ASPIC.** — Dénomination s'appliquant à un mode de dressage de plats froids qui consiste à placer des escalopes, filets ou tronçons de volailles, gibiers, viandes diverses, poissons, légumes, fruits, etc., dans une gelée moulée.

De nombreux auteurs pensent que ce nom vient du serpent dit aspic, « dont le froid glacial évoquerait celui de la gelée »... Cette explication semble un peu fantaisiste. Il est plus raisonnable de supposer que cette dénomination dérive du mot grec *aspis*, bouclier. C'est, en effet, en forme de bouclier qu'étaient les premiers moules à aspic, et d'autres fois ces moules, probablement pour se conformer à l'appellation aspic, affectaient la forme d'un serpent enroulé.

Quelle que soit, du reste, son origine, le mot *aspic* s'applique à des préparations très variées; ainsi on dit *aspic de foie gras*, *aspic de volaille*, *aspic de perdreaux* ou d'autres gibiers, *aspic de langouste* ou d'autres crustacés, *aspic de filets de soles* ou d'autres poissons.

Pour les aspics de viandes, volailles, gibiers, crustacés, poissons, voir à l'ordre alphabétique aux mots : **FOIE GRAS, POULARDE, JAMBON, CANETON, LANGOUSTE, HOMARD, SOLE, FAISAN, GELINOTTE.**

On désigne aussi sous le nom d'*aspics* des entremets de fruits dressés dans des moules chemisés de gelées de fruits diverses.

Enfin, par extension, le mot aspic désigne la gelée préparée pour dresser ces plats. V. **GELÉES.**

Dans son livre consacré aux entrées froides, Antonin Carême décrit ainsi la méthode pour préparer la gelée dite aspic : « Après avoir nettoyé et flambé deux poules, vous les lavez bien parfaitement, puis vous troussiez les pattes en dedans, et les mettez dans une petite marmite avec une sous-noix de veau, quelques autres parures, et un peu de jambon. Mettez six pieds de veau désossés, blanchis; remplissez la marmite d'eau et la laissez partir sur l'angle du fourneau. Par ce procédé, on l'obtient plus claire et, par conséquent, plus facile à clarifier. Après l'avoir parfaitement écumée, vous y joignez une demi-feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, un fort bouquet de persil et ciboules, deux carottes et deux oignons. Observez que la gelée ne fasse que mijoter pendant 4 heures.

« L'aspic étant cuit, vous le passez à la serviette. Vous faites réduire à moitié une cuillerée à ragoût de bon vinaigre à l'estragon, avec une pincée de mignonnette, quatre clous de girofle, un peu de macis et un peu de sel (on peut supprimer le vinaigre). Vous versez la gelée par dessus, en la tirant à clair, et l'ôtez de dessus le fourneau.

« Vous fouettez 4 blancs d'œufs avec un verre de bon vin blanc ou de madère et autant de blond de veau (si vous désirez la colorer, sinon vous supprimez le blond de veau). Ce mélange étant bien mousseux, vous le joignez à la gelée que vous remplacez sur un fourneau ardent et la remuez continuellement avec le fouet à prendre les blancs, jusqu'à ce que l'ébullition ait lieu; alors, vous la placez de nouveau sur l'angle du fourneau. Couvrez, afin de faire monter le blanc d'œuf à la surface de la gelée, que vous laissez mijoter 2 minutes, après quoi elle doit se trouver limpide.

« On doit avoir le soin de goûter la gelée dès qu'elle commence à bouillir et lorsque les blancs y sont mêlés, afin d'y joindre un peu de sel, si cela était nécessaire.

« Après avoir passé l'aspic à la serviette (serviette fine mouillée et bien égouttée), attachée aux quatre pieds d'un escabeau ou d'une chaise renversée, vous l'utilisez selon les indications données à chaque spécialité. »

Cette recette d'Antonin Carême est parfaitement explicite. Elle décrit les diverses phases de la préparation de la gelée d'aspic : méthode du fonds et méthode de la clarification. En un autre article, Carême nous dit comment doivent être colorées les gelées d'aspic : « Un des principaux fonds du froid consiste dans ces bonnes gelées clarifiées, limpides et de deux couleurs seulement, dont l'une doit être blanche, et l'autre d'une belle couleur décidée. » Et, toujours précis en ses observations, le maître enseigne, en note marginale, la manière dont procédait le grand Laguière pour obtenir une coloration parfaite de ses gelées : « Il faisait fondre de beau sucre en poudre, et sans mouillement, ensuite le laissait se colorer peu à peu sur de la cendre rouge, ce qui demande un quart d'heure. Lorsqu'il est d'un beau caramel rouge ambré, vous le mouillez avec un demi-verre d'eau et le mettez sur un feu plus ardent; après quelques minutes d'ébullition, vous obtenez un caramel très clair et d'un beau rouge ambré, qui ne ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait noircir à grand feu et que l'on appelle vulgairement *jus de singe*. »

La pratique actuelle ne peut que s'inspirer de ces enseignements. Les méthodes modernes diffèrent peu, du reste, de celles d'autrefois.

Les fonds de gelées grasses et maigres (V. **GELÉES**) sont préparés de façon à peu près identique. La clarification diffère un peu. On en pourra juger par la formule donnée au mot **GELÉES**, et celle donnée ci-dessous.

*Clarification de la gelée d'aspic* : Pour 5 litres de fonds de gelée à clarifier, mettre dans une casserole à fond bien plat 500 grammes de maigre de bœuf haché et 3 blancs d'œufs. Ajoutez une cuillerée d'estrageon et une cuillerée de cerfeuil grossièrement hachés.

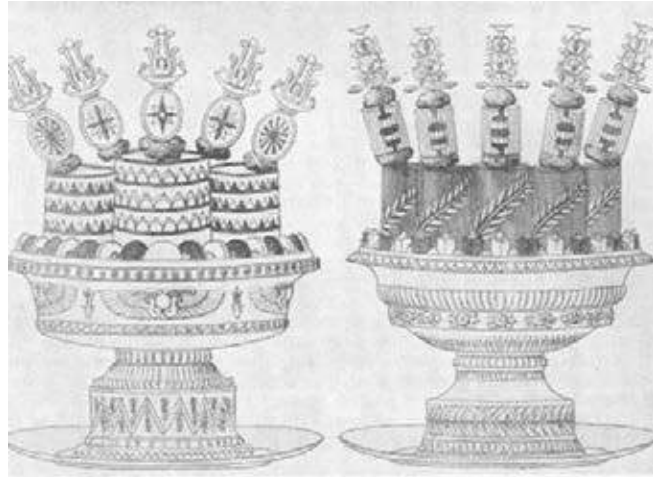
Mélanger au fouet. Verser dans la casserole le fonds de gelée (V. **GELÉE, fonds de gelée**) à peine tiède, bien dégraissé. Faire partir en plein feu, en remuant sans discontinuer.

Dès que l'ébullition commence, reculer la casserole sur le coin du fourneau. Cuire à ébullition à peine perceptible, pendant 35 minutes.

Passer à la serviette (que l'on aura mouillée et tordue pour en bien faire sortir l'eau).

La gelée d'aspic peut être parfumée avec des vins de liqueur divers : frontignan, porto, xérès, marsala, madère, malvoisie, etc.

Ces vins, que l'on n'ajoute à la gelée que lorsque



Dressages anciens des aspics, d'après Carême.

cette dernière est tiède, se mettent à la proportion d'un décilitre par litre de gelée, pour les vins de liqueur, de 2 décilitres pour les vins de Champagne, de Sauternes, d'Alsace ou autres vins blancs.

Aux mots **GELÉES**, *gelée de viande* et *gelées maigres*, on trouvera toutes les indications pour préparer les diverses gelées d'aspic.

**ASPICS DIVERS.** — Les aspics se dressent dans des moules unis, du type moule à charlotte, ou dans des moules à douille, unis ou historiés.

Le fonds et les parois intérieures sont recouverts d'une couche mince de gelée indiquée dans chaque recette. Sur les parois ainsi *chemisées* de gelée, on applique les divers éléments du décor. Ces éléments, dont la nature varie suivant le genre des aspics, se composent le plus souvent, pour les aspics de viande, de volaille ou de gibier, de truffes, blancs d'œufs durs, de détails en maigre de jambon cuit ou en langueécarrilée, et, pour les aspics maigres, de poissons ou de crustacés, de truffes et de blancs d'œufs durs complétés par du corail ou des œufs de crustacés, ou par des détails en saumon fumé.

Tous ces décors doivent être simples. Une garniture de lames de truffes bien rondes, alternées avec des rondelles minces de blancs d'œufs durs, produit, vu à travers la gelée bien limpide, un décor parfait.

**Aspic de crevettes ou de crustacés divers.** — Chemiser de gelée de poisson bien limpide le fond et les parois d'un moule à aspic. Décorer les parois de ce moule avec des queues de crevettes roses décortiquées et des détails en truffes. Remplir le milieu du moule avec une mousse froide de crevettes mélangée de queues de crevettes et de truffes en gros dés. Remplir le moule de gelée. Faire prendre sur glace.

De la même façon, on prépare les aspics *d'écrevisses*, avec queues d'écrevisses décorées et mousse d'écrevisses; de *homard* ou de *langouste*, avec escalopes de l'un ou l'autre de ces crustacés et mousse en rapport.

**Aspic de foie gras.** — Mettre dans un moule rond uni, chemisé de gelée, des escalopes de foie gras, détaillées toutes de même grandeur et épaisseur, et garnies de larges lames de truffes.

Remplir le moule de gelée mi-prise. Faire refroidir en pleine glace.

Dresser sur plat rond ou en coupe en verre.



Moule à aspics à douille.



Grand moule à aspics

**Aspic de grenouilles à l'ancienne.** — Pocher au vin blanc, aromatisé d'un brin de thym et d'un peu de laurier, des cuisses de grenouilles parées, assaisonnées de sel et de poivre. Les laisser refroidir dans la cuisson.

Les égoutter, les éponger, les enrober complètement, une moitié de sauce chaud-froid maigre blanche, l'autre moitié de sauce chaud-froid finie au beurre d'écrevisses. V. SAUCES, sauces froides.

Au fur et à mesure, mettre les cuisses de grenouilles sur une grille; les faire bien refroidir. Les décorer avec des truffes, coupées en rondelles minces ou autrement. Les napper à la gelée.

Dresser ces cuisses contre les parois d'un moule uni, chemisé à la gelée, en suivant les indications données à la méthode générale pour les aspics et en les alternant avec des queues d'écrevisses décortiquées.

Garnir le milieu du moule avec une salade à la parisienne, liée à la mayonnaise collée.

Terminer en coulant sur le tout une couche de gelée mi-prise. Faire refroidir en pleine glace.

Pour dresser : démouler l'aspic sur un plat rond. Le décorer avec une bordure de croûtons de gelée.

**Aspic de poissons divers.** — Toujours en procédant ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes, on peut préparer des aspics de toutes sortes de poissons (coupés en filets, en escalopes ou en médaillons). On garnit l'intérieur de ces aspics soit avec une composition de mousse de poisson en rapport avec la nature de la préparation, soit avec de la salade russe, soit avec tout autre appareil habituellement employé pour les plats froids.

**Aspic de volailles et de gibiers de plume divers.** — Ces aspics se préparent avec des escalopes de volailles ou de gibiers de plume, enrobées de sauces chaud-froid, blanches ou brunes, suivant la nature de l'appât, et on les garnit soit avec des mousses de volailles ou de gibiers, soit avec l'un ou l'autre des appareils employés habituellement pour la préparation des plats froids. V. POULARDE, FAISAN, PERDREAU.

**ASSA-FCETIDA.** — Gomme résine extraite de plantes d'Orient. Malgré son odeur repoussante, certains peuples d'Orient et d'Extrême-Orient en usent comme condiment. Les Romains en étaient très friands et l'ajoutaient à un grand nombre de plats, sous le nom de *syphium* ou *silphion*.

**ASSAISONNEMENT.** — Ce mot désigne à la fois l'action d'assaisonner un mets à l'aide d'une substance spéciale — en l'espèce, le sel — et cette substance elle-même.

*Assaisonner* et *condimenter* ne sont pas choses semblables. Alors qu'assaisonner une préparation consiste à lui ajouter une quantité de sel plus ou moins grande, *condimenter* un apprêt veut dire en relever le goût en lui ajoutant des condiments, des aromates, des épices.

Cependant, dans l'amusante citation qu'on lira ci-dessous, le mot *assaisonnement* comprend non seulement le sel, mais toutes sortes de condiments.

Dans un de ses *Essais*, Montaigne parle d'un faisán et d'un paon, servis au roi de Thunes, quand il débarqua à Naples pour s'aboucher avec l'empereur Charles, dont l'*assaisonnement* avait coûté cent ducats.

« Quand on les depeçoit, non la sale seulement, mais toutes les chambres du palais, et les rues d'autour, estoient remplies d'une très souëfve vapeur qui ne s'avnoit pas si soudaint. »

**ASSIETTE.** — Petit ustensile du service de table, en porcelaine ou en faïence aujourd'hui, en matières diverses chez les anciens. Le centre de l'assiette s'appelle *ombilic*, et *marly* le bord, formant bande autour du creux. Cette bande est aussi désignée parfois sous le nom de *talus*.

Les Grecs avaient deux sortes d'assiettes : l'une, *tryps*, était assez grande et pouvait servir de plat; l'autre, *tryblion*, était plus petite.

Les Romains eurent des assiettes en poterie, en verre, en argent et même en or. Le peuple se contentait souvent d'éuelles de bois.

Au moyen âge, l'assiette individuelle disparaît. Elle est remplacée par une tranche ronde de pain désignée sous le nom de *pain tranchoir*. Ce pain était ensuite distribué aux malheureux.

A la fin du xv<sup>e</sup> siècle, tout le monde veut avoir de la vaisselle d'argent. Juvénal des Tjrsins proteste avec tristesse contre cet abus.

Aux xvi<sup>e</sup> et xvii<sup>e</sup> siècles, les assiettes deviennent de magnifiques pièces d'art, où l'or, l'émail et les pierres précieuses, même, se combinent. On connaît les merveilleuses assiettes faites par les émailleurs de Limoges. On connaît aussi les assiettes de Bernard Palissy où se voient en relief des plantes, des coquillages, des animaux.

Bien que la plupart des assiettes en métal précieux ou émaux aient la dimension habituelle des assiettes actuelles (20 cm de diamètre environ), on est plus disposé à croire qu'elles étaient des pièces de parade plutôt que des ustensiles de table quotidiennement employés.

L'assiette moderne est plus modeste en tant que matière. On peut cependant rapprocher des œuvres d'art d'autrefois les assiettes de la manufacture de Sèvres. Ces produits, il est vrai, ne sont pas à la portée de tout le monde et, seuls, les gens fortunés peuvent s'offrir le luxe de tels services.

Les faïences de Moustiers, remarquables par leurs qualités décoratives et la pureté de leur émail, furent longuement attribuées aux fabriques de Rouen; plusieurs écrivains du xviii<sup>e</sup> siècle, Piganiol de La Force, l'abbé Delaporte, l'avocat Fournay, etc., les avaient cependant mentionnées avec éloges dans leurs écrits, et l'on a peine à comprendre l'oubli profond dans lequel elles étaient tombées; M. Riocreux, le savant conservateur du musée céramique de Sèvres, est le premier qui ait mis les amateurs sur la voie de cette fabrication, que devait faire connaître complètement, quelques années plus tard, M. le baron C. Davillier, dans son excellente *Histoire des faïences et porcelaines de Moustiers et de Marseille*.

C'est à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle que Pierre Clérissy, issu d'une famille de potiers, sut créer à Moustiers « l'industrie de la faïence, qui, dit M. Davillier, devait valoir, à lui la fortune, à ses descendants l'anoblissement, et à son pays un siècle de prospérité ». Son neveu, qui lui succéda en 1728, et qui portait le même nom que lui, fut anobli par le roi Louis XV en 1743, et prit le titre de seigneur de Trévans. Nommé en 1747 secrétaire du roi en chancellerie près le Parlement de Provence, il s'associa Joseph Fouque, habile décorateur, et lui céda sa fabrique qui n'occupait alors pas moins de vingt-deux peintres, et qui resta la première et la plus importante de celles que des concurrents établirent bientôt après à Moustiers et dans quelques localités voisines. Ses produits avaient acquis à cette époque une réputation justement méritée et qu'elle sut conserver longtemps, puisque l'abbé Delaporte, dans son *Voyageur français*, publié à Paris en 1788, en parle en ces termes : « Il y a dans la petite ville de Moustiers une manufacture de faïence, qui passe pour être la plus belle et la plus fine du royaume. »

Parmi les autres fabriques du Midi, nous mentionnerons seulement celles de Marseille. Quelques-unes, notamment celles de Savy (placée sous la protection de Monsieur, frère du roi, comte de Provence, plus tard Louis XVIII), de Robert et de la veuve Perrin, produisirent des pièces remarquables, décorées de paysages et de natures mortes, peintes en diverses couleurs avec une grande perfection.

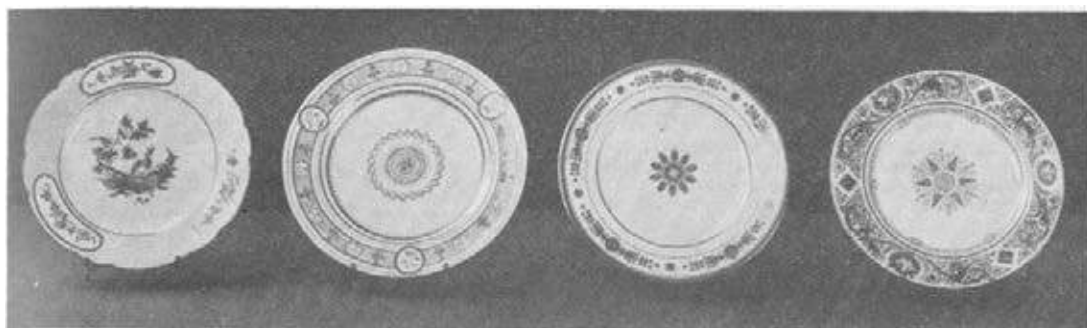
La décoration des assiettes offre une infinie variété de sujets et curiosités anecdotiques. Le décor des assiettes italiennes, ou *mafolique*, est extrêmement varié. Au début, les ornements s'y mêlent aux figures; ensuite, les scènes exécutées d'après les grands maîtres prennent plus d'importance et se composent sur toute la surface de l'ombilic et du *marly*; enfin, le sujet central est encadré d'ornements dits à *grotesques*. A Nevers, on trouve d'abord l'influence italienne et plus tard la décoration en blanc sur fond bleu persan. Plus tard encore, le style chinois. C'est

Rouen (xvii<sup>e</sup> siècle).

Moustier.



Moustier.



Vieux Sèvres.

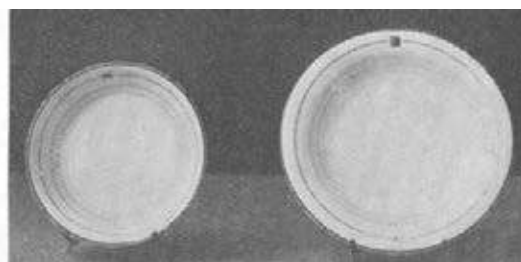
Vieux Sèvres.

Sèvres (époque empire).

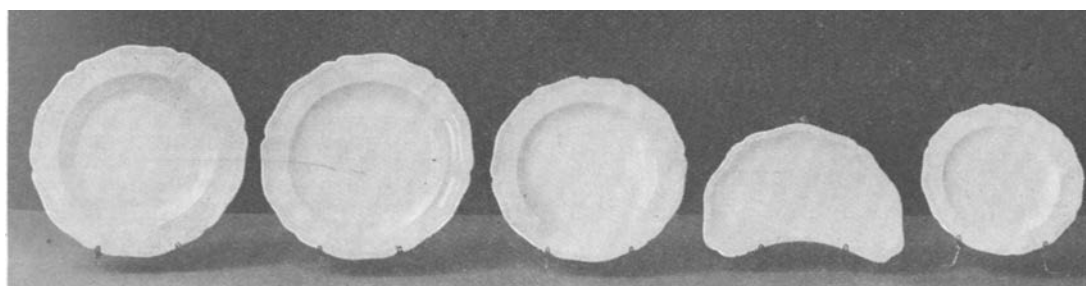
Sèvres (service de Fontainebleau).



Assiettes J. Wedgwood : plate et à dessert.



Assiettes Goupy : creuse et plate.



Assiettes modèle Woodhouse : plate, creuse, à dessert, à salade et à lunch.

Quelques modèles d'assiettes.



encore Nevers qui a produit ces faïences populaires anecdotiques, notamment les assiettes dites « patronymiques » portant le nom de celui à qui on les destinait en cadeau de noce et la figure de son saint patron, les assiettes à attributs professionnels et enfin les assiettes fabriquées pendant toute la période révolutionnaire avec devises et symboles.

Les événements historiques ont été souvent représentés sur les assiettes populaires. La conquête de l'Algérie, avec représentation de scènes militaires, comme la Remise de la croix d'honneur; les Consuls de Damas félicitant Abd el-Kader pour son intervention en faveur des maronites du Liban massacrés par les Turcs; la Réception des troupes françaises par les maronites de Syrie; des illustrations tirées de la Grande Guerre de 1914. Toujours parmi les décorations d'assiettes populaires, on peut mentionner les sujets à rébus, les chansons de Béranger, etc.

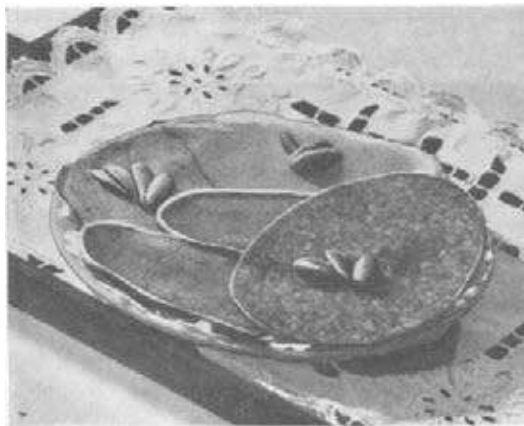
Les assiettes de Rouen ont eu plusieurs genres de décor : le décor dit à *lambrequins*, c'est-à-dire composé de motifs symétriques répétés ou alternés et convergent vers le centre du plat; le décor inspiré du genre *rocaille*, des armoiries et des couplets dont la musique est soigneusement notée. Notons encore les bouquets de fleurs d'une coloration fraîche et brillante qui décorent les assiettes de Strasbourg.

La décoration des assiettes est encore, à notre époque, une branche de l'art extrêmement active.

**ASSIETTES GARNIES.** — Au commencement du xix<sup>e</sup> siècle, le mot se prenait aussi dans le sens de plat. Le déjeuner, dit Carême, se composait « de six assiettes sur lesquelles se trouvaient des côtelettes de veau, du poisson, de la volaille, du gibier, un entre-mets de légumes et des œufs à la coque ».

**Assiette anglaise.** — Assortiment de viandes froides dressé en assiette ou sur un plat.

En principe, cet assortiment se compose de jambon



Assiette anglaise.

d'York, de langue écarlate, de côte de bœuf, de contre-filet ou de rosbif. Parfois y sont ajoutées mortadelle, galantine, etc.

On garnit ces viandes de gelée hachée, de cresson, de cornichons. L'assiette anglaise se sert surtout au déjeuner.

On désigne sous le nom d'*assiettes assorties* les diverses préparations servies en hors-d'œuvre. Mais ce terme appartient plutôt à la vieille cuisine. Les hors-d'œuvre sont habituellement dressés aujourd'hui dans des ustensiles spéciaux, bateaux, rapiers, etc.

Ces assiettes assorties étaient aussi nommées autrefois *assiettes volantes*.

**Assiette volante.** — Désigne la réunion en une même assiette de plusieurs articles, du genre hors-d'œuvre, mais plus spécialement des salaisons diverses détaillées en tranches minces.

Anciennement, un service était désigné sous le

nom d'*assiettes volantes*; il comportait un très grand nombre d'appareils appartenant à des genres assez différents les uns des autres.

**ASSIETTÉE.** — C'est le contenu d'une assiette. Une assiettée de soupe ou potage est de 250 à 300 grammes.

**ASTI.** — Ville italienne située à 40 kilomètres de Turin.

Cette ville, qui est l'ancienne *Asta Colonia* ou *Asta Pompeia* des Romains, est réputée pour son muscat, dit *moscatello d'Asti*. Ce vin est le plus souvent champagnisé. V. VINS.

**ASTRAGALE.** — De nombreuses variétés d'astragales poussent en Asie, mais on en trouve aussi dans toutes les régions tempérées du Liban. Une variété, l'*astragale gommijère*, produit la gomme adragante, que l'on emploie en confiserie et en pâtisserie.

Une autre variété produit des fruits en forme de cosse qui, avant que les grains qu'ils renferment



Astragales :

a, Astragale de Crète; b, Astragale glycyphylle; c, Son fruit.

soient formés, ressemblent à des vers. On mélangeait autrefois ces cosses à la salade, cela pour mystifier les convives. Ces gousses d'astragales se font aussi confire au vinaigre, comme les câpres.

Il est enfin d'autres variétés d'astragales dont on utilise les grains, lorsqu'ils sont mûrs, dans l'alimentation.

**ASTRINGENT.** — Qui resserre, qui crispe. Les astringents végétaux doivent leur propriété au tannin. Citons parmi eux les cachous, les écorces de chêne, de quinquina, les feuilles de noyer, d'arbusier, de ronces, le jus de citron, le fruit du cognassier, etc.

**ASTRODERME.** — Poisson de mer d'aspect singulier, d'un rosé jaunâtre sur le dos et les flancs, avec des taches noirâtres circulaires, alternant avec des taches argentées sous le ventre. Les jeunes astrodermes ont le corps violacé et le ventre argenté. Ce poisson, auquel les pêcheurs niçois donnent le nom de /et *A'America*, est bien connu sur toute la Côte d'Azur.

Il s'emploie surtout comme élément de bouillabaisse.

**ATHÉNÉE.** — Ecrivain grec, né à Naucratis, en Egypte, sous le règne de Marc-Aurèle; vivait encore sous celui d'Alexandre Sévère, vers l'an 228 après J.-C.

Il nous reste de lui un seul ouvrage intitulé *les Deipnosophistes* ou le *Banquet des sophistes*, qui est un trésor d'érudition dans tous les genres, et sans lequel nous ignorerions beaucoup de choses sur l'antiquité.

Dans le *Banquet des sophistes*, on trouve plusieurs passages concernant les fleurs et les fruits, et leurs différents usages d'utilité ou d'agrément.

**ATHÉNIENNE (À L').** — Dénomination s'appliquant à des apprêts divers. Tous ces apprêts sont habituellement condimentés avec l'oignon fondu et garnis avec des aubergines, tomates et piments doux.

**ATHÉRINE.** — Les athérines sont de petits poissons au corps allongé en forme de fuseau, couvert d'écaillés arrondies au bord postérieur; leurs flancs sont ornés d'une bande argentée. La tête est aplatie au-dessus; la mâchoire supérieure est plus courte que l'inférieure; les dents sont fort petites.

On connaît deux espèces de ces poissons sur les côtes de France, sous les



Athérine.

On connaît deux espèces de ces poissons sur les côtes de France, sous les noms de *prêtre* et de *faux éperlan*, où les pêcheurs en prennent de grandes quantités. D'autres espèces vivent dans les estuaires et les étangs des côtes de la Méditerranée. Tous ces poissons sont comestibles. Leur chair est assez estimée. On les prépare en friture.

**ÂTRE.** — On n'emploie plus guère ce mot, aujourd'hui, que pour désigner la partie centrale du four de boulanger ou de pâtissier.

Anciennement, à l'époque où un grand nombre de préparations culinaires se cuisaient dans les cheminées, on appelait âtre la partie de la cheminée où l'on faisait le feu.

C'est sur l'âtre de cheminée que cuisaient doucement, entourées de cendres chaudes, les daubes et autres apprêts de longue cuisson.

Toutes ces préparations se font, aujourd'hui, dans les fours des fourneaux chauffés à la houille, au gaz, à l'électricité ou au mazout.

Contre ces modes de cuisson, bien des gastronomes protestent, prétendant que, préparés de cette façon, les mets ne peuvent pas être aussi savoureux que cuits selon les antiques procédés. L'expérience montre qu'il n'en est rien; lorsqu'on opère avec des appareils bien construits (et aujourd'hui l'outillage culinaire est arrivé à un haut point de perfection), les aliments, quels qu'ils soient et quels que soient leurs modes de préparation, cuisent admirablement.

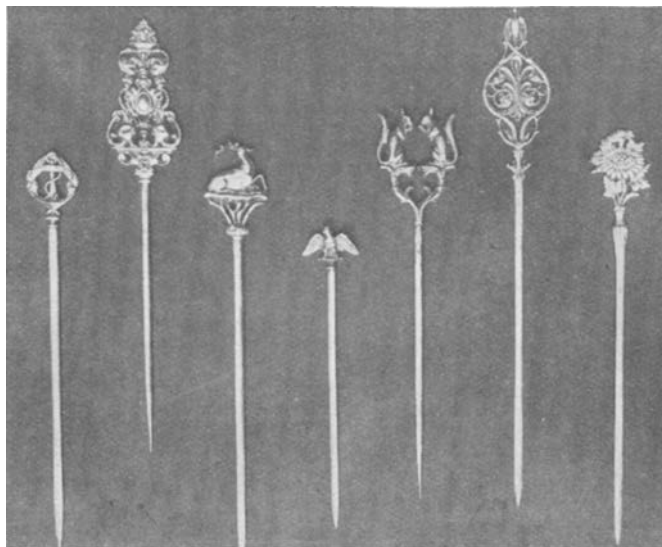
**ATRIPLEX.** — Plante herbacée de la même famille que l'épinard, l'arroche et l'ansérine.

L'atriplex, vulgairement connu sous les noms de *belle dame* et de *bonne dame*, se cultive et pousse partout en France. On prépare cette plante comme l'épinard,

**ATTELET.** — Ce nom vient du latin *hasta*, hampe, bâton, et on l'écrivait autrefois *hatelet* (V. ce mot). Il est employé souvent pour désigner, et cela d'une façon impropre, les petites brochettes de métal sur lesquelles on embroche divers menus mets, rognons de mouton, ris d'agneau, mauviettes, etc. V. **BROCHETTES.**

D'une façon plus précise, on entend par *attelet* un ustensile, toujours en forme de broche, mais orné, dans la partie supérieure, d'un motif décoratif. Cet attelet, que l'on garnit de truffes, crêtes de coq, écrevisses ou autres articles, est uniquement employé pour la décoration des plats, chauds ou froids, de grand style.

Dans le dressage de ses grandes entrées, Carême indique l'emploi d'un grand nombre d'attelets. Dans le dressage moderne, cet ustensile décoratif est de plus en plus délaissé. Sans rien enlever à l'élégance du dressage des plats



Attelets anciens. (Collection du D. Gottschalk. Phot. Larousse.)

chauds ou froids, les praticiens modernes ont supprimé tout ce qui n'est pas expressément comestible.

Sans doute, hâtons-nous de le dire, les attelets des entrées et relevés de Carême étaient comestibles, et nous reconnaissons bien volontiers que ces dressages étaient fort beaux. Les nécessités du service moderne, et aussi une orientation nouvelle du goût, ont obligé le praticien actuel à rechercher d'autres conceptions de dressage.

**ATTENDRIR.** — Rendre moins durs, moins coriaces, les substances alimentaires. On attendrit les viandes de boucherie par le *rassissage*. V. **VIANDE.**

Par étiolement (V. ce mot), on attendrit certains légumes herbacés.

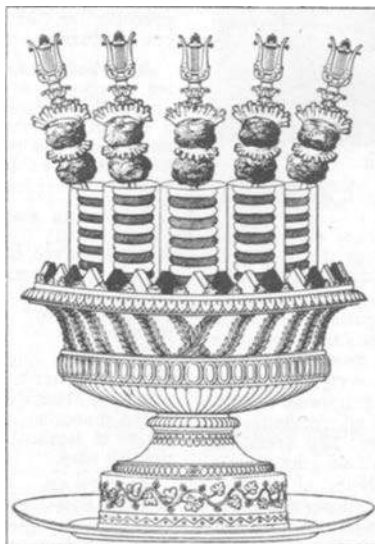
La gelée attendrit les choux verts.

**ATTENDU.** — Se dit, en art culinaire, d'un mets ou d'une boisson que, pour l'améliorer, on a, à dessein, différé de consommer. Pour être mangé, le faisant veut être *attendu*.

**ATTEAU.** — Dans son *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* (Paris, 1836), Burnet, ex-officier de bouche, donne la définition suivante : « Nom que les traiteurs attribuent à une espèce de ragoût fait de rouelles de veau coupées par tranches fort déliées : on les pique de lardons, et on les fait cuire dans une tourtière couverte avec un peu de bouillon. »

Cette définition semble assez erronée, et cela est d'autant plus surprenant que, dans ses ouvrages, qui sont antérieurs au Dictionnaire de Burnet, Carême donne, pour les attereaux, et notamment pour ceux faits avec du palais de bœuf, une méthode de préparation qui démontre que cet apprêt n'est nullement un ragoût. Et, bien avant Carême, on préparait des attereaux qui, à peu de chose près, ressemblaient à ceux que l'on fait actuellement.

Actuellement, *attereau*, qui désigne surtout la brochette en métal sur laquelle sont enfilés divers articles, indique aussi le



Emploi des attelets, d'après Carême.

plat lui-même. Cette préparation est surtout servie comme hors-d'œuvre, mais peut, complétée par une garniture, former une petite entrée.

Les attereaux sont nettement différenciés des brochettes proprement dites par leur trempage dans une sauce qui les recouvre d'une couche rendue résistante par un panage à l'anglaise, et par leur mode de cuisson, qui est presque toujours la friture.

Anciennement, les attereaux étaient moulés dans des formes spéciales, carrées et unies.

On peut enfilier les divers éléments des attereaux sur des brochettes en bois. Après cuisson, on retirera ces brochettes et on les remplacera par des attelets en argent.

On peut aussi servir les attereaux sans la brochette ayant servi à les façonner.

On prépare aussi des attereaux pour entremets. La méthode est identique à celle indiquée pour les attereaux de hors-d'œuvre.

**Attereaux de cervelle d'agneau Villeroi.** — Composer les attereaux de morceaux de cervelle d'agneau préalablement cuite au blanc, refroidie et égouttée. Avant d'embrocher les morceaux de cervelle, les assaisonner de sel, poivre, d'une cuillerée d'huile, de quelques gouttes de jus de citron et d'un peu de persil haché.

Tremper les attereaux dans de la sauce Villeroi. Les paner à l'anglaise et les faire frire à grande friture très chaude.

Les égoutter, les assaisonner de sel fin et les dresser sur serviette, ou sur papier gaufré avec persil frit.

De la même façon, on prépare les attereaux de cervelle de veau.

**Attereaux de ris d'agneau Villeroi.** — Composer les attereaux avec des ris d'agneau préalablement



Attereaux de ris d'agneau.

braisés à blanc. Les terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

Les attereaux à la Villeroi peuvent, en plus de l'élément de base, être complétés avec des champignons cuits au blanc et coupés en rondelles.

**Attereaux de ris de veau Villeroi.** — Composer les attereaux avec des morceaux réguliers de ris de veau, préalablement braisés à blanc. Les terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux d'huîtres Monselet.** — Composer les attereaux d'huîtres, préalablement pochées et égouttées, de champignons cuits coupés en rondelles et de lames de truffes un peu épaisses. Les terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle* (la sauce Villeroi au fumet de poisson).

**Attereaux à la chalonaise.** — Composer les attereaux avec des crêtes et rognons de coq cuits au blanc et égouttés, des champignons et des truffes. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux de foies de volaille à la mirepoix.** — Composer les attereaux avec des foies de volaille sautés au beurre, égouttés et refroidis, des morceaux de maigre de jambon cuit et des champignons coupés en rondelles. Recouvrir les attereaux d'une fondue de racines dite mirepoix (V. **MIREPOIX**) ; les paner à l'anglaise et les terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux à la Saint-Hubert.** — Composer les attereaux avec des escalopes de faisán, de gelinotte ou de tout autre gibier de plume, des champignons coupés et des morceaux de maigre de jambon cuit. Tremper les attereaux dans une sauce Villeroi additionnée de fumet de gibier et les terminer à l'ordinaire.

**Attereaux à la normande.** — Composer les attereaux avec de grosses moules cuites à la marinière, égouttées et fourrées d'une farce fine de poisson, et des champignons coupés en rondelles. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux à l'écossaise.** — Composer les attereaux avec des morceaux de langue à l'écarlate, des champignons et des lames de truffes un peu épaisses. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux à la niçoise.** — Composer les attereaux avec de grosses olives enoyautées, farcies d'une purée d'anchois, des champignons et des morceaux de thon mariné. Les tremper dans une sauce Villeroi additionnée d'une cuillerée de purée de tomates réduite et d'estragon haché. Terminer à l'ordinaire.

**Attereaux à la maraichère.** — Composer les attereaux avec des morceaux de céleri-rave préalablement cuits à l'étuvée au beurre, des champignons et des morceaux de jambon cuit. Les terminer ainsi qu'il est dit pour les *Attereaux de cervelle*.

**Attereaux au parmesan.** — Composer les attereaux avec des rondelles ou des morceaux carrés d'appareil de semoule cuite au gras et des rondelles de fromage de gruyère. V. **SEMOULE**.

Les paner à l'anglaise ; les faire frire à grande friture.

**Attereaux à la piémontaise.** — Composer les attereaux avec des rondelles ou des morceaux carrés d'appareil de polenta cuite au gras et des lames de truffes un peu épaisses. V. **POLENTA**.

Les paner à l'anglaise et les faire frire à grande friture très chaude.

**Attereaux d'ananas** (Entremets). — Composer les attereaux avec des morceaux d'ananas. Les tremper dans un appareil à crème frite et les paner à l'anglaise. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes. Servir en même temps une sauce à l'abricot parfumée au kirsch.

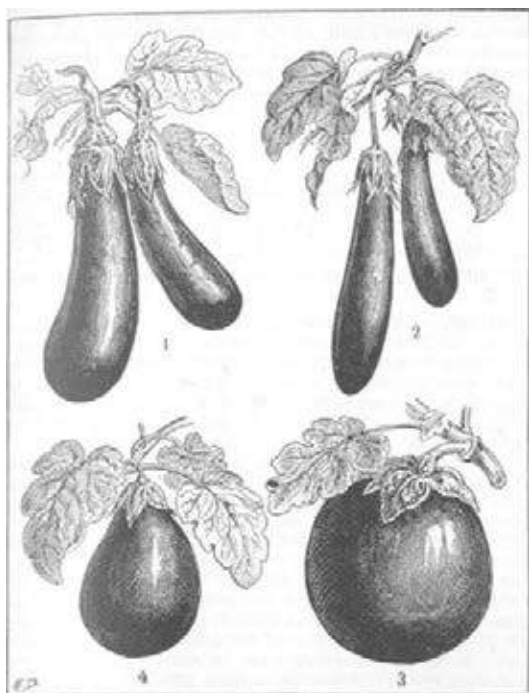
**Attereaux à la duchesse** (Entremets). — Composer les attereaux avec des rondelles de composition ou appareil à crème frite dans laquelle on aura ajouté 2 macarons écrasés et une cuillerée de fruits confits coupés en très petits dés et macérés au rhum. Paner à l'anglaise et terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Attereaux Pompadour** (Entremets). — Composer les attereaux avec des rondelles de brioche rassise, alternées avec des moitiés d'abricots cuits au sirop et bien égouttés. Les tremper dans un appareil à crème frite parfumée au kirsch. Les paner à l'anglaise et les terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Attereaux Victoria** (Entremets). — Composer les attereaux avec des rondelles d'appareil à plum-pudding alternées avec des rondelles de pommes reinette macérées au rhum. Paner les attereaux à l'anglaise et terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**AUBENAS.** — Petite ville de l'Ardèche où se récoltent des truffes qui, sans égaler comme parfum celles du Périgord, sont excellentes.

On fabrique aussi à Aubenas des marrons glacés et des confitures de marrons qui sont très estimés.



Variétés d'aubergines :

1. Violette longue; 2. Très hâtive de Barbentane; 3. Violette ronde très grosse; 4. Violette naine très hâtive.

**AUBERGINE.** — Fruit d'une plante originaire de l'Inde, connue aussi sous les noms de melongène et de morelle, et qui est cultivée en France depuis le début du xvii<sup>e</sup> siècle.

Il en existe un très grand nombre de variétés.

La plus connue, ou, du moins, la plus employée en cuisine, est la *violette longue* que l'on utilise comme légume ou comme garniture. Citons, parmi les autres variétés comestibles : l'*aubergine de Barbentane*; l'*aubergine violette ronde*; l'*aubergine monstrueuse de New-York* et l'*aubergine ronde de Chine*.

L'aubergine est peu nutritive, mais elle est diurétique, somnifère, rafraîchissante et de digestion facile. Voici d'après Balland, sa composition chimique p. 100 :

Eau	92,30
Matières azotées	1,34
— grasses	0,17
— amylicées	4,77
Cellulose	0,87
Sels	0,55

Modes de préparation. — Les recettes applicables à l'aubergine sont très nombreuses. Les préparations initiales varient donc beaucoup.

Lorsque ce légume doit être cuit à l'étuvée, au gratin ou sauté, il est nécessaire de le dégorger au sel pendant 30 minutes afin de lui faire rendre son excès d'eau de végétation.

Après ce dégorgeage, l'aubergine est époncée à fond puis cuite selon les indications de recettes.

Emplois divers des aubergines. — Les aubergines coupées en dés et sautées à la poêle, au beurre ou à l'huile, peuvent être utilisées pour garnir : les œufs (sur le plat, brouillés, pochés, en omelette, frits), les poissons meunière; les côtelettes ou noisettes d'agneau, de mouton; les tournedos; les poulets sautés ou cocotte. Partagées en moitiés dans la longueur, sautées ou grillées, on peut les employer pour dresser des œufs pochés, des filets de poissons. Epluchées, coupées en rondelles épaisses, sautées ou grillées, on peut les utiliser comme fonds pour dresser des escalopes, des noisettes, des tournedos et autres menus pièces.

**Aubergines à la crème.** — Eplucher 3 aubergines bien fermes : les couper en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur; les dégorger au sel pendant 30 minutes. Les éponger, les étuver au beurre dans un sautoir.

Au dernier moment, ajouter un décilitre et demi de sauce crème. Mélanger sans briser. Dresser en légumier. Ou bien : étuver les aubergines au beurre; les dresser dans un légumier; déglacer le sautoir avec 3 décilitres de crème fraîche. Réduire de moitié; ajouter, hors du feu, 50 grammes de beurre frais. Passer et verser sur les aubergines.

**Aubergines frites.** — Couper les aubergines en tranches rondes, minces; les fariner et les plonger dans une friture d'huile brûlante.

Les égoutter, les assaisonner de sel fin; les dresser sur serviette.

On peut couper les aubergines en bâtonnets comme les pommes de terre Pont-Neuf.

On peut aussi détailler en éventail les aubergines devant être traitées par la friture.

**Aubergines au gratin.** — Couper les aubergines par moitiés, dans la longueur. Les cerner, les ciseler peu profondément. Les dégorger au sel.

Les faire frire dans une poêle à l'huile brûlante.

Les égoutter, enlever, avec une cuillère, la chair intérieure sans briser les écorces; hacher cette chair et lui ajouter une quantité égale de duxelles et une cuillerée de persil haché.

Remplir de cette composition les écorces rangées dans un plat à gratin beurré ou huilé. Saupoudrer de mie de pain fine ou de chapelure, arroser de beurre fondu ou d'huile; gratiner.

Au sortir de cuisson, verser autour des aubergines un cordon de demi-glace.

**Aubergines au gratin à la catalane.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée d'un œuf dur, d'une cuillerée d'oignon haché, fondu à l'huile, d'une cuillerée de mie de pain fine et de persil et d'ail hachés. Terminer comme ci-dessus.

**Aubergines au gratin à l'italienne.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée d'une quantité égale de risotto et d'un peu de persil et d'ail hachés. Terminer comme ci-dessus.

**Aubergines au gratin à la languedocienne.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée de chair à saucisse, de persil et d'ail hachés. Terminer comme ci-dessus.

**Aubergines au gratin à la portugaise.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée d'une quantité égale de tomates concassées, fondues au beurre avec oignon haché et ail et persil hachés. Terminer comme ci-dessus.

**Aubergines au gratin à la reine.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée d'une quantité égale de salpicon de volaille lié de 2 cuillerées de velouté réduit. Terminer comme ci-dessus.

**Aubergines au gratin à la toulousaine.** — Eplucher les aubergines, les couper en tranches épaisses, transversalement ou dans la longueur; les dégorger au sel. Les éponger; les passer à la poêle à l'huile.

Les dresser, par couches, dans un plat à gratin, en les alternant avec une quantité égale de tomates coupées par moitiés, passées également à l'huile, à la poêle.

Saupoudrer abondamment de mie de pain mélangée d'ail et de persil hachés. Arroser d'un peu d'huile, et gratiner au four. Cet apprêt est aussi désigné parfois sous le nom d'*Aubergines à la languedocienne*.

**Aubergines au gratin à la turque.** — Farcir les moitiés d'aubergines avec leur chair hachée additionnée d'une quantité égale de mouton braisé haché et de riz cuit à l'eau (ces deux éléments chacun par moitié). Ajouter à la farce de l'ail et du persil hachés et relever d'une pointe de cayenne. Gratiner. Au sortir de cuisson, verser autour des aubergines un cordon de sauce tomate.

**Aubergines à la grecque** (Hors-d'œuvre). — Eplucher les aubergines, les détailler en gros dés ou en bâtonnets. Les plonger au fur et à mesure, dans un court-bouillon préparé ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. Paire cuire 12 à 15 minutes. Débarrasser en terrine avec la cuisson. Paire bien refroidir avant de servir. Dresser en ravier.

**Aubergines grillées.** — Eplucher les aubergines, les couper en tranches épaisses, transversalement ou dans la longueur, les dégorger au sel; les éponger, les badigeonner d'huile et les faire griller sur feu doux. Si ces aubergines sont servies comme légume, les dresser en couronne sur un plat rond et les napper de quelques cuillerées de beurre à la maître d'hôtel.

**Aubergines au Jus.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Aubergines à la crème*, en remplaçant celle-ci par du jus brun de veau réduit.

**Aubergines à l'oranaise** (Garniture). — Détailler les aubergines en tronçons de 4 ou 5 centimètres; les ciseler, les dégorger au sel.

Les éponger; les faire cuire à l'huile; les égoutter. Retirer la chair, la hacher et lui ajouter une quantité égale de riz cuit au gras, additionné de poivrons doux coupés en dés, de sauce tomate, de persil et d'ail hachés.

Farcir les tronçons avec cette composition. Les ranger dans un plat à gratin huilé; saupoudrer de chapelure, arroser d'huile. Gratiner au four.

**Aubergines sautées.** — Eplucher les aubergines, les détailler en morceaux carrés de 2 centimètres de côté.

Les dégorger au sel; les éponger, les fariner et les faire sauter à la poêle, sur feu vif, avec beurre, graisse ou huile, suivant le goût.

Dresser en légumier et saupoudrer de persil haché.

**Aubergines soufflées.** — Préparer les aubergines ainsi qu'il est dit pour les *Aubergines au gratin*. Passer au tamis la chair retirée de l'intérieur. Ajouter à cette chair une quantité égale de béchamel réduite.

Lier avec des jaunes d'œufs; assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée. Incorporer au dernier moment des blancs d'œufs fouettés très ferme.

Remplir de cette composition les écorces d'aubergines rangées sur un plat.

Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant 8 à 10 minutes. Servir aussitôt.

**Aubergines soufflées à la hongroise.** — Comme ci-dessus en ajoutant à la composition 2 cuillerées d'oignon haché, fondu au beurre et assaisonné au paprika.

**Aubergines soufflées au parmesan.** — Comme ci-dessus en ajoutant à la composition 2 cuillerées de parmesan râpé.

**Purée d'aubergines** (Garniture). — Eplucher les aubergines, les couper en tranches transversales et les faire dégorger au sel. Les éponger et les mettre à cuire dans une casserole, à couvert, avec un peu de beurre et de sel.

Passer au tamis fin. Faire chauffer la purée, lui ajouter 2 cuillerées de beurre et la dresser en légumier.

On peut ajouter aux aubergines, avant de les passer au tamis, quelques cuillerées de béchamel réduite. La purée sera ainsi plus consistante et plus blanche.

**Salade d'aubergines.** — Eplucher les aubergines, les émincer et les faire dégorger au sel. Les éponger; les assaisonner à la vinaigrette. Ajouter cerfeuil et estragon hachés.

*Nota.* — Cette salade se prépare aussi avec aubergines cuites à l'eau salée, égouttées et éponnées.

**Aubergines Imam Baaldi** (Cuisine turque). — « Prendre de belles aubergines, les fendre dans toute leur longueur *sans les peler*; les évider en partie.

« Préparer une farce composée d'aubergines, de tomates, d'oignons et de raisins de Corlinthe; faire revenir cette farce dans de l'huile, puis en garnir les aubergines que l'on a évidées.

« Une fois les aubergines remplies de farce, les mettre dans un plat en terre de façon qu'elles

baignent complètement dans l'huile que l'on versera dessus. Ajouter dans l'huile un peu de thym et de laurier. Faire cuire pendant trois heures, à feu doux, jusqu'à ce que les aubergines soient tout à fait molles. Laisser refroidir. Ce plat doit être servi tout à fait froid. S'il se peut, le préparer la veille afin que les aubergines puissent bien confire dans l'huile. »

*Imam Baaldi* signifie, en turc, le prêtre s'est évanoui. L'histoire anecdotique de la cuisine orientale raconte, en effet, que, lorsque des aubergines ainsi préparées furent offertes à certain imam, celui-ci fut à tel point impressionné par le fumet de ce plat qu'il s'évanouit de joie gourmande.

**AUBLET.** — Nom donné dans certaines contrées à l'ablette. V. ce mot.

**AUDE.** — Ce département, qui a été formé d'une partie du bas Languedoc, région où, de tout temps, la bonne cuisine a été en honneur, compte dans son répertoire gastronomique un très grand nombre de spécialités, toutes excellentes, ainsi que cela doit être dans un pays où prospère la vigne et où on récolte le vin.

Parmi ces spécialités (que l'on trouvera à leur ordre alphabétique) il est un plat, le *cassoulet*, dont la réputation est mondiale. L'origine du cassoulet, ou plutôt des cassoulets, car dans l'Aude il en est de deux sortes, celui de Castelnaudary et celui de Carcassonne (et de surcroît, il en est un autre en Languedoc, celui de Toulouse), est bien plus lointaine qu'on ne le croit généralement, puisque, d'après les historiens dignes de foi, bien avant l'époque où, dit-on, les haricots furent importés d'Amérique, on connaissait, dans la Gaule narbonnaise, la culture de la fève blanche, qui avait été introduite par les Arabes. Les mêmes historiens nous disent aussi que les Arabes apprirent aux habitants de ce pays à préparer le *ragoût de mouton aux fèves blanches*, que l'on peut considérer comme l'ancêtre du cassoulet actuel.

De l'origine du cassoulet, gloire culinaire du pays Occitan, nous parlons longuement au mot cassoulet. V. ce mot.

**AUNIS ET SAINTONGE.** — Le pays d'Aunis



Emballage des huîtres pour l'expédition dans un parc à huîtres de Marennes. U'Iiot. Wide-World.)

compte des terres fertiles et bien cultivées où l'on récolte des céréales, des légumes et des fruits de tout premier choix.

L'élevage des animaux de boucherie de cette région produit des sujets de belle qualité; on y fait de très bons *moutons de pré-salé*.

De la mer voisine et des parcs qui la bordent viennent des poissons et des coquillages réputés pour leur succulence.

Voici quelques-uns des comestibles de cette région : les *huîtres* de Marennes, de La Tremblade, du Château d'Oléron, blanches ou verdies dans les claires, qui sont considérées comme les plus fines du monde; les *huîtres portugaises*, qui, après élevage, deviennent très savoureuses.

On trouve au pays d'Aunis, un grand nombre d'autres coquillages, parmi lesquels nous citerons : les *moules*, les *palourdes* d'Oléron et de La Rochelle, les *sourçons verts* (coques) et les *lavagnons*, que l'on trouve dans la vase des claires à verdissement de Marennes, coquillages qui sont tous excellents. On a aussi en Aunis des crevettes roses (salicoques) que dans ce pays on appelle aussi *chevrettes* et des crevettes grises que l'on appelle *boucs*. Comme poissons de mer, on trouve dans cette région (La Rochelle est, après Boulogne, le plus grand port de pêche de France), des merlus dits *colins*, des *soles*, des *coureaux* qui, vendus tout aussitôt après leur pêche et n'ayant pas été chalutés, sont excellents; des *sardines* fraîches, dont celles dites de Roy ont une réputation universelle; des mullets dits *meuils*, à la chair blanche et délicate, des bars ou *loubines*, etc.

Comme poissons d'eau douce, on trouve dans la Charente et dans la Sèvre-Niortaise et leurs affluents des *anguilles* à la chair très délicate et maintes autres espèces que, dans ce pays, on accommode d'une façon parfaite, à l'étuvée ou en matelote.

Les fruits et les légumes sont particulièrement savoureux. Les *petits pois* du pays d'Aunis sont réputés comme étant les plus tendres et les plus sucrés, et c'est d'ailleurs cette espèce de petit pois que l'on met en conserve à Bordeaux et à La Roche-sur-Yon. Les *fèves* de marais, de Marennes, de l'île d'Oléron, passent pour être les meilleures du monde. Les *haricots* blancs et rouges (*mogettes*) sont excellents.

Citons encore parmi les produits du verger et du potager d'Aunis : les *brugnons* de Saintonge, les *pommes* de Saint-Porchaire (reinettes grises et clochard qu'on expédie en Angleterre), le *raisin* (chasselas), les *champignons de couche*, et autres tels que : *cèpes*, *oranges* de Saintonge, *brunettes* (psalliottes), *pleurote du panicot* (argouane), etc.

Le gibier de cette région, plume ou poil, est d'excellente qualité.

Pour accommoder tous ces bons produits de la terre, de la mer, et des rivières, on a en Aunis, un beurre de tout premier choix que l'on peut mettre en parallèle avec les meilleurs beurres de la Normandie.

Les spécialités culinaires de cette région sont nombreuses. Voici les principales :

**Spécialités culinaires.** — La *mouclade* (moules à la crème), la *soupe aux moules*, les *moules rôties* sur braise, les *huîtres aux saucisses*, la *soupe aux coureaux* (solen), les *couteaux farcis* à la mie de pain, au persil, à l'ail et gratinés sur un feu de braise; les *pétoncles aux fines herbes*, le *ragoût de lavagnons*, les *betjas farcis* de La Tremblade, la friture de petites sèches, la friture de *crameou* (crabes en mues), la *soupe de merlus* (préparée avec la tête du poisson), la *chaudrée* (matelote semblable à la codière du Bou-

lonnais), *l'anguille rôtie*, la friture *d'anguilles du mignon*.

Parmi les plats spéciaux de viandes et de volaille, nous citerons : la *fricassée de poulet* aux oignons et pommes de terre; le *civet* de l'Aunis, que l'on prépare avec la fressure de porc; le *salmis* d'oiseaux de mer; les différentes charcutailles : *salillettes*, *fromage de tête*, *pâtés et terrines*, *boudin blanc* et noir.

Citons encore parmi les mets spéciaux de cette région, *l'ail rôti sur la braise* et mangé avec du beurre, les *caillebottes à la chardonnette*, sorte de *jonchée*, les *fouaces diverses* et les *coireaux à la farine de maïs*, la *fouée* (galette au tourteau), le *gâteau d'Assemblée*, le *gâteau de Pâques*, les *brioches* de Taillebourg et le *raisiné*, les *biscottes* de Pons et la *tarte à la frangipane*.

**Boissons.** — On récolte en Saintonge des vins de table de moyenne qualité, qui presque tous d'ailleurs sont utilisés pour la distillation. C'est dans une bande du littoral, large de 20 kilomètres, partant de la Vendée et s'arrêtant tout près de Royan, que l'on tire les *bois communs*; dans une deuxième bande de même largeur, plus éloignée de la mer, on récolte les *bois ordinaires*; une troisième bande, qui comprend Saint-Jean-d'Angely, et tout le sud et l'est de la Saintonge en contact avec l'Angoumois, fournit les *bons bois* et les *fins bois*, et même la fine Champagne.

Dans cette région, les propriétaires de vignes préparent eux-mêmes, pour eux et leurs amis, une sorte de *mistelle* qui ne se trouve pas dans le commerce, et que dans le pays, on appelle *pineau*. On l'obtient en versant de l'eau-de-vie du pays sur du moût en fermentation.

Pour terminer, il faut signaler la liqueur d'angélique, qui est une spécialité de Matha.

**AURILLAC.** — Vile d'Auvergne qui est le centre de la fabrication du fromage dit *Cantal*.

**AURIOL.** — Nom sous lequel on désigne, à Marseille, le maquereau.

**AUROCHS.** — Bœuf de plaine, bœuf sauvage. Cet animal, très répandu autrefois dans les forêts de l'Europe tempérée, ne se trouve plus aujourd'hui, et en quantités minimes, qu'en Lituanie, dans les Carpates et au Caucase.

La viande d'aurochs se prépare comme celle du bœuf.

**AUORE (À I').** — Dénomination s'appliquant surtout à une sauce dont nous donnons la formule au mot **SAUCES** et, par extension, à tous les apprêts nappés avec cette sauce.

On désigne aussi sous ce nom une préparation d'œufs durs farcis. V. **ŒUFS**, *œufs farcis à l'aurore*.

On désigne encore sous ce nom un fromage normand qui est bon à consommer toute l'année.

**AUTOCLAVE.** — Sorte de chaudière à parois très résistantes et à fermeture hermétique, munie d'une soupape de sûreté et permettant de porter de l'eau à une température supérieure à celle de son point d'ébullition.

Aucun germe vivant ne résiste à une température de 120° en milieu humide, pendant un temps suffisant; aussi l'autoclave est-il utilisé dans l'industrie alimentaire pour stériliser les aliments renfermés dans des boîtes à fermeture étanche. V. **CONSERVE**.

C'est à Denis Papin qu'on doit l'invention de cet instrument et l'antique marmite de Papin (ancêtre de la machine à vapeur) connaît un regain de nouveauté sous forme de marmites à pression qui, en permettant de porter les aliments à une température atteignant souvent 140°, permet d'effectuer en très peu de temps des apprêts qui demanderaient beau-



Marmite ou autoclave Papin.  
(Conservatoire des Arts et Métiers.  
Phot. J. Bayer.)

coup plus de temps avec la méthode ordinaire. Les résultats, bien qu'acceptables en nombre de cas, sont cependant loin de valoir ceux que donnent les procédés traditionnels; la décomposition de certains aliments, de la viande particulièrement, est poussée beaucoup plus loin que dans la cuisson ordinaire; de plus, les vitamines sont complètement détruites.

Un emploi trop exclusif de ces appareils pourrait occasionner certaines affections (scorbut) qui surviennent également chez ceux qui s'alimentent exclusivement de conserves stérilisées. On a pu signaler quelques accidents de cet ordre.

**AUTO-INTOXICATION DIGESTIVE.** — Intoxication produite par des substances toxiques, élaborées par les microbes aux dépens des aliments, surtout des albuminoïdes ingérés.

Il ne faut pas confondre cette forme d'intoxication, due à des aliments sains, ingérés en excès ou mal digérés et soumis à des putréfactions microbiennes dans l'intestin, avec l'intoxication alimentaire, due à l'ingestion d'aliments avariés ou toxiques.

**AUTRICHIENNE (À l').** — Cette expression s'applique à différentes préparations caractérisées, comme celles dites à la hongroise, par un assaisonnement au paprika ou poivre de Hongrie et, quelquefois, par un appoint d'oignon fondu, de fenouil ou de crème aigre.

**AUTRUCHE.** — La chair de cet oiseau, interdite aux juifs et aux musulmans, était fort prisée des Romains. Le deuxième Apicius lui consacra une sauce spéciale.

Une autruche fournit, en moyenne, 30 kilos de viande et 20 kilos de graisse.

**AUTUN (Fromage d').** — Ce fromage est dit « fromage de vache »; il peut être consommé toute l'année.



Saupoudreuse, aiguière et écuelle en étain de l'ancienne Auvergne.

**AUVERGNE.** — Il est bien des gens qui croient que la cuisine auvergnate tient tout entière dans la planctueuse soupe aux choux ou *potée*, préparée avec force porc frais et salé.

La soupe aux choux semble être, pour ces gens-là, l'unique plat de la cuisine locale, celui qui convient tout particulièrement au goût des habitants du pays et qui est le plat caractéristique de tous les repas auvergnats, grands ou petits.

Disons tout de suite qu'il en est autrement, et ensuite, que la *potée* n'est pas un mets spécifiquement auvergnat. Chaque région, y compris l'Île-de-France, où pourtant la cuisine est très délicate, a sa *potée*. Il y a la *potée* bourguignonne, qui est une grande chose; la *potée* alsacienne, qui, elle aussi, est succulente tout autant que celle du Cantal; la *potée* languedocienne, qui est savoureuse, et enfin la *potée* parisienne, qui figure journellement sur la carte des restaurants de la capitale. Il y a encore en France maintes autres *potées*, dont on trouvera les recettes à leur ordre alphabétique, aux mots **SOUPES** et **POTAGES**, et qui, toutes, ou presque, se préparent avec de la viande de porc, fraîche ou salée, et avec, comme garniture, des choux, des carottes, des oignons, des poireaux et des pommes de terre.

L'Auvergne, ancienne province française qui comprend les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal et une partie de la Haute-Loire, est un pays où, si elle est copieuse, grasse et confortable, la cuisine comporte cependant bon nombre de plats savoureux et délicats.

La terre d'Auvergne est fertile. On y cultive des légumes excellents. Les vergers de la Limagne produisent des beaux fruits de table (abricots, pêches, pommes, poires, cerises) et alimentent aussi l'importante industrie des *fruits confits* de Clermont-Perand. On connaît également la succulence des noix et des châtaignes d'Auvergne.

L'élevage produit d'excellentes viandes de boucherie. Dans les pâturages de montagne, on élève des bœufs de très bonne qualité, à la chair exquise; les moutons, particulièrement ceux de Vassivière et ceux de Chaudesaigues, sont très appréciés.

Les porcs d'Auvergne sont réputés pour la finesse de leur chair; on prépare avec cette chair maintes charcuteries locales exquises, que l'on trouve d'ailleurs à Paris et dans les grandes villes de province.

Sans doute les volailles de cette contrée n'ont pas les qualités de celles de la Bresse, mais elles sont néanmoins de chair délicate.

Le gibier d'Auvergne, poil et plume, ne vaut pas non plus celui de la Sologne, mais il est cependant de chair savoureuse.

Les poissons d'eau douce sont exquis. Carpes, perches, tanches, brochets, anguilles abondent dans les rivières et les étangs et fournissent les éléments de succulentes matelotes. On dit, et l'on a raison, que les *truites* des rivières de Massiac, Aurillac, Murols et Marsenac ont une chair des plus délicates et sont exquis préparées au *bleu* ou à la *meunière*. Disons



Carte gastronomique de l'Auvergne et du Bourbonnais.

enfin que le *saumon* de Brioude a une chair comparable, comme délicatesse, à celle du saumon de la Loire.

Au printemps, on récolte, dans les bois et les forêts d'Auvergne, des champignons exquis, et particulièrement, des *morilles* succulentes.

Le vignoble de ce pays ne produit pas de très grands vins rouges ou blancs. Il fournit seulement de très bons vins de table; cependant les habitants de cette région déclarent, et sans doute ont-ils raison, que le vin rouge de *Chanturgue* est un nectar, bien fait en tout cas pour être bu avec les différentes spécialités culinaires du pays.

#### Spécialités culinaires d'Auvergne. —

Peu nombreuses sont les spécialités culinaires de cette région. Citons, en premier lieu, la succulente *potée*, qui se prépare avec, comme base nutritive, du porc salé et, comme éléments de garniture, des choux, des carottes, des navets, des oignons, des poireaux, des pommes de terre, et comme accent local (nous sommes au-dessous de la Loire) de l'ail.

La *soupe au farci* est une sorte de pot-au-feu rustique dans lequel on fait cuire un chou farci de chair à saucisse et condimenté avec ail et persil hachés.

Les spécialités de charcuterie sont nombreuses et toutes délicieuses.

Parmi elles, nous citerons les *jambons*, les *saucisses* et *saucissons de campagne*, les *boudins*, les *frittons* et le *fricandeau*, qui ne se compose pas, comme son nom semble l'indiquer, d'une tranche de veau, mais qui est une sorte de pâté de cochon cuit en crépine.

Parmi les plats strictement locaux, voici encore la *tourte à la viande*, préparée dans une terrine de forme basse, fonnée de pâte feuilletée et garnie de farce de porc et de veau; l'*omelette bravaude*, qui se fait avec des pommes de terre en dés et du lard maigre, et qui, avant d'être retournée dans la poêle, est garnie de crème fraîche épaisse et de fromage râpé; les *friands de Saint-Flour*, qui ont beaucoup d'analogie avec ceux que l'on trouve dans les charcuteries parisiennes; le *gigot bravaude*, qui est naturellement piqué de gousses d'ail et que l'on fait braiser, avec les légumes aromatiques habituels, au vin blanc, et qu'habituellement, on sert avec des haricots rouges aux petits oignons et parfois avec des choux braisés; les *truffades*, qui se préparent avec des pommes de terre cuites à la poêle avec lardons maigres, apprêt condimenté avec de l'ail et sur lequel, au moment de servir, on ajoute de la tomate fraîche, détaillée en petits dés; les *pommes de terre au lard*, que l'on prépare à peu près de la même façon que partout ailleurs; le *petit salé* de Murât; le *coq au vin*, plat magistral que l'on prépare dans une auberge au sommet du Puy de Dôme; les *tripoux* de Saint-Flour.

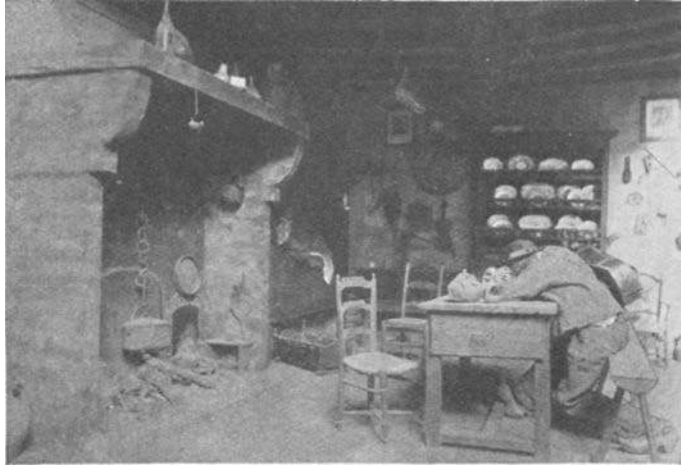
Comme mode d'apprêts de poissons, citons l'*anguille à la gelée* d'Ussel. Comme apprêts de gibier, les *côtelettes de grives* de Brioude.

Parmi les autres spécialités de la région, il faut signaler les *pâtes alimentaires* de Clermont-Ferrand, qui sont réputées.

Enfin, parmi les plats de douceur et de confiserie, nous citerons la *flagnarde*, les *milliards de cerises*, l'*angélique* de Clermont-Ferrand, les *croustilles* de Thiers, l'*échaudé* de Riom, les *cornets* de Murât, les *bêtises* et *farces* de Saint-Flour, la *tarte aux châtaignes*, les *bourriolles* d'Aurillac, qui sont des *crêpes de blé noir*.

Nous ne saurions passer sous silence, en parlant des produits comestibles de l'Auvergne, le *fromage* du Cantal, dont la réputation est universelle, le *fromage bleu*, le *petit riommois* et le *fromage de chèvre*.

**AUVERNAT.** — Plant ou cépage originaire d'Auvergne et cultivé dans les environs d'Orléans; l'auvernat, connu surtout par la citation de Boileau, donne, en effet, comme le dit le poète, un vin fumeux et



Intérieur paysan dans une région montagneuse de l'Auvergne.

fortement coloré. Déjà, sous Louis XIV, les cabaretiers avaient coutume de le mélanger avec des vins plus légers et moins colorés, comme le *lignage*, pour obtenir des vins claires ou rosés, qu'on vendait sous le nom de vin d'Ermitage, que l'on connaît aujourd'hui sous des noms différents.

**AVELINE.** — Nom vulgaire d'une variété de noisettes.

L'avelinier, qui produit ce fruit, n'est qu'une variété du coudrier commun.

Les recettes pour l'emploi des avelines sont données au mot **NOISETTE**.

**AVESNES (Boulette d').** — Fromage de la région du Nord qui peut être consommé de novembre à mai.

**AVICE.** — Pâtissier français, contemporain d'Antonin Carême. Dans ses livres, Carême parle avec la plus grande vénération de ce praticien et le place au premier rang parmi les pâtisseries de cette brillante époque.

**AVINER.** — Imbiber un tonneau neuf de vin, pour lui faire perdre le goût de bois.

Aviner une cuve signifie également écraser le raisin à mesure qu'on la remplit.

**AVITAILLEIEMENT.** — Ensemble des provisions de bouche nécessaires à la subsistance de l'équipage et des passagers d'un navire.

**AVITAMINOSE.** — Affection causée par l'absence, dans l'alimentation, d'une ou de plusieurs vitamines.

v. **VITAMINES.**

**AVOCAT.** — Fruit de l'avocatier, arbre originaire de l'Amérique du Sud.

Ce fruit, qui a la forme d'une grosse poire, est de couleur verdâtre ou violacée.

Au milieu de sa pulpe se trouve un noyau de la grosseur d'une noix. La chair de l'avocat est très prisée des Américains. Elle est épaisse, fondante, s'étale sous la pression, comme le beurre, et possède un goût de noisette.

La poire d'avocat est peu sucrée, un peu acidulée; elle contient de la protéine (2 p. 100) et une assez forte proportion de matières grasses (20 p. 100), ce qui la rend très nourrissante.

On mange ce fruit au naturel ou assaisonné avec une sauce vinaigrette.

Aux États-Unis, on le sert très souvent en salade.

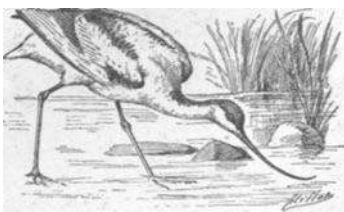


Poire d'avocat.



**AVOCETTE.** — Genre d'oiseaux échassiers. On trouve l'avocette dans les pays froids ou tempérés, particulièrement sur les côtes d'Europe ou d'Amérique.

La chair de l'avocette, bien qu'assez délicate, se ressent de sa nourriture, presque uniquement composée de frai de poissons, de vers et d'insectes aquatiques. L'avocette d'Europe est de la grosseur d'un pigeon. Son plumage est mêlé de noir et de blanc. On la chasse surtout dans le Poitou.



Avocette.

Toutes les préparations culinaires indiquées pour la sarcelle sont applicables à l'avocette.

**AVOINE.** — Céréale dont la graine est la nourriture par excellence des chevaux, des bestiaux et des volailles.

On l'utilise aussi pour l'alimentation de l'homme, sous forme de farine fine (crème), ou plus grossière (grau), ou encore laminée sous forme de flocons. Elle sert à préparer des bouillies (*porridge* des Ecosais) et des potages.

Torréfiée, la graine d'avoine dégage un parfum très voisin de celui de la vanille.

Par suite de sa faible teneur en gluten, la farine d'avoine ne donne pas une pâte élastique par malaxation avec l'eau, elle n'est donc pas panifiable.

L'avoine, comme toutes les céréales, est introduite de plus en plus dans l'alimentation. Il est même à désirer que la consommation de cette précieuse céréale soit plus généralisée. Voici sa composition chimique p. 100 :

	GRAINS ENTIERS	GRAINS MONDÉS
Eau .....	13,61	14,26
Matières grasses .....	4,20	6,11
Matières azotées .....	13,66	11,25
Matières azotées insolubles .....	11,36	>
Matières azotées solubles .....	2,30	>
Dextrine .....	1,25	>
Sucre .....	0,32	>
Amidon .....	48,58	61,28
Cellulose .....	16,21	3,46
Cendres .....	3,58	3,09
Cendres insolubles .....	2,33	>
Cendres solubles .....	1,25	>
Extractif .....	1,42	>

**Potage au grau d'avoine.** — Verser en pluie dans un litre de bouillon 4 cuillerées de grau d'avoine. Bien mélanger et laisser cuire à petite ébullition pendant 30 minutes. Ajouter, au dernier moment, 50 grammes de beurre frais; mélanger. Ce potage se fait aussi au lait ou à l'eau.

**Potage à l'avoine au naturel.** — Faire tremper l'avoine concassée dans de l'eau tiède. La mettre dans une casserole, la mouiller abondamment d'eau; assaisonner de sel; cuire à très faible ébullition pendant 4 heures.

Passer le liquide à la mousseline ou à la passoire fine et le lier avec quelques cuillerées de crème ou de lait et un peu de beurre frais.

**Potage crème d'avoine.** — Préparer une bouillie d'avoine ainsi qu'il est dit à la recette du *Potage au grau d'avoine*. Passer à l'étamine et lier avec Jaunes d'oeufs, crème et beurre frais.

**Porridge des Ecosais.** — V. **PORRIDGE.**

**Bouillie à la crème d'avoine sucrée.** — Ce mets convient surtout aux enfants, aux vieillards et aux

convalescents. Pour que cette bouillie soit très lisse, il faut délayer peu à peu la farine à froid, puis jeter dans le liquide bouillant sucré (lait généralement); laisser cuire 10 minutes, en remuant avec la cuiller de bois.

**AXONGE.** — Graisse animale de consistance molle. Ce nom s'applique plus spécialement à la graisse de porc, que l'on désigne aussi sous le nom de saindoux. V. ce mot.

**AYAPANA.** — Plante de l'Amérique du Sud dont les feuilles, contenant un arôme suave, sont employées en infusion comme apéritives et sudorifiques.

Cette infusion se fait comme celle du thé; mais, comme son arôme est très puissant, 12 ou 13 feuilles suffisent pour une théière de 6 tasses.

L'ayapana s'allie admirablement avec les jaunes d'œufs et la crème.

**AYTHYA.** — Sorte de canard, appelé vulgairement *milouin*.

Le canard milouin, à l'âge adulte, a la tête et le cou d'un rouge vif, le dos et la poitrine en partie d'un noir mat, et en partie d'un gris cendré finement rayé de noir, les flancs également rayés, la région postérieure de l'abdomen noire, le bec d'un bleu foncé avec la base et l'onglet noirs, les tarses et les doigts bleuâtres et les yeux d'un rouge orangé. C'est là la livrée du mâle. Quant à la femelle, son plumage, même au printemps, est infiniment moins brillant.

Cette espèce niche fréquemment dans les plaines humides de la Hollande, de l'Allemagne du Nord et de la Belgique, et traverse la France deux fois par an pour aller hiverner. Elle est alors l'objet d'une chasse acharnée, en raison de la succulence et de la saveur toute particulière de sa chair, qui la font estimer des connaisseurs.

On applique à ce canard tous les modes d'apprents indiqués pour le *Canard sauvage*. V. ce mot.

**AZEROLE.** — Fruit de l'azerolier, nom vulgaire d'un arbrisseau, le *crataegus azarolus*, qui est de la même espèce que l'aubépine. On l'appelle encore *épine d'Espagne*. Cet arbrisseau est semblable à l'alisier.

L'azerolier croît spontanément dans toute la région méditerranéenne, et on le cultive en pleine terre aux environs de Paris. L'azerole est ovale, de couleur rougeâtre ou jaunâtre, de saveur aigrelette légèrement sucrée. On en fait des compotes, des gâteaux et une liqueur estimés. En Provence, en Italie et en Espagne, ainsi que dans toute l'Algérie,



Rameau et fruit d'azerole.

on en fabrique des confitures dont chacun se montre très friand.

**AZI ou AZY.** — Présure que l'on fait avec du petit lait auquel on ajoute une certaine quantité de vinaigre.

**AZOTE.** — Corps simple gazeux, qui forme les deux tiers de l'atmosphère et qui entre dans la composition de beaucoup de substances utilisées comme aliments. V. **ALIMENTS** et **ALBUMINOÏDES**.

**AZYME (Pain).** — Étymologiquement, le mot *azyme* veut dire *sans levain*.

Le pain azyme des Hébreux se faisait de deux façons, soit en grillant préalablement la farine, soit en le préparant avec de la farine ordinaire. Cette farine était pétrie avec de l'eau tiède, salée à raison de 10 grammes de sel par livre de farine. Cette pâte était abaissée à un centimètre d'épaisseur et placée sur une plaque de tôle. On piquait l'abaisse et on la cuisait à four doux.

On préparait aussi du pain azyme avec de la farine d'avoine grillée.



H'liot. Rollar.)



**BABA.** — Gâteau fait avec une pâte levée mélangée de raisins secs et imbibée, après cuisson, d'un sirop au rhum ou au kirsch.

**Historique.** — On admet généralement que l'invention de ce gâteau est due au roi Stanislas Leczinski. Cependant, certains auteurs disent que ce roi gourmand n'inventa pas du tout le baba tel que nous le connaissons, mais que,

tout simplement, il imagina une manière nouvelle de manger un gâteau, le kugelhopf, qui se faisait à Lemberg, depuis 1609, en arrosant ce gâteau avec du rhum, et en le faisant flamber comme un plum-pudding.

Le kugelhopf ainsi préparé eut le plus grand succès à la cour de Lorraine, où on le servait toujours accompagné d'une saucière renfermant du vin de Malaga sucré et aromatisé.

Le roi Stanislas, qui était un lecteur fervent des *Mille et une nuits* (dans la traduction de Galand), donna à son entremets préféré le nom d'un héros de son livre favori : Ali-Baba.

Ce gâteau fut introduit à Paris, au commencement du dix-neuvième siècle, par le pâtissier Sthorer, qui l'avait vu faire à Lunéville, où s'était transportée la cour de Pologne. En lui conservant le même nom, il en fit la grande spécialité de la maison qu'il avait installée rue Montorguelli. Par la suite ce gâteau s'appela simplement baba.

La vogue du baba fut très grande.

Sthorer faisait des babas à l'avance, puis les trempait au pinceau, au moment de les débiter. Plus tard, on procéda à l'immersion dans un sirop au rhum.

Notons que, vers 1840, on préparait, à Bordeaux, un entremets du même genre que l'on appelait *fribourg*.

À la même époque également, un maître pâtissier parisien, Julien, en supprimant les raisins de la pâte, en donnant une autre forme à l'entremets, et en modifiant le sirop de trempage (sirop qui resta longtemps un secret de sa maison), créa le *brillat-savarin*, qui devint le savarin tout court.

« Il donna, dit Lacam, à son ami Bourbonneux, avec lequel il avait travaillé chez Chiboust, l'idée de créer, toujours avec la même pâte, moulée cette fois dans un moule hexagonal, un gâteau qui fut baptisé le *gorenflot*, du nom d'un héros de la *Dame de Montsoreau*, que les deux amis venaient d'entendre ensemble. Alexandre Dumas avait lui-même emprunté ce nom à la commune de Gorenflot, située près d'Amiens. »

Voici la recette utilisée par les pâtissiers pour faire les babas :

**PROPORTIONS.** — Farine, 500 g; beurre, 300 g; sucre en poudre, 20 g; levure, 20 g; œufs entiers, 7; lait tiède, un décilitre; raisins de Corinthe, 50 g; raisins de Smyrne, 50 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine tamisée dans une grande sébile en bois; faire un trou au milieu; dans ce creux mettre le sel et la



Grand moule à baba. [Phot. Larousse.]

levure; délayer cette dernière avec le lait tiède.

Ajouter les œufs; travailler la pâte à la main pour la bien mélanger.

Détacher les parties collées sur les parois de la sébile et les rejeter dans la masse; mettre sur la surface de la pâte le beurre, manié, ramolli et divisé en menus morceaux. Couvrir la pâte et la tenir dans un endroit assez chaud pour la faire fermenter. La laisser ainsi au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Ajouter alors le sucre dans la pâte et la pétrir à la main, afin de lui incorporer le beurre. Ajouter aussi les raisins de Smyrne et de Corinthe. Bien mélanger.

Garnir de cette pâte des grands moules à baba bien beurrés, ou, selon indication, des petits moules spéciaux, ces moules remplis au tiers seulement de leur hauteur. Cuire à four chaud; laisser refroidir avant de démouler. Tremper dans un sirop à baba et parfumer avec la liqueur indiquée, rhum, kirsch ou autre.

**Sirop à baba.** — En principe, ce sirop se prépare en ajoutant à un litre et demi de sirop cuit à 28° 2 décilitres et demi de rhum.

Suivant les maisons, ce sirop est aromatisé avec des aromates divers, principalement avec une petite quantité de coriandre.

**BABEURRE.** — Lait battu ou lait de beurre.

Le babeurre est le lait dont on a enlevé le beurre par barattage. Ce produit diffère, selon qu'on baratte le lait doux ou aigri, ou qu'on enlève la crème par centrifugation. En principe, le babeurre diffère du lait, simplement écrémé, en ce que cet écrémage est poussé plus loin et qu'il a subi un commencement de fermentation lactique.

Il a la composition du lait, à l'exclusion de la crème, dont il renferme cependant toujours une faible proportion que le barattage le plus complet ne peut enlever; il renferme toute la caséine, ce qui le différencie du petit lait, et cette caséine, par suite de l'acidification, a subi des modifications qui la rendent plus soluble et plus digestible; il renferme tous les sels minéraux du lait et la proportion de lactose non encore transformée en acide lactique; c'est un excellent aliment que l'on emploie beaucoup pour les nourrissons lorsqu'on veut réduire la ration de graisses ou que celles-ci sont mal tolérées. On l'utilise surtout en soupe.

**Soupe de babeurre.** — Délayer un peu de farine (de froment, d'orge, de riz, etc), en moyenne une cuillerée à soupe par litre, dans un peu de babeurre froid, en évitant les grumeaux; ajouter ce mélange au babeurre chauffé que l'on porte doucement à l'ébullition dans une casserole de porcelaine ou d'émail; laisser réduire à peu près d'un quart et sucrer à raison de 70 à 90 grammes (parfois moins) par litre.

L'addition de farine a pour objet de diviser les flocons de caséine et de les rendre plus digestibles. Ainsi préparée, la soupe de babeurre a une valeur nutritive sensiblement égale à celle du lait de femme.

**BABINES.** — Nom vulgaire des lèvres de certains animaux, tels que le chien ou le singe. L'expression populaire « s'en lécher les babines » indique la satisfaction éprouvée par la dégustation d'un aliment savoureux.

**BABIROUSSA.** — Ce genre de mammifère, voisin du sanglier, en diffère par le nombre et la forme de

ses canines supérieures. De là vient son nom, qui, en malais, signifie *cochon-cerf*.

Son aspect général, et sa forme trapue, lui donnent une certaine ressemblance avec le rhinocéros. Comme ce dernier, il habite les forêts marécageuses de l'archipel Indien. On le réduit assez facilement en domesticité. Sa chair, que l'on prépare comme celle du sanglier, est assez estimée.

V. SANGLIER.

**BACCHANALES.** — Fêtes célébrées en l'honneur de Bacchus. Ces fêtes, qui, dit-on, prirent naissance en Egypte, passèrent ensuite en Phénicie, en Grèce et en Italie.

**BACCHANTE.** — Prêtresse de Bacchus.

**BACCHUS.** — Dieu romain du vin. C'est le *Dionysos* des Grecs. Il naquit, selon la légende, dans la Thèbes de Béotie.

Jupiter était son père; Sémélé, sa mère, était une des filles de Cadmus et d'Hermione.

Sémélé étant morte, foudroyée par les flèches étincelantes de son amant, qu'elle avait voulu voir dans tout l'appareil de sa gloire, Bacchus

aurait été anéanti avec elle si, du sein du cadavre qui gisait à ses pieds, Jupiter n'eût fait tirer par Vulcain le jeune fruit de l'Amour, que Macrès, fille d'Aristée, reçut dans ses bras et qu'ensuite Sabasius enferma dans la cuisse du dieu. Il y resta tout le temps qu'il fallait pour compléter les neuf mois de gestation.

Ses trois tantes, Ino (ou Leucothéa), Agave, Antonoé, lui servirent de nourrices et veillèrent avec toute la sollicitude maternelle sur son enfance. Des mains des Nymphes, Bacchus passa dans celles des Muses et de Silène. Les premières l'initiaient à la connaissance de l'harmonie et de la danse. Silène lui enseigna la culture de la vigne et la fabrication du vin.

Enthousiasme, vie confortable, abondance, civilisation, tout cela était, pour les anciens, classé dans le mythe de Bacchus.

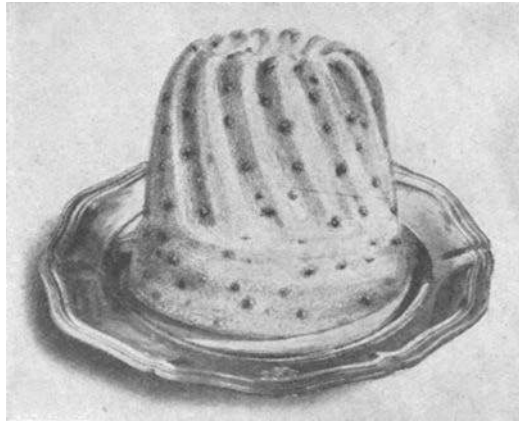
Le dieu du vin était considéré comme l'ami de Cérés, déesse des blés; Cérés et Bacchus, c'était le couple sacré par excellence. L'un sans l'autre, pensaient les anciens, « n'enseignent qu'une agriculture incomplète, ne donnent qu'une nourriture insuffisante ».

L'esquisse première de la civilisation se compose de deux dons: les céréales et les boissons fermentées. Le solide et le liquide, ce qui sustente et ce qui anime, le bon sens et l'enthousiasme, voilà la vie complète.

Dans notre littérature, le dieu du vin a été souvent célébré en vers et en prose. Innombrables sont les poèmes dont Bacchus a fourni le thème.

Nous en citerons quelques-uns. Ronsard dit, dans *l'Ode gauloise* :

« A toi, gentil Anacréon,  
Doit son plaisir le biberon,  
Et Bacchus te doit ses bouteilles  
Amour son compagnon te doit  
Vénus et Silène qui boit  
L'été dessous l'ombre des treilles. »



Baba.



Bacchus sur un tonneau de vin. Faïence. (Phot. Larousse.)

D'un poète anonyme, voici quelques vers à la gloire de Bacchus :

« Gais enfants de Bacchus, vrais amis de la table,  
De notre courte vie égayons le chemin ;  
Que le sombre chagrin, jamais ne nous accable  
Aussitôt qu'il paraît, noyons-le dans le vin.  
« Toujours gais et dispos, voltigeant tour à tour,  
De l'Amour à Bacchus et de Bacchus à l'Amour. »

« *In vino veritas*, mes frères », chante Armand Gouffé, un des bons chansonniers du Caveau, et il ajoute :

< Dieu, pour nous faire aimer nos verres,  
Mît la vérité dans le vin! »

Et Béranger chante, lui aussi, Bacchus et le vin. Dans la Grande Orgie, il dit :

< Le vin charme tous les esprits,  
Qu'on le donne  
Par tonne!

Que le vin pleuve dans Paris,  
Pour voir les gens les plus aigris  
Gris!

i Non, plus d'accès  
Aux procès;

Vidons, joyeux Français,  
Nos caves renommées

Qu'un censeur vain  
Croît en vain

Fuir le pouvoir du vin,  
Et s'enivre aux fumées! >

Et voici une chanson à boire de Pierre Perrin (1680) :

« Sus, sus, pinte et fagot,  
Sans souci de l'écot,  
Buvons à tasse pleine.

Achevons, achevons de remplir nos bedaines ;  
Dussions-nous en crever, trinquons jusqu'à demain.  
Il est beau de mourir les armes à la main. »

Et une autre de Boileau, qu'il fit au sortir de son cours de philosophie à l'âge de 17 ans :

« Philosophes rêveurs qui pensez tout savoir,  
Ennemis de Bacchus, rentrez dans le devoir ;  
Vos esprits s'en font trop accroire.  
Allez, vieux fous, allez apprendre à boire,  
On est savant quand on boit bien :  
Qui ne sait boire ne sait rien! »

« S'il faut chanter ou rire au milieu d'un festin,  
Un docteur est alors au bout de son latin :  
Un goinfre en a toute la gloire.  
Allez, vieux fous, allez apprendre à boire,  
On est savant quand on boit bien :  
Qui ne sait boire ne sait rien! »

(BOILEAU-DESPREAUX, 1636-1711.)

**BACILE.** — Plante vivace qui croît dans les interstices des rochers, au bord de la mer. On la désigne aussi sous les noms de *criste-marine*, *passee-pierre*, *fenouil marin*. On la cultive dans les jardins, en terrain sec et pierreux. Cette plante se mange surtout en salade.

On peut aussi la préparer au beurre et à la crème, comme le pourpier (V. ce mot), ou la confire au vinaigre, comme les cornichons.

**BACON.** — Ce mot désignait autrefois, en France, le porc en général et, plus particulièrement, le porc et le lard salés.

Ce vieux mot français, comme beaucoup d'autres, est passé dans la langue anglaise d'où il nous est revenu pour désigner plus spécialement le *lard maigre fumé*.

« Un grand bacon avait tué », lisons-nous dans un fabliau du Secretain Moine. Et, dans le fabliau de Coquaigne, nous lisons encore :

« Si pais si a non Coquaigne  
Qui plus i dort, plus i gaigne.  
De bars, de saumons et d'aloises  
Sont toutes les maisons encloses;  
Si chevron i sont d'esturgeon,  
Les couvertures de bacoins  
Et les lates sont de saucisses. »



La Nymph Leucothéa (Ino) et Bacchus enfant. Bas-relief antique du Musée de Latran. (Phot. Larousse.)

**BACONIQUE (Repas).** — Se disait autrefois de certains repas qui étaient exclusivement composés de chair de cochon, fraîche ou salée, préparée de différentes façons.

Le nom donné à ces repas, et qui a été employé, en France, jusqu'au xvi<sup>e</sup> siècle, montre que le mot bacon est bien un mot d'origine française.

**BADAMIER.** — Cet arbre, que l'on nomme aussi *catappa*, croît généralement en Asie. Son fruit est une amande, de saveur agréable, dont on extrait une huile ayant quelque analogie avec celle d'olive.

Une autre espèce de badamier fournit la matière résineuse et odorante, sorte de benjoin, que l'on emploie en confiserie.

**BADIANE.** — Fruit d'un arbre portant le même nom et qui possède une saveur anisée. Plus connu sous le nom *à anis étoile*, on l'emploie

comme carminatif, en infusion (50 à 60 g par litre) et dans la fabrication de certaines liqueurs. Sa saveur est plus piquante que celle de l'anis vert, et l'essence à laquelle ce fruit doit son arôme est toxique, à doses un peu fortes; on a signalé des empoisonnements dus à des infusions trop concentrées.



Badiane et son fruit en forme d'étoile.

Dans l'Inde, en Chine et au Japon, on brûle cette plante pour parfumer les appartements; on la mange, après le repas, pour se parfumer la bouche; on la mêle aussi, dans ces pays, au thé et aux liqueurs.

C'est avec la badiane, qui fut apportée en Europe par un marin anglais, à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, que l'on fabrique l'*anisette* de Bordeaux.

Les graines de badiane sont employées en confiserie et en pâtisserie. Dans quelques pays du Nord, on en parfume le pain.

**BAGRATION.** — Dénomination (empruntée au nom d'un général russe qui fut adversaire de Napoléon) s'appliquant à divers apprêts: potage Bagration, salade Bagration. V. POTAGES, SOUPES et SALADES.

**BAIN-DE-PIED.** — En langage familier, on emploie ce terme pour désigner l'excédent d'un liquide quelconque (de café surtout) qui, débordant de la tasse où on la versé, remplit la soucoupe.

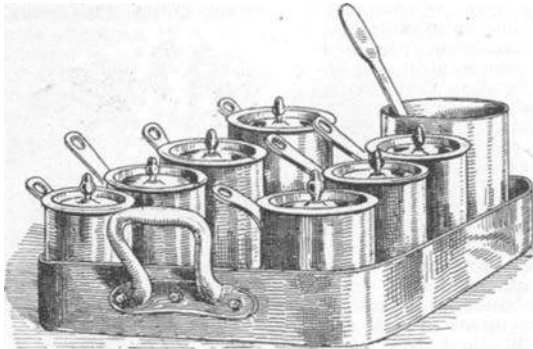
Jadis, les tasses de café étaient accompagnées d'une soucoupe assez profonde (V. CAFÉ) dans laquelle nos pères faisaient un peu refroidir ce breuvage avant de le boire, et cela à tort, car le café doit être pris très chaud.

On emploie encore quelquefois ce mot pour indiquer le trop-plein d'un verre d'eau-de-vie quelconque, mais cela seulement dans les établissements où les liqueurs ne sont pas servies dans des verres à dégustation.

**BAIN-MARIE.** — D'une façon générale, on désigne sous ce nom, en cuisine et en pâtisserie, un ustensile (une pia-

que plus ou moins profonde en l'espèce) où, dans de l'eau, maintenue suffisamment chaude, on conserve chauds les sauces et les mets devant être utilisés ultérieurement. Ainsi, dans cette plaque mi-pleine d'eau très chaude (et que l'on maintient chaude soit en la plaçant sur le coin du fourneau, soit en la chauffant à la vapeur, au gaz ou à l'électricité), on conserve au chaud les sauces blanches liées à l'œuf ou à la crème, telles que béarnaise, hollandaise, allemande, vin blanc, etc., ou les ragoûts de garnitures, simples ou composés, liés à blanc ou à brun, les purées et les salpicons divers.

• **BAIN-MARIE (Cuisson au).** — Genre de cuisson consistant à cuire dans un récipient, une casserole ou une plaque remplie d'eau, que l'on maintient à un



Bain-marie.

degré voisin de l'ébullition, certains apprêts délicats, tels que œufs brouillés, sauces au beurre, émulsions et autres préparations qui risqueraient de se désagréger, de faire huile, comme on dit communément, si elles cuisaient directement sur le feu.

On cuit aussi au bain-marie les crèmes moulées (genre crème caramel), les poudings divers, les pains de viandes ou de poissons, les mousses composées, etc.

On appelle encore bain-marie un ustensile qui sert à stériliser le lait destiné aux nourrissons.

**BAISER.** — On désigne sous ce nom, dans quelques régions de la France, de très petites meringues (V. ce mot) réunies deux par deux et soudées avec une crème assez consistante, ou avec une composition glacée quelconque.

**BAISURE.** — Terme de boulangerie qui désigne la partie d'un pain qui, dans le four, ayant touché de trop près un autre pain, n'est pas colorée et reste un peu molle.

**BAJET.** — Espèce d'huître, commune sur la côte occidentale de l'Afrique. La coquille de cette huître est plus épaisse que celle de l'huître ordinaire, très aplatie, et de forme ronde. La chair est comestible, mais peu délicate.

**BAJOUÉ.** — Partie de la tête (plus particulièrement du porc) qui s'étend depuis le dessous de l'œil jusqu'aux mâchoires.

**BALACHAN.** — Assaisonnement très employé au Siam. On le connaît au Tonkin sous le nom de *nukemum*.

Il se compose de petites crevettes que l'on pile avec du sel pour en faire une sorte de saumure épaisse, qu'on fait dessécher au soleil.

Cet apprêt, dit-on, excite l'appétit, tout en fortifiant l'estomac.

**BALAINÉ ou BALEINE.** — Restaurateur qui dirige « le Rocher de Cancale », rue Montorgueil. Grimod de la Reynière, qui donnait chez lui ses dîners de dégustation, le cite avec éloges. Carême le considère comme un traiteur de second ordre.

**BALANE.** — Crustacé à coquille conique et irrégulière, que l'on rencontre dans toutes les mers, fixé

sur les rochers. On le désigne communément sous les noms de *gland de mer*, *tulipe*, *turban*. Sa chair est assez délicate. On prépare ce crustacé comme le crabe. V. ce mot.

**BALANUS.** — On nomme ainsi le fruit du balanite, arbuste originaire de la haute Egypte.

Les fruits de cette plante, qui sont de la grosseur d'une noisette, donnent, par pression, une huile très recherchée par les parfumeurs.

Les gousses fraîches, mais très mûres, sont comestibles. On les désigne sous le nom de *dattes du désert*. On les mêle aux aliments pour en relever le goût.



Balanes fixées sur un fragment de coquille.

**BALAOU.** — Petit poisson qui a beaucoup d'analogie avec la sardine. Il abonde à la Martinique. Sa chair, très délicate, est de facile digestion.

On applique au balaou tous les modes d'apprêts indiqués pour les sardines. V. ce mot.

**BALEINE.** — Ce mammifère marin ayant déserté nos côtes, n'a plus, aujourd'hui, d'emplois alimentaires. Il n'en était pas de même au moyen âge, où, sous les noms de *crapois* ou de lard de carême, on le débitait pendant les jours maigres, et où il formait alors la principale nourriture des pauvres gens. La chair de ce cétacé est des plus indigestes et reste dure, même après 24 heures de cuisson.

Il est plusieurs sortes de baleines qui diffèrent de nom, d'aspect et de grosseur. Au point de vue gastronomique, le *sébio* et le *baleineau* (petit de la baleine) sont seuls intéressants. La chair de ces cétacés, qui est de couleur rougeâtre, a quelque ressemblance avec celle du bœuf, mais elle est loin d'en avoir la saveur. La chair de baleine était d'ailleurs peu estimée de nos pères. Mais ils prisait particulièrement la langue de l'animal, qu'ils mangeaient salée « pour ce qu'elle est, dit Ambroise Paré, molle et délicate ». Ils prisait fort aussi le lard de la baleine qu'ils mangeaient « en carême, aux pois ».

Comme cette viande se conserve assez longtemps sans se décomposer, les marins l'emmagasinent pour la manger, à l'occasion. Elle peut se préparer comme celle du thon.

Les adaptations culinaires de la chair de baleine sont peu nombreuses. Cet aliment est d'ailleurs d'une telle rareté sur les marchés européens qu'on ne peut guère s'aventurer à donner des formules pour le préparer.

Certains auteurs culinaires, s'appuyant sur ce fait que la baleine est mangée par les Esquimaux et les Japonais, s'appuyant aussi sur l'assertion de Lacépède, qui a écrit : « lorsque la baleine est salée, elle peut être recherchée comme un mets délicat », certains auteurs, disons-nous, n'ont pas hésité à rédiger de confiance une demi-douzaine de recettes pour apprêter ce gigantesque cétacé. Il est prouvé, au demeurant, que la chair de la baleine est en réalité un aliment très azoté et par conséquent très réparateur.

Le D' Félix Brémont conte qu'il eut l'occasion, en 1892, de manger de la baleine dans un restaurant voisin des Halles centrales : « Je ne dirai aucun mal de la baleine comestible, mais je ne me sens pas la force d'en dire beaucoup de bien. Faites bouillir un morceau de bœuf maigre dans de l'eau ayant servi à laver un maquereau manquant de fraîcheur; accommodez ce bouilli à une sauce relevée quelconque et vous aurez un plat semblable à celui qui me fut servi, sous le nom d'*Escalope de baleine à la Valois*. »

Nous ne protestons pas contre le manque d'enthousiasme du D' Félix Brémont, nous ne l'approuvons pas non plus complètement. N'est-il pas certain, n'est-il pas inéluctable que tous les animaux vivant sur terre, nageant dans l'eau ou volant dans l'air

doivent, tôt ou tard, venir augmenter le répertoire culinaire du monde?

**BALEINEAU.** — Petit de la baleine, que l'on désigne vulgairement sous le nom de *caffre*. La chair du baleineau est, dit-on, assez délicate. On la prépare comme celle du thon.

**BALISTE.** — Genre de poisson caractérisé par sa nageoire dorsale, qui est armée d'un aiguillon qui se relève avec vivacité quand l'animal est menacé de quelque danger.

Ce genre renferme plusieurs espèces, toutes remarquables par l'éclat métallique de leurs couleurs, leur peau épaisse, granuleuse, ayant la consistance d'une cuirasse.

Une seule espèce de balistes habite nos côtes de la Méditerranée. Ceux-ci, lorsqu'on les saisit, font entendre un grognement qui ressemble à celui du porc.

La chair du baliste est assez délicate. On la prépare comme celle de l'esturgeon et du thon. V. ces mots.

**BALLOTIN.** — Variété d'oranger dont les feuilles, plus larges que celles de l'oranger ordinaire, sont dentelées sur les bords. Le fruit de cet oranger a quelque analogie avec le citron; il en a aussi les propriétés.

**BALLOTTINE.** — On désigne sous ce nom une sorte de galantine que l'on sert habituellement comme entrée chaude, mais que l'on peut aussi servir froide.

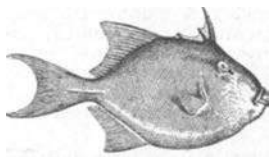
La ballotine se prépare avec une pièce quelconque, viande, volaille, gibier, poisson, désossée, farcie et roulée en forme de *ballot*.

D'une façon précise, le mot ballotine ne devrait s'appliquer qu'à une pièce de boucherie désossée et roulée sans aucun appoint de farce. Par extension, on donne aussi ce nom à divers apprêts qui ne sont autre chose que des galantines.

**Ballottine d'agneau braisée à la bonne femme.** — Farcir une épaule d'agneau désossée avec de la chair à saucisses, additionnée d'oignon haché, fondu au beurre ou au saindoux, et de persil haché.

Rouler l'épaule en ballotine et la ficeler. La faire colorer au four. La mettre dans une cocotte ovale en terre avec 12 oignons moyens légèrement rissolés au beurre et 100 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi. Ajouter un bouquet garni. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Faire réduire ce mouillement. Mouiller de fonds brun lié, en quantité suffisante pour couvrir juste la ballotine. Faire bouillir; mettre au four, la cocotte couverte. Cuire 45 minutes; ajouter 500 grammes de pommes de terre tournées en gousses. Achever de cuire au four, de 30 à 35 minutes. Egoutter la ballotine, la déficeler, la remettre dans la cocotte et servir dans l'ustensile de cuisson.

**Ballottine d'agneau braisée avec garnitures diverses.** — Préparer la ballotine, et la faire braiser dans une daubière, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, sans lui ajouter la garniture de lard, pommes de terre et oignons indiquée à cette recette. La ballotine étant cuite, l'égoutter, la déficeler. La dresser sur plat de service; l'entourer avec la garniture prescrite, ou, selon sa nature, dresser cette garniture à part. Arroser



Baliste.

la ballotine avec le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Les garnitures qui conviennent le mieux à cette préparation, et dont on trouvera les modes d'apprêt au mot GARNITURES, sont les suivantes : bouquetière, bretonne, bruxelloise, chipolata, flamande, jardinière, macédoine, milanaise, nivernaise, nouilles, riz pilaf, risotto, tourangelles.

On peut aussi accompagner cette pièce de légumes frais divers, liés au beurre ou à la crème; de légumes braisés ou glacés et de pommes de terre préparées diversement.

**Ballottine d'agneau à la boulangère.** — Se prépare comme l'*Épaule d'agneau farcie à la boulangère*. V. AGNEAU.

**Ballottine d'agneau à la bourgeoise.** — Comme la *Ballottine d'agneau à la bonne femme*, en remplaçant la garniture indiquée à cette recette par une garniture bourgeoise, qui doit achever de cuire avec la pièce. V. GARNITURES.

**Ballottine d'agneau à la bourguignonne.** — Faire braiser la ballotine au vin rouge. Lorsqu'elle est presque cuite, l'égoutter et passer le fonds de cuisson. La remettre dans la daubière avec une garniture bourguignonne (champignons, gros dés de lard de poitrine blanchis et rissolés, et petits oignons glacés). Verser la sauce dessus. Achever de cuire le tout ensemble.

**Ballottine d'agneau froide avec garnitures diverses.** — La ballotine étant bien refroidie, et lustrée à la gelée, la dresser sur plat de service, à même le plat, ou, suivant la nature de la garniture, surélevée sur un croûton en pain de mie beurré, et l'entourer de la garniture indiquée. Garnir de gelée hachée.

**Garnitures pour ballotine d'agneau froide.** — Toutes les garnitures indiquées pour les pièces de boucherie et pour les volailles froides sont applicables à cette ballotine.

**Ballottine d'agneau à la gelée.** — Farcir l'épaule, désossée et bien aplatie, avec de la farce à galantine (V. FARCES) additionnée d'un salpçon composé de langue écarlate, jambon et truffes. La rouler, l'envelopper dans un linge, la ficeler.

La cuire dans un fonds de gelée préparé ainsi qu'il est dit pour la galantine. V. ce mot.

Egoutter la ballotine, la déballer, et l'envelopper à nouveau dans le linge, en la ficelant aux deux bouts et au milieu. Faire refroidir sous presse.

Déballer la ballotine, la lustrer à la gelée (gelée faite avec le fonds de cuisson clarifié, et renforcée avec gélatine, si c'est nécessaire).

Dresser sur plat de service; entourer de gelée hachée.

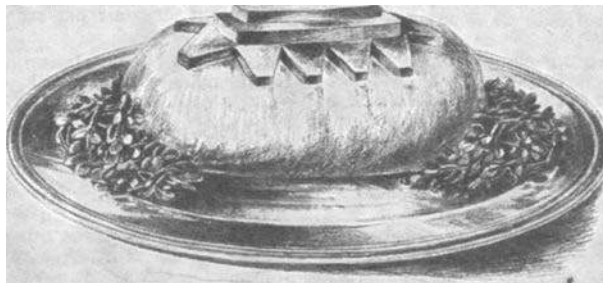
On peut aussi, au lieu de dresser la ballotine sur plat, la mettre dans une terrine ovale en terre ou en porcelaine, ou dans une coupe en verre et la recouvrir de gelée mi-prise.

**Ballottine de mouton.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la ballotine d'agneau.

**Ballottine de porc braisée avec garnitures diverses.** — Se prépare, avec épaule de porc désossée, comme la *Ballottine d'agneau*.

La ballotine étant braisée, l'égoutter, la déficeler; la faire glacer et la garnir avec l'une ou l'autre des garnitures habituellement employées pour les relevés de boucherie (V. GARNITURES). Arroser la pièce avec le fonds de braisage dégraissé, passé et réduit.

**Ballottine de porc à la gelée.** — Se pré-



Ballottine d'agneau à la gelée.

pare avec épaule de porc désossée comme la *Ballottine d'agneau, à la gelée*.

Dresser et garnir ainsi qu'il est dit pour la *Ballottine d'agneau*.

**Ballottine de poularde (à brun) avec garnitures diverses.** — Désosser une poularde moyenne selon la méthode habituelle. V. GALANTINE.

La farcir avec de la farce à quenelles ou avec une farce fine de porc. V. FARCES.

Rouler la ballottine dans une serviette (préalablement trempée à l'eau chaude et pressée) ; ficeler solidement, en donnant une forme correcte.

Mettre la ballottine à cuire dans une braisière dans du fonds blanc de volaille (juste assez pour couvrir la pièce). Faire partir ; couvrir, cuire à très petite ébullition pendant 50 minutes.

Egoutter la ballottine, la conserver au chaud 10 minutes, à l'entrée du four (ce repos est nécessaire pour que la farce se tasse bien).

Dégraissier le fonds de cuisson ; le passer à la mousseline. Le réduire de deux tiers. Le lier de 2 décilitres de fonds de veau lié réduit ; passer à la passoire fine.

Déballer la ballottine, la faire glacer au four, en l'arrosant avec le fonds lié.

Dresser sur plat long, à même le plat, ou sur un croûton.

Entourer avec la garniture indiquée. Napper de quelques cuillerées du fonds et envoyer le restant de ce fonds à part, en saucière.

On peut accompagner cette ballottine des garnitures suivantes ; bouquetière, céleris, champignons, chipolata, Demidoff, espagnole, financière, Godard, Lucullus, milanaise, niçoise, nouilles, orientale, périgourdine, piémontaise, portugaise, Rossini, et, en général, de toutes les garnitures indiquées pour les poulardes, poulets, et menues pièces de volailles préparées à brun.

**Ballottine de poularde (à blanc) avec garnitures diverses.** — Préparer et cuire la ballottine ainsi qu'il est dit ci-dessus et en la faisant légèrement glacer.

La dresser sur un croûton frit, ou sur un fonds en riz ou en semoule (dressage facultatif, dont le seul objet est de donner plus d'apparence au plat).

L'entourer de la garniture désignée ; accompagner d'une sauce, velouté ou suprême, préparée avec le fonds de cuisson de la ballottine.

On peut accompagner cette ballottine des garnitures suivantes : Albufera, anversoise, banquière, céleris, champignons, Chivry, demi-deuil, ivoire, nouilles, princesse, régence, riz, Toulouse, et, en général, de toutes les garnitures indiquées pour les poulardes, poulets et autres pièces de volailles préparées à blanc.

**Ballottine de poularde à la gelée ou en chaud-froid.** — Procéder, pour la préparation et pour la cuisson, ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Selon le genre de recette, terminer la préparation suivant la prescription donnée aux recettes des poulardes glacées *Jeannette, mayonnaise, Neva, parisienne, russe, strasbourgeoise*. V. POULARDES, *poulardes froides*.

**Ballottine de poulet à la gelée.** — Préparer la ballottine et la cuire ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

La déballer et la faire refroidir dans son fonds de cuisson, passé et dégraissé.

Dresser la ballottine dans une coupe, ou sur un plat long ; la glacer et la décorer avec une gelée préparée avec son fonds, ainsi qu'il est dit pour la *Poularde à la gelée*. V. POULARDES, *poulardes froides*.

**Ballottine de poulet glacée en chaud-froid.** — Procéder, avec une ballottine cuite ainsi qu'il est dit ci-dessus et refroidie, de façon indiquée pour la *poularde en chaud-froid*. V. POULARDES.

**Ballottine de veau.** — Se prépare, avec épaule de veau désossée (ou avec tranche mince de noix ou de sous-noix) ainsi qu'il est dit pour la *Ballottine d'agneau*.

On prépare les ballottines de veau en chaud ou en

froid, et on les garnit, chaudes, ou froides, avec l'une ou l'autre des garnitures habituellement employées pour les pièces de boucherie.

**Petites ballottines de volaille.** — Ballottines minuscules préparées avec cuisses de volaille, dont les ailes ou suprêmes sont employés d'autre part.

Ces cuisses sont désossées et farcies ainsi qu'il est dit pour les ballottines de poulardes. On les fait braiser, à blanc ou à brun, on les dresse et on les garnit selon les indications données pour les *Ballottines de poulardes*.

On donne quelquefois à cet apprêt la forme d'un jambonneau. Dans ce cas, la dénomination change et ces pièces sont servies sous le nom de *Jambonneaux de volaille*.

**Ballottines de volailles diverses.** — Procéder avec canards, dindonneaux, pigeons, ou pintades ainsi qu'il est dit pour la *Ballottine de poulet*.

Les farces des ballottines de canards et de pintades peuvent être complétées avec le tiers de leur volume de foie gras.

Suivant le mode de préparation adopté, on peut ajouter des truffes hachées à ces farces.

Les ballottines de canards, dindonneaux, pigeons, et pintades se servent chaudes ou froides et reçoivent toutes les garnitures indiquées pour les volailles en général.

**BALTHAZARD.** — En langage familier désigne un repas plantureux, allusion au fameux repas mentionné dans la Bible.

**BALSAMINE DES BOIS.** — Plante de la famille des balsaminées, qu'à tort on dit vénéneuse, et dont les feuilles tendres peuvent être préparées comme celles de l'oseille.

**BAMBELLE.** \* — Petit poisson de la famille des carpes. On le trouve en abondance dans certains lacs de Suisse.

Toutes les recettes données pour la carpe sont applicables à la bambelle. V. CARPE.

**BAMBOU.** — Roseau arborescent des pays chauds, dont les jeunes pousses sont comestibles et qui, confites au vinaigre, prennent le nom *A'achards*. V. ce mot.

Les rejetons, qui sont épineux, se mangent à l'état frais en Indochine, dans l'Inde, au Japon, etc., à la façon des asperges, ou cuits avec de la viande comme des choux, en potée.

Les Nippons font confire les pousses tendres de bambou dans du vinaigre de saki (boisson fabriquée avec le riz). Aux îles de la Sonde, on fait confire les tiges de bambou dans du vinaigre de palme.

La moelle de diverses espèces de bambou est très sucrée ; de leurs nœuds coule une sorte de sirop très apprécié. Le fruit du bambou, qui succède à une fleur, qui pour certains ne se montre que tous les 25 ans, est de la grosseur d'une poire et formé d'un grand nombre de grains comestibles semblables à ceux de l'épi de maïs. Ce fruit est très estimé des Nippons.

Les jeunes pousses de bambou étant recouvertes de poils très ténus mais très acérés, il convient, avant de les accommoder d'une façon ou d'une autre, de les en débarrasser, pour éviter les graves accidents qui pourraient survenir par suite de perforations intestinales.

**BAMBOU (Champignon de).** — Champignon fort réputé dans la cuisine chinoise, qu'on ne connaît en Europe qu'à l'état desséché.

**BAMIA.** — Plante de la famille des mauves dont le fruit, très mucilagineux, est employé dans les colonies, où il est connu sous le nom de *gombo*. Pour les diverses façons de le préparer, V. GOMBO.

**BANANE.** — Fruit du bananier dont on connaît une vingtaine d'espèces, qui poussent dans les régions tropicales. Ce fruit, très répandu, aujourd'hui, sur les marchés européens, a une saveur qui plaît à beaucoup de personnes, goût qui d'ailleurs est assez variable selon les espèces.

Dans la religion hindoue, une légende dit que c'est là le fruit qui fut défendu à Adam et Eve dans le paradis terrestre qui, selon elle, était situé dans l'île de Ceylan. D'après cette même légende, c'est avec les feuilles du bananier que nos premiers parents couvrirent leur nudité. Une telle croyance explique les noms de *figuier d'Adam* et de *bananier du paradis*, donnés aux Indes à deux espèces de bananiers.

Très riche en principes nutritifs, la banane passe pour un aliment particulièrement recommandable; cette assertion demande quelques réserves dans nos pays.

La banane renferme, en effet, 74 p. 100 d'eau; 0,87 de cellulose; 0,80 de cendres; 1,50 de substances azotées et 22 p. 100 d'hydrates de carbone.

Ces hydrates de carbone, presque entièrement assimilables lorsque les fruits sont parvenus à maturité, se trouvent, avant cette période, sous forme d'amidon non assimilable. Or les bananes destinées à l'exportation sont cueillies vertes et mises à mûrir dans des caves ou des entrepôts et, selon le débit, on les trouve à des états de maturité très variables.

Il faut avoir soin de choisir des fruits bien mûrs, sans être blets, s'ils doivent être consommés à l'état cru, surtout par les enfants.

Lorsque les bananes viennent d'être cueillies, leur chair est blanche, et presque sans saveur; on peut alors les comparer à nos pommes de terre.

C'est en cet état qu'il arrive souvent aux novices de les déguster pour la première fois et de s'en faire naturellement une opinion très défavorable. A mesure qu'elles mûrissent, elles deviennent sucrées comme nos châtaignes, et même davantage, et acquièrent un excellent parfum. Il en est de même lorsqu'on les fait sécher au four pour les conserver. A l'état de maturité parfaite, on les mange crues ou cuites. Indifféremment, tandis qu'il est indispensable de les faire cuire quand elles sont vertes.

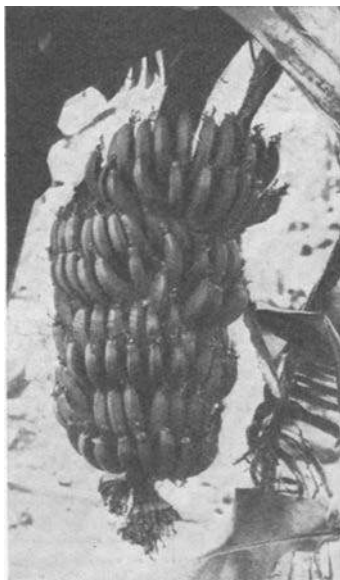
Quant à la banane desséchée, son pouvoir calorique, par 100 grammes, s'élève à environ 285 calories, soit deux fois celui de la viande.

Quoi d'étonnant, dans ces conditions, que ce fruit joue un rôle si important dans l'alimentation de certains peuples végétariens et qu'il suffise presque, à lui seul, à leur assurer l'existence? C'est pourquoi Stanley s'écriait, avec plus de vérité qu'on ne pense: « Quand on n'a plus ni blé, ni orge, ni riz, ni sorgho, ni millet on mange des bananes. »

On trouve sur les marchés la *banane des Canaries* et la banane d'Amérique. La première, plus sucrée et parfumée, est en forme d'arc, la seconde est plus grosse et plus longue. Choisir sur le régime les bananes d'un jaune doré uniforme sans taches noires qui sont l'indice d'un début de putréfaction.

Un régime de bananes peut porter jusqu'à 200 fruits et peser 35 à 40 kilogrammes.

**Bananes au beurre.** — Ranger dans un plat allant au four, beurré, les bananes pelées et défilandrées. Les arroser de beurre fondu. Les saupoudrer de sucre. Cuire doucement au four.



Régime de bananes.



Banane arquée des Canaries et banane droite d'Amérique.

**Bananes Beau harnais.** — Défilandrer 6 bananes pelées, ranger ces bananes dans un plat beurré allant au feu; les saupoudrer de sucre; les arroser de 4 cuillerées de rhum blanc; faire partir sur le fourneau; cuire au four 5 minutes; arroser de crème fraîche épaisse; saupoudrer de macarons écrasés; arroser d'un peu de beurre fondu; faire glacer au four très chaud. Servir dans le plat de cuisson.

**Bananes en beignets ou Beignets de bananes.** — Partager en deux, sur la longueur, les bananes; les faire macérer une heure avec rhum ou kirsch et sucre.

Au moment, les tremper dans de la pâte à frire et les faire frire en pleine friture brûlante.

Egoutter, éponger, saupoudrer de sucre fin; dresser sur serviette.

On peut aussi, les beignets étant frits, les faire glacer au four.

**Bananes en beignets à l'ancienne.** — Souder deux à deux des moitiés de bananes (macérées dans une liqueur), avec de la crème pâtissière (V. ce mot) parfumée au zeste d'orange. Tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme il est dit ci-dessus.

**Bananes en beignets (Cuisine créole).** — *La pâte*: Faire une pâte avec 3 grandes cuillerées de farine. Délayer avec de l'eau à peine tiède, jusqu'à ce qu'elle soit lisse, un peu épaisse. Ajouter une grande cuillerée de bonne huile d'olive. Laisser reposer 2 ou 3 heures en tournant de temps en temps. Au moment de remployer, monter en neige ferme 2 blancs d'œufs. Mêler doucement. Rouler chaque morceau de banane dans cette pâte et faire frire dans de la graisse très chaude.

*Préparation des bananes*: Couper en deux, séparer par le milieu; cuire dans du sirop épais vanillé. Refroidir et employer chaque morceau de banane comme il est dit plus haut pour en former des beignets saupoudrés de sucre fin.

**Bananes Bourdaloue.** — Procéder, avec des bananes épluchées et pochées au sirop, ainsi qu'il est dit pour les *Abricots Bourdaloue*. V. ABRICOTS.

**Bananes en compote.** — V. COMPOTES.

**Bananes Condé.** — Procéder, avec des bananes épluchées et pochées, ainsi qu'il est dit pour les *Abricots Condé*. V. ABRICOTS.

**Croûtes de bananes à la Bauvilliers.** — Tailler sur une brioche rassise une douzaine de tranches rectangulaires de 6 centimètres de long, et un peu plus larges qu'une banane.

Ranger ces tranches sur une plaque, les saupoudrer de sucre fin et les faire glacer au four.

D'autre part, éplucher 6 bananes et les diviser par moitiés dans le sens de la longueur. Ranger ces moitiés de bananes sur une plaque beurrée, les saupoudrer de sucre fin et les faire cuire pendant 5 minutes au four.

Avec les bananes et les tranches de brioche alternées, former un turban, sur un plat rond allant au feu.

Remplir le milieu de cette croûte avec une bouillie de semoule cuite au lait, sucrée, vanillée et liée avec des jaunes d'œufs (V. SEMOULE, *semoule pour entremets*) dans lequel on aura ajouté un salpicon de fruits confits macérés au marasquin.

Saupoudrer la croûte (turban et semoule) avec des macarons finement écrasés; arroser de beurre fondu; faire gratiner au four.

Au dernier moment, entourer d'un cordon de sauce abricot parfumée au marasquin.

**Croûte aux bananes à la maltaise.** — La préparer ainsi qu'il est dit pour la *Croûte aux bananes à la*



**Bauvilliers**, en remplaçant la semoule par de la crème pâtissière très serrée, parfumée au zeste d'orange.

Décorer le turban de bananes avec du zeste d'orange confit et des moitiés d'amandes.

**Bananes flambées.** — Cuire au sirop vanillé les bananes, épluchées et défilandrées. Les égoutter, les mettre dans une timbale ou dans un plat creux allant au feu. Les arroser de cognac, kirsch, calvados, rhum ou de toute autre liqueur. Faire flamber en servant.

On peut aussi, au lieu de faire pocher les bananes au sirop, les cuire au beurre.

**Flan de bananes à la crème.** — Eplucher les bananes, les partager par moitiés, dans le sens de la longueur; les ranger sur un plat beurré, les saupoudrer de sucre fin et les faire cuire au four.

Dresser les moitiés de bananes dans un flan en pâte sucrée rempli de crème pâtissière (V. ce mot). Saupoudrer de macarons écrasés et gratiner au four.

**Bananes au four.** — Cuire au four les bananes sans être pelées. Servir avec beurre fondu et sucre en poudre.

On peut aussi servir ces bananes avec de la gelée de fruits rouges.

**Bananes frites** (Pour garniture de viandes). — Les bananes partagées en deux sur la longueur, marinées une demi-heure avec huile, jus de citron, sel et poivre.

Tremper dans de la pâte à frire légère. Frire au dernier moment.

Comme entremets, ne sont autres que les *Beignets de bananes*. V. ce mot.

**Bananes gratinées à la créole.** — Cerner circulairement des bananes, choisies bien fermes, les évider par cette ouverture, sans briser l'écorce. Tremper 2 minutes les écorces dans de l'eau bouillante, les égoutter et rafraîchir. Détailler la chair de chaque banane en 6 escalopes et mettre ces dernières à macérer pendant 30 minutes avec sucre et rhum.

Remplir les écorces aux deux tiers avec du riz à entremets préparé ainsi qu'il est dit à cette recette (V. RIZ), mélangé d'un salpicon de fruits confits (cerises, abricots, écorce d'orange, etc.) et parfumé au rhum.

Disposer sur ce riz, en les chevalant régulièrement, les escalopes de bananes. Mettre les fruits sur une plaque; les saupoudrer de macarons écrasés finement; arroser de beurre fondu et faire gratiner quelques instants, à four très chaud.

Dresser les bananes sur un plat recouvert d'un papier dentelle et servir avec sauce à l'abricot parfumée au rhum à part.

**Bananes grillées.** — Eplucher les bananes, les défilandrer, les badigeonner de beurre fondu. Les faire griller sur feu doux.

Les dresser sur plat rond, les saupoudrer de sucre fin.

Ainsi préparées, les bananes peuvent être arrosées de crème fraîche épaisse.

On peut aussi, une fois dressées sur le plat, les arroser de cognac, fine-champagne, kirsch ou rhum, et les faire flamber.

**Bananes meringuées.** — Procéder, avec des bananes épluchées et pochées au sirop, ainsi qu'il est dit pour les *Abricots meringués*. V. ABRICOTS.

**Mousse glacée de bananes.** — V. MOUSSES, *mousses glacées*.

**Bananes à la norvégienne.** — Cerner circulairement le dessus de 6 grosses bananes; enlever cette partie d'écorce et, par cette ouverture, retirer la pulpe du fruit, sans déchirer l'écorce.

Remplir les bananes aux trois-quarts, avec de la

glace à la banane (V. GLACES). Recouvrir à la poche, avec de la meringue italienne (V. ce mot) parfumée à la vanille.

Placer les bananes dans un plat, et mettre ce dernier au four, sur une plaque contenant de la glace pilée. Laisser au four, qui doit être très chaud, juste le temps nécessaire pour colorer la meringue. Servir sans attendre.

**Salade de bananes** (Hors-d'œuvre froid). — Eplucher les bananes, les escaloper finement et les assaisonner à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

La banane est souvent employée dans les salades composées.

**Bananes soufflées.** — Préparer les bananes ainsi qu'il est dit pour les *Bananes à la norvégienne*; avec la pulpe retirée, préparer une composition à soufflé. V. ci-dessous.

Garnir les écorces des fruits avec cette composition. Bien lisser la surface. Cuire au four de 6 à 8 minutes. Servir sans attendre.

**Soufflé aux bananes.** — Mettre dans une casserole une cuillerée de farine et une très faible pincée de sel. Délayer sans grumeaux avec un décilitre de lait, préalablement bouilli avec 35 grammes de sucre et une demi-gousse de vanille, et refroidi.

Cuire 2 minutes en fouettant. Retirer la casserole du feu; ajouter à la crème la pulpe de 4 bananes passée au tamis fin, 2 jaunes d'œufs et, gros comme une noix, de beurre fin.

Au dernier moment, ajouter 3 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Mettre la composition dans une timbale à soufflé beurrée et saupoudrée de sucre fin. Cuire à four doux pendant 12 à 15 minutes, ou plus, suivant la grosseur du soufflé.

Le soufflé de bananes peut être parfumé au rhum ou au kirsch. On peut le dresser dans des écorces de bananes évidées (V. recette précédente) ou dans des petites cassolettes, en métal ou en porcelaine allant au feu.

**BANGI.** — Petit arbre des Philippines qui contient un suc laiteux et produit un fruit assez agréable, de couleur verte et de la grosseur d'une orange.

**BANILLES.** — Nom donné à de petites gousses, longues et effilées, qui ont quelque analogie avec la vanille. Ces gousses contiennent un suc mielleux, très parfumé, que l'on emploie souvent dans la fabrication du chocolat ordinaire, en remplacement de la véritable vanille. Une telle substitution ne saurait être approuvée.

**BANNETON.** — Récipient percé de trous permettant de conserver le poisson vivant dans l'eau. Ce mot s'emploie également pour désigner un panier d'osier servant à enfourner le pain.

**BANON.** — Fromage de Provence qui peut être consommé de mai à novembre.

**BANQUET.** — Le mot banquet semble venir du mot banc et, pour expliquer comment le nom de ce siège a pu former un dérivé désignant un repas pris en commun, on a émis l'hypothèse que c'était sur des bancs que s'asseyaient les premiers chrétiens lorsqu'ils célébraient les agapes dans les catacombes.

Quelle que soit l'origine du mot, un banquet est un repas assez solennel et somptueux donné à un grand nombre de convives. Le banquet s'oppose par ces deux caractères au repas ordinaire de famille lequel réunit simplement les parents et les familiers d'un même foyer. Le banquet a lieu à l'occasion d'une fête, d'une solennité, d'une cérémonie, ou bien il est donné pour réunir des personnes professant les mêmes idées religieuses ou politiques, les mêmes goûts littéraires, artistiques (ou quelquefois simplement gastronomiques!), exerçant les mêmes fonctions sociales ou la même profession, ayant la même origine géographique ou ethnique, etc.

On se réunit donc autour de la même table, soit à la suite des nécessités imposées par la vie de famille, soit pour marquer une solennité et affirmer un caractère commun d'ordre intellectuel ou sentimental.



Bananes à la créole.

Ces deux raisons de se rassembler autour d'un même repas ont les origines les plus anciennes.

D'une part, en effet, les hommes primitifs prirent tout naturellement leurs repas en famille puisqu'il est établi maintenant que les tout premiers hommes ne vivaient pas isolés, mais groupés comme vivent d'ailleurs beaucoup d'animaux tels que singes, éléphants, etc. Ces repas en famille se composaient de substances grossières qui n'avaient pas encore été améliorées par la cuisson raisonnée. Dès que le feu fut connu, les hommes en approchèrent les viandes, d'abord pour les dessécher et ensuite pour les griller et les cuire.

Cette invention du feu rendit encore plus naturelle l'habitude de s'assembler pour prendre les repas autour du même foyer.

Les travaux des archéologues nous ont fourni de précieux renseignements sur les repas de nos ancêtres : les gisements préhistoriques montrent nettement des traces de feu, des amas de cendres, parmi lesquels se retrouvent les os des animaux ayant servi de nourriture ainsi que les outils primitifs, qui permettent d'identifier les diverses époques de la préhistoire.

Quant au caractère mystique ou intellectuel qui préside à la réunion des convives d'un banquet on le retrouve aussi dans la préhistoire. A l'origine de toutes les manifestations de l'activité humaine, il y eut la magie ; la nécessité pour l'homme de se rendre favorable les forces mystérieuses de la nature. Dans les grottes des Trois-Frères, en Ariège, l'artiste primitif a peint sur les parois une figure de sorcier en grand costume d'apparat, semblant se livrer à quelque danse sacrée au milieu d'un immense troupeau. C'était là une sorte d'incantation pour rendre la chasse favorable ; et lorsque l'animal vaincu gisait sur le sol, on faisait naturellement deux parts, la première pour les divinités bienveillantes, la seconde pour la tribu, le clan ou la famille. Ainsi, les hommes prirent l'habitude de s'assembler pour se partager les morceaux prélevés sur la bête et ils renouvelèrent ce geste à l'occasion des grands événements de leur existence : la naissance, la mort ; et ce furent là les premiers banquets.

La cuisine fit d'immenses progrès lorsque furent inventés les vases, faits en terre ou en airain, vases pouvant résister au feu et dans lesquels on put faire cuire les viandes, les légumes, les poissons et les assaisonner et condimenter.

Dès lors, les grandes assemblées de table furent possibles. L'ère des *banquets* commença, et les plus magnifiques furent ceux qui eurent lieu dans tous les pays d'Orient, pays fertiles surtout en épices et en parfums, ces derniers jouant un grand rôle dans l'assaisonnement des mets.

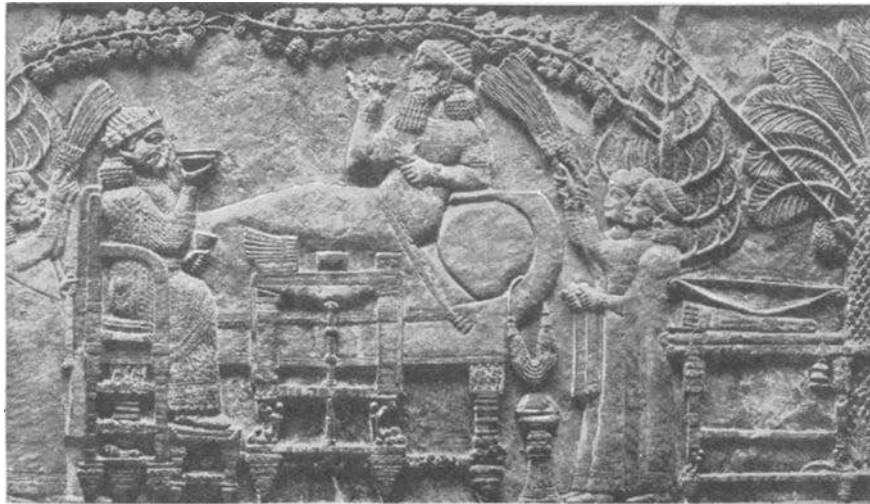
**Les banquets chez les Egyptiens.** — Selon Hérodote, les Egyptiens étaient persuadés que la manière dont ils se nourrissaient était à l'origine de la plupart des maladies. Ils soignaient donc leur cuisine et faisaient un choix judicieux des aliments.

Les anciens nous ont laissé des descriptions des festins égyptiens, dans lesquels, contrairement aux coutumes de la plupart des pays d'Orient, la femme assurait l'organisation du repas, la direction du service et la présidence de la table.

Les invités, venus en palanquins, étaient introduits dans une première pièce où ils devaient se laver les pieds et les mains. Ils se livraient ensuite à divers jeux avant le festin. A l'entrée de la salle du banquet, des serviteurs couronnaient de fleurs les convives tandis que les premières boissons étaient servies et que le repas commençait après les prières habituelles.

Ce n'était point couchés sur des lits que les Egyptiens mangeaient, souvent même il n'y avait pas non plus de table, et l'on servait les mets dans des corbeilles que l'on plaçait auprès du convive. Des musiciens et des musiciennes jouant de la harpe, ou de la lyre, ou du tambourin, mêlaient les harmonies de leurs instruments aux parfums des mets et aux cadences chorégraphiques des danseuses. Parfois encore, des acrobates et des mimes venaient exécuter leurs jeux comiques ou audacieux, pendant ou après le repas.

Hérodote, Athénée, Plutarque, rapportent que, pour inciter



Le festin d'Assurbanipal, d'après un bas-relief.

les convives à jouir pleinement de tous les plaisirs terrestres, on présentait quelquefois à la fin du festin un cercueil contenant un squelette imité, de telle sorte que, devant l'image de la mort, on attachât plus de prix aux jouissances de la vie, et particulièrement de la table.

**Les banquets chez les Assyriens et les Chaldéens.** — Strabon raconte que l'épithaphe inscrite sur le tombeau de Sardanapale était ainsi conçue : « Sardanapale, fils d'Anacyndarax, fit bâtir, en un seul jour, la ville d'Anchialé et celle de Tarsus. — Passant, bois, mange, divertis-toi, car tout le reste ne vaut rien! »

Ce roi légendaire, qui aurait été le dernier descendant de Sémiramis, fut, comme l'on sait, surpris par ses ennemis au moment où, dans un festin magnifique, il témoignait sa reconnaissance à ses soldats vainqueurs.

C'est que les Assyriens, peuple essentiellement militaire, fêtaient surtout les victoires de leurs armées. Dans cette terre de l'Euphrate et du Tigre, les mœurs étaient plus barbares que sur les bords du Nil ; mais si le peuple vivait médiocrement sur un sol souvent dévasté par les guerres, les riches aimaient les viandes délicates, les mets savamment préparés. Sur des lits somptueux, on voit, dans les bas-reliefs assyriens, le roi paresseusement étendu ; la reine assise à ses pieds, la table richement servie ; les esclaves musiciennes charment les convives avec leurs instruments à cordes ; les vases qui sont sur la table n'ont pas de pieds (ils étaient destinés à être vidés d'un seul trait). M. Maspéro, dans ses *Lectures Historiques*, donne cette description d'un de ces banquets. Il s'agit d'un festin d'Assurbanipal, roi sous lequel la puissance de Ninive atteignit à l'apogée : « Sept jours de suite les portes du palais restent ouvertes à tout venant. Des étoffes multicolores, tendues d'un mur à l'autre au moyen de câbles, ont transformé les cours en d'immenses salles de banquet. La foule y entre du matin au soir, en sort, s'installe sur des lits d'apparat ou sur des sièges, commande ce qui lui plaît : les esclaves ont ordre de ne rien refuser, mais d'apporter à chacun ce qu'il veut et autant de fois qu'il en demande. Les femmes et les enfants sont admis aux distributions comme les hommes. Les soldats, que leur service retient aux casernes, ne sont pas oubliés ; le roi leur envoie les viandes et le vin qu'ils ne peuvent venir chercher, en une profusion telle qu'ils n'ont rien à regretter.

< C'est dans les salles du palais qu'Assurbanipal traite les principaux chefs du palais et les ministres de l'Etat. Ils sont assis sur des chaises doubles, deux d'un côté d'une petite table, deux de l'autre, et se faisant face. Les chaises sont hautes et n'ont ni dossier, ni escabeau où les convives puissent s'appuyer ou poser les pieds : l'honneur de dîner avec le roi doit toujours s'acheter par quelque fatigue. Les tables sont couvertes de nappes frangées sur lesquelles les esclaves déposent les mets. »

Dans Babylone, dont l'enceinte intérieure aurait pu encercler quatre fois l'étendue de Paris, il y avait des vergers et des jardins capables d'alimenter la ville pendant un long siège. La somptuosité de leurs banquets fut semblable à celle des Assyriens.

D'après le récit biblique raconté dans le livre de Daniel, le roi de Babylone Balthasar fut surpris par Cyrus pendant le grand festin où il avait fait servir les vases sacrés (que Nabuchodonosor avait enlevés au temple de Jérusalem), aux orgies de ses courtisans et de ses concubines.

**Les banquets chez les Hébreux.** — Sortis de la Chaldée



Divertissement de musique et de danse au cours d'un banquet chez les Grecs.

pour aller occuper la terre de Chanaan, les Hébreux furent longtemps nomades; mais lorsqu'ils se furent fixés aux bords du Jourdain, une période de prospérité et de vie tranquille leur permit de goûter aux plaisirs de la table. Ce furent d'abord des plaisirs simples, si nous en croyons l'Écriture sainte : « Auprès des greniers remplis, on mangeait, on buvait, on se réjouissait en sécurité, chacun à l'ombre de sa vigne ou de son figuier, depuis Dan jusqu'à Beersébas. » Plus tard, le luxe et la recherche présidèrent à l'élaboration des festins. Les Hébreux, au temps de la royauté, s'asseyaient pour prendre leurs repas; ils admirent par la suite l'habitude de s'allonger sur des lits pour manger. Alors, on parfumait le vin en y mêlant des sucres odoriférants, et le prophète, blâmant toutes ces magnificences, disait aux habitants de Sion : « A cause de cela, vous irez maintenant en captivité, entre les premiers qui y seront conduits, et les festins de ceux qui s'étendent sur leurs lits cesseront. »

Dès qu'en la demeure apprêtée pour le banquet l'invité paraissait, on répandait sur lui l'eau sacrée et les parfums, et, couronné de fleurs, il prenait place à son rang. On mettait devant lui des vases de verre, ornés en relief, et le bronze, l'or, l'argent des ustensiles s'épalaient sur la table. Lorsqu'on voulait honorer particulièrement un convive, on lui servait une portion double. — L'Écclésiaste dit : « Il n'y a pas d'autre félicité qu'un festin accompagné de musique; ces deux plaisirs sont comparables à une émeraude enchâssée dans de l'or. » Et chez les Hébreux, selon le prophète Isaïe : « La harpe, le luth, le tambour, la flûte, accompagnaient leurs repas ». Pendant longtemps, les femmes ne prirent pas part aux grands festins; cependant vint un temps où les hommes acceptèrent leur présence. « Et tu t'es assise, dit Ezéchiel, sur un lit honorable, devant lequel il y avait une table dressée où tu mis mon encens et mon parfum. » On fit venir des Sabéens du désert, qui mirent des bracelets aux mains des femmes et des couronnes magnifiques sur leurs têtes.

Les banquets chez

les Perses. — La splendeur de Suse et d'Écbatane, où les rois perses passaient l'hiver, est bien connue par le témoignage des historiens et les découvertes de l'archéologie. La magnificence de la table ne le cédait en rien à celle des autres cours orientales.

La table des rois de Perse était copieusement servie, si nous en croyons Athénée : « On tue, dit-il, pour le service du roi, mille bêtes par jour, savoir: des chevaux, des ânes, des bœufs, des cerfs, nombre de moutons; il se consomme aussi beaucoup d'oiseaux, tels que des autruches d'Arabie, des oies, des coqs. » On faisait quelquefois rôtir des animaux entiers. Le Livre d'Esther décrit

un banquet offert par Assuérus, celui-là même à la suite duquel fut proclamée la déchéance de la reine Vasti, qui avait refusé d'y paraître, selon l'ordre du roi. Ce banquet magnifique, servi dans les jardins du palais, dura sept jours. « Les tapisseries de couleur blanche, verte et hyacinthe, tenaient avec les cordons de fin lin et d'écarlate, à des anneaux d'argent et des colonnes de marbre; les lits étaient d'or et d'argent sur un pavé de porphyre, d'albâtre et de marbre tacheté. On versait à boire dans des vases d'or, qui étaient de diverses façons, et il y avait du vin en abondance. La manière de boire fut telle qu'on l'avait ordonné. »

Les banquets chez les Grecs. — Chez les anciens Grecs étaient organisés des banquets ou Repas de Cité, qui avaient un but social et religieux.

« A ce sujet », dit Fustel de Coulanges, dans la *Cité Antique*, « quelques citoyens, désignés par un vote, mangeaient ensemble, au nom de la Cité, dans l'enceinte du Prytanée, en présence du foyer et des dieux protecteurs, et en compagnie des magistrats ou *Prytanes*. Les citoyens qui étaient admis à cette assemblée honorable étaient revêtus momentanément d'un caractère sacerdotal. On les appelait *parasites*. » (Dans un sens tout différent de celui que ce mot a pris maintenant.) « Chaque convive portait une robe blanche et avait le front ceint d'une couronne de fleurs et de feuillages, car c'était un antique usage de se couronner de feuilles ou de fleurs chaque fois qu'on accomplissait un acte solennel de la religion. »

Dans les cités de la Grèce avaient lieu périodiquement des banquets gigantesques, où assistaient, sous l'égide des dieux de la nation, tous les citoyens de la ville.

Dans l'*Odyssée* (Chant III), Homère décrit un banquet de ce genre : « Neuf longues tables sont dressées pour le peuple de Pylos; à chacune d'elles, cinq cents citoyens sont assis, et chaque groupe a immolé neuf taureaux noirs en l'honneur de Neptune. »

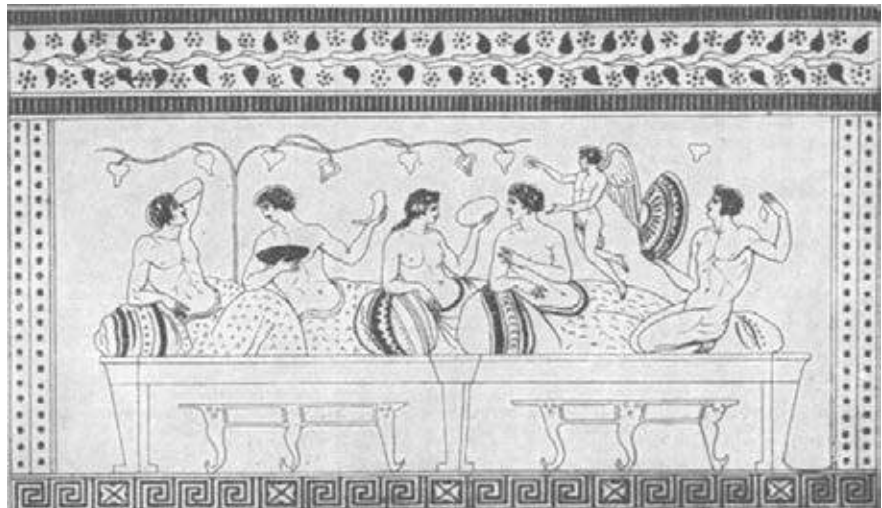
Chez certains peuples de la Grèce ancienne, on le sait, tous les repas devaient être pris en commun, ce qui faisait de ces repas des façons de banquets. Ainsi en était-il à Sparte, où, pour obéir aux lois de Lycurgue, tous les habitants de la ville mangeaient ensemble le fameux *brouet* qui, selon certains auteurs, n'était autre chose qu'un hachis de viandes diverses, très chargé en graisse et condimenté au vinaigre.

« Ce *brouet* », dit Plutarque, « les Lacédémoniens l'appreciaient au-dessus de tous les mets. »

Homère a décrit, dans l'*Odyssée*, le festin offert par Télémaque à Minerve apparue sous les traits de Mentor, roi des Taphiens :

« La foule tumultueuse des esclaves et des hérauts allait de toute part d'un pas rapide : les uns versaient le vin dans les urnes et le tempéraient par l'eau des fontaines; d'autres passaient sur les tables l'éponge douce et poreuse, ou divisaient les viandes. Par les soins d'une esclave, l'eau coule d'une aiguière d'or dans un bassin d'argent où ils baignent leurs mains... Une femme, d'un âge vénérable, apporte le pain et les divers aliments dont elle a la garde, et qu'elle leur présente, tandis qu'un des principaux serviteurs, recevant les bassins couverts de différentes viandes, les pose sur la table, ainsi que des coupes d'or qu'un héraut est attentif à remplir de vin. »

On a peu de descriptions des grands banquets grecs. On



Fresque représentant un repas antique.

sait cependant que les femmes n'y étaient jamais invitées; que les convives, avant de pénétrer dans le lieu où était servi le repas, se faisaient enlever leurs chaussures; qu'une fois couchés sur les lits de repos, on procédait aux ablutions et que le festin ne commençait qu'après l'invocation des divinités du foyer et de la patrie. La serviette fut longtemps inconnue, et l'on mangeait avec les doigts. Les convives portaient des couronnes de fleurs; ils prétendaient que leurs parfums exhalés les soulageaient des céphalalgies produites par l'effet du vin. On chantait; des joueuses de harpe et de lyre charmaient les convives et des danseuses célèbres y paraissaient. Plutarque prétendait que ces jeux arrêtaient les querelles et les rixes, lorsque, à la fin du repas, les convives s'excitaient.

Mais, malgré l'abondance des mets dans les festins grecs, on prétend qu'ils furent toujours inférieurs en qualité à ceux des Romains de l'Empire.

Les banquets chez les Romains. — Les splendeurs gastronomiques de la Rome impériale demeurent célèbres. D'Apicius, qui consacrait des sommes immenses aux satisfactions de son estomac, à Lucullus, qui faisait explorer les pays neufs à la recherche de produits nouveaux, l'histoire nous a conservé les magnificences d'une époque consacrée aux plaisirs physiques, et particulièrement aux délectations de la table.

Les Romains sacrifièrent souvent les mets eux-mêmes au décor, à la mise en scène et à l'ostentation. Héliogabale fit, dans un seul repas, servir à ses invités six cents cervelles d'autruches, des pois avec des grains d'or, des lentilles avec des pierres précieuses et, avec d'autres aliments, de l'ambre et des perles. Néron avait dans son palais d'or des plafonds qui s'ouvraient pour laisser échapper des fleurs sur les convives. Cléopâtre, reine d'Égypte, qui avait introduit à sa cour le luxe romain, étant venue, dit Athénée, au devant d'Antoine, en Cilicie, lui donna un repas vraiment royal : « Toute la vaisselle était d'or; on y avait enchaîné des pierres précieuses, et c'était le travail le plus recherché; les murs étaient tendus en tissus de pourpre et d'or. Ayant donc fait couvrir douze lits à trois places, elle invita Antoine, avec les personnes qu'il voudrait amener. Antoine demeurant tout surpris de ce riche appareil, Cléopâtre lui fit présent de tout. » Le lendemain, l'éclat des préparatifs fut encore plus somptueux. Ainsi le protocole, la richesse, l'abondance étaient de règle dans les banquets romains.

La salle à manger où les Romains prenaient leur repas s'appelait *triclinium*. Cette pièce était ainsi nommée parce que l'on avait coutume de ne placer que trois lits autour d'une table. Le quatrième côté restait vide pour faciliter le service et aussi pour qu'en cet endroit puissent avoir lieu les divertissements que les danseurs, les mimes, les paestrites et souvent les gladiateurs donnaient aux convives.

Ce nombre *trois* pouvait, disent certains historiens, avoir une autre signification : comme, sur chacun des lits, il n'y avait place que pour trois personnes — le nombre des Grâces — le nombre total des convives assis autour de la table figurait symboliquement le nombre des Muses.

Cependant, cette règle ne pouvait être toujours observée, surtout lorsqu'il s'agissait de festins de gala, où les convives étaient plus nombreux. Mais toujours, pour le placement de ces convives, le chiffre trois était pris comme base. Ainsi, dans les grandes réunions, il y avait habituellement sur chaque lit neuf, quinze ou trente places de réservées. Sur ces lits, les convives étaient placés suivant le protocole suivant : 1° place de l'hôte; 2° place de sa femme ou d'un parent; 3° place d'un ami intime ou d'un convive privilégié; 4° place consulaire ou place d'honneur; 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, les autres convives.

Sur ces lits, les convives se tenaient généralement à demi assis ou le bras gauche appuyé sur un coussin.

Chaque convive apportait une serviette avec soi. Quelques poètes satiriques du temps nous disent que, parfois, les convives volaient la serviette de leur voisin.

Les convives, en arrivant, remplaçaient leurs vêtements de ville par un de couleur blanche. Ils devaient pénétrer le pied droit le premier dans les salles du festin; ils s'étendaient sur les lits de tables qui, selon les cas, affectaient des dispositions diverses; ils y prenaient place selon leur importance. Des esclaves leur retiraient leurs chaussures pour les chasser de sandales. Les ablutions étaient renouvelées à chaque service. Ils se passaient autour du cou une

serviette fine et en avaient une autre à côté d'eux, parce que l'on mangea longtemps à Rome avec les doigts. Après les invocations aux *Pénates*, aux *Lares* et à Jupiter, le repas commençait. Il était le plus souvent composé de trois parties. Le premier service, pendant lequel on buvait un vin doux, comportait les hors-d'œuvre. Le deuxième service était la *cæna* (repas) proprement dite, après laquelle le silence se faisait et l'on sacrifiait aux dieux lares. On portait alors au foyer, selon l'antique usage, des portions, mises de côté à cette intention. Un esclave entraînait dans la salle, la coupe à la main, et criait : « *DU propitii!* » (aux dieux propices). Le troisième service comportait le dessert, qui consistait généralement en fruits frais, secs ou en pâtisseries; mais, dans un menu trouvé à Pompéi, cette partie du repas était composée, entre autres, de tétines de truie au naturel, hare de sanglier, canards sauvages fricassés, crème de farine, gâteaux de Vicence, etc..

Dans les vins, que servaient de jeunes serveurs, il arrivait que les convives effeuillaient les roses de leurs couronnes et buvaient ensuite pétales et liquide. Après les grands festins, on entendait les musiciens, les chanteurs, les déclamateurs; des danseuses apparaissaient. On voyait quelquefois des combats de gladiateurs, des acrobates, des bouffons.



Banquet romain. Les convives sont étendus sur un lit demi-circulaire appelé *sigma*.

Et la conjonction de ces richesses de décor, de cette somptuosité de cuisine et de cette abondance de réjouissances créait dans les banquets romains une magnificence jamais atteinte avant et après eux.

Le festin de Trimalcion. — Le festin de Trimalcion, que nous narre Pétrone, peut passer pour le prototype des grands repas de la Rome antique. Il semble toutefois que le récit de Pétrone soit un peu tendancieux et que, dans cette description, il ait voulu surtout mettre en évidence, peut-être avec quelque intention satirique, le luxe exagéré des grandioses (et aussi barbares) festins de Néron. On peut néanmoins trouver dans le récit de Pétrone une description relativement fidèle de ce qu'était un grand repas dans la Rome impériale. C'est pourquoi nous reproduisons ici un fragment des œuvres de Pétrone, qui fut l'arbitre des élégances de la Rome impériale :

« ...Cependant, on apporte le premier service, qui était on ne peut plus splendide. Sur un plateau destiné aux hors-d'œuvre, était un petit âne en bronze de Corinthe, portant un bissac qui contenait, d'un côté, des olives blanches, de l'autre des noires. Sur le dos de l'animal étaient deux plats d'argent sur le bord desquels étaient gravés le nom de Trimalcion et le poids du métal. Des surtoutins en forme de ponts soutenaient des loirs assaisonnés avec du miel et des pavots. Plus loin, des saucisses brûlantes sur un gril d'argent, et, au-dessous du gril, des prunes de Syrie et des grains de grenade... On nous sert, sur un plateau, une corbeille dans laquelle était une poule de bois sculpté qui, les ailes ouvertes et étendues en cercle, semblait réellement couvrir des œufs. Aussitôt, deux esclaves s'en approchèrent et, fouillant la paille, en retirèrent des œufs de paon qu'ils distribuèrent aux convives. J'ai lieu de craindre qu'ils ne soient déjà couvés; essayons toutefois s'ils sont encore mangeables. On nous sert, à cet effet, des cuillers qui ne pesaient pas moins d'une demi-livre, et nous brisâmes ces œufs, recouverts d'une pâte légère qui imitait parfaitement la coquille.

« J'étais sur le point de jeter celui qu'on m'avait servi, car je croyais y voir remuer un poulet, lorsqu'un vieux parasite m'arrêta : « Il y a là-dedans, me dit-il, je ne sais quoi d'excellent. » Je cherche donc dans la coquille et j'y trouve un becfigue bien gras, enseveli dans des jaunes d'œufs, délicieusement épicés.

« ...On apporte des fiocons de cristal, soigneusement cachetés; au cou de chacun d'eux était suspendue une éti-

quette ainsi conçue : *Falerne opimius de cent ans*. Tandis que, tout en buvant, nous admirions la somptuosité du festin, un esclave pose sur la table un squelette d'argent, si bien imité que les vertèbres et les articulations se mouvaient avec facilité dans tous les sens. Lorsque l'esclave eut fait jouer deux ou trois fois les ressorts de cet automate et lui eut fait prendre plusieurs attitudes, Trimalcion se mit à déclamer :

*Que l'homme est peu de chose, hélas! et de ses ans  
Que la trame est courte et fragile!*

*La tombe est sous nos pas; mais dans leur vol agile  
Sachons par le plaisir embellir nos instants.*

« Cette sorte d'élégie fut interrompue par l'arrivée du second service, dont la magnificence ne répondit pas à notre attente. Cependant, un nouveau prodige attira bientôt tous les regards. C'était un surtout en forme de globe, autour duquel étaient représentés les douze signes du zodiaque, rangés en cercle. Au-dessus de chacun d'eux, le maître d'hôtel avait placé des mets qui, par leur forme ou leur nature, avaient quelque rapport avec ces constellations : sur le Bélier, des pois chiches; sur le Taureau, une pièce de bœuf; sur les Gémeaux, des rognons et des testicules; sur le Cancer, une simple couronne; sur le Lion, des figues d'Afrique; sur la Vierge, une matrice de truie; au-dessus de la Balance, un peson qui, d'un côté, soutenait une tourte, de l'autre un gâteau; au-dessus du Scorpion un petit poisson de mer; au-dessus du Sagittaire, un lièvre; une langouste sur le Capricorne; sur le Verseau, une oie; deux surmulets sur les Poissons. Au milieu de cette machine, une touffe de gazon artistement ciselée supportait un rayon de miel. Un esclave égyptien nous présentait à la ronde du pain chaud dans une tourtière d'argent, et, chemin faisant, ce même esclave tirait de son rauque gosier un hymne en l'honneur de je ne sais quelle infusion de gentiane blanche et de vin. Nous nous disposions tristement à attaquer des mets aussi grossiers, quand Trimalcion : « Si vous voulez m'en croire, mangeons, nous dit-il; vous avez devant vous le plus succulent des repas. »

« Il dit, et, au son des instruments, quatre esclaves s'élançant vers la table et enlevant, en dansant, la partie supérieure de ce globe. Soudain, se découvre à nos yeux un nouveau service, des volailles engraisées, une tétine de truie, un lièvre avec des ailes sur le dos, qui figurait Pégase. Nous remarquâmes aussi, dans les angles de ce surtout, quatre satyres qui portaient de petites outres d'où il s'écoulaient une saumure bien épicée, dont les flots allaient grossir l'Europe, où nageaient des poissons tout accommodés. A cette vue, tous les valets d'applaudir et nous de les imiter. Ce fut alors avec un sourire de satisfaction que nous attaquâmes ces mets exquis...

« ...Des valets étendirent sur nos lits des tapis où étaient représentés en broderie des filets, des piqueurs avec leurs épieux, enfin tout l'attirail de la chasse. Nous ne savions encore ce que cela signifiait lorsque, tout à coup, un grand bruit se fait entendre au dehors, et des chiens de Laconie, s'élançant dans la salle, se mettent à courir autour de la table. Ils étaient suivis d'un plateau sur lequel on portait un sanglier de la plus haute taille. Sa hure était coiffée d'un bonnet d'affranchi; à ses défenses étaient suspendues deux corbeilles tissées de petites branches de palmier; l'une remplie de dattes de Syrie, l'autre de dattes de la Thébaïde. Des marçassins faits de pâte cuite au four entouraïent l'animal comme s'ils eussent voulu se suspendre à ses mamelles et nous indiquaient assez que c'était une laie; les convives à qui on les offrit eurent la permission de les emporter... Tirant son couteau de chasse, un esclave en donne un grand coup dans le ventre du sanglier : soudain, de son flanc entr'ouvert, s'échappe une volée de grives. En vain les pauvres oiseaux cherchent à s'échapper en voltigeant autour de la salle : des oiseleurs armés de roseaux enduits de glu les rattrapent à l'instant et, par ordre de leur maître, en offrent un à chaque convive. Alors Trimalcion : « Voyez un peu si ce glouton n'a pas avalé tout le gland de la forêt. » Aussitôt, les esclaves courent aux corbeilles suspendues à ses défenses et nous distribuent, par portions égales, les dattes de Syrie et de la Thébaïde.

« ...Lorsque l'on eut desservi les tables au son des instruments, nous vîmes entrer dans la salle trois cochons blancs, muselés et ornés de clochettes. L'esclave qui les conduisait nous apprit que l'un avait deux ans, l'autre trois, et que le dernier était déjà vieux. Pour moi, je pensais que ces animaux qu'on venait d'introduire étaient de ces porcs acrobates qu'on voit figurer dans les cirques et qu'ils allaient nous faire voir quelque tour merveilleux. Mais Trimalcion, dissipant notre incertitude : « L'un des trois, nous dit-il, voulez-vous manger? On va vous l'apprêter sur-le-champ. Des cuisiniers de campagne font cuire un poulet, un faisceau d'autres bagatelles, mais les miens font bouillir à la fois un veau tout entier. Qu'on appelle le cuisinier. » Et, sans nous donner l'embarras du choix, il ordonne de tuer le porc le plus vieux.

Trimalcion, jetant alors sur nous un regard paternel : Si ce vin n'est pas de votre goût, je vais le faire remplacer par d'autre. Ou bien prouvez-moi que vous le trouvez bon, en y faisant honneur. Grâce au ciel, je ne l'achète pas, car tout ce qui flatte ici votre goût, je le récolte dans une de mes métairies que je n'ai pas encore visitée. On dit qu'elle est située dans les environs de Terracine et de Tarente. A propos, j'ai envie de joindre la Sicile à quelques terres que j'ai de ce côté, afin que, lorsqu'il me prendra fantaisie de passer en Afrique, je puisse y aller sans sortir de mes domaines... »

« Trimalcion n'avait pas encore débité toutes ses extravagances, lorsqu'on servit l'énorme porc sur un plateau qui couvrit une grande partie de la table. La compagnie aussitôt de se récrier sur la diligence du cuisinier, chacun jurait qu'il aurait fallu plus de temps à un autre cuisinier pour cuire un poulet; et ce qui augmentait encore notre surprise, c'est que le cochon nous paraissait plus gros que le sanglier qu'on nous avait servi un peu auparavant. Cependant Trimalcion l'examinant avec une attention toujours croissante : « Que vois-je, dit-il, ce porc n'est pas vidé; non, certes, il ne l'est pas. Courez et faites-moi venir ici le cuisinier. » Le pauvre diable s'approche de la table, et en tremblant, confesse qu'il l'a oublié. « Comment oublié! s'écrie Trimalcion en fureur. Ne dirait-on pas, à l'entendre, qu'il a seulement négligé de l'assaisonner de poivre et de cumin? Allons, drôle, habit bas! » Aussitôt le coupable est dépouillé de ses vêtements et placé entre deux bourreaux. Sa mine triste et piteuse attendrit l'assemblée, et chacun s'empresse d'implorer sa grâce : « Ce n'est pas, disait-on, la première fois que pareille chose arrive. Veuillez, nous vous en prions, lui pardonner pour aujourd'hui, mais, si jamais il y retombe, personne de nous n'intercédera en sa faveur. » Je ne peux me défendre de traiter avec une sévérité beaucoup plus grande un pareil oubli; et, me penchant vers Agamemnon, je lui dis à l'oreille : « Cet esclave doit être un grand drôle. Oublier de vider un cochon! par tous les dieux! je ne lui pardonnerais pas même d'oublier de vider un poisson! » Il n'en fut pas de même de Trimalcion, car, se décidant tout à coup : « Eh bien, lui dit-il en riant, puisque tu as si peu de mémoire, vide à l'instant ce porc devant nous. » Le cuisinier remet sa tunique, se saisit d'un couteau, et d'une main tremblante, ouvre en plusieurs endroits le ventre de l'animal. Soudain, entraînés par leur propre poids, des morceaux de boudins et de saucisses se font jour à travers ces ouvertures qu'ils élargissent en sortant. A la vue de ce prodige inattendu, tous les esclaves d'applaudir et de s'écrier : Vive Gaïus! Le cuisinier eut l'honneur de boire en notre présence, de plus il reçut une couronne d'argent. »

Banquet à la COUP de Domitien. — Dion Cassius, qui a écrit en quatre-vingts volumes toute l'histoire romaine, depuis Enée jusqu'à Alexandre Sévère, a ainsi décrit un banquet de Domitien :

« Voici comme Domitien traita les principaux d'entre les sénateurs et les chevaliers qu'il avait invités à souper. Il fit préparer une salle dont le plafond, les murs et le plancher étaient tout noirs. Les chaises étaient de la même couleur. Les convives furent introduits seuls pendant la nuit, sans être accompagnés de leurs gens.

« D'abord, on mit devant chacun d'eux une petite colonne pareille à celles qu'on place sur les tombeaux, et sur laquelle était gravé son nom, avec une lampe telle qu'on en suspend dans les sépulcres. De jeunes esclaves nus et le corps noirci, semblables à des fantômes, entrèrent dans la salle. Ils exécutèrent autour des convives des danses lugubres, et se placèrent ensuite à leurs pieds. Alors on apporta ce qu'on a coutume de servir dans ces repas funèbres, chaque chose était noire ainsi que la vaisselle. Saisis de crainte et tremblants, il s'attendaient à être bientôt égorgés. Ce qui ajoutait encore à leur effroi, c'était le silence qui régnait parmi eux comme s'ils fussent déjà morts, et les discours de Domitien, qui, pour les égayer, ne parlait que de morts et de meurtres.

« Enfin, il les congédia. Ayant d'abord renvoyé leurs gens qui les attendaient dans le vestibule, il les fit reconduire par des inconnus, les uns dans des litières, les autres dans des voitures, ce qui les glaça de crainte.

« Arrivés chez eux, à peine commençaient-ils à respirer qu'on les avertit que quelqu'un les demandait de la part de l'empereur. Us se crurent perdus, mais c'étaient des envoyés de Domitien, qui apportaient successivement, l'un la petite colonne dont j'ai parlé, et qui était d'argent, l'autre l'un des vases qui avaient servi pendant le repas, le troisième, quelque autre objet précieux artistement décoré; enfin ils reçurent, mais lavé et paré, l'esclave qui avait joué le rôle de spectre et qui les avait servis. Ils passèrent ainsi toute la nuit dans la crainte, recevant successivement divers présents. »

Les banquets chez les Gaulois (100 av. J.-C.). — La nourriture des premiers Gaulois se composait, pour une grande partie, de porc frais ou salé et des animaux qu'ils élevaient ou qu'ils tuaient dans les bois, et de lait.

Les repas chez les Gaulois étaient longs, abondants, et marqués au coin d'un luxe grossier.

Diodore de Sicile nous dit que, dans leurs repas, les Gaulois étaient servis par leurs enfants ou par des Jeunes gens des deux sexes.

Ils plaçaient leurs tables près d'un brasier garni de broches et des chaudières qui servaient à cuire les viandes.

De ces repas, Posidonius (historien et philosophe stoïcien), nous a laissé une description curieuse :

« Autour d'une table fort basse, on trouve des bottes de foin ou de paille : là s'asseyent les convives; du pain en petite quantité, des viandes bouillies, rôties à la broche, ou grillées (tous les actuels modes de cuisson des viandes étaient connus, on le voit, chez nos ancêtres), fort abondantes, constituent le dîner.

« Les mets sont servis proprement dans des plats d'argent ou de cuivre (le placage du cuivre et de l'étain était connu à cette époque) chez les riches, et de terre ou de bois chez les pauvres.

« Chacun prend un membre complet et mord à même : c'est le repas du lion. Le morceau est-il trop dur ou trop volumineux, on emploie, pour le couper, un petit couteau dont la gaine est liée au fourreau du sabre. Un vase unique, soit en terre, soit en métal, est offert par les esclaves, et fait la ronde, et y revient le plus qu'on peut, mais en buvant peu à la fois. »

Dans ces vases, et aussi dans des cornes d'aurochs ornées d'anneaux d'or et d'argent, et parfois dans des crânes d'ennemis tués à la guerre ou de leurs propres parents morts, dont ils voulaient ainsi rappeler le souvenir, par respect et amour filial, les Gaulois buvaient des vins divers, et particulièrement celui de Béziers ou celui de Vienne, vins que les Romains appréciaient fort, parce qu'ils avaient un goût de poix.

Sur les tables splendides paraissent aussi les vins de l'Italie et de la Grèce; on les prend en petite quantité ou additionnés d'un peu d'eau. Les pauvres se gorgent de bière et d'hydromel.

« Dans le voisinage de la mer, des fleuves, ou des rivières, on recherche beaucoup le poisson. Les Gaulois le mangent surtout grillé, assaisonné de sel et de cumin et arrosé de vinaigre.

« Aux jours de magnificence, on élève une table ronde; à l'entour se pressent les convives disposés en cercle : c'est à l'homme qui est puissant par sa noblesse, sa vaillance ou sa fortune qu'est donnée la place du milieu; il est comme le *coryphée* du chœur. À côté de lui s'assied le maître du logis, puis chaque convive, suivant sa dignité ou sa classe. Derrière est le cercle des *clients* qui accompagnent le maître dans les combats; les uns portant les boucliers, les autres les lances; ils sont nourris comme les autres convives.

« A la suite des festins, les Gaulois se lançaient des défis, pour plaisanter, à des assauts d'armes; mais, s'animant bientôt, la lutte devenait si vive qu'il fallait séparer les combattants.

« Une ancienne coutume voulait que la cuisse des animaux qui avaient paru sur la table devint la propriété du plus brave : c'est alors à qui serait déclaré tel; de là, des querelles et, souvent, des combats à mort. »

Les banquets chez les Gallo-Romains. — Les Gallo-Romains, tout au moins ceux de la classe riche, avaient adopté les habitudes latines, et ils prenaient leurs repas dans des salles à manger en tous points semblables à celles de Rome et de Pompéi. Leurs banquets furent, en somme, calqués sur le modèle des banquets romains. Il semble cependant que l'usage de s'étendre sur des lits pour prendre les repas ait été abandonné de bonne heure par les Gallo-Romains.

Dans son ouvrage sur les *Mœurs et vie privée des Français*, M. de la Bédollière décrit ainsi les festins chez les Gallo-Romains :

« C'est généralement le soir qu'on donne les festins d'apparat. La table, ornée d'incrustations, est ronde, couverte d'une nappe de toile. Les lits, qui en suivent les contours, ont la forme d'un arc ou de la lettre grecque *sigma*. Quelques Gaulois, dédaignant la mollesse romaine, substituent aux lits des bancs, des escabelles, des sièges de bois recouverts de tapis.

« Le maître d'hôtel annonce que le souper est servi. Les convives se lavent les mains, ce qu'ils feront après le premier service. Ils prennent des robes spéciales et des pantoufles qu'ils laisseront au bas du *sigma*. Ils déploient leurs serviettes quand ils en ont apporté, l'amphitryon n'en fournissant point; puis ils se rangent autour de la table.

« Les esclaves apportent en abondance des viandes rôties ou bouillies, qui sont découpées avec prestesse et dextérité par des serviteurs préposés à cet office. Le repas débute toujours par la gustation du *mulsum* ou *medum*, vin cuit mélangé de miel... Un plateau (*repositorium*) placé au centre de la table, reçoit successivement des œufs frais, des quartiers de bœuf, de mouton, de porc, de chevreau, le tout assaisonné avec des jaunes d'œufs, du poivre noir, de la saumure, du cumin, du safran, des graines de pavot, du benjoin, du sel extrait des mines ou résidus de l'eau de mer

bouillie... Au dessert, après qu'ils ont consommé une infinité de mets divers, on sert aux convives des tartes chaudes ou froides, les gâteaux de miel, le fromage mou, les escargots grillés, les nêlles, les châtaignes, les figues, les pêches gauloises, le raisin frais ou desséchés. A la fin du repas, le *mulsum* chaud revient, et les esclaves distribuent des cure-dents en plume, en bois ou en argent.

« Pour que tous les sens soient satisfaits à la fois, on a jonché la salle et le *sigma* de feuilles de laurier, de lierre, de pampres verdoyants; maîtres et serviteurs sont couronnés de fleurs; des guirlandes de roses pendent aux anses des *canthares*; de larges corbeilles, placées tant sur la table que sur l'*abaque* ou dressoir, portent des bouquets de cythèse, de safran, de troène, d'arnelle, de souci, de romarin, dont les parfums se mêlent à ceux des aromates d'Arabie qui pétillent dans les trépieds. »

Les banquets chez les Francs. — Les mœurs gallo-romaines furent en grande partie adoptées par les Francs, si bien que Sidoine Apollinaire constatait que l'on trouvait dans leurs repas : « l'élégance de la Grèce, l'abondance des Gaulois, les célérités de l'Italie, la pompe d'une cérémonie publique unie aux soins d'une table privée, à l'ordre qui sied à la demeure d'un roi ». Dans les banquets de cette époque, la décoration florale jouait un grand rôle; il advint que l'on servit des repas sur des tables recouvertes d'une épaisseur de roses en guise de nappe. C'est avec Charlemagne que les Francs commencèrent à donner à leurs festins leur plus grande magnificence. Ce grand empereur institua le premier le cérémonial que les rois de France ont adopté par la suite.

Nous trouvons, dans *la France de Le Bas*, la description suivante d'une salle de festin :

« Les murs, au lieu de montrer des pierres enduites de chaux, étaient tapissés de lierre; sur le sol, on avait semé tant de fleurs qu'on croyait marcher dans une prairie émaillée; les lis argentés y contrastaient avec le pavot de pourpre et la salle était embaumée des odeurs les plus agréables.

« Pour la table, elle offrait seule plus de roses qu'un champ entier. Ce n'était point une nappe qui la couvrait comme à l'ordinaire, c'étaient des roses; à un tissu de lin on avait préféré ce qui flatte l'odorat et couvre de même. »

Et voici une autre description de festin chez les Francs dans *l'Art culinaire*, du marquis de Cussy :

« Les Francs, ainsi que les Gallo-Francs, se rendaient aux Thermes entre le dîner et le souper, et se lavaient les mains avant le repas... Les arts présidaient au luxe des Francs. Ainsi, il est question, dans les auteurs du temps, de tables d'argent, de toutes sortes d'ustensiles en or et en argent, de grands bassins dont un, pesant 170 livres, appartenait au Patrice Mummol; un autre, de 72 livres, appartenait à Arnould, évêque de Metz; de nappes et de serviettes *peluchées* et *velues*. »

Les Francs tenaient table ouverte et avaient un code de table assez minutieux. On sait qu'ils avaient l'habitude de boire à la « ronde » dans la même coupe. Ils considéraient que le contact d'une lampe profanait la table du festin. Aussi la salle où avaient lieu leurs repas n'était-elle éclairée que par des torches tenues par des serfs.

Les banquets depuis le moyen âge jusqu'au XV<sup>e</sup> siècle. — Chez les grands, on annonçait, au moyen âge, le début d'un festin par une sonnerie de cor. C'était là un privilège réservé aux plus hauts personnages du royaume; les autres devaient se contenter d'une cloche, comme dans les monastères. Le premier acte des convives, avant de s'asseoir à table, était de se laver les mains avec de l'eau parfumée. Ensuite, damoiselles et jeunes pages leur offraient les serviettes. La présentation de la serviette au souverain fut considérée comme un grand honneur réservé au chambellan, ou à quelque grand seigneur. Et, comme l'on prenait tous les aliments avec les doigts, car les fourchettes n'étaient pas encore en usage, les ablutions se renouvelaient souvent au cours du repas, et avaient lieu aussi à la fin.

Une fois les invités placés selon leur importance au *chef de la table*, c'est-à-dire le *haut bout*, où siégeait le maître de la maison, les dames et les damoiselles prenaient place à la suite avec la famille. Le roi, lui, mangeait seul. Sur la table, recouverte d'une nappe nue, les valets apportaient alors les couteaux, les cuillers, les écuelles.

La plupart du temps, les coupes et hanaps ne figu-



Repas servi à Grandgousier, père de Gargantua, d'après une ancienne édition des œuvres de Rabelais.

raient pas sur la table. Ces vases étaient placés sur les buffets et les crédences, et les pages et valets les apportaient tout remplis aux convives. Cette façon de servir les boissons dans les repas dura d'ailleurs jusqu'à la fin du xv<sup>e</sup> siècle.

Puis venait le pain. On disait le *bénédicticité*, et, dès lors, les premiers plats portés par les serviteurs en grande pompe, quelquefois même annoncés à son de trompe, pouvaient faire leur apparition. Ces plats étaient couverts et les valets disaient, chaque fois, les noms des mets. Ces mets étaient, au préalable, goûtés ou touchés avec un talisman, de peur qu'ils ne soient empoisonnés. Dans les cours royales, ces essais étaient faits avec solennité. Le luxe, l'apparat, l'abondance étaient, à cette époque, poussés très loin. On servait d'abord les potages, ensuite les poissons; mais c'est dans la série des entremets que l'on voyait paraître les paons rôtis, becs et ongles dorés, habillés de leurs riches plumages, les cygnes, les faisans présentés de la même façon, des veaux ou des cochons entiers. Le *dessert*, fruits et crèmes, précédait la fin du repas, qui se concluait par les confitures sèches, les pâtisseries et l'hippocras. Une fois les tables enlevées, et le lavage des mains effectué, les convives récitaient, debout, les prières d'usage : les *Grâces*. Après quoi, les valets apportaient les vins aux aromates, les liquides et les sucreries diverses qui constituaient le *boute-hors* ou « issue de table » et étaient consommés debout. Paraissaient alors les ménestriers, les troubadours et les trouvères, les baladins, les jongleurs et les bouffons. Avant le xv<sup>e</sup> siècle, on eut des divertissements pendant le repas même qui étaient de véritables spectacles.

Les chroniques du temps nous ont laissé la description de grands festins servis avec un luxe inouï. L'on cite certains princes qui firent servir les plats par des valets à cheval et armés; d'autres, qui faisaient sonner du cor pour annoncer chaque service par des ménestriers montés sur des boeufs habillés de pourpre. Et, quand nous aurons rappelé le festin de la célèbre Cour plénière tenue par le roi Louis IX à Saumur, festin auquel trois mille chevaliers assistèrent; où, à la table de la Reine Blanche, mère du roi, on voyait vingt archevêques ou évêques;

où, à la table du roi, se trouvait le roi de Navarre, servi par Joinville, tandis que le comte d'Artois tranchait devant son frère le roi, nous aurons une bien faible idée de toute la splendeur des festins de cette époque royale.

Festin avec entremets donné par Charles V à l'empereur d'Allemagne. — En 1378, l'empereur Charles IV, accompagné de son fils, vint voir à Paris le roi de France, qui était son neveu et son filleul. Cette visite fut l'occasion de fêtes splendides qui sont racontées au long dans la chronique officielle de Charles V. Le festin eut lieu le 6 janvier, dans la grande salle du Palais. Plus de huit cents personnes y furent invitées. La table principale était dressée au haut bout de la salle, sous un dais en drap d'or avec trois pentes de velours bleu fleurdelisé pour désigner les places des trois souverains. Ceux qui s'y assirent furent : l'archevêque de Reims, l'empereur, le roi de France, le roi des Romains, l'évêque de Brunswick, l'évêque de Paris et l'évêque de Beauvais.

Le repas avait été commandé à quatre services, chacun de dix couples de plats. L'empereur, qui était âgé et goutteux, ayant montré de la fatigue, le roi fit supprimer un service pour arriver plus tôt à l'*entremets*. On appelait alors de ce nom un intermède ou divertissement placé entre deux services. Celui que décrit avec de longs détails la chronique dont nous parlons ici, représentait la prise de Jérusalem par les Croisés.

Les banquets au XVI<sup>e</sup> siècle. — Dans les grands banquets du xvi<sup>e</sup> siècle, on connut la recherche du beau linge de table et des riches vaisselles ornant non seulement la table, mais aussi les dressoirs, les buffets et les crédences qui garnissaient les salles où avaient lieu les festins.

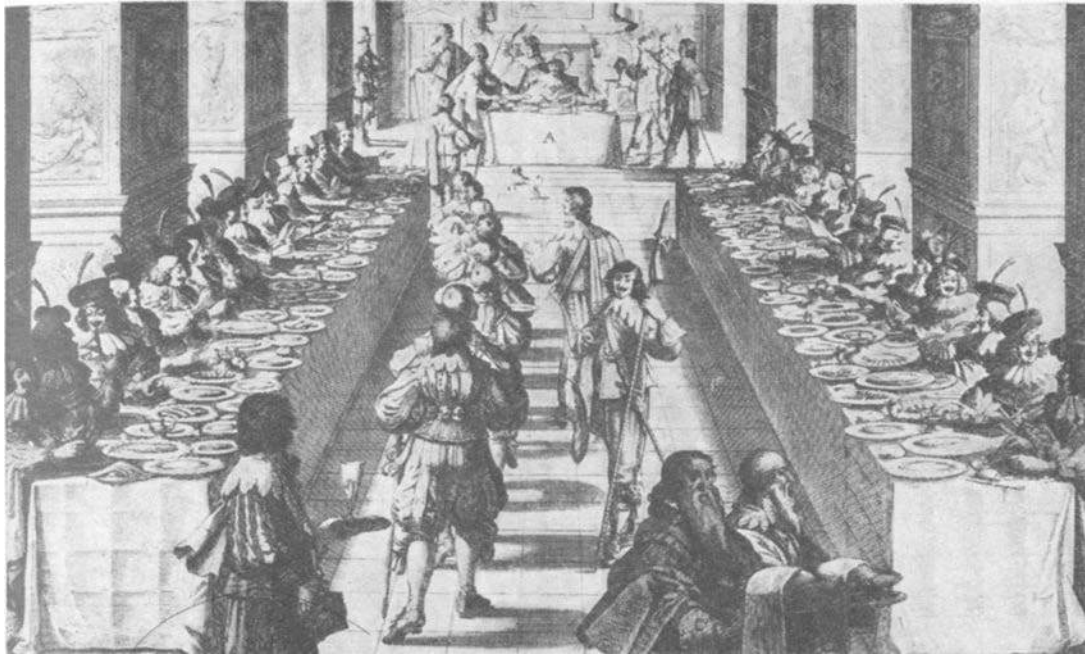
Les pièces d'argent et d'or massif ciselées et richement orfévrées, les belles faïences de Faenza ou de Nevers, les précieuses verreries de Venise s'épalaient sur les nappes de lin. Ces nappes, Henri III les voulait voir plissées et gaufrées, tout comme les fraises que l'on portait alors autour du cou.

Ce fut l'époque où l'on fit usage de la fourchette et de la cuiller à long manche.

L'ordre des mets dans les festins de cette époque est encore le même qu'autrefois, mais la cuisine est devenue plus recherchée. Selon nous donne la composition d'un grand repas dans son *Traité des Oyseaux* : « Pour « entrées », nous avons mille petits déguisements de chair comme potages, fricassées, hachis, salade. Le second service est de rôti, de bouilli, de diverses viandes, tant de boucherie que de gibier. Pour issue de table, choses froides, comme fruitages, laitages et douceurs; rissoles, petits choux tout chauds, petits gâteaux baveux, ratons de fromage, marrons, pommes de Capendu, salade de citrons ou de grenades. »



Les rois à table. (Bois gravé, Lyon, 1508.)



Festin offert par Louis XIII aux chevaliers du Saint-Esprit le 14 mars 1635 (gravure de A. Bosse).

Sous François I<sup>er</sup>, le luxe de la table était digne de cette Renaissance, dont le roi fut l'animateur. Les châteaux d'Amboise et de Montmorency virent des banquets magnifiques. Catherine de Médicis fut reçue somptueusement par la ville de Paris en 1549. On servit à ce banquet : 30 paons, 33 faisans, 21 cygnes, 9 grues, 33 trubles à large bec, 33 bigoreaux, 33 aigrettes, 33 héronneaux, 30 chevreaux, 99 pigeonneaux, 99 tourterelles, 13 perdreaux, 33 oisons, 3 outardeaux, 13 estourdeaux (jeunes chapons), 90 cailles, 66 poulets à bouillir, 66 poulets d'Inde, 30 chapons, 90 petits poulets au vinaigre, 66 poulets « en gelinottes », entre autres nombreux plats, d'où fut exclue, en principe, la viande de boucherie, considérée comme trop ordinaire; ce qui, pourtant, n'empêcha pas l'organisateur de ce banquet monstre de servir aux convives force jeunes cochons, lapereaux et une quantité de légumes, tels que : asperges, fèves, pois et artichauts.

En 1571, la ville de Paris fit également des dépenses extraordinaires en l'honneur de la reine Elisabeth d'Autriche, femme de Charles IX, à l'occasion de son entrée solennelle dans la capitale. Le banquet qui lui fut offert fut exclusivement composé de poisson, ce jour-là étant un vendredi. On y vit figurer, entre autres, 1 000 grenouilles, 200 harengs blancs et 200 harengs saurs, 18 grands turbots, 18 barbues, 18 mulets, 50 livres de baleine, 18 truites, 50 carpes, 18 lamproies, 200 gros lamprons, etc.

Un curieux document, conservé aux Archives du département du Nord nous donne la liste des plats qui furent servis à l'occasion des noces de Maître Baude Cuvillon, Conseiller et Maître ordinaire de la Chambre des comptes, en 1571. Il est intitulé : *Devise pour le souper des noces de Maître Baulde Cuvillon*. Si on en croit ce document, les agapes nuptiales comportaient alors deux repas : d'abord un premier repas, l'après-midi, et puis, vers minuit, une sorte de souper appelé *dîner de chaudéau*. Dans le menu de ce dîner, on remarquera que les premier et second services sont appelés *premières* et *secondes assiettes*, et le dessert *issue*.

On trouvera au mot MENU l'énumération des mets qui furent servis à ce banquet de noces.

Sous Henri IV, dont le règne termine le xvi<sup>e</sup> siècle

et commence le xvii<sup>e</sup>, nous n'avons à citer aucun banquet important.

**Les banquets au xvii<sup>e</sup> siècle.** — Sous le règne de Louis XIII, le luxe des banquets subit de profondes modifications : il y eut moins de mise en scène somptueuse et plus de recherche dans l'harmonie et la simplicité. Les menus furent aussi mieux composés.

Nous allons cependant citer deux documents se rapportant au règne de Louis XIV qui permettent de se rendre compte de la complication d'un grand repas et qui nous donnent une idée du nombre réellement énorme des mets qui pouvaient être présentés sur une table.

Voici comment Nicolas de Bonnefons, dans un ouvrage intitulé *les Délices de la campagne*, publié vers 1652, décrit un repas de Carnaval :

« La grande mode est de mettre quatre beaux potages dans les quatre coins, et quatre porte-assiettes entre deux, avec quatre salières qui toucheront les bassins des potages en dedans. Sur les porte-assiettes, on mettra quatre entrées dans des tourtières à l'italienne; les assiettes des conviés seront creuses aussi, afin que l'on puisse se représenter du potage ou s'en servir à soi-même, ce que chacun désirera manger, sans prendre cuillerée à cuillerée dans le plat, à cause du dégoût que l'on pourrait avoir les uns des autres, de la cuiller qui, au sortir de la bouche, puiserait dans le plat, sans l'essuyer. »

(Cette recommandation est assez singulière et prouve que, même dans les grandes maisons, en plein xvii<sup>e</sup> siècle, lorsque l'on prenait les repas en famille ou entre amis, tous les conviés puisaient à même la soupière.)

« Le second service, poursuit Nicolas de Bonnefons, sera quatre fortes pièces dans les coins, soit court-bouillon, la pièce de bœuf ou de gras rôti, et, sur les assiettes, les salades. Au troisième service, la volaille et le gibier rôti, sur des assiettes le petit rôti, et ainsi tout le reste. Le milieu de la table reste libre, d'autant que le maître d'hôtel aura peine à y atteindre, à cause de sa largeur, si l'on veut, on y pourra mettre les melons, les salades différentes dans un bassin, sur de petites assiettes pour la facilité de se les présenter, les oranges et les citrons, les confitures liquides dans de petites abaisses en massépain, aussi sur les assiettes. »

L'instruction pour les repas de cérémonie, les festins, donne une grande idée de la profusion et de la variété des mets en ces occasions.

« A une compagnie de trente personnes de haute condition et que l'on voudra traiter somptueusement, je suis d'avis que l'on fasse dresser une table d'autant de couverts à la distance l'un de l'autre de l'espace d'une chaise (avis excel-





royal au début du siècle de Louis XIV.

lent à noter), en mettant quatorze d'un côté, une au bout d'en haut, une au bout d'en bas, que la table soit large, que la nappe traîne par terre de tous côtés, qu'il y ait plusieurs salières à fourchon et porte-assiettes dans le milieu pour poser les plats volants.

« *Premier service* : A l'entrée de table, on servira trente bassins dans lesquels il n'y aura que des potages, hachis et panades; qu'il y en ait quinze où les chairs paraissent entières, et, aux autres quinze, du hachis sur du pain mitonné; qu'on les serve alternativement, mettant au haut bout un bon potage de santé, et, de l'autre côté, un potage à la Reine, fait de quelque hachis de perdrix et de faisane. Après, et dessous le potage de santé ou autre hachis sur les champignons, artichauts et autres déguisements, et vis-à-vis une bisque. Sous l'autre hachis, un potage garni, sous la bisque, une jacobine ou autre, et ainsi alternativement jusqu'au bas bout, mettant toujours, après un fort, un faible.

« *Second service* : Il sera composé de toutes sortes de ragôts, fricassées, courts-bouillons, venaisons rôties et en pâte, pâtés en croûte feuilletée, tourtes d'entrées, jambons, langues, andouilles, saucisses et boudins, melons et fruits d'entrées... Le maître d'hôtel ne posera jamais un bassin chargé de grosses viandes devant les personnes les plus considérables, à cause qu'il leur boucherait le service, et que cette personne serait obligée de dépecer pour présenter aux autres.

« *Troisième service* : Il sera tout de gros rôtis comme perdrix, faisane, bécasses, ramiers, dindons, poulets, levrauts, lapins, agneaux entiers et autres semblables, avec oranges, citrons, olives et saucières au milieu.

« *Quatrième service* : Ce sera le petit rôti, comme bécassines, grives, allouettes et fritures de toutes sortes, etc..

« *Cinquième service* : Saumons entiers, truites, carpes, brochets et pâtés de poissons divers, entremêlés de fricassées de tortues avec les écailles par-dessus, et des écrevisses.

« *Sixième service* : Il sera de toutes sortes d'entremets au beurre et au lard, de toutes sortes d'œufs, tant au jus de gigot qu'à la poêle, et d'autres au sucre, froids et chauds, avec les gelées de toutes les couleurs et les blancs-mangers, en mettant les artichauts, cardons et céleri au poivre dans le milieu, sur des assiettes.

« *Septième service* : Il n'y faudra que des fruits, avec les crèmes et peu de pièces de four. On servira sur les porte-assiettes les amandes et les cerneaux pelés.

« *Huitième service* : L'issue sera composée de toutes sortes de confitures liquides et sèches, de massépains, conservés et glacés, sur les assiettes, les branches de fenouil, poudrées de sucre de toutes les couleurs, armées de cure-dents, et les muscadins ou dragées de Verdun en des petites abaisses de sucre musqué et ambré.

« Le maître d'hôtel donnera l'ordre que l'on change les assiettes au moins à chaque service et les assiettes de deux en deux. Pour desservir, il commencera à lever par le bas bout, et à mesure son second lèvera les assiettes, les salières

et tout ce qui sera sur la table, à la nappe près, finissant par le haut bout, où il donnera à laver, pendant que son second jettera les assiettes. »

< J'ai écrit pour des hommes raisonnables », dit l'auteur en terminant, < comme sont ceux qui s'ingèrent de la conduite des festins, qui est peut-être un des emplois les plus difficiles à mettre à exécution de tous ceux auxquels l'homme s'applique, d'autant que l'on dépend de tant de sortes de gens, différents d'esprit et d'humeur, qu'il faut, à point nommé et à l'heure précise, que tout se rencontre ainsi qu'on l'a projeté, et aussi que l'on est à la censure d'autres de plus grande condition, à qui leur appétit ou leur mauvaise humeur fera blâmer ce qui sera très agréable aux autres, qui, sur le seul rapport de quelque plat, lequel ne leur semblera pas bon, n'oseront y goûter, de crainte d'être obligés d'approuver ce qu'ils improuvent, ou bien de se dégoûter eux-mêmes si par malheur l'assaisonnement ne se rencontrait pas à leur goût. » Art difficile en effet! Mais quel peintre, quel auteur n'en dira autant du sien?

Nous trouvons un deuxième document concernant l'ordonnance d'un banquet à l'époque de Louis XIV, dans *la Vie privée des Français*, par Le Grand d'Aussy, qui nous décrit dans les termes suivants un repas de huit services :

« Pour le *Premier Service* : diverses sortes de soupes, viandes coupées par rouelles, saucisses et autres choses pareilles. »

Le *Second Service* se composait de fritures, daubes, courts-bouillons, gibier, jambons, langues de porc ou de bœuf fumées, farces, pâtés chauds, salades, melons.

Au *Troisième Service*, on servait chapons, perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindonneaux, levrauts, lapins, agneaux, le tout rôti à la broche et servi, comme c'était l'usage alors, avec des oranges et des citrons et aussi accompagné d'olives.

Le *Quatrième Service* se composait de petits oiseaux : mauviettes, ortolans, grives, bécassines. A ce service, on servait aussi des ris de veau et diverses « bêtillies ».

Le *Cinquième Service*, qui avait pour objet « d'ôter le goût des viandes », comportait divers poissons d'eau douce, saumons, truites, brochets, carpes, qui, tous, étaient cuits dans de la pâte. A ce service, on servait aussi des écrevisses et même des tortues.

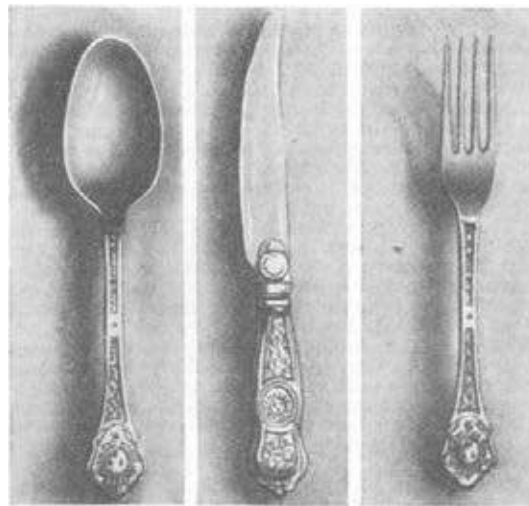
Au *Sixième Service*, on relevait les plats du service précédent avec des fruits en compote ou glacés au sucre et divers entremets de douceur, tels que crèmes cuites, blanc-manger, etc. A ce service, on donnait aussi des légumes diversement préparés, qui étaient servis avant les plats doux.

Le *Septième Service*, qui constituait ce que nous désignons aujourd'hui sous le nom de *dessert*, comportait des pâtisseries de toutes sortes et des fruits frais.

Enfin, au *Huitième Service*, qui l'on appelait alors l'issue de table, on servait aux convives des confitures sèches et liquides, des fruits confits, du fenouil au sucre, des pastilles et des dragées.

Sur la manière dont était organisé le service de la table du roi lui-même, nous sommes d'ailleurs assez bien renseignés.

Les repas quotidiens du roi Louis XIV étaient aussi minutieusement réglés que les banquets d'apparat.



Le couvert de Louis XIV.

Un protocole strict les régalait, et tous les actes de cette cérémonie gastronomique étaient exécutés selon les prescriptions d'une étiquette minutieuse.

« Le roi déjeunait à une heure. Dès que le signal du repas était donné par un de ces avertisseurs qui n'avaient pas d'autre office, une procession s'organisait au rez-de-chaussée de ce bâtiment qui fut longtemps l'hôpital militaire. Il était alors occupé au rez-de-chaussée par les cuisines et, aux différents étages, par les officiers et gens de service de la maison du roi. en tout plus de 1 500 personnes, obéissant au Grand Maître, lequel était toujours un prince du sang.

< Immédiatement après celui-ci, venait le Maître d'hôtel, grand seigneur également, et qui était plus spécialement chargé de diriger ce qui constituait alors la « domesticité », laquelle ne laissait point d'ailleurs de compter dans ses rangs, tout au moins pour les charges supérieures, les plus beaux noms de France. Le marquis de Livry, Mestre de camp (colonel) d'un régiment d'infanterie, occupa longtemps cet office. Ses successeurs et lui commandaient à sept services. Les deux premiers, la *paneterie-bouche* et *Yéchansonnerie-bouche*, étaient particulièrement affectés à la personne royale ; les cinq autres, constituant le *grand commun* proprement dit, s'occupaient de nourrir tout ce qui avait « Bouche à la Cour ». (Ce mot de *commun* est d'ailleurs resté dans le vocabulaire des cuisines, et l'on appelle ainsi, dans les grands hôtels, tout ce qui a trait à la nourriture du personnel. Le « communard », dont le nom remonte loin, comme on le voit, est celui des cuisiniers qui est chargé de préparer le repas pour ses camarades de service.)

« La *paneterie-bouche* et le *gobelet-bouche* comprenaient à eux seuls environ cinquante personnes, écuyers de cuisine, hâteurs de rôt, potagers, jusqu'aux enfants de cuisine, appelés familièrement *galopins*.

« Et donc, au signal glapi par l'avertisseur, un cortège s'organisait. En tête marchaient deux archers ou gardes du corps ; puis venait, derrière l'huissier de la salle, le Maître d'hôtel, portant à la main le bâton de vermeil, Insigne de ses fonctions. Un gentilhomme servant, un contrôleur général, d'autres seigneurs de moindre importance passaient ensuite, solennels, précédant les clercs de cuisine qui portaient les plats, la « nef », corbeille où étaient placés les couteaux, cuillers, fourchettes, cure-dents, sel, gingembre, poivre, safran, toutes les épices orientales.

« Deux gardes du corps ou archers fermaient la marche. Et, ainsi escortée, la viande du roi traversait des cours, gravissait des étages. On s'inclinait au passage des mets qui allaient avoir l'honneur d'être dégustés par Louis ; mais, quand ceux-ci arrivaient à la chambre de Sa Majesté Très Chrétienne, ils étaient à demi froids...

« Le cérémonial continuant, ils le devenaient tout à fait. En effet, tandis qu'un huissier allait prévenir le roi de l'arrivée de la viande, le Maître d'hôtel faisait la révérence à la nef, préalablement posée sur la table, puis en tirait les serviettes qu'un gentilhomme recevait entre deux assiettes d'or. Cependant, un autre gentilhomme faisait l'« essay » du premier plat. Au cas où celui-ci eût contenu un poison foudroyant, le souverain eût été sauvé ; en cas de poison lent, le gentilhomme, mourant en même temps que le roi, et à quel champ d'honneur ! eût servi de témoin.

« Le roi s'asseyait alors et commençait enfin à manger. Voulait-il boire, l'officier d'échansonnerie-bouche criait à haute voix : « A boire pour le Roy ». Après quoi, il saluait Sa Majesté, se dirigeait vers le buffet, y prenait le verre couvert, les deux carafes de vin et d'eau. Il revenait ensuite à la table, saluait derechef, versait un peu des deux carafes dans une petite tasse de vermeil, puis s'effaçait devant le chef de gobelet, qui procédait à l'« essay » à l'aide de cette petite tasse. L'officier servant faisait ensuite un nouvel « essay » et enfin présentait le verre découvert au roi, qui se servait lui-même, buvait et rendait ce verre à l'échanson prosterné.

< En dépit de ce protocole, les repas manquaient parfois de dignité. Le duc de Luynes nous en fournit témoignage : < Dans les soupers de Louis XIV avec les princesses et des dames à Marly, il arrivait quelquefois que le roy, qui était fort adroit, se divertissait à jeter des boulettes de pain aux dames et permettait qu'elles lui en jetassent toutes. M. de Lasso, qui était fort jeune, et qui n'avait jamais vu ces soupers, m'a dit qu'il fut d'un étonnement extrême de voir jeter des boulettes de pain au roi, non seulement des bou-

lettes, mais des pommes, des oranges. On prétend que M<sup>lle</sup> de Vautois, fille d'honneur de M<sup>lle</sup> la princesse de Conti, fille du roi, à qui le roi avait fait un peu de mal en lui lançant une boule, lui jeta une salade tout assaisonnée. »

« Ces mœurs, qui nous semblent un peu barbares, constituent pourtant un grand progrès dans une cour que l'influence des reines italiennes commençait à peine de policer. En effet, et pour ne citer que cet exemple, c'est Louis XIV qui fit généraliser l'emploi de la fourchette. Avant lui, on ne se servait guère que de la cuiller et de ce couteau qui, dans les campagnes les plus reculées, sert encore aujourd'hui à piquer dans le plat le morceau que l'on a choisi. La fourchette est certes signalée dans un inventaire de Charles VI. D'autre part, on sait que Henri II et ses mignons tentèrent de la mettre à la mode. Mais leur patronage lui fut plus nuisible qu'utile et les moralistes du temps se moquèrent fort de ces précieux qui, au lieu de prendre délicatement les morceaux entre trois doigts, ainsi que l'exigeait la civilité puérile et honnête, se servaient d'un aussi ridicule instrument. »

Les banquets au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le règne de



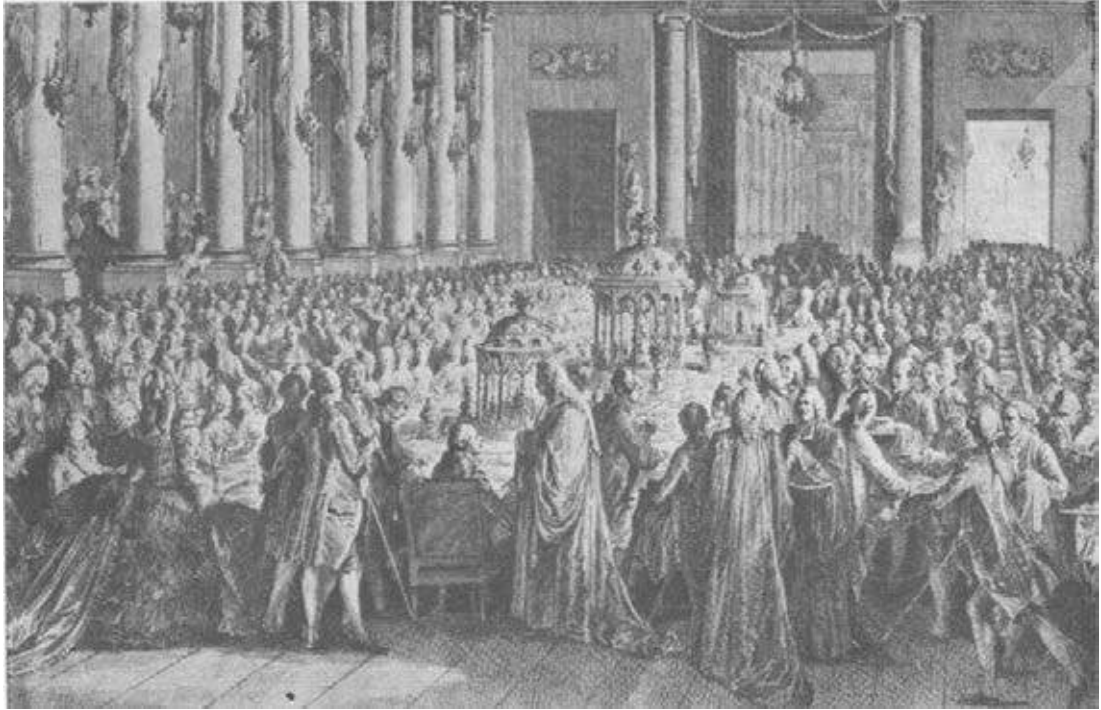
Festin offert par le duc d'Albe pour célébrer la naissance du prince des Asturies en 1707.

Louis XV connut également les splendeurs de la table.

Veut-on savoir avec quel appareil fut servi le festin royal donné le 25 octobre 1722, à Reims, à l'occasion du sacre du roi ? Un document de l'époque va nous rappeler.

« Dans une des salles du palais archiépiscopal, on avait dressé cinq tables. Celle du roi était placée sur une estrade élevée de quatre marches, et sous un dais de velours, violet parsemé de fleurs de lys d'or ; à droite et à gauche, se trouvaient les quatre autres tables, lesquelles devaient être occupées par les pairs, ecclésiastiques et laïcs, les ambassadeurs, les chambellans et les autres seigneurs. Vers la gauche de la table royale, on avait élevé une tribune, d'où la duchesse de Lorraine vit la cérémonie, ainsi que plusieurs princes étrangers qui y étaient incognito.

« Les tables étant prêtes, le duc de Brissac, grand panetier de France, fit mettre le couvert du roi et apporta le Cadenas de Sa Majesté ; il était accompagné du grand échanson, qui portait la soucoupe, les verres et les carafes,



Fête donnée au roi et à la reine à l'occasion de la naissance du Dauphin en 1785 (chalcographie du Louvre).

et du grand écuyer tranchant, portant la grande cuiller, la fourchette et le grand couteau. Tous ces personnages étaient richement vêtus d'habits et de manteaux de velours noir et de drap d'or.

« Le grand-maître des cérémonies fit ensuite savoir au grand-maître de la maison du roi que les viandes étaient prêtes ; ce dernier en avertit le roi, qui ordonna de servir.

« En tête, les hautbois, les trompettes et les flûtes jouant des fanfares; puis venaient les hérauts d'armes, le grand maître des cérémonies, les douze maîtres d'hôtel, tenant leurs bâtons ; le premier maître d'hôtel, le prince de Rohan, son bâton de Grand-Maître à la main; le duc de Brissac, portant le premier plat, et les gentilshommes servants de Sa Majesté, qui portaient les autres plats. Le marquis de la Chenaye, grand écuyer tranchant, rangea ensuite les plats sur la table du roi, et en fit l'*essai*, par précaution; puis le prince de Rohan, précédé du même cortège, alla chercher le monarque, lequel se rendit avec sa suite dans la salle du festin dans l'ordre ci-après :

« Les hautbois, les trompettes, les flûtes, les hérauts d'armes, les maîtres et les aides de cérémonies, les maîtres d'hôtel, le maréchal de Talard, le comte de Matignon, le comte de Médair, le marquis de Guébriant, qui avait porté les offrandes; le maréchal d'Estrées, portant la couronne de Charlemagne et marchant au milieu d'un groupe composé des maréchaux d'Uxelles et de Tessé, du prince de Rohan, du prince de Turenne, grand chambellan de France, du duc de Villequier, premier gentilhomme de chambre, du maréchal de Villars, représentant le Connétable, tenant l'épée nue et ayant à ses côtés les huissiers portant leurs masses. Les pairs ecclésiastiques et laïcs marchaient ensuite aux côtés du roi, qui avait auprès de lui les ducs de Villeroy et d'Harcourt, ses capitaines des gardes, et le duc de Charrost, son gouverneur; les gardes écossais marchant sur les ailes. Le roi avait une couronne de diamants sur la tête, le sceptre et la main de justice dans les mains.

« L'archevêque de Reims le conduisait par le bras droit; le prince de Lorraine portait la queue du manteau royal, et le garde des sceaux fermait la marche. Le roi étant arrivé à sa table, l'archevêque récitait le « bénédicité »; puis furent posés sur des coussins de velours violet, placés sur les coins de la table, la couronne de Charlemagne, le sceptre, la main de justice, etc., et ceux qui les avaient portés se tinrent debout, auprès, pendant toute la durée du dîner. Le maréchal de Villars, tenant l'épée nue et ayant à ses côtés deux huissiers portant leurs masses, se mit alors devant la table du roi, et vis-à-vis de Sa Majesté; le prince de Lorraine se mit derrière le fauteuil du roi, et aux côtés de celui-ci se placèrent les ducs de Villeroy et d'Harcourt. Le prince de

Rohan se tint debout près de la droite du roi et lui présenta la serviette, avant et après le dîner. Le grand panetier, le grand échançon et le grand écuyer se placèrent devant la table, pour être à portée de faire les fonctions de leurs charges; le premier changeant les assiettes, les serviettes et le couvert du roi, le second lui donnant à boire toutes les fois qu'il le désirait, en faisant au préalable l'essai du vin et de l'eau destinés à Sa Majesté, le troisième servant et desservant les plats et approchant ceux dont le roi voulait manger. La *nef* était placée dans un coin de la salle, et l'abbé Milon, aumônier du roi, avait la charge de l'ouvrir chaque fois qu'il plaisait au roi de changer de serviette. Les autres services furent servis avec le même cortège et le même cérémonial que le premier, et par les officiers de Sa Majesté; le dernier service, qui était celui du fruit, fut servi par le duc de Brissac, grand panetier de France.

« Pendant ce repas somptueux, la duchesse de Lorraine qui, de sa tribune, voyait défiler tous ces mets savoureux sans pouvoir y toucher, grignotait silencieusement des croquignoles, dont elle s'était heureusement pourvue, et en offrit aussi aux princes *incognito* qui commençaient également par tirer la langue.

« Peu de temps après que le roi eut pris sa place à table, les pairs ecclésiastiques et laïcs, le nonce, les ambassadeurs, le garde des sceaux, le grand chambellan, le premier gentilhomme de chambre, les chevaliers du Saint-Esprit qui avaient porté les offrandes et les introducteurs des ambassadeurs prirent place aux quatre tables qui leur avaient été destinées et furent servis par les notables de la ville de Reims, qui en avait fait la dépense. Après le dîner, l'archevêque de Reims dit les grâces — la duchesse de Lorraine en était en ce moment à sa réserve de pruneaux secs — et le roi fut reconduit à son appartement dans le même ordre et avec le même cérémonial qu'il était venu.

« On servit ensuite deux tables dans les salles de l'Hôtel de Ville. A la première mangèrent le maréchal duc de Villars, le prince de Rohan, les maréchaux de France qui avaient porté les insignes de la royauté, les capitaines des gardes du corps, le capitaine des Cent-Suisses, le grand panetier, le grand échançon, l'écuyer tranchant et le premier maître d'hôtel; à la seconde se placèrent les quatre barons qui avaient escorté la Sainte Ampoule et plusieurs seigneurs de la cour. Ces tables furent également servies par les notables et les officiers de la ville de Reims. »

**Fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.** — Les grands banquets du XVIII<sup>e</sup> siècle, époque où naquirent les petits dîners, et, surtout, les petits soupers, qui furent si favorables aux progrès de la cuisine, étaient, en leur composition

et en leurs services, non moins somptueux que ceux, si grandioses, du siècle précédent. Mais, déjà, la cuisine, sans s'amoindrir en ses principes, sans s'appauvrir, s'était quelque peu modifiée et même simplifiée. Déjà, les prédécesseurs de Carême avaient énoncé des lois culinaires nouvelles et les Laguière, les Lasne, les Boucher, les Riquette, les Avicé avaient établi une sorte de « charte gourmande » mieux ordonnée que celle qui, jusqu'alors, avait régi la table.

Sous Louis XVI, nous dit M<sup>me</sup> de Genlis, les princes, les ministres < et tous les gens qui occupaient d'éminentes places étaient obligés de tenir un si grand état qu'il leur était bien difficile de s'enrichir. Tous avaient une table ouverte à Paris, au moins trois fois la semaine, et à Versailles et à Fontainebleau tous les jours. >

Alors persistait encore l'usage des repas que le roi prenait en public ce qui, en somme, était une forme de « banquet » quelque peu spectaculaire.

Durfort de Cheverny dit, dans ses *Mémoires*, en parlant de Choiseul : « Dans ce temps-là (1759), on dînoit à deux heures précises, et tous les étrangers présentés, tous les courtisans étaient admis chez lui. La grande table était de trente-cinq couverts, et il y en avait une autre toute prête, sans qu'il y parût. Un valet de chambre comptait les entrants et, dès que le nombre dépassait trente-cinq, l'autre table était dressée. La vaisselle, extraordinairement nombreuse, était magnifique, toute travaillée en argent, ce qui la rendait d'un éclat éblouissant. »

Le roi Louis XVI et sa famille prenaient souvent leurs repas en public. Madame Campan nous dit dans ses *Mémoires*, que, à cette occasion : « les huissiers laissaient entrer tous les gens proprement mis. A l'heure des dîners, on ne rencontrait dans les escaliers que de braves gens qui, après avoir vu la Da-uphine manger sa soupe, allaient voir les princes manger leur bouilli, et qui couraient ensuite à perte d'haleine pour aller voir Mesdames manger leur dessert. Ce spectacle faisait le bonheur des provinciaux. »

Avouons-le, ce spectacle ne devait pas manquer d'être aussi un peu ridicule!

Louis XVI dînait tous les dimanches en public, en compagnie de la reine. Ce dîner avait lieu dans l'antichambre de l'appartement de la reine, car, alors, il n'existait pas de salle à manger dans le sens où nous l'entendons aujourd'hui. Mais, dit d'Hézacques, qui fut page de Louis XVI, la reine, durant ce repas « spectaculaire », ne mangeait pas, car elle dînait ensuite dans ses appartements. Le roi, lui, qui était doté d'un solide estomac, mangeait réellement et, paraît-il, avec grand appétit.

Louis XVI, s'il fut, ainsi qu'on dit communément, une « bonne fourchette », un gros mangeur, rivalisant sur ce point avec Louis XIV, n'était pas gastronome dans le sens où, aujourd'hui, nous entendons ce mot. Même aux époques les plus critiques de son existence, alors qu'il était prisonnier au Temple, Louis XVI avait conservé tout son appétit. Il ne s'agissait plus, alors, il est vrai, de banquets, au sens gastronomique du mot, mais, si nous en croyons Franklin, l'ordinaire du roi prisonnier et de sa famille était confortable : « Le dîner se composait de trois potages, quatre entrées, trois plats de rôt, chacun de trois pièces; quatre entremets; une assiette de petits fours; trois compotes; trois assiettes de fruits; trois pains au beurre; une bouteille de vin de Champagne; un carafon de vin de Bordeaux; un de Malvoisie, un de Madère; quatre tasses de café. »

Le souper était, à peu de chose près, semblable comme



Repas donné le 7 mars 1806 par les marchands d'estampes de Paris à leur confrère Le Clerc.

La légende de l'estampe porte l'adresse suivante : « Ils le prient d'agréer cette légère esquisse comme un gage de leur estime et de leur amitié. Puisse-t-il se ressouvenir d'eux quelques fois dans sa retraite et y goûter longtemps le bonheur dû à son bon cœur et à sa probité. »

composition au dîner. La Convention faisait bien les choses, on le voit, et se montrait moins dure vis-à-vis de son prisonnier qu'on ne le croit généralement.

Souper grec chez M<sup>me</sup> Vigée-Lebrun. — Parmi les repas célèbres qui eurent lieu à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, il en est un, le souper grec donné chez M<sup>me</sup> Vigée-Lebrun, qui eut un énorme retentissement. On raconta à propos de ce souper que l'on disait avoir été d'une somptuosité rare, tant d'absurdités, que M<sup>me</sup> Lebrun crut devoir mettre les choses au point et dire, en une lettre adressée à une de ses amies, ce qu'en réalité avait été ce souper dont tout le monde parlait.

« Vffici, ma chère amie, le récit exact du Souper le plus brillant que j'ai donné, à l'époque où l'on parlait sans cesse de mon luxe et de ma magnificence :

« Un soir, que j'avais invité douze ou quinze personnes à venir entendre une lecture du poète Lebrun, mon frère me lut, pendant mon calme, quelques pages des *Voyages d'Anacharsis*. Quand il arriva à l'endroit où, décrivant un dîner grec, on explique la manière de faire plusieurs sauces : « Il faudrait, rife dit-il, faire goûter cela ce soir. » Je fis aussitôt monter ma cuisinière, je la mis bien au fait : et nous convînmes qu'elle ferait une certaine sauce pour la poularde, et une autre pour Tanguille. Comme j'attendais de fort jolies femmes, j'imaginai de nous costumer tous à la grecque afin de faire une surprise à M. de Vaudreuil et à M. Boutin, que je savais ne devoir arriver qu'à dix heures. Mon atelier, plein de tout ce qui me servait à draper mes modèles, devait me fournir assez de vêtements, et le comte de Paris, qui logeait dans ma maison, rue de Cléry, avait une superbe collection de vases étrangers. Il vint précisément chez moi ce jour-là, vers quatre heures. Je lui fis part de mon projet, en sorte qu'il m'apporta une quantité de coupes, de vases parmi lesquels je choisis. Je nettoyai tous ces objets moi-même, et je les plaçai sur une table de bois d'acajou, dressée sans nappe.

« Cela fait, je plaçai derrière les chaises un immense paravent, que j'eus soin de dissimuler en le couvrant d'une draperie attachée de distance en distance, comme on en voit dans les tableaux du Poussin. Une lampe suspendue donnait une forte lumière sur la table; enfin tout était préparé, jusqu'à mes costumes, lorsque la fille de Joseph Vernet, la charmante M<sup>me</sup> Chalgrin, arriva la première. Aussitôt, je la coiffai, je l'habillai. Puis vint M<sup>me</sup> de Bonneuil, si remarquable par sa beauté, M<sup>me</sup> Vigée, ma belle-sœur, qui, sans être jolie, avait les plus beaux yeux du monde, et les voilà toutes trois métamorphosées en Athéniennes. Lebrun (Pin-

dare) entre, on lui ôte sa poudre, on défait ses boucles de côté et je lui ajuste sur la tête une couronne de laurier, avec laquelle, je venais de peindre le jeune prince Henri Lubomirski en Amour de la Gloire. Le comte de Parois avait justement un grand manteau pourpre, qui me servit à draper mon poète, dont je fis en un clin d'oeil Pindare, Anacréon. Puis vint le marquis de Cubières. Tandis que l'on va chercher pour lui une guitare qu'il fait monter en lyre dorée, je le costume ; je costume aussi M. de Rivière (frère de ma belle-sœur), Cinguené et Chaudet (le fameux sculpteur).

« L'heure avançait, j'avais peu de temps pour penser à moi : je portais toujours des robes blanches en forme de tunique (ce qu'on appelle à présent des blouses) il me suffit de mettre un voile et une couronne de fleurs sur la tête. Je soignai simplement ma fille, charmante enfant, et M<sup>lle</sup> de Bonneuil qui était belle comme un ange. Toutes deux



Dîner du sacre de Charles X à Reims.

étaient ravissantes à voir, portant un vase antique très léger, et s'appêtant à nous servir à boire.

« A neuf heures et demie, les préparatifs étaient terminés, et dès que nous fûmes tous placés, l'effet de cette table était si neuf, si pittoresque, que nous nous levions chacun à notre tour, pour aller regarder ceux qui étaient assis.

« A dix heures, nous entendîmes entrer la voiture du comte de Vaudreuil et de Boutin, et quand ces deux messieurs arrivèrent devant la porte de la salle-à-manger, dont j'avais fait ouvrir les deux battants, ils nous trouvèrent chantant le chœur de Gluck : *le Dieu de Paphos et de Cnide*, que M. de Cubières accompagnait avec sa lyre.

« De mes jours je n'ai vu figures plus étonnées, aussi stupéfaites que celles de M. de Vaudreuil et de son compagnon. Ils étaient surpris et charmés, au point qu'ils restèrent un temps infini debout, avant de se décider à prendre les places que nous avions gardées pour eux.

« Outre les deux plats dont je vous ai déjà parlé, nous avions pour souper un gâteau fait avec du miel et des raisins de Corinthe, et deux plats de légumes. A la vérité nous bûmes ce soir-là une bouteille de vieux vin de Chypre dont on m'avait fait présent : voilà tout l'excès. Nous n'en restâmes pas moins très longtemps à table, où Lebrun nous récita plusieurs odes d'Anacréon qu'il avait traduites, et je ne crois pas avoir jamais passé une soirée si amusante. »

Le bruit courut à Versailles que ce souper avait coûté 20 000 francs. A Rome, on en porta le chiffre à 40 000 francs ; à Vienne, à 60 000 ; à Pétersbourg, à 80 000. Il coûta 15 francs à M<sup>lle</sup> Lebrun.

**Les dîners d'apparat de l'Empire.** — Les dîners de gala à la Cour impériale furent magnifiques. Cepen-

dant, disent quelques historiens, bien que cette Cour fût loin d'être une Cour gourmande au sens où l'était celle des Bourbons, on y mangeait habituellement de l'excellente cuisine.

Mais, tant aux Tuileries que chez les grands dignitaires de l'Empire, les chefs de cuisine se succédaient trop nombreux et trop rapidement.

Les dîners d'apparat de l'Empire ne duraient jamais plus d'un quart-d'heure. Cela, des historiens nous le disent, mais nous avons quelque peine à le croire. Cependant si à la Cour, les lois gastronomiques étaient ainsi méconnues, il n'en était pas de même chez quelques grands dignitaires de l'Empire.

**Les banquets au XIX<sup>e</sup> siècle.** — Le début du xix<sup>e</sup> siècle est marqué par la publication de *la Physiologie du goût*, ouvrage dans lequel Brillât-Savarin a établi l'art d'ordonner harmonieusement les festins.

Pour qu'un repas soit parfait, dit Brillât-Savarin, il faut : « Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale.

« Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact, qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations. »

En prescrivant que le nombre des convives assis à la même table n'excédât pas le nombre de douze, Brillât-Savarin ne songe sans doute qu'à un dîner intime. Il est évident, en effet, que le nombre des convives d'un repas de gala puisse excéder, et de beaucoup, ce chiffre, sans que cela ne puisse nuire ni à la qualité des mets, ni à la bonne marche du service.

« Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés, au thermomètre de Réaumur.

« Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes.

« Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre réservé et les vins de première qualité, chacun dans son degré.

« Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers, et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés.

« Que le mouvement de consommation soit modéré, le dîner étant la dernière affaire de la journée, et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but.

« Que le café soit brûlant (et fait avec art, devrait ajouter le maître, car, combien rares sont les maisons où ce breuvage est ce qu'il doit être!) et les liqueurs spécialement du choix du maître. »

Les « règles » pour après le dîner, maintenant : « Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeux pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens.

« Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure. (Heureux temps où ces « jouissances » n'étaient pas quelque danse extravagante d'origine étrangère.)

A la même époque, un autre gastronome, Grimod de la Reynière établissait aussi une « Charte de bon manger », charte qui fait aujourd'hui encore aujourd'hui.

Dans son *Manuel des amphitryons*, Grimod de la Reynière édictait les lois régissant les banquets.

Des grands dîners, il en donnait lui-même. Mais Grimod de La Reynière était un gastronome quelque peu excentrique. Le *repas mortuaire*, qu'il offrit un jour à quelques-uns de ses amis, témoigne de cette excentricité.

Grimod de La Reynière donna, un jour, un repas pour lequel il envoya des billets d'invitation dans la forme de billets d'enterrement. Au lieu de têtes de mort, on y avait figuré des gueules béates, et le billet était ainsi conçu :

« Vous êtes prié d'assister au convoi et enterrement d'un gueleton qui sera donné le... par Messire Balthazar Grimod de la Reynière, Ecuyer, Avocat au Parlement, correspondant pour la partie dramatique du Journal de Neufchâtel, en sa maison des Champs-Élysées (qui était située alors où se trouve aujourd'hui l'ambassade des Etats-Unis).

« L'on se rassemblera à 9 heures du soir ; et le souper aura lieu à 10.

« Vous êtes prié de ne point amener de laquais, parce qu'il y aura des servantes en nombre suffisant.

« Le cochon et l'huile ne manqueront pas à souper.

« Vous êtes prié de rapporter le présent billet, sans lequel on ne pourra entrer. »

Les invités, arrivant au rendez-vous, trouvèrent d'abord



Banquet des mutualistes organisé dans la Galerie des Machines à Paris, le 5 novembre 1905.

un premier suisse placé *ad hoc*, qui demandait aux convives s'ils allaient chez Monsieur de la Reynière *l'oppresser du peuple*, ou chez M. de la Reynière *le défenseur du peuple*? — Après avoir répondu qu'on allait chez le défenseur du peuple, le suisse faisait une première corne au billet, et l'on passait dans un lieu ayant l'apparence d'un corps de garde où étaient des hommes armés et vêtus à l'antique, comme des hérauts d'armes. Ceux-ci introduisaient dans une première pièce, où était une espèce de frère terrible : il avait le casque en tête, visière baissée, la cotte d'armes, la dague au côté. Il faisait une seconde corne au billet et introduisait les invités dans une seconde salle. Là, se présentait un homme en robe, en bonnet carré, qui vous questionnait sur ce que vous vouliez, sur votre demeure, vos qualités ; dressait du tout procès-verbal, et, après avoir pris votre billet, vous annonçait dans la salle d'assemblée, où deux gagistes vêtus en enfants de chœur commençaient par vous encenser.

Les convives réunis au nombre de vingt-deux, dont deux femmes habillées en homme, traversèrent une pièce noire, et immédiatement se leva un rideau de théâtre qui laissa voir la salle du festin. Au milieu de la table, pour surtout, était un catafalque, et chaque convive avait un cerceuil debout derrière lui. Du reste, des lampes à l'antique, des devises et une illumination de trois cents bougies environ assuraient l'éclairage de la salle.

Autour de la salle du festin était une galerie destinée aux spectateurs qui voulaient voir du coup d'œil de la fête. A cet effet, M. de la Reynière avait distribué trois cents billets.

**Les restaurants en vogue.** — A cette époque commençait la grande vogue de certains restaurateurs. Chez eux, se donnaient presque tous les jours de magnifiques repas dont, sans doute, les menus étaient bien moins surchargés de mets divers que ceux des galas du siècle précédent, mais étaient plus logiquement établis et certainement bien plus élégants.

Ainsi en fut-il pour le « dîner médité » qui eut lieu au célèbre *Rocher de Cancale*. Voici le récit que nous en a laissé un chroniqueur gastronomique du temps.

Ce dîner eut lieu à la fin de l'hiver de 1834, au *Rocher de Cancale*; il avait été donné par lord W..., sous la présidence d'un officier général anglais. M. de Cussy avait écrit le *menu* sous la dictée de quelques fantaisistes.

Le dîner fut servi à six heures précises. Nous étions, dit un des dîneurs, à cette heure-là, six heures un quart, dans l'état de grâce du connaisseur, c'est-à-dire pleins d'appétit.

Six huîtres de Marenne furent servies à chaque convive, puis six cuillerées de potage. On choisissait entre deux potages. La généralité donna la préférence à un velouté de crabe, qui était très fin ; le second potage était printanier ; le fond en était un bouillon clair. Ce fut ce potage principalement qui ouvrit les premières sensations. Je me rappelle le président ; je le vois encore nous disant de sa voix la plus solennelle : De la prudence, messieurs ; pas de distractions, comptez ; je connais le menu : nous sommes à table pour trois heures. Un bravo, réprimé presque aussitôt, se fit entendre.

C'est alors que le dîner se déroula dans sa fraîche délicatesse, à la russe, par pièces annoncées à haute voix, puis coupées, puis servies sur des assiettes brûlantes. La science était parfaite ; elle avait tout, l'ordonnance, la succession. La qualité pour toutes choses était supérieure, l'assaisonnement calculé, l'ensemble harmonieux, ou plutôt, la succession, car l'ambigu n'admet que cela, quand, tout à coup, une grande faute surgit. Voici cette faute : un maître d'hôtel, jeune homme récemment arrivé de Bergerac, tenta de faire agréer, entre les deux services de cuisine, le punch à la romaine à la place du sorbet au rhum. Personne n'était averti. Vous figurez-vous l'effet de cette innovation ! Tous les traits, déjà épanouis, se rembrunissent. L'amphitryon, homme de grand tact, se déconcerte une minute, puis il crie : « C'est un malheur ; c'est un avant-poste perdu ! Le punch à la romaine fut enlevé ; il passa comme un nuage, et un verre d'un Madère unique et un verre de vermouth ramenèrent quelque joie sur les visages.

J'ai oublié les détails du dîner. Je remarquai, au second service, un jambon rôti à la broche, couché fièrement sur un lit d'épinards ; on le mangea brûlant ; on le couvrit de quelques verres de Clos-Vougeot ; la bonté de Dieu en méritait rarement de pareil ; il venait de chez M. Ouvrard. Je me rappelle des gelinottes qui étaient arrivées d'Ecosse durant la matinée. Je me rappelle encore des salades exquises, des entremets de sucre que Carême avait gratinés le premier pour le prince de Talleyrand. Le dessert fut ce qu'il devait être dans une dégustation savante ; il fut agréable, frais et limité ; il se composa de quelques sortes de fromages. Berthe, officier aujourd'hui à la cour de Russie, auteur d'un petit livre excellent sur l'office, en avait précisé plusieurs dispositions. La table était couverte de fleurs ; c'étaient les tributs des serres. Le printemps était alors à peu de distance de nous ; il allait bientôt nous rendre les fleurs ordinaires et tous ces atomes de vie qui sont dispersés dans les airs en mai, juin, juillet. On ne se quitta qu'à trois heures du matin, après un thé splendide et dans le feu de charmantes anecdotes. (*Almanach des Chasseurs et des Gourmands.*)

Sous le Second Empire, il y eut un grand nombre de magnifiques galas gastronomiques. Les dîners de la cour étaient, en général, d'une composition assez somptueuse.

On trouvera aux mots **CUISINE** et **MENUS** des exemples de ce qu'étaient les repas d'apparat à cette époque.

**Les grands banquets d'aujourd'hui.** — Les banquets d'autrefois furent remarquables, la plupart, par le nombre prodigieux des convives qui y assistaient, et par la quantité, plus prodigieuse encore, des victuailles qui y étaient servies.

Mais, hâtons-nous de le dire, dans ces festins, tous les mets inscrits dans les différents services du menu, n'étaient pas servis à la totalité des convives. Tandis que les uns mangeaient du turbot ou du saumon, les autres devaient se satisfaire avec des merlans, voire avec du cabillaud. Et il en était ainsi pour les relevés, les entrées, les rôtis et les entremets.

Dans les grands dîners modernes, même ceux où assistent plusieurs centaines de convives (et il y a eu dans cette première moitié du xx<sup>e</sup> siècle des banquets de 30.000 et même de 50.000 couverts), tous les convives, lorsque le service est fait correctement, *mangent en même temps le même mets*.

Sans doute, le nombre des mets composant un grand dîner moderne a-t-il été considérablement réduit (avec juste raison), et, si le nombre des services est resté le même, potages, relevés, entrées, rôtis, entremets (de cuisine et de douceur), chacun de ces services ne se compose plus, aujourd'hui, que d'un seul plat, rarement de deux.

Il est de règle qu'un grand banquet, abstraction faite du temps consacré aux discours (car dans tous les grands dîners, il y a des discours), ne dure pas, en ce qui concerne le service des plats, plus de 1 h. 1/4.

Il serait malaisé, en un aussi court laps de temps, de servir la multitude de plats qui étaient de règle dans tous les banquets d'autrefois.

Pour décrire un banquet moderne il faudrait donc, d'une part, énumérer les services dont il est à peu près de règle de composer le menu et, d'autre part, exposer quelle est l'organisation qui permet de faire passer des cuisines sur les tables tout ce qui doit être présenté aux convives dans un temps aussi court. Ces sujets sont traités d'une part à MENUS, d'autre part à SERVICE DE LA TABLE.

**BANQUIÈRE (À la).** — Garniture employée pour volailles, ris de veau, vol-au-vent. Se compose de quenelles, champignons, lames de truffes, sauce banquière. V. GARNITURES.

**BAIMTAM.** — On nomme ainsi, en raison du nom de la ville d'où elle est originaire, une variété de poule de Java. Ce volatile a la chair très délicate. Se prépare comme le poulet ordinaire.

**BANVIN.** — Droit féodal qui permettait au seigneur de vendre son vin, dans son fief, pendant un certain temps, à l'exclusion de toute autre personne. La proclamation, faite en certains pays, indiquant le jour à partir duquel les particuliers pouvaient vendre le vin nouveau, prenait aussi le nom de banvin.

**BANYULS.** — Commune des Pyrénées-Orientales où se récolte un vin de liqueur réputé : Grenache ou Rancio, vin pesant de 16° à 18°. Seuls peuvent s'appeler vins de Banyuls les vins récoltés dans une partie de la commune de Cerbère, Port-Vendres et Banyuls-sur-Mer.

**BAOBAB.** — Le baobab, originaire de l'Afrique, est le plus gros arbre qui soit au monde.



Baobab.

Le fruit du baobab est appelé *pain de singe*, parce que ces animaux s'en nourrissent.

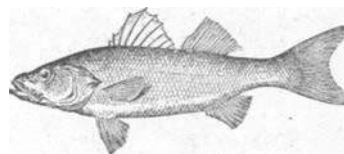
Avec sa pulpe, qui est très sucrée, et de goût un peu aigrelet, on fait une boisson très rafraîchissante que prisent fort les indigènes des pays où croît cet arbre magnifique. De cette boisson, il est fait une grande consommation au Maroc et en Egypte.

Les nègres font sécher à l'ombre les feuilles du baobab, puis les réduisent en une poudre qu'ils appellent *lalo*, et qu'ils mêlent à leurs aliments.

**BAR.** — Ce poisson, que l'on appelle aussi *brigne*, *loup* ou *perche de mer* (cette dernière appellation à cause de sa ressemblance avec la perche d'eau douce) est très abondant dans la Méditerranée. V. LOUP.

On le trouve aussi, mais en moindre abondance, dans l'Océan. Il ne dépasse pas généralement la Manche et pénètre rarement dans la Baltique.

On connaît deux espèces de bar : le *bar commun*, appelé vulgairement *loup de mer* sur les côtes de la Méditerranée, et le *bar rayé*. Le premier abonde sur nos marchés; on le reconnaît à son dos qui est d'un gris-bleu argenté et à son ventre qui est blanc.



Bar.

La chair du bar est très délicate. On la prépare d'une infinité de manières.

**Habillage du poisson :** Vider le bar par les ouïes, et par une incision très légère pratiquée sur le ventre. Ne pas l'écailler, s'il doit être poché. L'écailler, sans déchirer la peau, s'il doit être braisé, frit ou grillé. Le laver et l'essuyer.

Suivant l'apprêt indiqué, le ciseler légèrement sur la partie charnue du dos, ou le fendre le long de l'arête, ou le tronçonner en morceaux d'égal grosseur.

**Bar bouilli ou poché avec sauces diverses.** — Mettre le bar dans un court-bouillon composé d'eau et de sel.

Sitôt l'ébullition commencée, reculer la casserole sur le coin du fourneau et pocher à bouillons imperceptibles.

Egoutter le bar, le dresser sur un plat recouvert d'une serviette (ou sur grille), le garnir de persil frais.

Servir avec, à part, une sauce hollandaise, ou toute autre convenant aux poissons bouillis, ou avec du beurre fondu.

**Nota.** — Comme tous les poissons pochés, on accompagne le bar bouilli de pommes de terre à l'anglaise, c'est-à-dire cuites à la vapeur, ou cuites à l'eau salée.

**Bar bouilli froid avec sauces diverses.** — Procéder, pour la cuisson, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

Egoutter le bar; le dresser sur serviette; le garnir de persil ou de cœurs de laitues.

Servir avec mayonnaise, vinaigrette, ou toute autre sauce froide convenant aux poissons ou crustacés froids.

**Bar braisé avec sauces et garnitures diverses.** — Le bar étant habillé suivant la méthode accoutumée, le garnir Intérieurement d'un gros morceau de beurre pétri avec persil haché et assaisonné de sel et de poivre, et l'assaisonner extérieurement. Mettre le poisson sur la grille d'une poissonnière dite saumonière, foncée de carottes et oignons émincés, passés au beurre. Ajouter un bouquet garni. Mouiller, pour un bar d'un kilo, de 3 décilitres de vin blanc sec; arroser de 2 cuillerées de beurre fondu.

Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, la poissonnière couverte, en arrosant souvent pendant la cuisson, qui, pour une pièce d'un kilo, demande 25 à 30 minutes.

Egoutter le bar; le dresser sur un plat de service. L'entourer avec la garniture indiquée et le napper avec son fonds de braisage réduit et beurré, ou com-

piété, suivant la nature de la préparation, avec sauce espagnole maigre ou velouté.

Le bar braisé peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées d'autre part pour les gros poissons braisés. V. BARBUE, TURBOT, SAUMON.

**Bar braisé farci avec garnitures diverses.** — Farcir le bar avec l'une ou l'autre des farces spéciales pour gros poissons. Le faire braiser ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Le dresser sur plat de service; l'entourer de la garniture prescrite; le napper avec la sauce indiquée.

**Bar au currie, dit à l'indienne.** — Détailler le bar en tronçons réguliers. Le cuire ainsi qu'il est dit pour les *Filets de barbue au currie*. V. BARBUE.

**Bar Dugléré.** — Ecailler un bar de 750 grammes, le diviser transversalement en 6 ou 8 tronçons de même grosseur. Ranger ces tronçons dans un plat à sauter beurré tapissé d'une cuillerée d'oignon haché, de 4 tomates épluchées, épépinées et concassées, d'une cuillerée de persil haché grossièrement, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier, d'une pointe d'ail râpé; assaisonner; mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; faire partir sur le fourneau, couvrir et achever de cuire au four, de 12 à 15 minutes.

Égoutter les morceaux de bar; les dresser sur un plat long, en reformant le poisson.

Retirer de la casserole le thym et le laurier; ajouter 2 cuillerées de velouté maigre, réduire et incorporer de 60 à 80 grammes de beurre.

Verser cette sauce sur le poisson et saupoudrer de persil haché.

On peut, en place de velouté, lier le coulis avec une cuillerée de beurre manié, ou encore avec une demi-cuillerée de farine délayée avec 2 cuillerées d'eau (ce dernier genre de liaison s'appelle à la *meunière*).

**Bar frit.** — On prépare ainsi les bars de petite taille. Ecailler les bars, les ciseler, les faire tremper dans du lait bouilli, salé et refroidi, les recouvrir de farine et les faire frire dans une friture brûlante (huile de préférence).

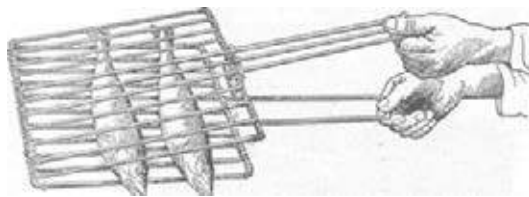
Les égoutter, les éponger, les saupoudrer de sel fin très sec; les dresser sur serviette; les garnir de persil frit et de citron.

On peut, à défaut de petits bars, préparer ainsi un gros poisson débité en tranches ou *darnes*.

**Bar au gratin.** — On prépare surtout ainsi les filets de bar. Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sole au gratin*. V. SOLE.

**Bar grillé avec sauces diverses.** — On prépare ainsi les bars de grosseur moyenne. Ecailler le bar, le ciseler peu profondément, l'assaisonner, le rouler dans la farine, le badigeonner d'huile ou de beurre fondu, et le mettre à cuire sur le gril, à feu pas trop ardent.

Retourner le bar une fois pendant la cuisson, et l'humecter de temps en temps d'huile ou de beurre.



Gril double pour poissons de petite taille.

Le dresser sur un plat long (à même le plat, ou placé sur une grille ou sur un papier gaufré spécial). Garnir de persil frais et entourer de tranches de citron cannelées.

Servir avec beurre à la maître d'hôtel, beurre d'anchois, beurre ravigote, ou avec l'une des sauces spéciales aux poissons grillés.

**Remarque sur les poissons grillés :** La cuisson sur le gril des poissons de petite taille est rendue plus facile par l'emploi du gril spécial dont nous donnons une reproduction. Cet ustensile se composant de deux grils

réunis par une charnière permet de retourner les poissons les plus fragiles sans les briser.

**Bar à la livournaise.** — On prépare ainsi les bars de petite taille. Ecailler 4 bars, les assaisonner, les ranger sur un plat allant au feu, beurré ou huilé, tapissé de 2 décilitres de fondue de tomates fortement additionnée d'oignon haché et condimentée d'une pointe d'ail écrasé.

Saupoudrer de chapelure; arroser d'huile, cuire au four 15 minutes environ.

Au sortir du four, saupoudrer de persil haché.

**Bar à la meunière.** — On prépare ainsi les bars de petite taille. Les écailler, les ciseler, les assaisonner, les saupoudrer de farine, et les cuire à la poêle, dans du beurre préalablement chauffé. Pour cet usage on emploie de préférence une poêle de forme allongée. V. POÊLE.

Lorsque les poissons sont cuits, et bien dorés des deux côtés, les dresser sur plat long, les saupoudrer de persil haché, les arroser de quelques gouttes de jus de citron puis du beurre de cuisson, chauffé jusqu'à couleur noisette, augmenté, s'il y a lieu, d'un peu de beurre frais.

Servir aussitôt, le beurre devant paraître mousseux devant les convives.

Les bars préparés à la meunière peuvent être garnis diversement. On trouvera des indications à ce sujet à la recette de la *Sole meunière*.

**Bar à la portugaise.** — On prépare ainsi des bars de grosseur moyenne ou des tronçons de bars.

Ecailler un bar de 300 ou 400 grammes, le fendre légèrement le long du dos, l'assaisonner, le mettre dans une plaque beurrée, le mouiller avec moitié vin blanc et moitié fumet de poisson et le faire cuire à couvert, pendant 15 minutes.

Égoutter le bar, le dresser sur un plat long allant au feu, l'entourer d'un cordon de fondue de tomates à la portugaise très serrée, napper le poisson avec le fonds de cuisson réduit, additionné de 2 cuillerées de velouté maigre et beurré.

Paire glacer à four très chaud; saupoudrer de persil haché et servir dans le plat de cuisson.

**Bar à la portugaise (Autre recette).** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar Dugléré* (mais en laissant le poisson entier). Le dresser sur un plat long allant au feu, le napper avec la sauce réduite et beurrée, le saupoudrer de chapelure et le faire glacer à four très chaud.

**Bar à la provençale.** — Ecailler le bar, le ciseler, l'assaisonner, le fariner, et le faire sauter à l'huile, dans une poêle.

Lorsqu'il est cuit, et bien doré des deux côtés, le mettre sur un plat long allant/au feu.

Napper de sauce provençale, saupoudrer de chapelure, arroser d'huile et gratiner quelques instants à four très chaud.

Au sortir de cuisson, saupoudrer de persil haché.

**Bar froid avec sauces diverses.** — Cuire le poisson, entier ou en gros tronçons, dans un court-bouillon à l'eau de sel, c'est-à-dire dans de l'eau salée à la proportion de 10 grammes au litre.

Le faire refroidir dans sa cuisson. L'égoutter, le dresser sur serviette; le garnir de persil frais.

Le servir avec l'une ou l'autre des sauces froides habituellement servies avec les poissons froids (mayonnaise et sauces dérivées).

On peut aussi préparer le bar froid selon l'une ou l'autre des recettes indiquées pour le *saumon* et pour la *truite saumonée* (V. ces mots). On peut aussi garnir le bar froid, cuit au court-bouillon, avec toutes les garnitures habituellement employées pour les gros poissons froids, telles que : œufs durs, fonds d'artichauts garnis, cœurs de laitues, petites macédoines de légumes en moules à darioles, etc.

**Filets de bar.** — Le bar est rarement préparé en filets. Lorsque l'on adopte ce mode de préparation, les filets doivent être débarrassés de leur peau et bien parés. On leur applique toutes les formules indiquées



pour le bar entier, ainsi que celles données pour les *daurades*, *rougets* ou *truites* de rivière.

On peut également appliquer aux filets toutes les recettes indiquées pour le *cabillaud*, le *merlan*, le *maquereau*, et, en général, tous les poissons de mer.

**BARAQUILLES.** — Hors-d'œuvre chaud de l'ancienne cuisine. Les baraquilles étaient des façons de petites bouchées de forme triangulaire, garnies d'un salpicon de filets de gibier de plume, de ris de veau, de foie gras, de truffes et de champignons, lié de sauce allemande au madère. Les baraquilles se préparaient aussi comme les rissoles.

**BARBADES (Crème des).** — Liqueur très en vogue autrefois, qui se faisait avec zestes de citron, d'orange et de cédrat, macis, cannelle, clou de girofle, sucre et eau-de-vie.

**BARBADINE.** — Nom du fruit de la passiflore. V. ce mot.

**BARBANTANE.** — Sorte de vin liquoreux que l'on récolte dans la région de Barbantane, petite commune des Bouches-du-Rhône. Ce vin est très généreux.

**BARBARÉE.** — Plante appelée aussi *Sainte-Barbe*, *herbe aux charpentiers*, *julienne jaune* ou *rondotte*. Sa saveur rappelle celle du cresson dont elle partage les propriétés antiscorbutiques.

Cette plante pousse spontanément dans les terrains sablonneux et humides.

On cultive une variété de barbarée, la *rouquette des jardins*, que l'on consomme en salade.

La barbarée, ou mieux, la rouquette, peut se préparer de toutes les façons indiquées pour le cresson (V. ce mot). Dans certaines régions, on mêle cette plante aux épinards. Les Anglais en sont très friands.

**BARBARIN.** — Poisson du genre mulet. V. ce mot.

**BARBARINE.** — Variété de courge, de forme et de grosseur variables. Le plus souvent, la barbarine est de forme allongée, comme le concombre, et ordinairement jaune uni ou panaché, quelquefois rayée de bandes vertes.

Les meilleures barbarines sont celles qui sont de couleur jaune pâle. Tous les apprêts indiqués pour les courgettes et pour les concombres (V. ces mots) sont applicables à la barbarine.

**BARBEAU ET BARBILLON.** — Ce poisson de rivière se reconnaît aux barbillons placés, les uns à l'extrémité du museau, les autres à la commissure des lèvres.

En France, on ne connaît que le *barbeau commun*, que l'on trouve dans toutes les rivières, et le *barbillon méridional*, que l'on ne rencontre que dans le Midi, dans les Alpes-Maritimes, et dans les Pyrénées-Orientales.



Barbeau.

La chair du barbeau est assez fade, et les nombreuses arêtes qui la traversent la rendent d'une mastication peu agréable.

Les gros barbeaux, ceux de la Loire, qui sont les plus réputés, peuvent être préparés pochés, braisés ou rôtis. Les petits, ordinairement désignés sous le nom de *barbillons*, sont servis grillés ou frits.

La laitance de barbeau est assez délicate. Les œufs passent pour avoir des propriétés vénéneuses.

Barbeau bouilli avec sauces diverses. — Faire pocher le barbeau dans un court-bouillon au vinaigre. V. COURTS-BOUILLONS.

Le dresser, bien égoutté, sur serviette. Le garnir de pommes de terre à l'anglaise et de persil frais. Le servir selon indication de recette, avec sauce blanche, au beurre, hollandaise, aux câpres, ou beurre fondu.

Barbeau à la bourguignonne. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bourguignonne*. V. BARBUE.

Barbeau à la crème. — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Brochet à la crème*. V. BROCHET.

Barbeau en matelote. — V. MATELOTE.

Barbeau à la mode des marinières. — Vider et écailler un barbillon de 2 livres; couper barbes et nageoires. S'il est laite, remettre dans l'intérieur la laitance, assaisonnée de sel et de poivre.

Dans le fond d'un plat en terre, creux et étroit, éparpiller 2 oignons et 4 échalotes hachés cuits au beurre à l'avance, sans les laisser colorer; 7 ou 8 noix sèches hachées; 125 grammes de champignons concassés. (On emploie, de préférence, des champignons de plein air, morilles ou mousserons, et à défaut, champignons de couche.) Coucher là-dessus le poisson, ciselé et assaisonné de sel et de poivre; ajouter 2 verres de vin rouge et 100 grammes de beurre, divisé en parcelles. Faire prendre l'ébullition sur le fourneau; continuer la cuisson au four assez chaud, en arrosant souvent.

Cette cuisson est de 35 minutes. Dix minutes avant sa fin, saupoudrer le poisson de chapelure fine; arroser de beurre fondu et faire gratiner. En fin de cuisson, le vin doit se trouver presque réduit. En sortant le poisson du four, parsemer dessus un peu de persil haché.

Barbeau rôti. — Piquer un barbeau de grosseur moyenne avec des filets d'anchois, l'arroser d'huile (ou de beurre), l'assaisonner, et, le rôtir, au four ou à la broche, en l'arrosant souvent pendant la cuisson.

Dresser sur plat long; servir en même temps le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, réduit et additionné d'une cuillerée de beurre et d'un filet de citron.

On peut aussi servir en même temps du beurre d'anchois ou à la maître d'hôtel.

Barbillon frit. — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar frit*. V. BAR.

Barbillon grillé. — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar grillé*. V. BAR.

Barbillon à la meunière. — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar à la meunière*. V. BAR.

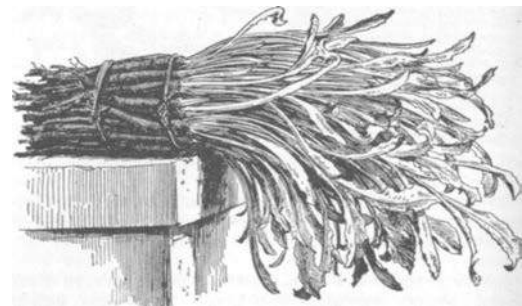
**BARBE-DE-BOUC.** — Plante très voisine du salsifis.

Cette plante n'est autre que le salsifis sauvage. On en compte plusieurs variétés. Des unes, on mange les pousses tendres, à la façon des asperges; des autres on, consomme les racines que l'on prépare comme les scorsonères. V. ce mot.

Il est une variété de barbe-de-bouc que, depuis très longtemps, on cultive en Belgique où on la désigne sous le nom de *witloof*, et dans le Nord de la France, sous le nom de *d'endive*. V. ces mots.

Les pousses de barbe-de-bouc, lorsqu'elles sont produites par étiolement, peuvent être préparées comme les *cardes de bette*.

**BARBE-DE-CAPUCIN.** — Variété de chicorée sauvage, étiolée et blanchie par culture en un lieu obscur. Possède une légère amertume non désagréable.



Barbe de capucin.

La barbe de capucin fournit une salade très appréciée parce qu'elle est toujours tendre.

Elle peut aussi être préparée comme la chicorée.

(V. ce mot). On peut enfin, après l'avoir détaillée en courts bâtonnets, la faire confire au vinaigre comme les cornichons.

**BARBE-DE-CHÈVRE OU CLAVAIRE.** — Champignon sans chapeau ayant la forme d'un petit arbuste ramifié, de colorations diverses, blanche, rose ou violette; comestible, mais coriace, indigeste et de peu de saveur. La plus recommandable est la clavaire jaune. V. CLAVAIRE.

On prépare la clavaire comme tous les champignons, c'est-à-dire sautée au beurre ou à l'huile, à la provençale, à la crème, etc.

On peut aussi la faire mariner comme les cèpes. V. ce mot.

**BARBERON.** — Nom sous lequel on désigne les salsifis dans certaines régions du Midi.

**BARBIER.** — Nom vulgaire de divers poissons qui portent soit une ventouse en forme (lepadogaster de Gouan), soit une épine tranchante à une nageoire (perche).

**BARBILLON.** — Nom sous lequel on désigne les barbes ou barbilles, sortes de filaments placés des deux côtés de la gueule de certains poissons.

On appelle aussi barbillons les petits barbeaux. V. ce mot.

On emploie enfin ce mot pour désigner les parties de chair pendant des deux côtés du bec de certains oiseaux.

**BARBOTEUR.** — Nom vulgaire du canard domestique. V. CANARD.

**BARBOTINE.** — Nom que l'on donne parfois à la *tanaisie*, plante appelée encore *herbe aux vers*, à cause de ses propriétés vermifuges.

Dans le nord de la France, on emploie cette plante aromatique pour condimentier certaines préparations culinaires et certaines pâtisseries.

Anciennement, la tanaisie ou barbotine était employée en Angleterre pour aromatiser la bière appelée, *aie*.

**BARBOTTE ou BARBOTE.** — Nom vulgaire donné à la *lotte commune* ou de *rivière*. V. ce mot.

**BARBUE.** — Poisson de mer de forme plate. Ce poisson a une certaine analogie avec le turbot. Il en diffère par sa taille plus petite, par sa forme plus allongée, et par les minuscules écailles recouvrant sa peau. Sa chair est très délicate et très légère.

Ce poisson abonde dans toutes les mers d'Europe; les barbues pêchées dans l'Océan sont les plus estimées.

**MODE DE PRÉPARATION.** — *Habilage du poisson* : Vider la barbue par une incision transversale faite au-dessous de la tête sur le côté noir. L'écailler des deux côtés, et l'ébarber tout autour. Raccourcir légèrement la queue; laver le poisson. Suivant l'emploi final, laisser la barbue entière, la diviser en moitiés ou la débiter par tronçons, ou encore, la lever en filets.

Les barbues cuites entières, braisées ou pochées, doivent être incisées longitudinalement au centre, du côté noir. On soulève légèrement les filets et on brise l'arête, en deux ou trois endroits. Ainsi préparée la barbue ne se déforme pas à la cuisson.

**Remarque.** — La barbue étant, par ordre alphabétique un des premiers poissons plats traités, nous avons donné, pour l'accommoder, de très nombreuses

recettes. Toutes ces formules sont applicables non seulement aux poissons plats du même genre, sole, turbot, etc.; mais aussi à la plupart des poissons de mer.

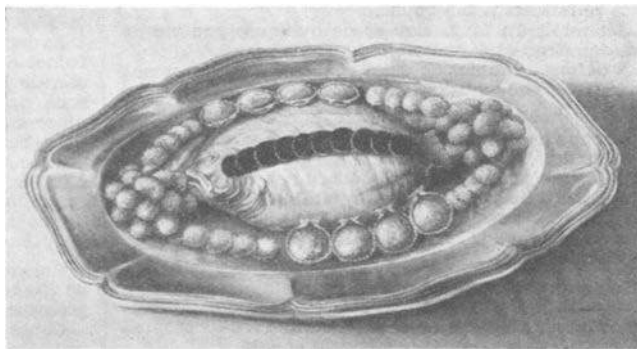
**Barbue à l'américaine.** — Cuire une barbue moyenne ainsi qu'il est dit pour la *Barbue au vin blanc*.

L'égoutter; la dresser sur un plat long; la garnir avec les escalopes d'un petit homard ou d'une langouste préparés à *l'américaine*. V. HOMARD.

Napper avec sauce américaine additionnée de la cuisson du poisson préalablement réduite.

**Barbue à l'amiral.** — Placer une barbue de 2 kilos, écaillée et incisée longitudinalement du côté noir, sur la grille beurrée d'une turbotière. Assaisonner; mouiller, à hauteur du poisson, avec du fumet de poisson au vin blanc assez réduit.

Faire partir sur le fourneau. Dès que l'ébullition est



Barbue à l'amiral.

bien en train, couvrir la turbotière et achever de cuire au four, de 25 à 30 minutes.

Durant la cuisson, arroser le poisson avec le fonds, mais seulement lorsque la chair est atteinte : arrosée plus tôt, la barbue risquerait de se fendiller.

Égoutter la barbue. La renverser d'un seul coup sur un grand plat, le côté noir par dessus. Enlever toute la peau noire. Retourner la barbue une deuxième fois, mais en la plaçant, cette fois, sur le côté de service (grand plat long). L'ébarber, c'est-à-dire supprimer toutes les arêtes des côtés, cela sans briser la barbue.

**Dressage.** — Eponger soigneusement la cuisson rendue par le poisson; essuyer les bords du plat.

Chauffer un instant à l'entrée du four; napper la barbue avec de la sauce normande préparée avec le fonds de cuisson du poisson, passé et réduit et terminée avec un peu de beurre d'écrevisses. V. BEURRE, *beurre composé* et V. SAUCES, *saucés blanches*.

Disposer autour de la barbue, 24 huîtres, panées à l'anglaise et frites; 24 moules à la Villeroi; 8 petites coquilles de queues d'écrevisses à la Nantua gratinées.

Placer sur la barbue 24 lames de truffes simplement chauffées au beurre et assaisonnées de sel et poivre.

**Nota.** — Nous avons longuement expliqué la méthode de cuisson de la *Barbue à l'amiral*, cette méthode étant à peu près semblable pour tous les gros poissons plats braisés, sauf cependant en ce qui concerne l'enlèvement de la peau noire et des arêtes des côtés, système ne pouvant s'appliquer qu'aux poissons plats tels que barbue, turbot, grosses soles.

Le braisage des gros poissons doit se faire à court mouillement, et le fonds ou fumet employé doit être extrêmement sapide.

La sauce accompagnant les poissons braisés peut être préparée d'avance, mais il est obligatoire, dans ce cas, que le fonds de cuisson de ces poissons lui soit ajouté, après avoir été convenablement réduit.

L'apprêt de la *Barbue à l'amiral* comporte des variantes : le poisson est parfois simplement glacé au beurre d'écrevisses, entouré des garnitures précitées, et la sauce est servie à part.

Ces garnitures elles-mêmes sont quelquefois modifiées. Les coquilles de queues d'écrevisses sont remplacées par des barquettes ou des bouchées à la Nantua.

On complète aussi ces garnitures avec des champignons entiers, cuits au blanc.

**Barbue à la Bercy.** — Inciser longitudinalement, sur le dos, du côté noir, une barbue de 750 grammes; soulever légèrement les filets; assaisonner intérieurement et extérieurement et mettre le poisson dans un plat long allant au feu, beurré, saupoudré d'une cuillerée d'échalote et de persil hachés.

Mouiller d'un décilitre de vin blanc et d'un décilitre de fumet de poisson. Parsemer la surface de la barbue de 50 grammes de beurre divisé en menus fragments; faire partir sur le fourneau; achever de cuire au four de 12 à 15 minutes, en arrosant fréquemment.

3 minutes avant de sortir de cuisson, placer le plat sous la partie la plus chaude du four afin de glacer le poisson, dont le mouillement doit, à ce moment, être réduit au point voulu.

Au sortir du four, arroser de quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

A défaut de fumet de poisson, mouiller entièrement avec vin blanc additionné de quelques gouttes de jus de citron.

**Barbue à la bonne-femme.** — Se prépare comme la *Barbue à la Bercy* en ajoutant 125 grammes de champignons de couche émincés à cru, et en mouillant avec vin blanc et quelques cuillerées de velouté maigre. V. SAUCES.

Faire partir sur le fourneau; achever de cuire au four. Faire glacer.

**Barbue bouillie ou pochée avec sauces diverses.** — Mettre la barbue en turbotière à grille, complètement immergée dans un court-bouillon froid composé de moitié eau et moitié lait bouilli et salé.

Faire partir sur feu modéré. Dès que l'ébullition commence à se produire, écumer les impuretés montées à la surface du liquide; reculer la turbotière sur le coin du fourneau; recouvrir la barbue d'une serviette et laisser cuire, à frémissement imperceptible, à raison de 12 minutes au kilo.

Retirer la serviette; soulever la grille pour bien égoutter la barbue.

La faire glisser sur un plat recouvert d'une serviette (ou la mettre sur grille). Garnir de pommes de terre à l'anglaise et de persil frais.

Servir avec l'une des sauces indiquées pour les poissons bouillis.

Suivant sa grosseur, la barbue peut être divisée par moitiés ou en tronçons avant d'être mise à pocher.

Afin de donner plus de brillant au poisson on le badigeonne habituellement de beurre fondu, une fois dressé sur le plat de service.

**Barbue à la bourguignonne.** — Mettre la barbue, assaisonnée de sel et de poivre, dans une plaque beurrée. Entourer de 24 petits oignons glacés et de 12 petits champignons. Mouiller de 4 décilitres de vin rouge (de Bourgogne). Ajouter un bouquet garni. Cuire au four, à couvert.

Dresser la barbue sur plat de service. L'entourer avec la garniture. La napper avec la sauce que l'on aura préparée ainsi :

Réduire le fumet de cuisson; le lier de 2 cuillerées de beurre manié; faire bouillir quelques instants; ajouter 80 grammes de beurre; bien mélanger, passer.

La barbue peut aussi être mouillée de fumet de poisson au vin rouge (V. FONDS DE CUISINE, *fumet de poisson*). Après cuisson du poisson, on fait réduire ce fumet, on lui ajoute quelques cuillerées d'espagnole maigre (V. SAUCES) et après quelques minutes d'ébullition, on beurre cette sauce.

**Barbue braisée avec garnitures diverses.** — Placer la barbue, habillée selon la méthode habituelle, assaisonnée de sel et poivre (farcié ou non) sur la grille de la turbotière grassement beurrée.

Mettre le poisson, placé sur la grille, dans la turbotière, sur une couche de carottes et oignons émincés,

et revenus au beurre, branches de persil, thym et laurier.

Mouiller, jusqu'à hauteur du poisson, avec du fumet de poisson très corsé, froid. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent.

Égoutter la barbue. L'ébarber, et, si elle n'est pas farcié, retirer l'arête centrale, ce qui en rendra le service plus facile. Pour enlever cette arête, opérer de la façon suivante : placer sur le poisson, laissé sur la grille, un grand plat ovale fortement beurré. Renverser ce plat de façon que la barbue soit placée dessus, la peau noire en dessus. Avec précaution, écarter les filets. Enlever l'arête centrale. Refermer les filets.

Placer sur la barbue, ainsi désossée, le plat de service également beurré. Renverser ce plat. Ainsi placée sur le plat de service, la barbue se présente du côté blanc.

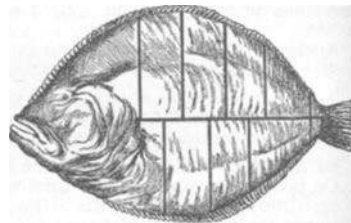
La garnir suivant indication de recette. La napper avec la sauce en rapport avec la garniture employée, sauce dans laquelle, quelle qu'en soit la nature, devra être ajouté le fonds de braisage passé et réduit.

La barbue braisée peut aussi être mouillée avec du fumet de poisson au vin rouge et entourée, dans ce cas, de toutes les garnitures indiquées pour les poissons préparés ainsi : bourguignonne; Chambertin; maonnaise; etc.

La barbue braisée au vin blanc peut être accompagnée de l'une ou l'autre des garnitures employées habituellement pour les poissons cuits au vin blanc, et, notamment, celles indiquées pour les soles. On les nappe avec la sauce en rapport avec la garniture adoptée.

**Barbue Brancas.** — Ecailler et ébarber une barbue de 750 grammes. La tronçonner en morceaux de même grosseur.

Couper en julienne fine ou filaments très menus, un oignon, un poireau et un demi-cœur de céleri. Mettre ces légumes à fondre dans une petite sauteuse avec 25 grammes de beurre et une pincée de sel. La cuisson doit se faire à chaleur douce et, en conséquence, cette garniture devra être préparée un peu à l'avance. Aux trois quarts de la cuisson des légumes, ajouter 125 grammes de champignons



Comment on découpe une barbue en tronçons.

également coupés en julienne. Cette julienne de légumes est désignée sous le nom de *bretonne*.

Eplucher et épépiner 4 tomates de moyenne grosseur; les hacher grossièrement et les mettre à cuire dans une petite sauteuse où l'on aura préalablement mis à fondre, dans une cuillerée de beurre, une cuillerée d'oignon haché. Ajouter un peu d'ail haché, du sel et du poivre. Cuire à petite ébullition, en remuant de temps en temps pour obtenir une *fondue de tomates* ou portugaise. Ajouter, au dernier moment, une petite cuillerée de persil haché.

Beurrer un plat en terre allant au feu. Le saupoudrer de sel et de poivre fraîchement moulu, et le tapisser avec la moitié de la julienne de légumes indiquée plus haut. Mettre un bouquet garni dans un coin du plat de façon à pouvoir facilement le retirer, après cuisson.

Sur cette julienne bien étalée, placer la barbue tronçonnée, en la remettant dans sa forme primitive; assaisonner de sel, et poivre; recouvrir avec le restant de la julienne; arroser de quelques gouttes de jus de citron et mouiller de 2 décilitres de vin blanc.

Semer à la surface de la barbue quelques menus morceaux de beurre. Faire partir sur le fourneau. Dès l'ébullition, mettre au four, à chaleur douce, en arrosant souvent et laisser cuire de 15 à 18 minutes.

Cinq minutes avant de sortir du four, mettre autour

de la barbue, en cordon régulier, la portugaise ou fondue de tomates. Bien essuyer le tour du plat, faire glacer à chaleur vive, et saupoudrer de persil haché au dernier moment.

Cette méthode de cuisson, dérivée de la préparation à la *Dugléré*, est applicable à un grand nombre de poissons, tels que : *turbotin, sole, merlan, cabillaud, carrelet*, etc.

La division en tronçons, est le principe généralement adopté, mais le poisson peut aussi être préparé entier.

**Barbue à la cancalaise.** — Cuire la barbue au vin blanc ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à l'amiral*. L'égoutter bien à fond. La dresser sur plat de service. La garnir avec des huîtres pochées dans leur eau, égouttées et ébarbées (ces huîtres rangées sur le poisson ou dressées tout autour). Napper avec sauce normande (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté la cuisson du poisson et celle des huîtres réduites.

**Barbue au chambertin.** — Se prépare, avec fumet au vin de Chambertin, comme la *Barbue à la bourguignonne*.

Habituellement, la *Barbue au chambertin* ne se garnit que de champignons, que l'on fait cuire avec le poisson, alors que celle préparée à la *bourguignonne* se garnit de champignons et de petits oignons glacés.

On complète parfois la garniture par des filets de sole en goujons sautés au beurre. Cette garniture est ajoutée au plat, après que le poisson a été nappé avec la sauce au chambertin.

**Barbue au Champagne, dite à la champenoise.** — Mettre la barbue, désossée et farcie avec farce de brochet à la crème, et assaisonnée, dans un plat allant au feu, tapissé d'une julienne de champignons de couche passée au beurre.

Mouiller de vin de Champagne sec. Parsemer le poisson de menus morceaux de beurre. Le faire partir sur le fourneau. Finir de cuire au four, en l'arrosant souvent pendant la cuisson.

Egoutter la cuisson. La faire réduire après lui avoir ajouté 3 cuillerées de velouté maigre et 5 cuillerées de crème fraîche. Beurrer ce coulis et le passer à l'étamine. En napper la barbue. Faire glacer vivement au four très chaud.

La barbue peut être servie telle quelle. On peut aussi la garnir avec des filets de sole frits en goujons sautés au beurre, que l'on dresse en bouquets, aux deux bouts du plat.

**Barbue aux champignons.** — Cuire la barbue, entière, en filets ou en tronçons, dans du fumet de poisson au vin blanc réduit, avec pour une barbue de 750 grammes, 20 têtes de champignons tournés. La barbue étant cuite, l'égoutter à fond; la dresser sur plat de service. L'entourer des champignons. La napper avec une sauce au vin blanc, que l'on aura préparée selon la méthode habituelle avec le fonds de cuisson du poisson (V. SAUCES, *sauces blanches*). Servir tel quel, ou faire vivement glacer le poisson au four brûlant.

**Barbue Chérubin.** — Assaisonner la barbue au paprika; la mettre dans une plaque beurrée, tapissée d'un salpicon fin de carottes, poireaux, céleri; mouiller avec fumet de poisson très réduit. Cuire au four, en arrosant souvent.

Egoutter la barbue; la dresser sur un plat long, l'entourer de bouquets de fondue de tomates très serrée, alternés avec des bouquets de truffes taillées en gros dés.

Napper avec de la hollandaise, additionnée du fumet de cuisson du poisson réduit à glace, passée et complétée avec une julienne de piments doux (rouges) fondue au beurre. Glacer vivement au four.

**Coquilles de barbue.** — Coucher à la poche, sur les bords de grandes coquilles Saint-Jacques, ou de coquilles en métal ou en porcelaine à feu, un gros cordon d'appareil à pommes duchesse. Napper le

fond des coquilles de sauce Mornay (V. SAUCES). Dresser sur cette sauce de petites escalopes de barbue chaudes. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Grainer vivement.

**Barbue à la crème au gratin.** — Se prépare comme le *Cabillaud à la crème au gratin*, avec barbue de desserte. V. CABILLAUD.

**Barbue aux crevettes.** — Cuite au vin blanc (fumet de poisson au vin blanc), à court mouillement.

Egoutter le poisson. Le garnir sur les côtés avec des queues de crevettes décortiquées. Le napper de sauce aux crevettes dans laquelle on aura ajouté la cuisson du poisson réduite. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**Barbue cardinal.** — Pendre le poisson sur le côté noir. Retirer l'arête centrale, en évitant de déchirer la peau blanche. Assaisonner intérieurement la barbue. La garnir de farce de brochet fine au beurre de homard (ou de langouste, cet apprêt pouvant se faire avec l'un ou l'autre crustacé).

Pocher la barbue au vin blanc, à court mouillement. L'égoutter; la dresser sur plat de service. La garnir, dessus, d'une rangée d'escalopes de homard ou de langouste. Napper de sauce cardinal (V. SAUCES, *sauces blanches*). Parsemer de corail haché.

**Barbue à la dieppoise.** — La barbue peut être laissée entière ou mise en filets. La cuire au vin blanc, à court mouillement. L'égoutter. La dresser sur plat de service. L'entourer d'une garniture dieppoise (moules cuites au vin blanc et queues de crevettes décortiquées). Napper de sauce au vin blanc (V. SAUCES, *sauces blanches*) additionnée de la cuisson du poisson réduite. Servir tel quel ou faire glacer au four brûlant.

**Barbue Dugléré.** — Détaillée en tronçons. La préparer ainsi qu'il est dit pour le *Bar à la Dugléré* V. BAR.

**Barbue aux Ecrevisses dite à la Nantua.** — Se prépare (entière ou en filets) comme la *Barbue aux crevettes*, en remplaçant les queues de crevettes par des queues d'écrevisses, et en nappant le poisson de sauce Nantua, additionnée du fonds de cuisson du poisson réduit. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**Barbue farcie avec garnitures diverses.** — Désosser la barbue ainsi qu'il est dit plus loin pour la *Barbue saumonée*. La garnir intérieurement avec une farce de poisson quelconque (V. FÂÎCES). La faire pocher, à court mouillement, dans du fumet de poisson.

Egoutter le poisson; le dresser sur plat de service. L'entourer avec la garniture indiquée et lè napper avec une sauce en rapport avec cette garniture>>—

Tous les modes de préparation indiqués pour la *Barbue braisée au\* vin blanc* ou au *vin rouge* sont applicables à la *Barbue farcie*.

**Barbue à la fermière.** — H est deux façons de préparer les poissons (généralement les poissons plats) à la *fermière*. Nous les indiquons toutes deux :

PREMIÈRE MÉTHODE. — Mettre la barbue, assaisonnée de sel et poivre, dans un plat ovale allant au feu, beurré, tapissé de 4 cuillerées d'une fondue de légumes composée de carottes, oignons, poireaux, céleris, émincés à cru, doucement étuvés au beurre. Recouvrir le poisson avec des légumes préparés pareillement.

Mouiller de quelques cuillerées de vin blanc sec ou de fumet de poisson au vin blanc (V. FONDS DE CUISINE, *fumet de poisson*). Parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent. Ajouter, lorsque le poisson est cuit, 3 cuillerées de crème fraîche. Faire glacer.

DEUXIÈME MÉTHODE. — Mettre le poisson dans un plat beurré tapissé d'une couche d'oignon haché fondu au beurre. Le couvrir de champignons émincés. Le mouiller avec du vin rouge. Parsemer de menus morceaux de beurre. Le cuire au four. Egoutter le fonds de cuisson; le faire bouillir; le lier de beurre

manié, le beurrer. Verser sur le poisson. Paire glacer vivement au four.

**Barbue à la florentine.** — Cuire la barbue au fumet de poisson au vin blanc, à très court mouillement. L'égoutter; la dresser sur plat de service, sur un Ut d'épinards en feuilles, étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Glacer vivement. (On prépare surtout ainsi les filets de poissons cuits au vin blanc, et toujours, à très court mouillement.)

Lorsqu'on opère avec un poisson entier, il est bon, une fois ce dernier cuit, d'en enlever l'arête centrale et de l'ébarber avant de le dresser sur les épinards.

**Barbue frite.** — On ne prépare ainsi que les barbues de petite taille. Après les avoir habillées selon la méthode habituelle, les tremper dans du lait, les fariner très légèrement, et les faire frire à grande friture brûlante, à l'huile de préférence.

Egoutter le poisson, l'éponger sur linge, l'assaisonner de sel fin très sec. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Barbue au gratin.** — Procéder avec barbue de petite taille, comme pour la *Sole au gratin*. V. SOLE.

**Barbue grillée.** — Ciseler peu profondément en grille une barbue de grosseau moyenne; l'assaisonner de sel et poivre, la badigeonner d'huile ou de beurre; la faire griller sur feu doux.

Dresser sur plat chaud; garnir de tranches de citron et de persil frais.

Servir avec beurre à la maître-d'hôtel à part ou avec toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

On peut aussi faire griller la barbue détaillée en tronçons, et, également, les filets de barbue.

**Barbue aux huîtres.** — Cuire la barbue, entière ou en filets, au fumet au vin blanc, à court mouillement. L'égoutter; la dresser sur plat de service. La garnir avec des huîtres pochées, ébarbées. Napper de sauce au vin blanc (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté la cuisson du poisson et celle des huîtres.

**Barbue à la mâconnaise.** — Désosser une barbue de moyenne grosseur, en ayant soin de ne pas déchirer la peau blanche. L'assaisonner intérieurement; la garnir de farce de poisson mélangée de duxelles sèche et de persil haché.

La cuire sur plaque, au fumet de poisson au vin rouge (vin de Mâcon), ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bourguignonne*.

Dresser la barbue bien égouttée sur plat de service. L'entourer de cèpes blancs (choisis de petite taille) sautés au beurre et condiments avec échalote hachée. La napper avec la sauce faite ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bourguignonne*. Entourer de petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis d'un salpicon de truffes à la crème, et gratinés.

**Barbue à la marinière.** — Comme la *Barbue au vin blanc*. Entourer d'une garniture marinière (V. GARNITURES); napper de sauce marinière. V. SAUCES.

**Barbue à la ménagère.** — Mettre le poisson, assaisonné de sel et poivre, dans une plaque tapissée d'oignon haché fondu au beurre assaisonné de thym et de laurier pulvérisés. Mouiller de vin rouge. Cuire à couvert.

Dresser la barbue sur plat de service. La napper de son fonds de cuisson lié au beurre manié et monté au beurre.

**Barbue Mornay.** — On ne prépare surtout ainsi les filets de barbue.

Cuire le poisson au fumet de poisson, à très court mouillement; le dresser sur plat de service, masqué d'une couche de sauce Mornay. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé (gruyère et parmesan mélangés). Arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Barbue aux moules et autres coquillages.** — Cuire le poisson au fumet de poisson, à court mouillement. L'égoutter, le dresser sur plat de service. L'entourer avec des moules cuites au vin blanc et déco-

quillées. Napper avec sauce vin blanc (ou sauce normande) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson et celui du coquillage employé.

On peut garnir la barbue cuite ainsi avec coques, clovisses, praires, etc.

**Barbue à la normande.** — Cuire le poisson au fumet de poisson, à court mouillement. Le bien égoutter; le dresser sur plat de service. L'entourer avec les différents éléments de la garniture normande (V. GARNITURES). Napper de sauce normande (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson réduit.

Le mode de préparation dit à la *normande* s'applique surtout à la sole, mais peut aussi s'appliquer à tous les poissons plats, tels que turbot, barbue, carrelet, etc. V. SOLE, *Sole à la normande*.

**Barbue à la portugaise.** — Procéder avec une barbue (entière, en tronçons ou en filets), ainsi qu'il est dit pour le *Bar à la portugaise*. V. BAR.

**Barbue à la provençale.** — Comme le *Bar à la provençale*.

**Barbue à la russe.** — Procéder, avec une barbue de moyenne grosseur, ainsi qu'il est dit pour la *Sole à la russe*. V. SOLE.

**Barbue à la vénitienne.** — Comme la *Sole à la vénitienne*.

**Barbue saumonée avec sauces et garnitures diverses.** — Habiller selon la méthode habituelle une barbue de 2 kilos environ. La fendre longitudinalement sur le milieu, du côté noir. Par cette ouverture, désosser le poisson, c'est-à-dire enlever l'arête centrale (opérer avec précaution de façon à ne pas déchirer la peau blanche).

Assaisonner la barbue intérieurement et la fourrer avec une farce de saumon à la crème (V. FARCES), truffée ou non, suivant la nature de la préparation.

Mettre la barbue bien à plat sur une plaque grassément beurrée. L'assaisonner. La mouiller de 4 décilitres de fumet de poisson au vin blanc bien corsé. Faire pocher doucement au four, à couvert. Egoutter la barbue, l'éponger, la dresser sur plat de service. La napper avec de la sauce normande dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson réduit.

*Nota.* — Napper le poisson, une fois garni, avec sauce en rapport avec la garniture employée.

Ainsi préparée, la barbue saumonée peut être accompagnée de garnitures et de sauces diverses. Tous les modes de préparations indiqués d'autre part pour la barbue et pour la sole pochées au vin blanc lui sont applicables. Parmi les modes d'apprêts qui conviennent le mieux, nous indiquerons les suivants : amiral, cancalaise, cardinal, champenoise, diplomate, Nantua, normande, Polignac, Victoria.

**Barbue sur le plat.** — On prépare surtout ainsi les barbues de petite taille.

Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sole sur le plat*. V. SOLE.

**Barbue à la Victoria.** — Cuire la barbue ainsi qu'il est dit pour la *Barbue au vin blanc*. L'égoutter, la dresser sur un plat long. La garnir d'un salpicon de chair de langouste et de truffes. Napper de sauce Victoria (V. SAUCES). Faire glacer vivement au four.

**Barbue au vin blanc.** — Mettre la barbue, assaisonnée intérieurement et extérieurement, dans un plat beurré, avec un oignon moyen émincé et un petit bouquet garni. Mouiller de quelques cuillerées de vin blanc ou de fumet de poisson au vin blanc. Cuire à couvert, à chaleur douce.

Egoutter la barbue; la dresser sur plat de service; éponger le liquide rendu.

La napper de sauce vin blanc préparée ainsi qu'il est dit à ce mot (V. SAUCES), faite avec le fonds de cuisson du poisson.

On peut servir la barbue telle quelle ou la faire vivement glacer au four brûlant, ou sous la rampe du fourneau à gaz.

**Barbue au vin rouge.** — Cuire la barbue, à court mouillement, dans du fumet au vin rouge. L'égoutter; la dresser sur plat de service. La napper de sauce au vin rouge, préparée avec le fonds de cuisson lié au beurre manié, ou étoffé avec espagnole maigre, beurré et passé. V. SAUCES, *Sauces brunes*.

**Barbue froide avec sauces diverses.** — Cuire la barbue ainsi qu'il est dit pour la *Barbue bouillie*. La laisser refroidir dans sa cuisson; l'égoutter; la dresser sur serviette ou sur grille. Garnir de persil frais ou de cœurs de laitues. Servir avec mayonnaise ou autre sauce spéciale aux poissons froids.

On peut garnir la barbue froide avec œufs durs, macédoine de légumes, concombres et, en général, avec toutes les garnitures habituellement employées pour les poissons froids.

**Barbue glacée à la gelée avec garnitures diverses.** — Cuire la barbue, farcie ou non, dans un fonds de gelée, au vin blanc ou au vin rouge (à court mouillement), selon la nature de la préparation.

La laisser refroidir dans la cuisson passée. La retirer de la gelée, une fois bien refroidie. La parer, l'éponger. La dresser sur plat de service. La napper avec la gelée que l'on aura clarifiée selon la méthode habituelle. V. GELÉES.

Les barbues à la gelée peuvent être accompagnées de garnitures diverses. Toutes les garnitures indiquées d'autre part pour le *Saumon froid* sont applicables à la barbue. V. SAUMON.

**FILETS DE BARBUE.** — Les filets de barbue, comme les filets de tous les autres poissons, se lèvent à cru. On procède de la façon suivante :

1° La barbue étant habillée, c'est-à-dire vidée, écaillée et lavée, selon la méthode accoutumée, la placer sur la table, le côté noir en dessous. L'inciser dans toute sa longueur sur la partie centrale. Par cette ouverture, faire glisser la lame du couteau sous les filets du poisson de façon à les soulever, et, en appuyant plus fortement vers les extrémités, de les détacher complètement du corps du poisson.

Procéder de la même façon pour détacher les filets du côté noir;

2° Poser les filets ainsi levés, bien à plat, sur la table, la peau en dessous; faire glisser la lame du couteau mince entre la chair et la peau en maintenant le filet d'un bout de façon à enlever la peau d'un seul coup.

On applique aux filets de barbue tous les modes de préparation indiqués ci-dessus pour la barbue entière. On peut aussi les préparer des façons suivantes, qui, elles-mêmes, sont applicables soit aux barbues entières, soit aux filets d'autres poissons.

**Filets de barbue à l'anglaise.** — Paner les filets de barbue, levés à cru, légèrement aplatis, à l'œuf et à la mie de pain.

Les cuire au beurre clarifié, en les faisant bien dorer de chaque côté.

Les dresser sur plat long; les napper de beurre à la maître d'hôtel ramolli. Mettre sur les bords du plat des demi-tranches de citron cannellées.

*Nota.* — Sous le nom de filets de barbue ou d'autres poissons à l'anglaise, on sert souvent les filets de ces poissons simplement grillés et accompagnés de beurre fondu et de pommes de terre à l'anglaise.

On sert également sous cette même appellation, des poissons bouillis, accompagnés de beurre fondu et de pommes de terre à l'anglaise.

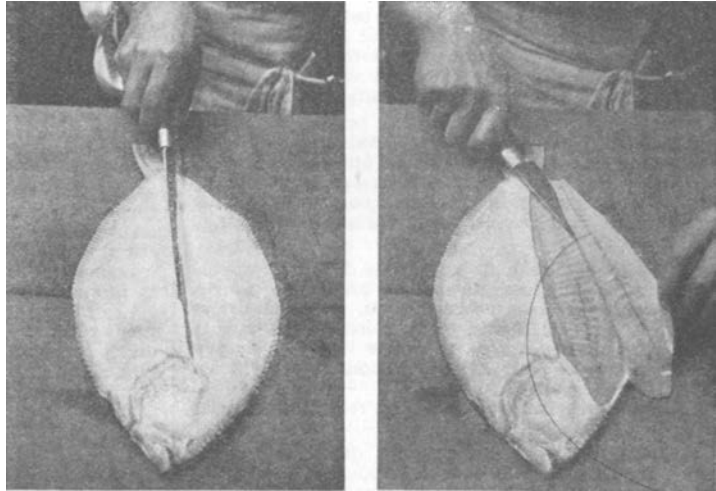
**Filets de barbue à la créole.** — Assaisonner les filets de sel et paprika; les fariner; les cuire à la poêle à l'huile, ou au beurre.

Les dresser sur plat de service. Les entourer de moitiés de tomates cuites à l'huile, remplies chacune d'une cuillerée de riz pilaf, et de piments doux, pelés, coupés en morceaux carrés et cuits à l'huile. Verser sur le poisson, au dernier moment, après l'avoir arrosé de quelques gouttes de jus de citron, l'huile de cuisson brûlante dans laquelle on aura mis une cuillerée d'ail et de persil hachés.

**Filets de barbue au cari, dits à l'indienne.** — Mettre les filets, assaisonnés de sel et poivre, dans un plat long allant au feu, tapissé de 100 grammes d'oignon haché, fondu au beurre, assaisonné de cari et condimenté d'une légère pointe d'ail.

Mettre sur le poisson 4 ou 5 cuillerées de tomates pelées, épépinées et hachées. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc. Parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four 10 minutes, en arrosant souvent. Mouiller de 2 décilitres de crème fraîche épaisse. Achever de cuire au four, en arrosant souvent. Servir avec *Riz à l'indienne*, à part. V. RIZ.

**Filets de barbue à la Duxelles.** — Assaisonner les filets de sel et poivre. Les fariner; les cuire à l'huile et beurre mélangés, à la poêle. Les dresser sur plat de service, sur une couche de duxelles liée de sauce tomate. Garnir de lames de citron pelées à vif, saupoudrer de persil haché. Verser sur le poisson le beurre de cuisson brûlant.



Pour lever les filets de barbue, il faut d'abord inciser le corps de la barbue dans sa longueur, puis faire glisser le couteau le long des arêtes pour détacher le filet. (Phot. Larousse.)

**Filets de barbue Richelieu.** — Panés à l'anglaise; cuits au beurre, en les faisant bien dorer de chaque côté. Dresser sur plat de service. Garnir de lames de truffes chauffées au beurre. Napper de beurre à la maître d'hôtel.

**Filets de barbue à la toulonnaise.** — Assaisonner les filets de sel et poivre et les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire à l'huile, en les faisant colorer des deux côtés.

Les dresser sur plat ovale, sur une fondue de tomates un peu serrée (faite à l'huile avec oignon haché et pointe d'ail).

Entourer d'aubergines coupées en gros dés, sautées à l'huile. Mettre sur les filets une rangée de lames de citron. Arroser de quelques cuillerées d'huile brûlante.

**Filets de barbue à la tyrolienne.** — Assaisonner les filets de sel et paprika; les badigeonner d'huile. Les faire griller sur feu doux. Les dresser sur plat de service, sur fondue de tomates pas trop serrée. Recouvrir d'oignons en rouelles, frits à l'huile.

**Filets de barbue Véron.** — Partager les filets de barbue en deux, dans le sens de la longueur; les

assaisonner de sel et poivre; les paner au beurre et à la mie de pain. Les arroser de beurre fondu. Les cuire sur le grill, à feu doux. Les dresser sur plat de service, masqué d'une couche de sauce Véron. V. SAUCES, *Sauces blanches*.

**BARDANE.** — Plante vivace qui croît au bord des chemins, dans les haies; appelée aussi *herbe aux teigneux*, parce que ses feuilles étaient, autrefois, utilisées, en guise de cataplasme, sur certains ulcères. La racine fraîche du printemps, connue comme dépuratif, est particulièrement utile dans la furonculose.

En Ecosse, on utilise les Jeunes pousses et les racines écorcées pour l'alimentation; on les prépare comme les salsifis.

**BARDE.** — Tranche de lard gras dont on enveloppe les volailles et les gibiers qui doivent être rôtis ou poêlés, et les diverses viandes de boucherie devant être braisées, pochées ou rôties.

La barde de lard (frais ou salé) doit être extrêmement mince, et d'une longueur et d'une largeur en rapport avec les pièces qu'elle doit envelopper.

On habille aussi de bardes de lard les parois des pâtés en croûte et des terrines.

**BARDER.** — Recouvrir d'une barde de lard un morceau de viande, une volaille, un gibier, et, plus rarement, un gros poisson devant être braisé.

On maintient les bardes sur ces différentes pièces à l'aide de quelques tours de ficelle.

Après cuisson de la pièce, la barde est le plus souvent retirée; son rôle consiste à protéger les parties délicates du morceau de viande ou l'estomac des volailles.

Il est d'usage, au contraire, de servir les gibiers rôtis avec leur barde : bécasses, cailles, faisans, perdreaux, etc.

**BARDOT.** — On appelle ainsi l'animal produit par l'accouplement du cheval et de l'ânesse. Le bardot, qui est plus petit et moins bien conformé que le mulet, se prépare, culinairement, comme ce dernier (V. MULET). Sa chair est assez bonne, mais un peu filamenteuse.

**BARGE.** — Oiseau de rivages et de plages appelé communément *bécasse de mer* ou *bécasse de prairie*.

Le premier passage de cet oiseau, qui nous arrive d'Égypte, et aussi des mers du Nord, a lieu vers le milieu du mois de mars. Il quitte nos parages peu de temps après pour la nidification. Il revient en septembre.

On applique à la barge toutes les recettes indiquées pour la *bécasse*. V. ce mot.

**BARIGOULE.** — Champignon que l'on appelle aussi, dans le midi de la France, *brigoule* et *bourigoule*. La chair du barigoule est assez savoureuse.

**BARIGOULE (A la).** — Quelques auteurs culinaires disent que l'appellation à *la barigoule*, donnée aux artichauts farcis, vient de ce champignon que, dans le sud-est de la France, on emploie pour faire la farce desdits artichauts. V. ce mot.

**BARIL.** — Petit tonneau de contenance variable (généralement 72 l) que l'on emploie pour renfermer l'eau-de-vie, le vinaigre, l'huile, les anchois, les harengs ou autres poissons, les olives, etc.

**BAR-LE-DUC.** — Ville de Lorraine, renommée pour ses confitures de groseilles (confitures de Bar).

On récolte dans la région de Bar-le-Duc des vins blancs doux assez réputés et des vins rouges ordinaires.

**BARNACHE ou BERNACLE.** — Oiseau de passage ayant quelque analogie avec l'oie sauvage, et qu'on appelle pour cela *oie marine*.

La barnache vient sur nos côtes en hiver.

Sa chair est comestible, mais indigeste. On la prépare comme l'*Oie sauvage*. V. ce mot.

**BARON.** — On désigne sous ce nom une grosse pièce de mouton comportant la selle et les deux gigots de l'animal. Par extension, cette dénomination s'applique aussi à l'agneau.

C'est d'Angleterre que nous vient cette appellation qui, à l'origine, ne s'appliquait qu'à une grosse pièce de bœuf : le *double aloyau rôti*.

Au sujet du *baron* ou *sir loin of beef*, on cite l'anecdote suivante :

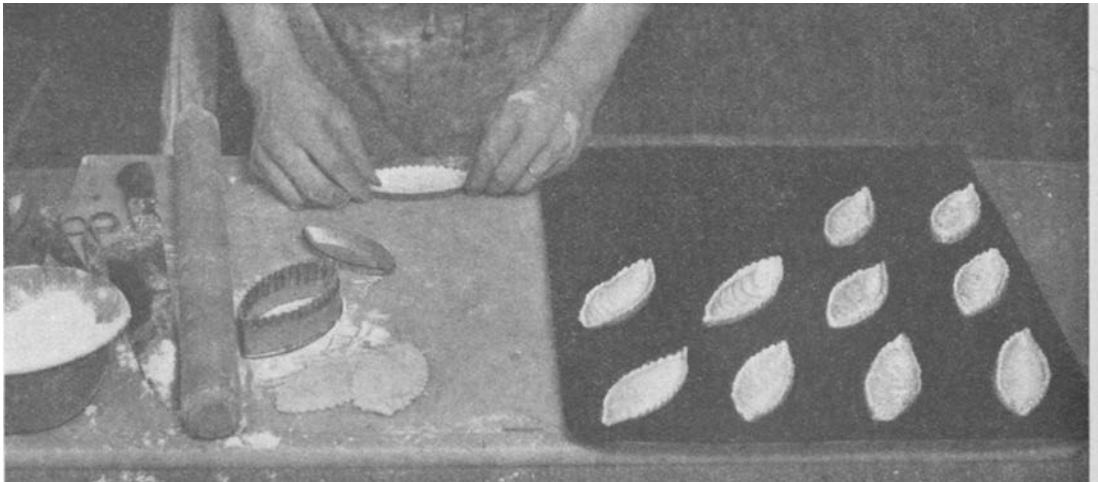
Le roi Henri VIII, qui était un gros mangeur, appréciait fort le *roast beef*. Un jour, enthousiasmé à la vue d'un magnifique *double aloyau* qu'on lui servait, il le proclama *chevalier*. Le titre de noblesse octroyé par la bouche royale à cette pièce de bœuf a été sanctionné par l'usage, et, depuis, on ne désigna cette partie de l'animal que par les noms de *sir loin* et de *baron of beef*.

Le baron, ou sir loin de bœuf, se prépare généralement rôti et surtout rôti à la broche. On l'accompagne en Angleterre, où ce plat est très apprécié, du *Yorkshire pudding*, qui se fait avec une espèce de pâte à crêpes que l'on cuit dans la lèche-frite placée sous la pièce qui rôtit.

Les barons de mouton ou d'agneau se font également rôtir. On garnit ces pièces de légumes divers, ou on les sert simplement rôties, avec leur jus et garnies de cresson. V. AGNEAU et MOUTON.

**BARON-BRISSE.** — Garniture pour grosses pièces de boucherie se composant d'oignons garnis de farce de volaille et de tartelettes remplies d'olives farcies.

**BARQUETTE.** — On appelle ainsi les croûtes à tartelettes faites de forme ovale.



Fonçage des barquettes après découpage à l'aide de l'emporte-pièce cannelé. (Phot. Larousse.)

Ces croûtes, comme celles à tartelettes, se garnissent à cru, avant cuisson, avec la composition indiquée, ou, selon le cas, sont cuites à blanc, c'est-à-dire à vide, puis sont garnies ensuite, telles par exemple, pour les barquettes d'entremets, les barquettes aux fraises ou aux framboises.

On prépare aussi des barquettes que l'on sert comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée. Pour ce genre de barquettes, on trouvera de nombreuses recettes au mot HORS-D'ŒUVRE.

Pour les barquettes d'entremets, V. TARTELETTES.

**Barquettes aux abricots.** — Paire une pâte à foncer ou pâte brisée (V. PÂTES) avec : 250 grammes de farine tamisée; 5 grammes de sel; 10 grammes de sucre; un jaune d'œuf; 150 grammes de beurre; environ un décilitre d'eau.

Foncer les moules à barquettes avec cette pâte, abaissée de 3 à 4 millimètres d'épaisseur et découpée au moyen d'un découpoir ovale cannelé.

Piquer le fond pour que la pâte ne bousoufle pas à la cuisson et mettre sur la pâte une légère pincée de sucre en poudre. Enoyauter les abricots, si ce sont des abricots frais que l'on emploie, et couper chaque abricot en quatre.

Ranger les quartiers dans les barquettes, la peau en dessous et dans le sens de la longueur. Cuire à four moyen 20 minutes environ. Démouler et faire refroidir sur grille. Napper les barquettes avec de la marmelade d'abricots très fine. Casser les noyaux, monder les amandes qu'ils contiennent et mettre deux moitiés d'amandes sur chaque barquette.

**Barquette aux abricots** (Autre recette). — En pâtisserie fine, on fonce les barquettes en rognures de feuilletage ou en feuilletage plein.

Le mode de fonçage est absolument le même que dans le cas précédent.

Mêmes procédés aussi pour garnir, cuire et finir les barquettes aux abricots.

**Barquettes aux abricots à l'ancienne.** — Foncer de pâte fine des moules à barquettes. Les cuire à blanc.

Les garnir d'une couche de crème au beurre vanillée.

Mettre sur chaque barquette une moitié d'abricot cuit au sirop vanillé.

Décorer avec des moitiés d'amandes mondées et des cerises ml-sucre.

**BARRIQUE.** — La contenance d'une barrique, sorte de tonneau qui sert surtout au transport des liquides, varie suivant les réglons. Celles de Bordeaux et du Midi sont de 225 litres environ; celle de Cognac, de 205 litres; celle de Mâcon, de 213 litres; celle de Nantes, de 210 litres.

**BARROT.** — Par ce mot, on désigne un petit baril contenant des anchois. Ce mot s'applique uniquement à cette sorte de conserve.

**BARSAC.** — Commune de la Gironde où se récolte un des grands vins blancs de Bordeaux.

Le barsac est un vin très prisé par les gourmets. Il possède une vigueur particulière et un bouquet très développé. Il est un peu moins liquoreux que les autres crus de Sauternes, aussi a-t-on coutume de dire, dans le Bordelais, que « le barsac est le mâle, et le sauternes la femelle ».

D'après la classification établie en 1855 pour les grands vins blancs de la Gironde, les premiers crus de ce beau vin sont le *château-Climens* et le *château-Coutet*. Les deuxièmes crus sont le *château-Broustet-Nérac*, le *château-Caillou*, le *château-Doisy* (Doisy-Daene), le *château-Doisy* (Doisy-Dubroca), le *château-Myrat* et le *château-Suau*.

**BARTAVELLE.** — Variété de perdrix rouge, mais plus grosse que cette dernière. On la désigne sous le nom de *perdrix grecque*.

La femelle est plus petite que le mâle et a le plumage plus clair.

Cette perdrix, dont la chair est très savoureuse, est très commune dans le midi de l'Europe, dans les Alpes, dont elle descend l'hiver.

César Nostradamus, bon gastronome et littérateur de la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, écrivait que cet oiseau était d'origine grecque et que ce fut le roi René d'Anjou qui en dota la Provence.

Cyrano de Bergerac, poète du xvii<sup>e</sup> siècle, disait que « les bartavelles sont aux perdreaux ce que les cardinaux sont aux frères gris... »

Quant à Grimod de La Reynière, il estime que « les bartavelles méritent un si profond respect qu'on ne devrait les manger qu'à genoux... ».



Bartavelle.

On applique à la bartavelle toutes les recettes indiquées pour le *perdreau*. V. ce mot.

**BASELLE.** — Plante alimentaire originaire des pays tropicaux. On cultive la baselle dans certaines régions de la France.

On la prépare comme les épinards. V. ce mot.

**BASILIC.** — Plante originaire de l'Inde, cultivée dans nos jardins à cause de l'odeur suave et pénétrante qu'elle répand.

Il y a plusieurs variétés de basilic : le *basilic grand*, dont on fait sécher les feuilles pour les employer comme condiment culinaire; le *basilic à feuilles de laitue*, que l'on peut aussi conserver comme le précédent; le *basilic frisé*; le *basilic fin vert*. Ce dernier se cultive souvent en pot, ce qui permet constamment d'avoir ce condiment sous la main. — Est celui dont on use, en Provence, pour parfumer, concurremment avec l'ail, le *pistou*, soupe très appréciée dans cette région.



Basilic.

Le basilic, comme Son nom l'Indique, était considéré autrefois comme une plante royale; seul, le souverain (*basileus*) pouvait cueillir cette plante, et cela, avec, dit-on, une faucille d'or. Les choses sont autres aujourd'hui. Cette plante s'est vulgarisée, et il fut un temps où elle garnissait et embellissait, d'une façon presque obligatoire, l'échoppe des savetiers.

**BASQUAISE (À la).** — Garniture pour grosses pièces de boucherie. Se compose de cèpes sautés, de pommes Anna (en moules à darioles) saupoudrées de jambon de Bayonne haché.

**BAS-ROND.** — Expression vicieuse employée par certains écrivains culinaires, au lieu du mot *baron* dont, sans doute, ils ignoraient l'étymologie. V. ce mot.

**BASSIN ou BASSINE.** — Ustensile de cuisine, le plus souvent en cuivre, mais qui se fait aussi en d'autres métaux (aluminium, nickel, etc.).

Le bassin de forme hémisphérique en cuivre non étamé sert à battre les blancs d'œufs. Les bassins ou bassines sont employés pour cuire les sirops, les gelées, les confitures, les marmelades.





Bassin hémisphérique à battre les blancs d'œufs, avec son fouet. (Document Pansé-Desmeuzes. Phot. Larousse.)

On fait des bassines à friture en fer et enfin, pour le ménage, des bassines à vaisselle en fer étamé.

**BASTION.** — Mode de dressage très usité dans l'ancienne cuisine, s'appliquant uniquement aux mets froids et glacés à la gelée. Ce genre de dressage s'appliquait surtout aux poissons, principalement à l'*anguille*. V. ce mot.

**BAT.** — On désigne sous ce nom la queue des poissons. La longueur des poissons se mesure entre l'œil et le bat.

**BA-TA-CLAN.** — Cet entremets de pâtisserie, inventé, dit-on, par Lacam, célèbre pâtissier parisien, se fait encore dans les bonnes pâtisseries de Paris.

**PROPORTIONS.** — Amandes fraîches mondées, 250 g; sucre vanillé, 375 g; farine tamisée, 125 g; œufs, 9 pièces; rhum, un dl.

**MÉTHODE.** — Piler les amandes au mortier en leur ajoutant les œufs, un à un. Lorsque le mélange est bien broyé, lui ajouter le sucre et le rhum.

Mettre la composition dans une terrine; lui ajouter la farine. La bien travailler pour l'obtenir bien lisse.

Garnir de cet appareil un moule plat et cannelé. Cuire au four, de chaleur moyenne. Au sortir de cuisson, glacer le gâteau à la vanille.

**BÂTARDE.** — On désigne sous ce nom la *sauce au beurre*. V. SAUCES.

**BATEAUX.** — On appelle ainsi les petits récipients en porcelaine, en verre moulé ou en métal, employés pour le dressage des hors-d'œuvre froids. Tous ces ustensiles sont faits en forme de bateaux. De là leur nom.

**BÂTONNETS et BÂTONS.** — Préparations diverses façonnées en forme de bâtons.

**Bâtonnets aux amandes.** — Ces petits gâteaux font partie de la série des petits fours secs.

**PROPORTIONS.** — Amandes mondées, 250 g; sucre concassé, 250 g; blancs d'œufs, 3; rhum, un dl.

**Pour enrober les bâtonnets :** blancs d'œufs battus, sucre cristallisé.

**MÉTHODE.** — Piler ensemble les amandes et le sucre, en les humectant avec les blancs d'œufs; ajouter le rhum.

Abaisser cette pâte, qui doit être très homogène, sur le marbre fariné légèrement.

Détailler cette abaisse en bandes de 8 centimètres de largeur. Détailler ces bandes en bâtonnets de 2 centimètres de large. Tremper les bâtonnets dans des blancs d'œufs

légèrement battus, puis dans le sucre cristallisé. Les ranger sur des plaques beurrées et farinées. Cuire au four, à chaleur douce.

**Bâtonnets aux avelines.** — Ces petits fours secs se font comme les bâtonnets aux amandes, en remplaçant ces dernières par des avelines mondées et séchées au four, et en parfumant la composition au kirsch.

**Bâtonnets au chocolat.** — Petits fours secs aux amandes et au cacao.

**PROPORTIONS.** — Amandes mondées, 250 g; sucre, 250 g; cacao, 200 g; sucre vanillé, 30 g; blancs d'œufs, 3.

**MÉTHODE.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Bâtonnets aux amandes*.

**Bâtonnets au cumin.** — Petits fours secs qui se préparent de la façon suivante :

Additionner de cumin, en l'abaissant, de la pâte fine sucrée à foncer. Détailler cette pâte en petits bâtonnets. Rouler ces bâtonnets. Les ranger sur plaque beurrée. Les dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur.

**Bâtons feuilletés glacés.** — Abaisser du feuilletage en mince épaisseur. Détailler cette abaisse en bandes larges de 8 centimètres. Glacer ces bandes à la glace royale (V. GLACES, *glaces pour pâtisserie*). Détailler transversalement ces bandes de pâte en morceaux larges de 4 centimètres. Placer ces morceaux de pâte sur une plaque. Cuire au four chaud.

**Bâtons glacés à la vanille.** — Piler 250 grammes d'amandes mondées avec 250 grammes de sucre. Ajouter à ce mélange 3 blancs d'œufs et une demi-cuillerée de vanille en poudre.

Etaler cet appareil sur le marbre et l'abaisser au rouleau à l'épaisseur d'un centimètre sur une largeur de 15 centimètres. Recouvrir cette abaisse d'une couche de glace royale parfumée à la vanille.

Détailler en baguettes larges de 2 centimètres. Placer ces baguettes sur plaque beurrée et farinée. Cuire au four, à chaleur douce.

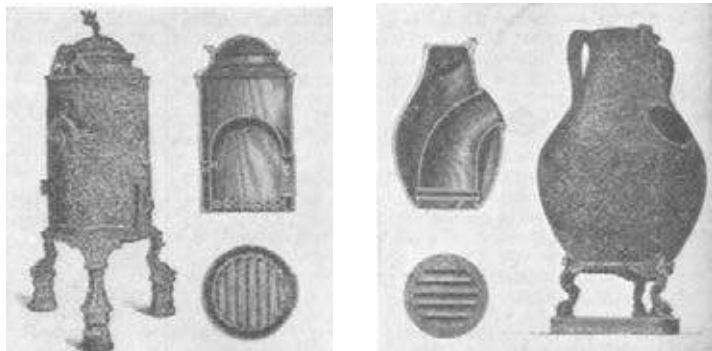
**Bâtons de Jacob.** — Petits gâteaux faits en pâte à chou, en forme de bâtons, fourrés avec crème pâtissière et glacés au sucre au cassé. V. ÉCLAIRS.

**Bâtons royaux.** — Ce hors-d'œuvre chaud de l'ancienne cuisine se prépare ainsi :

Garnir d'une farce, faite avec de la chair de volaille et de perdreau, la partie centrale de petits rectangles détaillés dans une abaisse de pâte Brisée; rouler en forme de petits bâtons, en soudant bien la pâte. Faire frire à grande friture brûlante.

Dresser en buisson sur serviette; garnir de persil frit.

**BATTERIE DE CUISINE.** — La batterie de cuisine comprend l'ensemble de tous les ustensiles utilisés en cuisine pour la préparation et la cuisson des



Bouilloires trouvées dans les fouilles de Pompei munies de tubes pour utiliser le mieux possible la chaleur du foyer; leur principe est le même que celui de nos chaudières tubulaires les plus perfectionnées.

aliments. Ces ustensiles, de formes diverses, sont en cuivre, ou en autres métaux tels que nickel, aluminium, bi-métal (cuivre doublé intérieurement d'une lame d'argent), fer, fonte, bronze, tôle, fer battu, etc.; en terre ou en porcelaine spéciale allant au feu l'une et l'autre, ou encore en verre trempé, qui, on le sait, peut aussi aller au feu.

L'outillage ménager s'est perfectionné au cours des âges grâce aux progrès incessants de la technique industrielle.

De la batterie de cuisine des premiers peuples, nous savons peu de chose. Les Egyptiens, les Assyriens, les Perses se servaient surtout des vases en terre et en airain, de forme ventrue, avec ou sans anses. Ils utilisaient aussi la broche, et, pour cuire les gâteaux et les galettes, avaient des sortes de tourtières assez semblables à celles que nous employons aujourd'hui.

Les Hébreux, pour la préparation des aliments, usaient peu de vases de terre. La plupart de leurs ustensiles de cuisine, marmites et autres, étaient en métal. Pour retirer les viandes qui avaient cuit dans la grande marmite où l'on préparait les aliments offerts à Dieu, ils usaient d'une grande fourchette à deux dents, ou fourche, ancêtre de notre fourchette, qui, on le sait, ne devait être utilisée à table, chez nous, qu'à partir du xv<sup>n</sup> siècle.

Les Grecs usaient, pour leurs préparations culinaires, de vases de bronze, de fer ou d'argent déjà perfectionnés. Ils en avaient aussi en argile. Tous ces ustensiles étaient presque toujours de forme conique, par conséquent assez profonds. Ils avaient presque tous un couvercle et étaient munis d'anses ou d'anneaux mobiles.

Parmi les principales pièces de batterie de cuisine en usage chez les Grecs, nous citerons : la *chytra*, sorte de marmite en argile dans laquelle on faisait cuire les viandes pochées et les ragoûts. C'est apparemment dans cet ustensile que se préparait le fameux « brouet » cher aux Lacédémoniens. Peut-être aussi ce plat, quasi historique, se faisait-il dans le *kakkabe* qui, lui aussi, était une sorte de marmite d'assez grande contenance. Les Grecs se servaient aussi d'une autre marmite, *Voila*, qui peut être considérée comme l'ancêtre de la marmite de terre que nous employons aujourd'hui pour la préparation du pot-au-feu. Cette *olla*, remplie de fruits cuits (dans du vin probablement, et sucrés avec du miel), était apportée à l'autel du dieu Bacchus le troisième jour de la fête des Anthesteries, fêtes célébrées en l'honneur de Dionysos.

Les Grecs employaient aussi des casseroles de bronze, à peu près semblables, comme forme, à celles dont nous nous servons actuellement. Ils usaient aussi, pour cuire les viandes détaillées en tranches, et aussi les poissons, d'une sorte de poêle, analogue à celle que nous appelons aujourd'hui coupe lyonnaise et qu'ils appelaient *téganon*. Pour pouvoir placer tous ces récipients de métal ou de terre sur le feu, les Grecs se servaient d'un support triangulaire qui n'était autre que le trépied que l'on emploie encore de nos jours dans les cuisines de campagne.

Les ustensiles de cuisine employés par les Romains étaient semblables à ceux dont se servaient les Grecs. On sait d'ailleurs que ce sont des cuisiniers grecs amenés à Rome qui apprirent à ce peuple l'art de la cuisine.

Les Romains, peuple sensuel, voluptueux et aimant le luxe en toute chose, eurent des ustensiles de cuisine, non seulement en bronze, mais aussi en argent. Dans le trésor de Bosco-Reale, qui est conservé au Musée du Louvre, on voit différents ustensiles de cuisine de ce genre.

Parmi les ustensiles de cuisine dont se servaient les Romains, citons : *Yhieus*, moule à pâtisserie; le *clibanus*, récipient en terre, percé de trous, qui servait pour cuire certains mets, des pâtisseries surtout, dans la cendre chaude; le grill servant à faire cuire les viandes et les poissons sur les braises ardentes et qu'ils appelaient *craticula*; *Tapala* ou *apalaire*, sorte de tourtière creusée de cavités de différents calibres,

dans laquelle on cuisait les œufs, ce qui semble prouver que les Romains connaissaient les œufs pochés.

Les Gaulois et les Gallo-Romains eurent des ustensiles de cuisine, en terre ou en métal, à peu près semblables à ceux dont usaient les Grecs et les Romains : toutefois chez ces peuples la cuisine était devenue plus simple. Les Celtes ignoraient tous les raffinements de la somptueuse cuisine de la Rome Impériale et, partant, leur batterie de cuisine ne se composait que d'ustensiles rudimentaires.

Ce n'est qu'à l'époque mérovingienne que l'outillage culinaire recommença à se perfectionner. On vit alors, et quelques spécimens de cette batterie de cul-



Ustensiles de cuisine et de table du moyen âge et de la Renaissance :

1. Tranchoir (XII<sup>e</sup> siècle) ; 1. Coupe à couvercle (xive siècle) ; 3. Pot à deux anses en cuivre (ix<sup>e</sup> siècle) ; 4. Coquemar en métal ou pot d'étain (xv<sup>e</sup> siècle) ; 5. Couteau (III<sup>e</sup> siècle) ; 6. Marmite à anses (xive siècle) ; 7. Bouilloire en cuivre (xve siècle) ; 8. Aiguière en cuivre avec son support à la mode orientale (ix<sup>e</sup> siècle) ; 9. Cruche sculptée dans la décoration de l'église Saint-Benoît à Paris (xv<sup>e</sup> siècle) ; 10. Chandelier à deux branches (xvi<sup>e</sup> siècle) ; 11. Chaudron (xve siècle).

sine sont venus jusqu'à nous, on vit de magnifiques vases de bronze dans lesquels on préparait les plats qui étaient en vogue à cette époque.

De la lecture de certains passages des Capitulaires de Charlemagne, il semble bien ressortir qu'au v<sup>n</sup> et au ix<sup>e</sup> siècle les ustensiles de cuisine s'étaient encore perfectionnés.

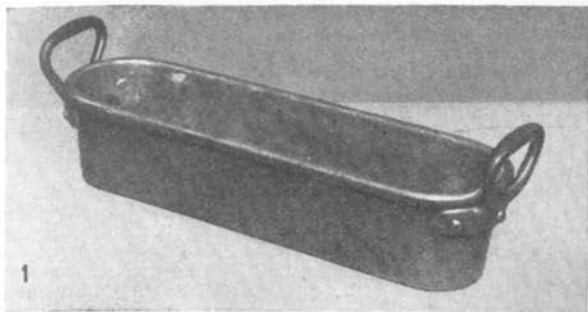
Du x<sup>n</sup> au xvi<sup>e</sup> siècle, les perfectionnements de l'outillage culinaire furent plus grands encore. Déjà d'ailleurs, après les successives croisades, un grand nombre d'objets de métal richement travaillés, *aiguières*, *plateaux*, *chaudrons*, avaient été apportés en Europe et servirent de modèles aux artisans de l'Occident pour fabriquer des ustensiles magnifiques. Des ustensiles de cuisine de ce genre, on peut en voir encore quelques spécimens conservés dans nos musées.

On voit notamment dans ces musées ou dans diverses collections particulières des marmites de bronze gravé ou de cuivre artistiquement martelé, des crémaillères de fer forgé qui sont de véritables pièces d'art, de magnifiques fourchettes de cuisine, qu'on appelait alors *roables*, des grills tournants, des *coque-*

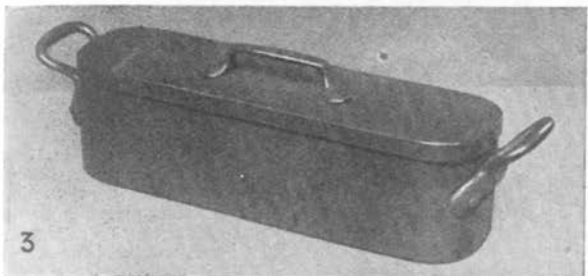


Quelques pièces de batterie de cuisine :

1. Casserole russe; 2. Plat à sauter; 3. Sautreuse; 4. Petite casserole russe; 5. Cocotte ronde; 6. Cocotte ovale en cuivre pour poulet en cocotte; 7. Petite cocotte en cuivre pour gibier; 8. Marmite à ragoût; 9. Grande marmite; 10. Marmite à cuire les pommes à la vapeur; 11. Braisière.  
(Documents Dehillerin. Phot. Larousse.)



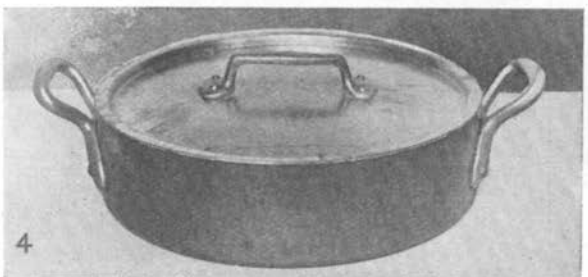
1



3



2



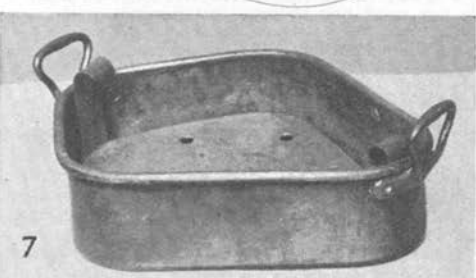
4



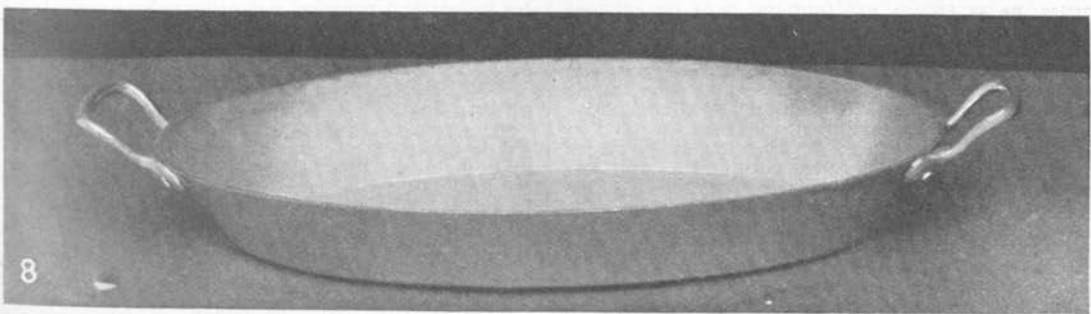
5



6



7



8

Quelques pièces de batterie de cuisine :

1. Poissonnière en cuivre; 2. Casseroles pour bain-marie; 3. Braisière à filet de bœuf; 4. Bassine ou rondin à ragoût; 5. Plaque d'office en cuivre; 6. Jambonnière; 7. Turbotière; 8. Plaque à poisson. (Documents Dehillerin. Phot. Larousse.)

*marts*, des *acoste-pot* et autres accessoires de cuisine qui sont, les uns et les autres, d'admirables travaux de ferronnerie.

Nous ne saurions mieux faire, pour montrer ce qu'était une batterie de cuisine dans une maison seigneuriale au xvi<sup>e</sup> siècle, que de reproduire l'extrait d'un inventaire fait en 1530 au château de la Mothe-Chandenier :

- « En la cuisyne dudit chesnel de la Mothe.
- « Dix-huyt platz d'argent et dix-huyt escuelles armoyez des armes de monseigneur, que, feu monsieur, et feu madame, firent apporter avecques eux de Javarzay quand ilz s'en viendrent icy, en ce chesnel de la Mothe, dernièrement.
- « Vesselle d'estain : a esté trouvé en ladite cuisyne :
- « Si grands platz, troys petitz et dix escuelles, le tout d'estain, marqué au coing des armes de feu Monseigneur ;
- « Une crémaillière ;
- « Deux routissoires de fer martellé ;
- « Une grande broche de fer ;
- « Plus deux petites broches ;
- « Une palle de fer, une grille ;
- « *Item*, une grant marmitte ;
- « *Item*, un grand pot de fer de fonte qui est percé ;
- « *Item*, un autre pot de fer contenant une seillée (mesure de capacité) ;
- « *Item*, deux grans chaudières de chacune troys seillées d'eau, dont l'une n'a point de cerle ;
- « *Item*, une autre chaudière de deux seillées d'eau ;
- « *Item*, une autre d'une seillée ;
- « *Item*, deux petites chaudières de chacunes de demye seillée d'eau ;
- « *Item*, deux grans poilles rondes d'airain contenant chacune quatre seillées ou environ ;
- « *Item*, plus une autre poille ronde qui a le boust rompu contenant deux seillées d'eau ;
- « Une presse de boys à presser chappons ;
- « Deux cuillieres de fer ;
- « Un petit friquet (écumoire) ;
- « Une poille ronde d'errain à queue à faire cuyre poissons ;
- « Deux vieilles léchef raye ;
- « Ung petit mortyer de mestal et son pillon ;
- « Troys poilles de fer à queue pour fryre ;
- « Une table sur deux traicteaulx ;
- « Un viel banc tournys avecque la barre ;
- « Ung buffet avecque deux fenestres ferment à clef ;
- « Ung aultre viel buffet servant d'armoyres pour mettre la vesselle, ferment à deux fenestres à clef ;
- « Six grans chandeliers de cuyvre ;
- « Six aultres chandeliers moyens ;
- « Un bassyn d'errain creux à laver les mains ;
- « Deux chandeliers d'errain creux et bas en faczon de cuvette ;
- « Au garde manger, près laditte cuisyne :
- « A esté trouvé troys charnyères longue où il n'y a point de lare, sauf ung pourceau qui demeure pour la despense durent que ces Messieurs seront ici.
- « Suit la bouteillerie :
- « Barrique vin de Gascogne ;
- « Brocs à bec de corbin ;
- « Choppynes ;
- « Vuydances de pippes ;
- « Ung moutardier de pierre à faire moustarde, etc. ;
- « Une petite table à faire pâtisserie. »

Nos pères — nous parlons de ceux de nos ancêtres qui vécurent du xrr<sup>e</sup> au xv<sup>e</sup> siècle — usèrent de bien d'autres ustensiles que ceux mentionnés dans l'inventaire que nous donnons ci-dessus.

Ils connaissaient entre autres le *crible de crin*, ou tamis qui, dit-on, fut inventé par les Gaulois et qui, chose étrange, car cet ustensile est des plus utiles, ne se trouve pas toujours dans les cuisines particulières modernes. Ils avaient aussi dans leur batterie ordinaire (nous donnons les noms dont on appelait alors ces objets) les ustensiles suivants : le *couloir* ou *coulouer*, sorte de grande passoire munie d'une anse qui servait à égoutter les aliments ; les *rastels* ou *rasteliers*, sortes de crocs en fer où l'on accrochait les victuailles ; des *coquemarts* de toutes dimensions ; des *tartières* ; toute une série de poêles qui servaient, chacune, pour des préparations différentes : la *poisle*, le *poëlon*, le *paillon*, et le *ponglon* ; le *ferai*, grand vase en métal servant à contenir de l'eau ; le *becdasne*, pot pourvu d'une anse et dont le bec était long et recourbé ; des *entonnoirs*, le plus souvent en cuivre ; *Yesmieure*, râpe qui servait pour râper le fromage et la muscade (la muscade était alors fort prisée, on le sait : « Aimez-vous la muscade ? On en a mis partout » devait dire Boileau quelque cent ans plus tard).

On usait encore dans les cuisines de cette époque, de grils, de mortiers, de moulins à épices, de louches diverses que l'on appelait *potlouches* et *poches*, de *minchoirs* sortes de couteaux à longue lame dont-on se servait pour faire des bardes de lard ; des hachoirs à viande et de nombreux autres ustensiles dont quelques-uns sont encore en usage de nos jours.

Disons aussi qu'à ces époques, rétamage des pièces de batterie de cuisine était connu.

L'étamage fut, dit-on découvert 100 ans avant J.-C. On ne doit pas oublier qu'à l'époque homérique, l'étain était compté avec l'argent, l'or et le bronze parmi les métaux précieux, et l'histoire nous enseigne que les Eduens, peuple de la Gaule dont la capitale était Bibracte (ville qui était située près d'Autun), avaient inventé le placage des métaux et que, grâce à cette découverte, on put faire alors des vases et des ustensiles de cuisine où l'étain, appliqué sur le cuivre, ne pouvait être distingué de l'argent.

Nombreux sont les gastronomes, ou, du moins des gens qui se disent tels, qui, amoureux aveugles de la cuisine ancienne et de ses usages, déplorent que, pour obéir à l'inévitable loi du progrès, le cadre et l'outillage culinaire se soient transformés et améliorés.

Ces gastronomes, assez ignorants, d'ailleurs, des choses de la cuisine d'hier, comme de celle d'aujourd'hui, protestent contre la disparition des broches archaïques et de tels ou tels autres ustensiles jadis employés en cuisine. Ils vont même jusqu'à regretter les incommodes fourneaux à charbon de bois, de ces fourneaux, dont, déjà, se plaignait Carême, lorsqu'il disait : « Le charbon nous tue ! », voire les antiques *paillasses*, où, dans des braises laborieusement entretenues, mijotaient, et, parfois, graillonnaient, daubes et étuvéés.

En 1849, dans le *Magasin Pittoresque*, Michel Chevalier, écrivait : « Le perfectionnement des ustensiles de ménage touche plus qu'on ne le pense à la liberté vraie et pratique, car il contribue beaucoup à la liberté dans la maison qui n'importe pas moins au bonheur du genre humain que la liberté sur la place publique. Tel ustensile affranchit les domestiques de tel travail pénible ou malsain ; tel autre permettra à une personne de faire l'ouvrage de trois, et par conséquent en affranchira deux de la domesticité ».

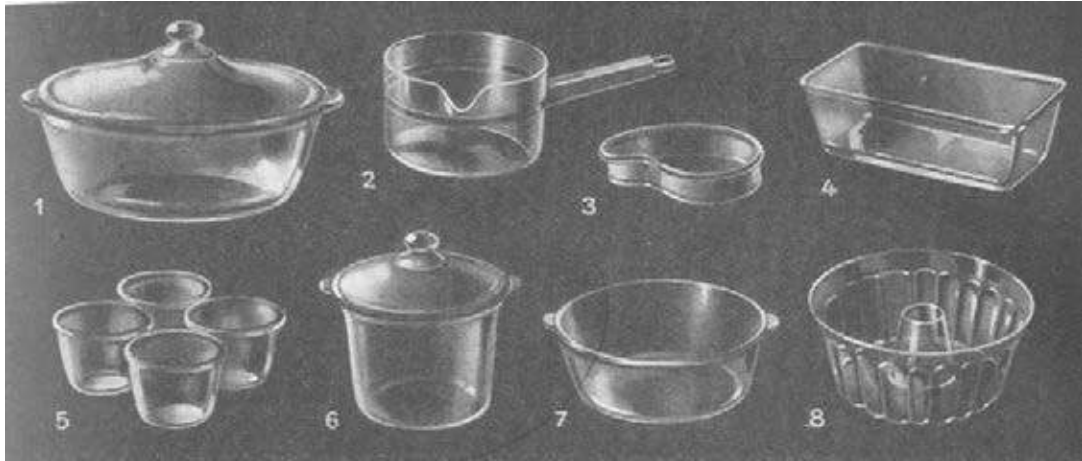
**Batterie de cuisine moderne.** — On comprend généralement sous le terme de batterie de cuisine, les ustensiles simples tels que casseroles, sauteuses, marmites, braisières, poissonnières, turbotières, etc., mais il ne faut pas oublier qu'à ces récipients sont venus s'ajouter, et cela aussi bien pour les cuisines de ménage que pour celles des grandes maisons de bouche, un grand nombre d'appareils nouveaux dont l'objet est de faciliter toutes les opérations culinaires et de diminuer la fatigue des personnes qui préparent les aliments.

Parmi ces machines de cuisine, nous citerons les appareils à passer les purées, les outils permettant de monter les blancs d'œufs et les crèmes ; les énoyautieuses à fruits ; les taille-légumes et les éplucheuses. Nous citerons aussi, ustensiles précieux entre tous dont nous conseillons l'emploi à toutes les ménagères les marmites à pression, ustensiles grâce auxquels on rend plus rapide la cuisson des aliments quels qu'ils soient, cela sans leur enlever rien de leurs qualités et sans les dévitaliser.

Voici, établie pour un petit ménage, la liste des pièces d'une batterie de cuisine complète :

Batterie de cuisine de ménage moyen. — *Métal.* — 4 casseroles (profondes, dites « russes ») de différentes grandeurs (métal quelconque : cuivre étamé, aluminium, acier, nickel ou fonte émaillée) dont les diamètres respectifs seront de 13, 16, 18 et 22 centimètres.

- 4 couvercles métal pour ces casseroles ;
- Un plat à sauter métal de 22 centimètres de diamètre et son couvercle (ou une bassine à ragoût de 20 à 22 cm).
- 2 sauteuses métal de 12 et 16 centimètres et leurs couvercles.
- Une marmite métal de 8 à 10 litres.
- Une plaque à rôtir en métal.
- Un grand plat à gratin ovale (métal).
- 2 plats à gratin ronds (métal).
- Une cocotte en fonte ronde et son couvercle.
- Une cocotte en fonte ovale et son couvercle.



Quelques pièces de batterie de cuisine en verre (Pyrex) :

1. Cocotte à oreilles; 2. Casserole à manche; 3. Plat à côtelette; 4. Moule à cake; 5. Ramequins; 6. Cocotte haute; 7. Plat à soufflé; 8. Moule à douille.

Une poissonnière (cuivre, aluminium ou fer battu) de 60 centimètres.

Une turbotière (cuivre, aluminium ou fer battu) de 60 centimètres.

Une braisière en métal, avec couvercle s'emboîtant.

Une passoire à gros trous.

Un chinois ou toile métallique (servant pour passer le bouillon).

Un chinois à trous.

Une grande bassine à friture ronde (et sa grille).

Une bassine à friture ovale (et sa grille).

Un égouttoir garni (cuillère à pot, louche, écumoire, cuillère grande à ragoût, etc.).

Une grande bouillotte en métal et une plus petite.

2 poêles « à omelette » de 18 et de 24 centimètres.

Un panier à friture en fil de fer.

Un grand faitout en fonte émaillée.

Un grand fouet et un petit en fer.

Une râpe à fromage (ou une machine à râper le fromage).

Un hachoir à viande (avec grilles de divers calibres.)

Un presse-purée en métal.

2 moules à charlotte (moules dans lesquels on fait les crèmes moulées, les puddings et divers autres apprêts) de 13 et de 15 centimètres.

Une plaque à pâtisserie carrée et une ronde dite tourtière.

Un bassin à blancs d'œufs en cuivre.

Un moule à manqué de 18 centimètres.

**Objets divers** (fer, terre, porcelaine, verre trempé, bois, acier). — Deux grils, un pour la viande, l'autre pour le poisson; des plats à œufs (porcelaine à feu) pour une personne et un plus grand pour 4 ou 6 personnes; des cuillères et spatules en bois; une ou deux sébiles en bois; un pilon dit champignon en bois; 2 tamis, un avec toile en crin, l'autre avec toile en fer; des boîtes (porcelaine, terre ou métal) de différentes grandeurs pour contenir les divers produits d'épicerie, farine, sel, sucre, café, poivre, épices, etc.; des terrines en terre ou en porcelaine (ou en verre trempé allant au feu) ovales et rondes; des fourchettes et des cuillères en fer étamé ou en acier; une spatule en fer pour réduction des sauces; des couteaux de cuisine (couteau d'office, couteau à trancher, (couteau à jambon, couteaux à éplucher dits « économiques »); un couperet, un hachoir, une planche à hacher; une paire de ciseaux à poisson; une grosse aiguille à brider; un ouvre-boîte; un rouleau à pâtisserie; une balance avec série de poids; un panier à salade; un moulin à café, deux entonnoirs, un petit et un grand; une boîte à gros sel; filtres à café; un mortier et son pilon; une grande bassine à laver la vaisselle; une boîte à lait; marmites et casseroles en terre; plats divers en terre; un pince-pâte.

**Batterie de cuisine pour grande maison bourgeoise.** — Pour une maison particulière comportant un service moyen de 8 à 10 personnes, personnel compris, la nomenclature des pièces de métal est à peu près la même que celle indiquée ci-dessus sauf toutefois que leur nombre est augmenté; ainsi, par exemple, au lieu d'une série de 4 casseroles, il en faudra 8 ou 10, dont une ou 2 plus grandes que celles indiquées ci-dessus et 2 ou 3 plus petites.

De même sera augmenté le nombre de plats à sauter et celui des sauteuses, et en plus des pièces désignées dans le tableau donné ci-dessus, la batterie sera complétée avec les objets suivants : Plaques ovales et rondes en cuivre, ou autre métal (pour cuire les poissons et autres articles); 2 poêlons

en cuivre (pour cuisson du sucre); une casserole à pommes anna; plaques à pâtisserie; 2 plats à rôtir; moules à pâtés (à charnières), ovales ou ronds; moules divers : baba, biscuit de Savoie, trois-frères, savarin, bordure, bavaois, gelée, etc. Il conviendra aussi d'avoir : des bains-marie et leur plaque pour tenir les sauces au chaud; une presse à jus de viande (assez grande pour qu'on puisse l'utiliser pour préparer le canard au sang); un jeu complet de lardoires et une grosse lardoire (pour piquer le bœuf à la mode); des couteaux grands et petits, un couperet, une scie à boucherie, une batte à aplatir la viande, un mortier en marbre et son pilon; une série de petits moules à madeleines, à tartelettes, à barquettes, à brioches, etc.; une boule à beef-tea; des grands moules à aspics; des moules à darioles; des poches en toile et un jeu de douilles; des cercles à flan.

Dans cette batterie, il faudra aussi avoir des appareils à faire les glaces (turbines ou autres) et des moules à glaces divers.

**Batterie de cuisine pour hôtel et restaurant.** — Ici, la batterie de cuisine est un véritable outillage. Toutes les pièces de métal doivent être renforcées, car toute pièce qui n'a pas une épaisseur suffisante est appelée à être anéantie en très peu de temps.

Le nombre des pièces de cuivre ou d'autre métal doit être plus grand, et, parmi ces pièces il doit y en avoir un certain nombre de grande contenance : marmites, braisières, plaques à rôtir ou autres, etc. De même doit être augmenté le nombre des grandes poêles à frire, poêles ovales à poissons et poêles à queues ainsi que celui des objets divers en terre, en porcelaine à feu, en fer, en bois, etc.

L'importance d'une grande cuisine de restaurant fait qu'elle se trouve habituellement divisée en parties, et que chacune de ces parties a son chef et sous ses ordres un nombre d'aides et de commis plus ou moins grand suivant le genre de la maison. Pour chacune de ces parties, il faut un outillage propre : le saucier doit avoir des ustensiles pour ainsi dire spéciaux. De même l'entremettier et de même le rôtisseur (qui s'occupe aussi des grillades et des fritures).

Pour ces diverses raisons, il est fort difficile de fixer une nomenclature pour une cuisine de cette importance, le nombre des pièces pouvant varier à l'infini.

C'est dans une de ces grandes cuisines qu'apparaissent des pièces monstrueuses qui évoquent à l'esprit le souvenir des repas fantastiques décrits dans les scènes pantagruéliques. Ainsi on voit y figurer des poissonnières monstres de 1 m 50 à 1 m 80 de longueur et des marmites de 100 à 150 litres, et des plaques à rôtir où pourrait cuire un mouton entier.

**Nettoyage et entretien des batteries de cuisine.**

• Fer poli. — Le nettoyage des pièces en fer poli se fait à l'aide de grès ou de savons spéciaux chargés de grès et d'un peu d'eau chaude; on emploie aussi parfois du gros sel au lieu de grès.

Fente. — Comme pour les pièces en fer poli, le nettoyage se fait à l'aide d'eau chaude et de savon ou de grès.

Fer étamé, ou fer-blanc, et fer battu. — Les objets en fer-blanc sont des objets en tôle de fer généralement mince et étamée avant d'être découpée; il en résulte que sur les bords où est l'endroit des agra-

fures, très souvent la rouille apparaît. Les objets en fer battu sont aussi en tôle de fer, mais sont étamés ensuite.

A part les boîtes de conserves et quelques ustensiles à usages tout à fait restreints, le fer-blanc ne se rencontre que très peu dans la cuisine.

Le fer battu a l'avantage de ne pas présenter de danger lorsque l'étamage en a été fait avec soin, mais il a l'inconvénient de rouiller lorsqu'on y laisse refroidir les aliments, l'étamage sur le fer ne se comportant pas de la même façon que sur le cuivre. Soumise à un service ordinaire, une casserole en fer battu demande environ deux étamages par an, parfois plus. La cause principale de l'usure de l'étamage vient de ce que celui-ci fond lorsque la casserole est placée sur un feu trop vif, et on le voit alors se former en boules au fond du récipient; puis les aliments s'attachent au fer avec une très grande facilité.

Le nettoyage des pièces en fer battu se fait à l'aide d'eau chaude où l'on a fait dissoudre quelques cristaux; rincer ensuite les pièces à l'eau froide et les essuyer avec un torchon bien sec, la moindre trace d'humidité les exposerait à se rouiller.

Pour faire briller les objets en fer battu, rôtissoires, poissonnières, etc., sans les rayer, les frotter à l'aide d'un chiffon sur lequel est étalé du blanc d'Espagne à sec finement pulvérisé.

Cuivre. — Ce qui fait que les ustensiles de cuivre sont d'un usage si fréquent en cuisine c'est la facilité avec laquelle ce métal est façonné, puis sa grande conductibilité: placée sur un fourneau, une casserole de cuivre s'échauffe non pas seulement au fond mais sur toutes ses parois.

Pour éviter le danger qui pourrait résulter de la formation des oxydes de cuivre, étamer l'intérieur de chaque pièce. Cet étamage est en quelque sorte le seul préservatif. Pour être bon l'étamage neuf doit être brillant et ne pas avoir l'apparence terne d'une glace dépolie. Les ustensiles dont l'emploi n'est pas fréquent peuvent ne s'étamer qu'une fois par an; mais il ne faut pas craindre de faire étamer deux fois et même plus souvent chaque année les objets d'un usage journalier.

Pour le nettoyage intérieur de la batterie de cuivre employer de l'eau chaude où l'on fait dissoudre quelques cristaux de carbonate de soude. A l'extérieur, le cuivre peut se nettoyer avec tous les produits, pâtes ou poudres, destinés au nettoyage des métaux: rouge anglais, brillant belge, etc.

Un bon conseil: pour ne pas trop user les étamages, ne jamais se servir d'une fourchette ou de la pointe d'un couteau pour remuer le contenu d'un récipient.

Enfin, de tous les objets en cuivre, ceux qui sont façonnés au marteau sont de beaucoup les meilleurs; dans ceux-là seuls les fonds ont une épaisseur suffisante pour garantir à la pièce une longue durée.

Nickel. — A l'état de métal pur, le nickel est absolument inoffensif.

Il peut donc être employé en toute sécurité dans la cuisine. A cet immense avantage, il joint celui d'être économique au sens propre du mot; une batterie en nickel coûte certainement plus cher qu'une batterie en cuivre étamé ou en fer battu; mais comme par la suite elle ne demande aucun étamage et ne nécessite aucune réparation, vu que le nickel est un métal très résistant, elle arrive, après quelques années de service, à être en définitive moins coûteuse que toute autre.

Une autre qualité du nickel, c'est de s'échauffer très vite. Quant au nettoyage des articles de nickel pur, le blanc d'Espagne ou les produits à polir en usage dans tous les ménages, y suffisent parfaitement.

Pour présenter tous ces avantages, il est indispensable que le nickel employé soit pur; aussi conseillons-nous à nos lecteurs de ne pas se laisser tenter par des objets en nickel à bas prix, faits souvent d'un alliage de nickel et de cuivre.

Aluminium. — L'aluminium est un métal blanc terne, de densité très faible et tout à fait inoffensif.

Léger, robuste et résistant, très bon conducteur de la chaleur, insensible à l'action des acides qui se rencontrent dans les aliments, telles sont les multiples qualités de l'aluminium employé à l'état pur dans la fabrication des ustensiles de cuisine.

Il supprime totalement, comme le nickel, l'étamage indispensable à la batterie de cuisine de cuivre ou de fer battu, prévenant ainsi toutes sortes d'accidents. Le seul reproche que l'on pourrait adresser à ce métal, c'est de s'user plus vite que le cuivre, le fer ou le nickel; on remédie à ce défaut en donnant aux pièces une plus grande épaisseur.

Le nettoyage en est des plus simples: de l'eau chaude et, au besoin, un peu de savon chargé de grès, ou les tampons de laine métallique spéciaux. Ne jamais employer de cristaux de carbonate de soude ou de potasse, qui font noircir l'aluminium.

Acier inoxydable. — Les batteries de cuisine en acier inoxydable offrent les mêmes avantages que celles en nickel et en aluminium en ce qui concerne la facilité d'entretien et la suppression de l'étamage. La solidité et la résistance à l'usure de ce métal lui donnent un avantage sur l'aluminium mais son prix est assez élevé.

**BAUDROIE.** — Genre de poissons que l'on trouve dans la Méditerranée, et dans l'Atlantique.

A cause de la laideur de sa forme, et aussi à cause de sa voracité, ce poisson est appelé *diable de mer*. On l'appelle aussi *crapaud de mer* et, également, *pare-*



*Baudroie* dans un aquarium: on excite le poisson pour lui faire ouvrir la gueule.

*seux* (cela parce que, le plus souvent, il reste sur un rocher, d'où, à l'aide de l'un des rayons isolés de sa nageoire dorsale, il attire les menues proies que, sans bouger, il engloutit dans sa vaste bouche) et enfin *lotte de mer*.

C'est sous ce nom de *lotte* qu'on la trouve sur les marchés. On ne vend que la queue du poisson dépouillée de sa peau. La *baudroie budégasse* est plus estimée que la *baudroie commune*, la chair de cette dernière étant moins fine.

Ce poisson dont la chair blanche est assez délicate, bien qu'un peu compacte, peut se préparer comme le *colin* ou le *cabillaud* (V. ces mots). On l'utilise aussi pour la préparation de la bouillabaisse et de la bourride.

**BAUME.** — Nom vulgaire appliqué à diverses plantes odorantes, plutôt du genre menthe. Le *baume des jardins* ou *menthe de baume* était employé dans la cuisine ancienne. Le *mélilot bleu* ou *lotier odorant* est utilisé dans quelques régions de la Suisse pour parfumer certains fromages.

**BAVAROIS.** — Anciennement, cet entremets froid était désigné sous le nom de *fromage bavaois*. C'est ainsi que Carême l'appelle dans son *Traité des entremets de douceur*.

Cette préparation, qui se compose d'une crème an-

glaise collée à la gélatine et additionnée de crème fraîche fouettée, est-elle originaire de Bavière ainsi que son appellation semble l'indiquer. Nous ne saurions l'affirmer.

Nous pensons plutôt que ce nom a été donné à cet entremets par un praticien français, qui exerçait son art dans quelque grande maison seigneuriale de Bavière.

En tout cas, il ne faut pas confondre cet apprêt, qui est un mets solide, avec la préparation liquide connue sous le nom de *bavaroise*, que l'on appelait autrefois *crème bavaroise*, et qui, elle, est bien originaire de Bavière, où, nous disent les historiens de la cuisine, elle fut inventée vers la fin du xvii<sup>e</sup> siècle.

Dans la pratique ancienne, les bavarois se préparaient d'une façon assez différente de celle en usage aujourd'hui. L'appareil n'était pas lié aux jaunes d'oeufs, mais seulement avec de la colle clarifiée. De ce genre de bavarois, nous donnons aussi quelques recettes empruntées à Carême.

**Bavarois à la crème.** — Voici la méthode moderne de préparation du bavarois.

**Composition.** —

Travailler ensemble, dans une casserole, 500 grammes de sucre en poudre, 16 jaunes d'oeufs, et une très faible pincée de sel.

Lorsque le mélange est bien homogène, le mouiller d'un litre de lait que, préalablement, on aura fait bouillir et dans lequel on aura fait infuser une gousse de vanille. Ajouter 25 grammes de gélatine trempée dans de l'eau froide.

Tenir cette crème sur le feu, en la remuant sans discontinuer, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller de bois, mais *sans la laisser bouillir*.

Passer la crème dans une terrine. La faire refroidir, en la vannant souvent.

Dès que la composition commence à se lier, lui incorporer un litre de crème fouettée bien ferme et 100 grammes de sucre en poudre.

**Moulage du bavarois :** Garnir avec la composition décrite ci-dessus, un moule à douille que l'on aura badigeonné d'huile d'amandes douces. Remplir le moule au ras du bord. Recouvrir d'un rond de papier blanc.

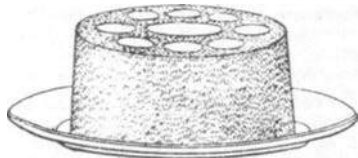
Incruster le moule dans de la glace pilée et faire refroidir pendant une heure ou deux.

**Dressage du bavarois :** Tremper rapidement le moule dans de l'eau tiède, l'essuyer ; renverser le bavarois sur un plat, recouvert ou non d'une serviette pliée ou d'un papier dentelle, ou dans une coupe en verre de forme basse.

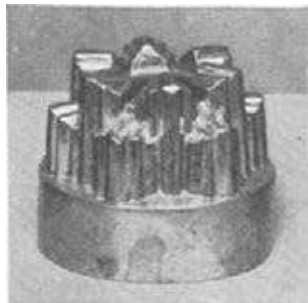
**Nota.** — Le moule dans lequel on dresse la composition peut-être enduit de sucre cuit au caramel blond au lieu d'être badigeonné d'huile d'amandes douces.

On peut aussi, au lieu de la mouler, mettre la composition dans une coupe en verre ou dans une timbale en argent de forme basse. La composition des bavarois que l'on dresse de cette dernière manière peut être moins chargée en gélatine, et, partant, est plus délicate.

La composition décrite ci-dessus peut être parfumée diversement. On peut, avec cette même composition, préparer des bavarois au café, au chocolat, au



Bavarois d'après Carême.



Un moule à bavarois.

thé, aux eaux-de-vie et liqueurs diverses (anisette, armagnac, calvados, curaçao, fine Champagne, kirsch, kummel, rhum, etc.), au citron, à la mandarine, à l'orange, aux pralinés d'amandes ou de noisettes, etc.

**Bavarois aux fruits.** — On le prépare de la façon suivante :

**Composition :** Mettre dans une terrine 5 décilitres de la purée du fruit indiqué que l'on délayera de 5 décilitres de sirop à 30°. Ajouter le jus exprimé de 3 citrons et 30 grammes de gélatine dissoute, passée à la mousseline. Bien mélanger.

Incorporer à la composition un demi-litre de crème fouettée bien ferme. Mélanger.

**Moulage et dressage du bavarois aux fruits :** Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bavarois à la crème*.

**Bavarois à la cévenole.** Chemiser un moule rond uni à douille, d'une couche de composition de bavarois à la vanille. Remplir le moule avec une composition de bavarois à la crème, additionnée de purée de marrons glacés et parfumée au kirsch.

Dresser le bavarois sur plat rond. Le décorer avec de la crème Chantilly. L'entourer de marrons glacés.

**Bavarois à la créole.** — Remplir le moule, enduit d'huile d'amandes douces, avec, disposée par couches alternées de même épaisseur, une composition de bavarois à la crème parfumée au rhum, et de bavarois à l'ananas, mélangée d'un salpicon de bananes macérées au rhum.

Démouler le bavarois sur un plat rond. Le décorer à la poche avec de la crème Chantilly. Parsemer de pistaches mondées, effilées.

**Bavarois aux fraises.** — Préparer la composition avec 2 décilitres et demi de pulpe de fraises passée au tamis fin, 2 décilitres et demi de sirop à 30°, 15 grammes de gélatine dissoute et passée à la mousseline, le jus exprimé d'un citron et 2 décilitres et demi de crème fouettée.

Mouler et faire refroidir en pleine glace. Démouler sur plat rond. Entourer de grosses fraises équeutées et sucrées de sucre fin.

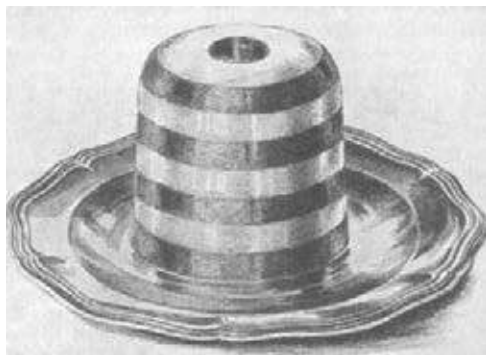
On prépare de la même façon les bavarois aux abricots, ananas, pêches, poires, framboises, etc.

**Bavarois à la normande.** — Chemiser le moule d'une couche de bavarois à la crème parfumé au calvados. Remplir le moule avec de la marmelade de pommes, liée de gélatine trempée à l'eau, et finie avec crème fouettée.

Démouler le bavarois dans une coupe en verre. L'entourer de quartiers de pommes, cuits au sirop, bien égouttés.

**Bavarois rubané au chocolat et à la vanille.** — Les bavarois rubanés se font avec des compositions de couleurs et de parfums différents que l'on superpose par couches alternées dans les moules.

On peut, au lieu de dresser les bavarois dans des moules, mettre la composition dans des coupes en verre ou en cristal. Avec ce système, on opère plus vite et l'on obtient, par surcroît, des appareils plus



Bavarois rubané dressé sur un plat.



déliçats, la quantité de gélatine pouvant être considérablement diminuée.

**PROPORTIONS.** — Jaunes d'œufs, 8; sucre en poudre, 250 g; lait, 5 dl; vanille, une gousse; chocolat, 50 g; gélatine, 10 à 14 g; crème fouettée, demi-litre; huile d'amandes douces, sel.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une casserole le sucre en poudre, un grain de sel et les jaunes. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Mouiller avec le lait préalablement bouilli avec la vanille. Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide. Mélanger.



Bavarois rubane servi dans une coupe de verre.

Tenir la crème sur feu doux en remuant constamment. Dès qu'elle nappe la cuiller, retirer du feu.

Passer la crème au tamis de soie. La diviser en deux parties. Ajouter à l'une des parties le chocolat ramolli à chaleur douce; mélanger.

Terminer séparément chacun des appareils en leur incorporant, dès qu'ils commencent à se lier, la crème fouettée.

Enduire d'huile d'amandes douces un moule à douille. Le remplir, par couches alternées, avec les appareils précités en ayant soin de ne mettre une nouvelle couche que lorsque la précédente est bien prise.

Incruster le moule dans une terrine remplie de glace pilée. Laisser refroidir et prendre pendant une heure et demie à 2 heures.

Pour servir, tremper rapidement le moule dans de l'eau tiède, l'essuyer et renverser le bavarois sur un plat recouvert d'une serviette ou dans une coupe de cristal.

**Bavarois rubanés aux parfums divers.** — En opérant ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, on peut préparer des bavarois rubanés à toutes sortes de parfums. On peut faire ainsi des bavarois panachés : vanille et fraise (ou autre fruit rouge); vanille et café; vanille et abricot; vanille et pistache, etc.

**Fromage bavarois au café moka.** — Cette recette et les quatre suivantes ont été rédigées par Carème :

« Prenez 6 onces (180 g) de café moka; mettez-le dans un poëlon d'office sur un feu modéré, et remuez-le continuellement pour le colorer d'un beau jaune rougeâtre. Dès que les grains deviennent huileux, le café est torréfié; vous le jetez dans 3 verres de lait en ébullition; couvrez bien l'infusion, et, quand elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Vous y mêlez 8 onces (240 g) de sucre en poudre et 6 ou 8 gros (28 à 30 g) de colle. Le tout parfaitement mêlé; vous le passez de nouveau à la serviette; vous placez la préparation dans un bol à la glace, et, dès qu'elle commence à prendre, vous y mêlez une assiette de crème fouettée. Terminez le procédé comme de coutume. »

**Fromage bavarois aux noix vertes.** — « Après avoir épluché un cent de belles noix vertes, vous les pilez et les mouillez de temps en temps d'un peu d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Ensuite, vous les mettez dans une petite terrine, et les délayez peu à peu avec 2 verres de crème froide, dans laquelle vous aurez fait dissoudre 8 onces (240 g) de sucre. Laissez faire l'infusion pendant une heure; après quoi, vous la passez à l'étamine fine.

« Ajoutez à la crème 6 ou 8 gros (30 g) de colle clarifiée et un peu tiède; vous versez la préparation dans un dôme de fer-blanc du diamètre de 10 pouces (27 cm) et de 4 (10 cm) seulement de profondeur, ou versez-la dans un grand bol de terre de pipe, ou dans une moyenne terrine que vous placez dans 15 livres de glace pilée. Au bout de 15 minutes, vous commencez à remuer la crème avec une grande cuiller d'argent, et continuez par intervalles. Du moment qu'elle

commence à se lier, vous la remuez sans discontinuer, afin qu'elle soit d'un corps très lisse et coulant.

« Alors vous y mêlez par parties un fromage à la Chantilly, bien égoutté, et du même volume que le moule d'entremets qui doit vous servir; vous remuez parfaitement ce mélange afin d'affaïsser la crème fouettée qui, par ce moyen, vous donne un fromage bavarois d'un moelleux et d'un velouté parfait. Vous le versez dans le moule que vous aurez placé dans la glace, et, après une bonne heure et demie de congélation, vous pouvez démouler le fromage. »

**Fromage bavarois au parfait amour.** — « Coupez aussi mince que possible le demi-zeste d'un petit cédrat. Jetez-le ensuite dans 2 verres de lait en ébullition; ajoutez-y 6 clous de girofle concassés, 8 onces (240 g) de sucre; et, après une heure d'infusion, vous passez le tout à l'étamine.

« Vous y joignez 6 ou 8 gros (30 g) de colle, et assez d'infusion de graines de cochenille pour teindre la préparation d'un beau rose.

« Mettez-la dans un bol à glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez un fromage à la crème; après quoi, vous terminez le reste de l'opération de la manière accoutumée. »

**Fromage bavarois aux roses.** — « Prenez une trentaine de belles roses fraîchement cueillies et, après les avoir épluchées, jetez-les avec une pincée de graines de cochenille dans 8 onces (240 g) de sucre clarifié et bouillant (sirop de sucre). Couvrez l'infusion et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, joignez-y 6 ou 8 gros (30 g) de colle de poisson; ensuite passez la préparation à la serviette; après quoi vous la mettez à la glace; au moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez le fromage à la crème. Terminez comme de coutume. »

**Fromage bavarois à la vanille.** — « Mettez dans 3 verres de crème bouillante une gousse de vanille bien grasse et bien givrée; placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la réduire d'un tiers; mêlez 8 onces (240 g) de sucre en poudre et 6 ou 8 gros (30 g) de colle de poisson.

« Le tout parfaitement mêlé, et n'étant plus que tiède, vous passez la préparation à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace; aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la Chantilly. »

**BAVAROISE.** — Boisson chaude que l'on servait autrefois dans les soirées et qui mérite d'être remise en usage, car elle est très savoureuse et en même temps pectorale.

On la prépare ainsi : Mouiller de 2 décilitres de thé très fort un jaune d'œuf que l'on aura mis dans un verre (ou dans tout autre récipient) avec une cuillerée de sucre en poudre et une cuillerée de sirop de capillaire et que l'on aura bien battu jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter du lait bouilli et 5 cuillerées de kirsch.

On peut aussi parfumer la bavaroise avec rhum, marasquin ou autre liqueur. On peut également la faire au chocolat.

**Bavaroise (Autre recette).** — Mettre dans une casserole 125 grammes de sucre en poudre et 4 jaunes d'œufs. Travailler ce mélange au fouet jusqu'à ce qu'il fasse le ruban.

Ajouter, en mettant ces ingrédients l'un après l'autre, un demi-décilitre de sirop de capillaire; 2 décilitres et demi de thé fraîchement préparé, brûlant, et autant de lait bouillant. Fouetter ce mélange de façon à l'obtenir bien mousseux. Lui ajouter alors un décilitre d'eau-de-vie au choix, tel que rhum, kirsch, calvados, etc.

On peut aussi préparer la bavaroise à l'orange, au citron ou à la vanille. Pour ces diverses préparations, on fera infuser le parfum choisi dans le lait bouillant.

**BAVAROISE AUX CHOUX.** — Terme d'argot qui désigne un mélange d'absinthe et d'orgeat.

**BAVETTE.** — Paroi latérale du ventre du bœuf; viande de deuxième catégorie employée pour pot-au-feu ou pour ragoûts. V. BŒUF.



Carte gastronomique du Béarn.

**BAYONNE.** — Cette ville des Basses-Pyrénées où, disent certains auteurs culinaires, fut inventée la sauce froide aux œufs et à l'huile, dite mayonnaise, mais qui, en raison de cette origine, devrait s'appeler *bayonnaise*, est renommée dans le monde entier pour ses jambons salés, dits *jambons de Bayonne*.

A vrai dire, cette sorte de jambon ne se prépare pas expressément à Bayonne, mais bien à Orthez, petite ville voisine.

On le consomme surtout cru. On l'utilise aussi pour donner de la saveur aux ragoûts et aux sauces et également, après l'avoir fait cuire à la poêle, comme garniture d'œufs diversement préparés.

Le répertoire gastronomique de Bayonne et de la région qui l'environne compte aussi beaucoup d'autres excellents plats locaux. On y fait des garbures magnifiques avec non seulement le confit d'oie, mais aussi celui de porc, que dans cette région on appelle *méthode*.

Toutes les charcuteries provenant de la région de Bayonne sont exquises, le boudin surtout.

Comme friandises, Bayonne a le *pâté de cédrat* et des *chocolats* réputés.

Comme vin local, il faut citer le vin blanc que l'on récolte à Anglet, vin assez capiteux que l'on appelle *vin de sable*, car la vigne qui le produit pousse très avant vers le rivage de la mer, dans un terrain très sablonneux.

**BÉARN, PAYS BASQUE, BIGORRE.** — Dans ces trois pittoresques provinces des Pyrénées, l'art de la table n'a jamais cessé d'être honoré et pratiqué.

« Dans le Béarn, dit Curnonsky, nous avons mangé autant de plats locaux et bu autant de vins du pays que nous l'a permis notre contenance, qui, d'ailleurs, est restée toujours digne.

« Presque partout, aussi bien dans les grands hôtels que dans les auberges de la campagne, nous avons trouvé, non seulement le plus cordial accueil (ce qui est tout naturel en France), mais une propreté parfaite, un service attentif et surtout une nourriture copieuse, saine, préparée avec soin et avec goût.

« Nous avons rencontré quelques grands chefs, quelques-uns de ces grands cuisiniers et de ces cordons-bleus qui méritent vraiment l'épithète rare d'artistes et nous avons apprécié le talent de plusieurs cuisiniers admirables qui seraient dignes de la béatification.

« Le nombre des gastronomes basques ou béarnais nous paraît égalier celui des bressans ou des lyonnais, ce qui veut dire qu'ils doivent représenter environ les cinq sixièmes de la population. »

Un semblable éloge ne saurait surprendre. En effet, « en n'importe quelle partie des Hautes ou des Basses-Pyrénées que vous visiterez, n'hésitez point à vous arrêter à cette

auberge modeste ou à entrer dans la salle à manger de cette hôtellerie sans prétention, exprimez votre désir de manger des plats du pays, quelques instants après vous vous régalez et, chose peut-être plus merveilleuse, vous aurez une digestion sans le moindre embarras, une « digestion sans remords », comme disait un vieux médecin palois. »

Enumérons maintenant les richesses gastronomiques des trois provinces pyrénéennes.

D'abord, cette soupe inégalable, à la fois potage et plat substantiel, la *garbure*, et son ami et compagnon, *lou trebec*, morceau de confit d'oie ou de porc: le *toulia*, en Bigorre ou *jmUarSETBéan*, ^soupe à l'oignon à laquelle on ajoute parfois un filet de vinaigre et qui se prépare aussi au frmage, aux tomates, aux poireaux et à l'ail pour prendre alors le nom de *soupe du berger*. /

Au chapitre des viandes, où figure l'historique *poule au pot d'Henri IV*, mentionnons : *l'agneau* de la vallée d'Ossau, en Béarn, aussi tendre qu'une

fraise et d'une saveur qui ne laisse pas de faire l'admiration du touriste à table; les *côtelettes de mouton* du pays de Barèges, la *daube à la béarnaise* ou *estoufat*; les *confits d'oie*, de porc, de dinde, de canard

Pour accompagner tous ces plats savoureux, le Béarn fournit des vins locaux excellents, comme tous ceux qui se récoltent dans le bassin de l'Adour.

Les gourmets connaissent les vins de Madiran, de Portet et de Jurançon. Ce dernier appartient à l'histoire. On sait que le roi Henri IV prisait fort le vin de Jurançon.

Le vin de Madiran est tonique et de digestion facile. On le met en bouteille après cinq ou six ans de fût. En bouteille, il n'est dans toute sa splendeur qu'au bout de dix nouvelles années de maturation.

Les vigneronns du Béarn ont un goût très prononcé pour les vins madérés et, ainsi, traitent le portet et le Jurançon de telle sorte que cette maladie — car la madérisation est une maladie — est considérée par eux comme une qualité.

Le grand gourmet et gourmand Paul de Cassagnac, qui a étudié d'une façon toute particulière les vins du bassin de l'Adour, cite, parmi les années les plus remarquables des crus de Madiran, ceux de 1870 (introuvables, hélas!), de 1886, de 1898, de 1904, et 1916. Et le savant gourmet dit qu'il a pu boire un madiran de 1848 qui était encore « en pleine forme ».

« Le portet est un vin blanc issu de cépage. Il se récolte tard. Les anciens attendaient que la *pourriture noble* (passerillage) eût fait son œuvre et ne procédaient généralement à la cueillette que vers Noël. Aujourd'hui, la vendange se fait à l'arrière-saison, vers la fin de novembre.

« Le portet est doux et moelleux ou sec suivant les années. < La caractéristique du jurançon est d'abord sa grande douceur, qui ne se compare à rien en France. Et, ce qui est prodigieux, c'est que sa liqueur n'ait pas anéanti tout bouquet et n'en ait pas fait de la simple pomnade.

« Les années sont fort irrégulières, souvent les belles qualités du Jurançon sont noyées dans l'excès du sucre. 1886, 1905 et 1916 ont donné des produits splendides. »

On fait aussi, en Béarn, un jurançon rouge, le bouchy, qui est estimable sans doute comme vin de table, mais qui ne saurait être comparé au jurançon blanc.

**BÉARNAISE (Sauce).** — Selon certains auteurs culinaires, cette sauce, qui est une des plus savoureuses de la cuisine française, serait originaire du Béarn.

Us prétendent, afin de justifier cette origine, que, primitivement, cette préparation se faisait non pas avec du beurre, mais bien avec de l'huile.

D'autres auteurs (et il semble bien que ceux-là sont dans le vrai) disent que cette sauce a été faite la première fois au pavillon Henri-IV, à Saint-Germain-

en-Laye, qu'elle a été faite au début avec du beurre, et que, si elle a été ainsi dénommée, c'est en mémoire du roi Henri IV, le *Grand Béarnais*, dont le nom sert d'ailleurs d'enseigne glorieuse au vieux restaurant de Saint-Germain-en-Laye. On trouvera la recette de la sauce béarnaise au mot SAUCES.

**BÉATILLES.** — On désignait sous ce nom, anciennement, un ensemble de menus articles, tels que crêtes et rognons de coq, ris d'agneau, champignons, que l'on employait comme garniture de vol-au-vent, de bouchées ou de tourtes.

Ces menus pièces étaient habituellement liées de sauce velouté ou de sauce suprême. V. TOURTE, *tourte aux béatilles*.

Ragoût de béatilles. — Voici, pour apprêter lesdites béatilles, une recette ancienne :

« Cuire doucement au beurre 250 grammes de ris d'agneau (que, préalablement, l'on aura fait dégorger et blanchir). Cuire dans un blanc 125 grammes de crêtes de coq, échaudées pour en enlever la peau, et bien dégorgees à l'eau froide, et 25 grammes de rognons de coq (simpletment cuits dans un décilitre de vin de Madère et une cuillerée de beurre). Paire sauter vivement au beurre 250 grammes de foies de volaille, parés, escalopes et assaisonnés de sel et de poivre. Cuire au beurre 250 grammes de champignons de couche, parés et lavés. Mettre dans une casserole les ris d'agneau, les foies, les crêtes, les rognons et les champignons. Ajouter 125 grammes de truffes détaillées en lames épaisses. Mouiller d'un décilitre et demi de madère. Paire étuver à couvert.

« D'autre part, préparer avec du bouillon de volaille très corsé une sauce blanche, dite velouté. Lui ajouter la moitié de son volume de crème fraîche. Réduire de moitié. Parfumer d'un peu de madère, beurrer et passer. Verser cette sauce sur le ragoût. »

**BÉATRIX.** — Garniture pour grosses pièces de boucherie. Se compose de morilles, carottes glacées, quartiers d'artichauts, pommes de terre nouvelles ris-solées.

**BEAUFORT.** — Promage de Savoie que l'on peut consommer toute l'année.

**BEAUGENCY.** — Petite ville du Loiret où se récolte un vin qui se rapproche un peu des vins de Basse-Bourgogne.

**BEAUHARNAIS (À la).** — Mode de préparation de petites pièces de boucherie, principalement des tournedos.

La garniture se compose de petits fonds d'artichauts remplis de béarnaise finie avec purée d'estragon et de pommes noisette.

**BEAUJOLAIS.** — Le vin de cette région, qui appartient administrativement, partiellement au département du Rhône, est rattaché aux crus de Bourgogne. C'est un excellent vin rouge des plus agréables à boire (surtout dans des grands verres). Ce vin est très fruité; sa robe est d'un beau rubis scintillant. Le beaujolais ne gagne pas à vieillir.

**BEAUMONT.** — Fromage de Savoie que l'on peut consommer d'octobre à juin.

**BEAUNE.** — Le nom de cette petite ville de la Côte-d'Or est célèbre dans le monde entier, à cause de l'excellence des vins que l'on récolte dans la région environnante.

La Côte de Beaune produit des vins rouges et des vins blancs.

Nous citerons, parmi les rouges, ceux de Corton, Santhenot, Pommard, Volnay, Beaune, Montheli.

Parmi les blancs, ceux de Meursault, Montrachet, Puligny, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, et le Corton blanc connu sous le nom de Charlemagne.

**BEAUPRÉ DE ROYBON.** — Fromage du Dauphiné que l'on peut consommer de novembre à avril.

**BEAUVILLIERS.** — Beauvilliers était un grand cuisinier. Il avait été officier de bouche de M. le Comte de Provence et attaché aux Extraordinaires des maisons royales.

Le restaurant qu'il fonda (en 1782, dit Brillât-Savarin; en 1786, prétendent d'autres auteurs) était situé 26, rue de Richelieu et s'appelait la *Grande Taverne de Londres*. Ce restaurant peut être considéré comme étant le premier vrai restaurant qui ait été ouvert à Paris.

Durant la tourmente révolutionnaire, cette maison dut fermer ses portes. Vers la fin du Directoire, Beauvilliers rouvrit son restaurant. En 1824, il écrivit son livre *L'Art du cuisinier*, livre qui, pendant fort longtemps, fit autorité.

« Beauvilliers avait une mémoire prodigieuse; il reconnaissait et accueillait, après vingt ans, des personnes qui n'avaient mangé chez lui qu'une fois ou deux.

« Il indiquait un plat qu'il ne fallait pas prendre, un autre pour lequel il fallait se hâter, en commandant un troisième auquel personne ne songeait, faisait venir du vin d'un caveau dont lui seul avait la clef... Mais ce rôle d'amphitryon ne durait qu'un moment; il s'éclipsait après l'avoir rempli et, peu après, l'enflure de la carte et l'amer-tume du quart d'heure de Rabelais montraient suffisamment qu'on avait dîné chez un restaurateur.

« Beauvilliers avait fait, défait et refait plusieurs fois sa fortune.

« Nous ne savons pas quel est celui de ces divers états où la mort l'a surpris; mais il avait de tels exutoires que nous ne pensons pas que sa succession ait été une dépouille opime. » (Brillât-Savarin.)

**BEAUVILLIERS.** — Garniture pour grosses pièces de boucherie braisées. Se compose de cromesquis aux épinards, de tomates farcies de purée de cervelle, de salsifis sautés au beurre.

**BEAUVILLIERS et BONVALET.** — Ces deux gâteaux de formule presque identique, ont été créés vers le milieu du xix<sup>e</sup> siècle.

Le premier ne doit pas son nom au duc de Beauvilliers, précepteur du duc de Bourgogne, ni à l'abbesse de Montmartre du même nom, mais à un des anciens apprentis de Beauvilliers, Monnier, établi pâtissier rue Monsieur-le-Prince, qui, à titre d'hommage à son maître, appela ainsi une de ses créations culinaires. Ce fut le premier gâteau de voyage, enveloppé de papier d'étain. Il était assez indigeste, contenant 525 grammes de farine, pour une livre de sucre, alors que, selon M. Lacam, un entremets ne doit jamais renfermer plus de 375 grammes de farine pour 500 grammes de sucre.

Le gâteau Bonvalet n'a pas été créé dans la maison qui portait ce nom, il est dû à un nommé Jules Leroy, chef chez Machin, 99, rue de Turenne, qui le dédia, en 1869, à M. Bonvalet.

Voici, d'après Philéas Gilbert, la formule de ces gâteaux :

Piler 200 grammes d'amandes avec autant de sucre ajouter peu à peu 5 blancs d'oeufs. Passer cet appareil au tamis et le tenir en réserve.

Travailler d'autre part, dans une terrine, 500 grammes de sucre avec 350 grammes de beurre et 4 œufs entiers, ajoutés un par un; l'appareil étant bien mousseux, ajouter les amandes, 175 grammes de farine de froment, autant de farine de riz et autant de fécule, puis 7 blancs d'œufs montés en neige. Cuire à feu doux, dans un moule à « trois frères », saupoudré de fécule. Lorsque ce biscuit, car c'est en réalité un biscuit, est froid, le masquer avec une glace au kirsch et garnir le vide avec une crème Chantilly ou une Plombières.

**BEC.** — Mot qui entre dans plusieurs expressions de langage populaire, telles que : *rincer le bec*, signifiant faire boire; *tortiller du bec*, manger; *fin bec*, gourmand.

**BÉCARD.** — On désigne généralement sous ce nom le saumon mâle lorsqu'il est vieux. Son museau s'allonge alors en forme de bec crochu; d'où cette appellation. V. SAUMON.

**BÉCASSE.** — La bécasse, qui, par les connaisseurs en bonnes choses, est considérée comme le plus savoureux des gibiers de plume, est un oiseau migrateur.

C'est vers la fin de septembre qu'elle vient dans nos contrées. Elle y reste tout l'hiver, saison durant laquelle elle s'accouple, puis, vers la fin de février, rejoint son pays d'origine.

Il y a trois variétés de bécasses : la grosse (qui a la taille d'une perdrix de moyenne grosseur), la *moyenne* et la *petite*.

Les amateurs de cet oiseau ne l'admettent que cuit sans être vidé. Seul le gésier doit être supprimé.

La bécasse, disent-ils, étant insectivore et baccivore, ne doit pas se vider, pas plus que les grives, les merles, les râles ou les becs-figues, pour être appréciée avec tout son fumet.

Mais quelques auteurs, notamment Fonssagrives, et quelques hygiénistes, émettent l'avis que la bécasse est de digestion difficile, voire nuisible à la santé, surtout lorsqu'elle est préparée en salmis.

Cette opinion est erronée, assurent les gastronomes, du moins en ce qui concerne les bécasses saines, c'est-à-dire celles qui ne sont pas faisandées à l'excès.

Le *faisandage* des gibiers de poil ou de plume poussé à l'extrême est une erreur gastronomique, imposée souvent par snobisme. Une viande arrivée à l'état de décomposition (et certains prétendus amateurs de bécasses n'admettent ce gibier que parvenu à un complet état de décomposition) est certainement de digestion difficile, souvent même toxique.

Enfin d'autres auteurs ont incriminé la « rôtie » qui se prépare habituellement en étalant sur une tranche de pain, dorée dans la graisse de la lèchefrite, l'intérieur de l'oiseau haché et pétri avec un peu de lard gras râpé, ou de foie gras, et rehaussé d'un filet de cognac, et condimenté et assaisonné avec sel, poivre et épices.

Cependant, les gourmets continuent à considérer la bécasse, ainsi que la « rôtie » qui l'accompagne le plus habituellement, comme une des choses les plus succulentes qui se puissent manger.

Voici sur ce sujet les opinions de quelques gastronomes. Pierre Belon écrivait :

« La bécasse est fournie de haute graisse... Elle resveille à bien discerner le goût des *frances-vins* ; ce quoi sachant, ceux qui sont bien rentes la mangent pour leur faire bonne bouche. »

Brillat-Savarin a écrit dans *la Physiologie du goût* : « La bécasse est un oiseau très distingué, mais peu de gens en connaissent les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues et la bouche s'inonde de délices. »

Si Brillat-Savarin nous fait l'éloge de la bécasse rôtie, Godard d'Aucour préconise une autre préparation :

« Quand la bécasse est réduite en purée,  
Qu'elle est par l'art savamment préparée,  
Ce mets si rare et non moins précieux  
Ne doit servir qu'aux banquets des dieux. »

Nous préférons, pour notre part, des apprêts moins compliqués. Et, pour le véritable amateur, rien ne vaut une bécasse rôtie à point, ou une bécasse à la fine Champagne.

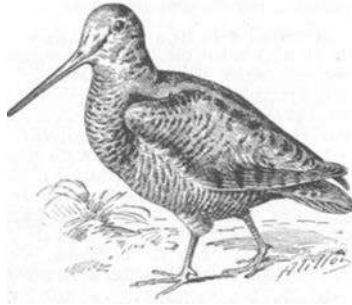
Enfin, c'est la « rôtie » de bécasse que Grimod de La Reynière vante en ces termes :

« On vénère tellement ce précieux oiseau, dit-il, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au grand lama. C'est dire assez que ses déjections sont non seulement précieusement recueillies sur des rôties mouillées d'un bon jus de citron, mais mangées avec respect par les fervents amateurs. »

**Bécasse à l'armagnac.** — Procéder, avec armagnac, ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse à la fine Champagne*.

**Bécasse au calvados.** — Procéder, avec calvados, ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse à la fine Champagne*.

**Bécasse en casserole ou cocotte.** — Brider la bécasse en entrée ; l'envelopper dans une mince barde de lard. La mettre dans une casserole, ou cocotte en terre, où l'on aura fait chauffer du beurre ; assaisonner. Cuire au four, en arrosant souvent, de 15 à 18 minutes. Egoutter la bécasse, la débrider. Mettre dans



Bécasse.

la casserole un filet de cognac et quelques cuillerées de fumet de gibier (V. FUMETS) OU, à défaut, du jus brun non lié.

Ainsi qu'il est d'usage pour la bécasse rôtie, on doit servir, en même temps que la bécasse, une rôtie préparée avec ses intestins. Cette rôtie peut être placée sous la bécasse dans la cocotte ou servie à part. Pour la confection de cette rôtie, voir plus loin *Bécasse rôtie*.

**Bécasse en casserole à la crème.** — Préparer la bécasse ainsi qu'il est dit à la recette précédente. Après l'avoir débridée, la remettre dans la casserole, l'arroser d'un filet de cognac et de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse. Faire mijoter quelques instants au four.

**Bécasse en casserole à la périgourdine.** — Garnir l'intérieur de la bécasse avec une farce composée des intestins de l'oiseau hachés, de foie-gras et de truffes hachées ou coupées en dés, assaisonnée de sel, poivre et épices, et relevée d'un filet d'armagnac. Brider la bécasse en entrée. La mettre dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. L'assaisonner. La faire raidir de toutes parts. Ajouter 6 petites truffes pelées. Arroser d'un petit verre d'armagnac. Cuire au four, de 15 à 18 minutes, la casserole couverte. Débrider la bécasse. L'arroser de 4 cuillerées de fumet de gibier. Servir dans le récipient de cuisson.

Cet apprêt est une transposition de celui dit *A la Souvarov*.

**Bécasse au chambertin.** — Genre de salmis qui, comme ce dernier apprêt, peut être garni avec truffes et champignons.

Cuire au four, de 8 à 10 minutes, la bécasse bridée en entrée.

La dépecer par membres. Retirer les intestins, dont les deux tiers seront employés pour préparer la rôtie, et le restant pour lier la sauce.

Mettre les morceaux de bécasse dans une casserole en argent beurrée ; couvrir avec truffes et champignons escalopes, ces derniers passés légèrement au beurre. Conserver au chaud en évitant toute ébullition.

Hacher la carcasse et les parures de l'oiseau. Les mettre dans une sauce au vin de Chambertin que l'on aura préparée ainsi : Faire revenir au beurre une mirepoix composée d'une demi-carotte et d'un demi-oignon détaillés en dés, et de 25 grammes de maigre de jambon cru, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier. Mouiller de 3 décilitres de vin de Chambertin. Réduire à fond. Mouiller de 2 décilitres et demi de demi-glace au fumet de gibier. Faire bouillir 20 minutes. Ajouter à cette sauce la carcasse et les parures de l'oiseau hachées, et un petit verre de cognac flambé. La passer à la passoire fine avec pression. La remettre sur le feu. La lier avec un tiers des intestins passés au tamis fin. Lui ajouter une cuillerée de beurre. La verser sur les morceaux de bécasse. Faire chauffer sur réchaud, en évitant toute ébullition.

Servir avec une rôtie préparée avec le restant des intestins.

**Bécasse en chaud-froid.** — Détailler par membres la bécasse cuite au four et conservée un peu rosée. Enlever la peau de ces membres. Les napper avec de la sauce chaud-froid brune au fumet de gibier (V. SAUCES) ; les décorer, chacun, avec des détails en truffes, blanc d'œuf dur, langue écarlate, ou jambon cuit, et les lustrer à la gelée. Faire bien refroidir. V. CHAUDS-FROID.

Dresser ces morceaux de bécasse soit dans une coupe en cristal, sur une couche de gelée bien prise, soit, en pyramide, sur un croûton en pain de mie beurré ; garnir de gelée hachée.

**Bécasse en daube à l'ancienne.** — Désosser la bécasse sur le dos. L'assaisonner Intérieurement de sel épicé. La garnir d'un gros morceau de foie gras cru, clouté de truffes, assaisonné de sel épicé et arrosé de cognac.

Bien enfermer le foie gras dans l'oiseau. Brider ce

dernier en entrée; l'envelopper d'une mince barde de lard.

Mettre la bécasse dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. L'arroser avec ce beurre; la cuire au four 10 minutes.

Ajouter 8 têtes de champignons et 8 épaisses lames de truffes, et achever de cuire le tout, à couvert, pendant 6 minutes. Egoutter la bécasse et ses garnitures. Déglacer le fonds de cuisson de la casserole d'un demi-verre de vin rouge (bordeaux ou bourgogne); réduire; ajouter 2 décilitres de fumet de gibier ou, à défaut, de demi-glace dans laquelle on aura mis la carcasse hachée à infuser, et que l'on aura passée; faire bouillir quelques instants; ajouter les Intestins hachés finement, délayés de 2 cuillerées de cognac et additionnés d'une forte cuillerée de beurre. Passer cette sauce.

Remettre la bécasse débridée et sa garniture dans la casserole. Verser la sauce dessus. Faire chauffer quelques instants, sans laisser bouillir.

**Bécasse en daube (froide).** — Préparer la bécasse et la cuire ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, mais sans mettre de champignons dans la garniture.

La bécasse étant cuite, l'égoutter, la débrider, la débarder et la mettre avec des truffes dans une cocotte ovale en terre. La recouvrir avec la sauce préparée ainsi qu'il est dit à la recette susdite, additionnée de gelée de viande, bien dégraissée et passée. Faire refroidir sur glace.

**Bécasse en daube à la gelée** (Autre recette). — Désosser entièrement la bécasse sans déchirer la peau. Etaler l'oiseau sur un morceau de mousseline mouillé, pressé, et bien tendu sur la table.

L'assaisonner de sel épicé et l'arroser de quelques gouttes de cognac. Le recouvrir, sur le milieu, d'une couche de farce fine mélangée d'un tiers de son poids de farce à gratin de gibier (V. FARCES), farce à laquelle on ajoutera les intestins de l'oiseau passés au tamis. Mettre sur cette farce, en l'incrustant un peu dans la masse, un morceau de foie gras (de 75 g environ) clouté de gros morceaux de truffes crues, assaisonnées de sel épicé, bien pressé de façon à l'obtenir serré et arrosé d'un filet de cognac. Recouvrir le foie d'une couche de farce. Envelopper le tout dans la bécasse et l'enfermer dans la mousseline.

Ficeler la ballotine, aux deux bouts et dans le milieu, en serrant bien de façon à obtenir une ballotine de bonne forme.

Mettre cette ballotine à cuire, pendant 40 minutes, dans un fonds de gelée au fumet de gibier, dans lequel on aura ajouté la carcasse et parures de la bécasse.

Egoutter la ballotine, la déballer; la remballer dans le morceau de mousseline que l'on aura lavé à l'eau chaude et bien pressé. Mettre la ballotine dans une terrine. La recouvrir avec son fonds de cuisson passé et dégraissé et la faire complètement refroidir.

Retirer la ballotine de la gelée et la déballer. La mettre dans une coupe en cristal sur une couche de gelée bien prise, clarifiée selon la méthode habituelle (V. GELÉE) avec le fonds de cuisson de la bécasse. Recouvrir complètement la ballotine avec la gelée mi-prise. Faire bien refroidir sur la glace avant de servir.

Nota. — La ballotine de bécasse, de même que celle d'autres gibiers, au lieu d'être dressée en coupe et noyée dans sa gelée (ce qui est cependant le dressage le plus pratique et, en même temps, le plus élégant), peut être dressée sur un plat long, mise à même le plat, ou placée sur un croûton en pain de mie beurré, et entourée de gelée hachée.

On peut aussi la napper légèrement d'une sauce chaud-froid brune au fumet de gibier (V. SAUCES), la décorer avec détails en truffes, blanc d'oeuf dur, langue écarlate, et la lustrer à la gelée.

**Bécasse à la Diane (froide).** — La recette suivante est de Léopold Mourier :

« Faire rôtir la bécasse saignante, la découper en filets.

« Plier la carcasse et l'intérieur avec une noix de foie gras et une noisette de beurre, muscade et fine Champagne.

« Passer le tout au tamis, assaisonner de haut goût.

« Dresser cette farce sur de larges lames de truffes crues, macérées à la fine Champagne.

« Reforme la bécasse en soudant les tranches avec les lames de truffes farcies et napper le tout avec une gelée de gibier très corsée. Faire bien refroidir au rafraichissoir avant de servir. »

**Bécasse à la fine Champagne.** — Cuire la bécasse, de 10 à 12 minutes. La dépecer par membres; mettre ces morceaux dans une casserole en argent, ou dans une terrine de forme basse, beurrée, en les disposant en pyramide. Couvrir la casserole. Tenir au chaud sur réchaud, sans laisser bouillir.

Déglacer d'un petit verre de fine Champagne flambée la casserole où a cuit la bécasse. Ajouter les intestins hachés, délayés avec le jus résultant du pressage de la carcasse et des parures; une cuillerée de fumet de gibier et un filet de jus de citron. Relever d'une pointe de cayenne. Verser ce coulis sur la bécasse. Faire chauffer en évitant toute ébullition.

**Bécasse au fumet.** — Comme la Bécasse à la fine Champagne. Une fois cuite, tenue très rosée, la dépecer, la mettre dans la casserole en argent et la finir sur réchaud, en versant dessus le jus exprimé de la carcasse, lié avec un peu des intestins finement hachés et additionné d'un filet de fine Champagne flambée.

Servir avec une rôtie préparée avec le restant des intestins de l'oiseau.

**Bécasse aux huîtres à l'ancienne.** — Bien que la bécasse ne puisse être considérée comme un gibier maigre, cet oiseau est souvent servi comme tel en carême.

Garnir intérieurement la bécasse de 8 huîtres à la crème pochées dans leur eau, égouttées, ébarbées, épongées et liées de sauce velouté très serrée que l'on aura préparée avec du fumet de poisson et l'eau de cuisson des huîtres.

Brider la bécasse. La cuire au four en la tenant un peu rosée.

La dresser sur un croûton frit à l'huile, tartiné avec les intestins de l'oiseau hachés finement, mélangés de 2 filets d'anchois écrasés, assaisonnés de sel, poivre, muscade râpée, jus de citron, et gratinés.

Arroser la bécasse du jus de cuisson déglacé avec un filet de cognac et lié de 2 cuillerées de beurre. Entourer la bécasse de 4 huîtres panées et frites, et de quartiers de citron.

**Bécasse à l'orange.** — Cuire la bécasse à la broche ou au four. La dresser sur un croûton farci avec les intestins de l'oiseau. V. plus loin Bécasse rôtie.

L'arroser du fonds de cuisson de la lèche-frite (ou de la plaque de cuisson) déglacé d'un décilitre de vin blanc sec, mouillé de quelques cuillerées de fumet de gibier, bouilli 5 minutes et additionné du jus d'une orange passé à la passoire fine ou à la mousseline, additionné du zeste de l'orange détaillé en julienne fine, blanchi et bien égoutté, et d'une cuillerée de beurre. Garnir le tour du plat de quartiers ou de tranches d'oranges.

**Bécasse à la Riche.** — Ce plat était une spécialité de l'ancien Café Riche, qui était situé au coin du boulevard des Italiens et de la rue Le Pelletier; établissement très réputé pour l'excellence de sa cuisine et qui a disparu en 1917.

Cette bécasse se prépare comme celle à la fine Champagne. On la dresse sur un croûton de pain frit tartiné de farce à gratin de gibier, et le coulis dont on arrose la bécasse est lié avec de la purée de foie gras et du beurre. L'oiseau n'est dépecé qu'au dernier moment.

**Bécasse rôtie.** — Trousser la bécasse en traversant les cuisses avec le bec. La barder, la ficeler. La cuire à la broche, à feu ardent, de 18 à 20 minutes, ou au four, de 15 à 18 minutes.

Dresser la bécasse sur un canapé de pain frit au beurre, ou doré dans la lèchefrite ou dans la plaque de cuisson de l'oiseau.

La bécasse rôtie doit toujours être accompagnée de sa *rôtie* qui se prépare en tartinant le croûton de pain frit d'une composition faite avec les intestins de l'animal, retirés après cuisson de ce dernier. Cette farce se fait ainsi :

Hacher finement les Intestins de la bécasse (dont le gésier aura été enlevé) avec une quantité égale de foie gras, ou de lard frais râpé; assaisonner de sel, poivre, pointe de muscade râpée et filet de cognac. Étendre cette composition sur la croûte de pain frite, ou cuite dans la lèchefrite. Saupoudrer de poivre au moulin. Passer quelques Instants au four très chaud.

On peut garnir les rôties de grains de raisin épluchés. On peut, au lieu de cognac, parfumer la farce avec de l'armagnac ou du calvados.

Disons enfin qu'il est d'usage d'employer pour faire la rôtie de bécasse, ainsi que celle de tous les autres gibiers de plume, du pain de mie ou *pain anglais*. On peut aussi faire cette rôtie avec du gros pain de ménage. Elle est meilleure faite ainsi, à notre sens.

**Bécasse sautée Brillât-Savarin.** — Préparer la bécasse ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse au Champagne*, en remplaçant ce vin par du madère.

Dresser les morceaux de bécasse dans une croûte à flan en pâte fine à foncer cuite à blanc. Garnir avec un ragoût composé de crêtes et rognons de coq, ris d'agneau sautés, truffes et champignons, lié de demi-glace réduite au fumet de gibier. Verser sur le tout le coulis de la bécasse.

**Bécasse sautée au Champagne.** — Découper la bécasse à cru. Avec la carcasse et les parures de l'oiseau, préparer un fumet que l'on additionnera de demi-glace réduite.

Faire raidir vivement au beurre dans un sautoir où ils tiennent juste, les morceaux de bécasse assaisonnés de sel et poivre. Couvrir le sautoir et laisser pocher 8 minutes. Egoutter les morceaux de bécasse. Les dresser dans une timbale ou dans un plat creux; conserver au chaud.

Déglacer le sautoir de cuisson d'un verre de Champagne sec; mouiller avec le fumet de bécasse passé. Faire bouillir quelques instants. Lier ce coulis avec les intestins hachés; l'assaisonner d'une pointe de cayenne, lui ajouter une cuillerée de beurre et un filet de Jus de citron. Passer ce coulis et le verser brûlant sur la bécasse.

**Bécasse sautée au truffes.** — Préparer la bécasse ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse sautée au Champagne*. La dresser sur un croûton frit au beurre, tartiné de farce à gratin mélangée des intestins passés au tamis fin, et gratiné.

Passer vivement dans le beurre de cuisson une douzaine de larges et épaisses lames de truffes. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller d'un décilitre de vin de Madère; réduire, ajouter 5 cuillerées de fumet de gibier. Verser sur la bécasse.

**Bécasse à la Souvarov.** — Se prépare comme le *Perdreau à la Souvarov*. V. PERDREAU.

**Pain de bécasse à l'ancienne.** — V. PAINS.

**Pâté chaud de bécasse à la périgourdine.** — Lever à cru les ailes de 2 bécasses. Avec la chair désossée du restant de ces oiseaux, additionnée de la chair d'une bécasse entière, et d'une quantité de lard gras égale à la moitié du poids total de la chair des bécasses, préparer une farce très fine que l'on assaisonnait de sel, poivre et épices, et que l'on arrosera d'un petit verre de cognac.

Avec cette farce, tapisser le fond et les parois d'une croûte à pâté, montée dans un moule à pâté chaud (moule à charnières, de forme ronde ou ovale).

Sur cette farce, mettre 2 ailes légèrement aplaties. Sur ces ailes, placer 4 petites escalopes de foie gras et 8 lames de truffes épaisses. Recouvrir d'une nouvelle couche de farce. Sur cette farce, placer les 2 autres ailes, des escalopes de foie gras et de truffes,

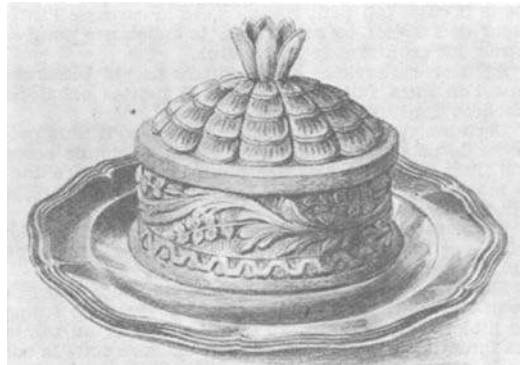
et recouvrir d'une nouvelle couche de farce. Fermer le pâté avec une abaisse de pâte à foncer taillée à la forme et à la dimension de l'ouverture du moule. Souder les bords et les pincer au pince-pâte. Faire au milieu du pâté un petit trou, ou cheminée, pour l'échappement des vapeurs. Décorer de détails en pâte. Dorer au Jaune d'œuf. Mettre le pâté sur une plaque. Cuire au four, à chaleur douce, pendant une heure environ.

Dresser le pâté démoulé sur un plat. Verser dedans, par l'ouverture du couvercle, quelques cuillerées de demi-glace au fumet de gibier et à l'essence de truffes.

**Pâté chaud de bécasse à la périgourdine** (Autre recette). — Désosser entièrement 2 bécasses. Etaler ces bécasses sur la table. Les garnir chacune de farce de bécasse préparée, ainsi qu'il est dit ci-dessus, foie gras et truffes. Rouler les bécasses en forme de ballottine. Les enfermer chacune dans un morceau de mousseline. Les faire pocher 12 minutes dans un fonds de braisage au madère, préparé avec les carcasses et parures des oiseaux. Les égoutter et faire refroidir. Les déballer une fois froides.

D'autre part, préparer une farce fine composée de deux tiers de farce à gratin de gibier et d'un tiers de farce de veau. V. FARCES.

Avec cette farce, garnir le fond et les parois d'un moule à pâté chaud de forme ovale, foncé de pâte fine.



Pâté de bécasse.

Sur cette farce, placer les ballottines, mises côte à côte. Recouvrir ces ballottines de 10 escalopes de foie gras passées au beurre et de 20 lames de truffes. Couvrir avec le restant de la farce. Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte et le terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Cuire au four, à chaleur douce, de 40 à 45 minutes. Au dernier moment, couler dans le pâté, par l'ouverture du couvercle, quelques cuillerées de sauce Périgieux. V. SAUCES.

**Pâté froid de bécasse.** — Peut se préparer ainsi qu'il est dit à la deuxième recette du *Pâté chaud de bécasses*.

Faire refroidir le pâté, sans le démouler. Couler dedans, lorsqu'il est froid, quelques cuillerées de gelée parfumée au madère, au porto ou au xérès. Faire refroidir 12 heures.

Démouler le pâté. Le dresser sur plat recouvert d'une serviette.

**Purée de bécasse.** — Disons tout d'abord que la bécasse est un trop noble oiseau pour le préparer d'une telle façon que nous n'hésitions pas de qualifier de barbare, bien que certains gastronomes, ou, du moins, des gens qui se disent tels, aient dit et écrit que ce plat était le « sommet de l'art culinaire ». Ceci dit, indiquons comment se prépare ladite purée.

Désosser entièrement une bécasse que l'on aura fait cuire 10 minutes au four et fait refroidir. Piler ces chairs au mortier en leur ajoutant les Intestins de l'oiseau. Passer cette purée au tamis fin. La mettre

à chauffer, au bain-marie, dans une casserole ou dans une timbale en argent. Lui ajouter quelques cuillerées d'un fumet de gibier très corsé que l'on aura préparé avec la carcasse et les parures de la bécasse et de la demi-glace réduite. Ajouter 2 cuillerées de fine Champagne; mélanger.

On peut ajouter à cette purée des truffes en dés, cuites au madère, ou quelques cuillerées de purée de truffes. Cette purée peut être servie seule, dressée en timbale et garnie de fleurons en feuilletage ou de croûtons en cœurs frits au beurre. On peut aussi l'employer comme garniture de plats divers : œufs mollets ou pochés sur purée de bécasse, œufs de vanneaux surtout.

On l'utilise enfin pour garnir les barquettes, bouchées, tartelettes, vol-au-vent et autres apprêts de même nature que l'on sert comme petites entrées, ou entrées volantes.

**Salmis de bécasse.** — Dépecer par membres une bécasse que l'on aura fait rôtir vivement, en la conservant un peu saignante. Retirer la peau de ces morceaux de bécasse, et les parer.

Les mettre dans un sautoir beurré. Placer dessus 12 petits champignons passés au beurre ou des escalopes de gros champignons et 8 à 10 lames de truffes pas trop minces. Arroser d'une cuillerée de cognac flambé. Conserver au chaud, à couvert, sans laisser bouillir.

Hacher finement ou piler la carcasse et les parures de la bécasse (on peut hacher avec la carcasse l'intérieur de l'oiseau, ou réserver cette substance pour en farcir les croûtons de garniture).

Ajouter ces articles à 2 décilitres de vin blanc sec que l'on aura fait réduire avec 2 petites échalotes hachées dans une sauteuse.

Certains auteurs culinaires assurent qu'il faut préparer le salmis de bécasse sans vin d'aucune sorte. Tel n'est pas notre avis. Le salmis est une sauce dont le moulllement doit se faire avec vin blanc, et, parfois, vin rouge.

D'une façon générale, dans la pratique moderne, les salmis se mouillent au vin blanc sec. Anciennement, on les mouillait surtout au vin rouge.

Mouiller de 2 décilitres et demi de fonds brun de veau lié, additionné d'un décilitre et demi de fumet de gibier. Faire bouillir 10 minutes. Passer au tamis, en foulant au pilon, afin de bien extraire tout le suc de la carcasse. Mettre la sauce passée dans une sauteuse, lui ajouter une ou deux cuillerées de jus de veau. Faire réduire à bonne consistance. Assaisonner la sauce de bon goût, lui ajouter une cuillerée de cognac flambé, la passer à la passoire fine. Verser cette sauce sur les morceaux de bécasse. Faire chauffer *en évitant toute ébullition*.

Dresser les morceaux de bécasse dans une timbale, verser la sauce dessus. Garnir de croûtons en cœurs frits au beurre.

Les salmis de bécasse peuvent être dressés sur un croûton, carré ou rectangulaire, cuit au beurre, et masqué ou non d'une farce faite avec l'intérieur de l'oiseau; on peut aussi lorsqu'on garnit les salmis de croûtons en cœur — et cette garniture, sans être obligatoire, est à conseiller — farcir ces croûtons avec de la farce à gratin.

Au mot SALMIS, on trouvera toutes les indications nécessaires pour la préparation des divers salmis.

**Soufflé de bécasses.** — Préparer, avec chair de bécasses désossées à cru, un appareil à soufflé, additionné d'un peu de foie gras et des intestins de l'oiseau passés au tamis. V. SOUFFLÉS.

Garnir de cette composition une timbale à soufflé beurrée. Faire pocher au four, au bain-marie, la timbale couverte aux trois-quarts, de 25 à 35 minutes, suivant la grandeur du récipient.

Servir avec sauce madère à l'essence de gibier à part.

On peut aussi préparer le soufflé de bécasse avec de la chair de bécasse cuite, pilée, passée au tamis, additionnée soit de demi-glace, soit de velouté réduit avec fumet de gibier; liée aux jaunes d'œufs et finie avec blancs montés en neige.

On cuit ce soufflé comme les soufflés ordinaires. V. *cemot*.

**Timbale de bécasses (chaude).** — Foncer de minces bardes de lard gras une croûte à timbale, faite en pâte à pâté. Tapisser le fond et les parois de cette timbale de farce à gratin de gibier, mélangée de truffes en dés. Mettre dans la timbale deux bécasses désossées, farcies d'un morceau de foie gras incrusté de truffes (les bécasses roulées en ballotines et raidies au beurre).

Recouvrir les bécasses, et les souder entre elles avec de la farce fine additionnée de purée de foie gras, et des intestins passés, bien assaisonnée et relevée d'un filet de cognac. Mettre sur cette farce une couche de farce à gratin de gibier que l'on montera légèrement en dôme. Recouvrir d'un barde mince de lard gras. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte taillée à la dimension du diamètre de la timbale (cette abaisse soudée sur le bord de la pâte de fonçage formant une crête au-dessus du moule). Décorer le dessus de la timbale avec des motifs en pâte. Pratiquer une ouverture au milieu, pour l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf; cuire au four, à bonne chaleur, pendant une heure un quart.

Laisser reposer quelques minutes avant de démouler la timbale. La dresser sur un plat rond recouvert d'une serviette pliée. Verser dans la timbale quelques cuillerées de demi-glace au fumet de gibier.

Habituellement, les timbales chaudes, quelles qu'elles soient, sont foncées avec de la pâte à pâté qui est une pâte assez ordinaire, mais dont le seul mérite est d'être résistante, et qui, en la circonstance, joue le rôle de récipient.

On peut, pour rendre cet apprêt plus délicat, foncer le moule à timbale avec de la pâte fine à foncer, ce qui permettra de manger cette pâte, que, d'ailleurs, les amateurs apprécient fort, surtout lorsqu'elle est bien imprégnée du suc des bécasses.

**Timbale de bécasses (froide).** — Se prépare dans un moule à timbale foncé de pâte à foncer fine, comme la *Timbale de bécasses chaude*.

La timbale étant cuite, la faire refroidir. Verser dedans, pour bien remplir les vides, de la gelée au fumet de gibier, parfumée au madère ou à tout autre vin de liqueur. Faire bien refroidir avant de démouler. Dresser sur plat recouvert d'une serviette.

**Tourte de bécasse aux truffes.** — Garnir le milieu d'une abaisse ronde de feuilletage, cerclée d'une bande de feuilletage, d'une couche de farce à gratin de gibier. Sur cette farce, mettre les membres de 2 bécasses dépecées, sautés vivement au beurre, simplement pour les raidir. Couvrir de lames de truffes. Assaisonner de sel et poivre; parsemer de menus morceaux de beurre.

Recouvrir d'une abaisse de feuilletage; souder les bords. Pratiquer une ouverture au milieu de l'abaisse pour l'échappement des vapeurs, la décorer de motifs en feuilletage; dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur. En sortant de cuisson, couler dans la tourte quelques cuillerées de fumet de gibier. Dresser sur serviette.

**Bécasse truffée (en casserole).** — Préparer la bécasse ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse truffée rôtie*. La cuire dans une casserole en terre ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse en casserole*. En fin de cuisson, arroser d'un filet de cognac et de quelques cuillerées de fumet de gibier.

**Bécasse truffée rôtie.** — Farcir la bécasse (désossée sur le dos) avec de la panne truffée, préparée ainsi qu'il est dit pour la *Farce à volailles truffées* (V. FARCES), et à laquelle on aura mélangé des truffes coupées en morceaux réguliers, passés quelques instants dans un peu de la panne susdite chaude et assaisonnée de sel épicé.

Glisser sous la peau de la bécasse, légèrement soulevée, une dizaine de lames de truffes. Brider la bécasse et la barder.

L'envelopper d'une feuille de papier d'office beurrée. La cuire à la broche de 20 à 25 minutes, ou, au four, de 18 à 20 minutes.

Dresser la bécasse sur un canapé de pain frit que l'on peut préparer en rôtie, ainsi qu'il est dit pour la *Bécasse rôtie*. Servir avec le jus de cuisson de la pièce et, facultativement, de la sauce Périgueux. V. SAUCES.

La bécasse truffée doit être préparée, c'est-à-dire fourrée avec les truffes et la farce, deux jours au moins avant d'être mise en cuisson.

**BÉCASSEAU.** — On désigne sous ce nom, jusqu'à son cinquième mois, le petit de la bécasse.

Tous les modes d'appâts indiqués pour la bécasse lui sont applicables, mais les bécasseaux sont surtout rôtis à la broche.

**BÉCASSE DES MERS.** — Ce poisson est aussi appelé *voilier porte-glaive* parce que sa mâchoire se prolonge en forme de lame et de lance.

La bécasse des mers, dont la chair est médiocre-



Bécasseau.



Bécasse de mer.

ment savoureuse, atteint 2 à 3 mètres de longueur. On lui applique tous les modes de préparation indiqués pour le thon. V. ce mot.

**BÉCASSIN.** — On désigne vulgairement par ce nom le *cul-blanc*, qui est une variété de la bécassine. Tous les modes d'appâts indiqués pour la bécassine lui sont applicables. Les bécassins se font surtout rôtir.

**BÉCASSINE.** — Oiseau migrateur ayant beaucoup d'analogie avec la bécasse, mais de moitié moins gros que cette dernière.

Cet oiseau arrive dans nos contrées deux fois par an. Tous les modes d'appâts indiqués pour la bécasse sont applicables à la bécassine. Ces petits oiseaux se font surtout rôtir.

**Bécassines en casserole.** — Trousser les bécassines en traversant les cuisses avec le bec de l'oiseau. Les recouvrir d'une barde de lard gras. Les mettre dans une casserole en terre ou en métal, où l'on aura fait bien chauffer du beurre. Les assaisonner, les arroser de beurre. Les cuire au four, à bonne chaleur, pendant 12 minutes environ. Mettre sous chaque oiseau un petit croûton que l'on aura fait frire dans du beurre. Arroser d'une cuillerée de cognac et de 2 ou 3 cuillerées de fumet de gibier.

**Croustade de bécassines aux truffes.**

— Désosser les bécassines. Les farcir chacune de gros comme un petit œuf de farce à gratin mélangée de truffes en dés, bien assaisonnée, arrosée d'un peu de cognac. Les faire raidir quelques instants au beurre. Les



Bécassine.

ranger dans un plat rond creux, sur une couche de farce à quenelles de gibier. Les couvrir de lames de truffes assaisonnées, arrosées d'un peu de cognac. Mettre sur les rebords du plat une bande de demi-feuilletage. Sur cette bande de pâte, placer une abaisse de même pâte que l'on soudera bien sur les bords. Décorer le dessus de la croustade de détails en pâte feuilletée. Faire une ouverture au milieu. Dorer. Cuire au four, à bonne chaleur. Au dernier moment, couler dans la croustade quelques cuillerées de demi-glace au fumet de gibier bien réduite.

**Pâté chaud de bécassines Lucullus.** — Désosser 6 bécassines.

Les garnir de farce fine additionnée d'un tiers de fine gras et des entrailles des bécassines hachées.

Mettez cette farce en couche sur les bécassines, étalées sur la table. Placer au milieu de chaque bécassine un morceau de foie gras et un morceau de truffe. Reformez les bécassines et les arrosez de quelques gouttes de cognac.

Foncer de pâte fine un moule ovale à pâté chaud. Le tapisser intérieurement d'une couche de farce fine mélangée, par moitié, de farce à gratin.

Mettre dans le pâté les bécassines farcies, en les serrant bien les unes contre les autres, et en les soudant à l'aide d'une couche de farce semblable à celle employée pour tapisser le pâté.

Terminer avec une couche de farce et placer sur cette farce une barde de lard gras.

Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte. Souder et pincer les bords. Décorer de quelques détails en feuilletage. Faire une ouverture au milieu du couvercle, pour permettre l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf.

Mettre le pâté au four (placé sur une plaque) et cuire, à chaleur modérée, de 45 minutes à une heure.

Enlever le couvercle du pâté, en l'incisant sur le pourtour. Retirer la barde de lard recouvrant la farce. Démouler. Enlever le couvercle.

Verser dans le pâté un ragoût de truffes (coupées en lames épaisses) lié de quelques cuillerées de fumet de gibier parfumé au vin de Madère.

Remettre le couvercle sur le pâté; le passer quelques instants au four pour le faire bien chauffer.

Dresser sur un plat recouvert d'une serviette pliée. Ce pâté peut aussi être servi froid. Dans ce cas, couler dans le pâté, lorsqu'il est tiède, quelques cuillerées de gelée de gibier et faire bien refroidir.

**BECCABUNGA.** — Plante que l'on appelle aussi *cresson de cheval*. Ce cresson pousse spontanément au bord des ruisseaux et des étangs.

On le consomme en salade, comme le cresson de fontaine, et également, on lui applique tous les modes de préparation indiqués pour ce dernier. V. CRESSON.

On l'emploie ordinairement comme condiment des salades.

**BECFIGUE.** — Cet oiseau est assez abondant dans le midi de la France, et principalement en Provence. On le nomme aussi *béguinette*.

Le becfigue a été fort vanté par Brillât-Savarin, qui, avec quelque exagération sans doute, le place au tout premier rang, par excellence, dans la catégorie des petits oiseaux.

Cet oiseau « s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge et l'ortolan, et la nature a donné à sa chair une amertume légère et un parfum unique si exquis qu'ils engagent, remplissent et béatifier toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre. »

Le poète Martial conseille, lui, de condimenter fortement le becfigue.

« Si la fortune t'envoie un becfigue au croupion tendre et gras, si tu veux bien faire, saupoudre-le de poivre. »

Pour apprêter le becfigue et autres oiseaux semblables, Brillât-Savarin donne une recette qui a cette curieuse par-



Becfigue.



ticularité qu'elle ne nécessite aucune cuisson. Voici cette recette dictée à Brillât-Savarin par le chanoine Charcot, parfait gastronome :

« Prenez par le bec un petit oiseau bien gras ; saupoudrez-le d'un peu de sel ; ôtez-en le gésier ; enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire. »

Il semble bien qu'un passage essentiel a été omis dans l'énoncé de cette recette, car, si fin, si délicat que soit le becfigue, il ne semble guère possible de le manger absolument cru.

Il est d'ailleurs une infinité d'autres manières de préparer ces petits oiseaux. Outre les apprêts indiqués pour les *Ortolans* (V. ce mot), en voici quelques autres :

**Becfiges à Parlésienne.** — Garnir le fond d'un pain rond, creusé en croustade (V. ce mot), beurré et passé au four, avec des mousserons (V. CHAMPIGNONS) vivement sautés au beurre.

Sur ces champignons, mettre 6 becfignes vidés, troussés. Assaisonner de sel et de poivre. Arroser de beurre fondu. Cuire vivement au four très chaud. Servir dans la croustade de pain.

**Becfiges à la façon du père Fabri.** — Mettre dans chaque becfigue gros comme une noix de foie gras dans lequel on aura incrusté un morceau de truffe.

Paire colorer vivement les becfignes au beurre brûlant, simplement pour les raidir.

Les dresser dans un plat à gratin tapissé d'une couche de farce à gratin, en les incrustant bien dans cette farce. Couvrir les oiseaux de quelques cuillerées de salpicon menu de champignons passés au beurre. Arroser de quelques gouttes de fine Champagne et de 2 cuillerées de beurre fondu. Cuire au four, à bonne chaleur.

**Becfiges à la landaise.** — Sur des brochettes de métal, embrocher trois par trois, et séparés les uns des autres par des croûtons de pain passés au beurre, les becfignes enveloppés chacun d'une feuille de vigne et d'une mince barde de lard.

Mettre dans un plat long allant au feu ; assaisonner de sel et poivre ; arroser de beurre ou, ce qui est mieux, de graisse de foie gras. Cuire vivement au four, à bonne chaleur.

Au dernier moment, verser sur les oiseaux un peu d'armagnac que l'on aura fait chauffer, et dans lequel on aura mis des grains de raisin frais épluchés et une petite cuillerée de glace de viande dissoute.

**Becfiges à la piémontaise.** — Les cuire au beurre brûlant, dans un sautoir, où préalablement on aura fait revenir des petits lardons de lard de poitrine (blanchis et bien égouttés).

Dresser les petits oiseaux dans un plat creux (ou dans une timbale), sur une couche de risotto aux truffes très moelleux. V. BISOTTO.

Verser sur le tout le fonds de cuisson déglacé d'un peu de madère et mouillé de quelques cuillerées de jus brun lié.

**Becfiges à la polenta (dits à la romaine).** — Dans un plat rond allant au four, mettre une couche de polenta au fromage un peu consistante. V. POLENTA.

Sur cette polenta, faire, en appuyant du dos d'une cuiller mouillée, autant de creux que l'on a d'oiseaux.

Dans chacun de ces creux, mettre un becfigue que l'on aura vivement passé au beurre, simplement pour le faire raidir.

Verser sur les oiseaux leur beurre de cuisson, additionné d'un peu de cognac flambé. Cuire au four très chaud. Servir tel quel.

**Becfiges rôtis.** — Se préparent comme les *Ortolans rôtis*. V. ce mot.

**BEC-FIN.** — Nom sous lequel on désigne souvent le *becfigue*. V. ce mot.

**BÉCHAMEIL (Louis de).** — Marquis de Nointel, financier enrichi pendant la Fronde, ayant acquis une charge de maître d'hôtel de Louis XIV, charge que seuls les très grands seigneurs pouvaient remplir, et

qui ne ressemblait en rien à celle remplie par le maître d'hôtel de grand restaurant, de nos jours. On lui a attribué l'invention de la sauce béchamel (connue depuis longtemps sans doute sous un autre nom), mais celle-ci est due plutôt à un cuisinier courtisan qui la lui dédia en hommage.

« Est-il heureux, ce petit Béchameil, disait le vieux duc d'Escars, j'avais fait servir des émincés de blancs de volaille à la crème cuite plus de vingt ans avant qu'il fût au monde, et voyez pourtant que je n'ai jamais eu le bonheur de pouvoir donner mon nom à la plus petite sauce ! »

**BÉCHAMEL (Sauce).** — La sauce béchamel (d'aucuns veulent que l'on écrive béchamelle) a-t-elle été inventée par le marquis Louis de Béchameil ? Ce financier était-il gourmand et gourmet, et possédait-il une compétence quelconque en l'art de la cuisine ?

Voilà qui n'est pas absolument certain, et tout fait croire que la sauce béchamel, qui est une sauce mère, a été, sinon inventée, du moins perfectionnée par un des « queux » de semestre qui étaient au service de la *bouche du roi* Louis XIV.

De cette *sauce mère*, certains dictionnaires donnent des définitions assez erronées.

A l'origine, la béchamel se faisait en réduisant du velouté fortement additionné de crème fraîche. Elle se prépare aujourd'hui avec du lait comme mouillement. V. SAUCES.

De cette sauce, Carême donne une recette qui est quelque peu différente de celle que l'on fait aujourd'hui.

**Sauce béchamel (Recette de Carême).** — « Lorsque le velouté est réduit, et au moment que vous allez pour le lier (avec jaunes d'œufs et crème), vous versez par partie dans ce velouté de la crème bien réduite, et vous faites réduire cette béchamel, en ayant soin de la remuer avec la cuiller de bois afin qu'elle ne s'attache point au fond de la casserole. Lorsque la réduction est à point, elle masque aisément la garniture qu'elle doit saucer ; alors, vous l'ôtez de dessus le feu, vous y amalgamez gros comme une noix de beurre, et quelques cuillerées de crème double bien épaisse, afin de la rendre plus blanche. Mettez encore une pointe de muscade râpée, et après l'avoir passée à l'étamine blanche, vous la conservez au chaud au bain-marie. »

**Remarque.** — En note marginale, Carême dit ceci : « Faites réduire à un tiers deux pintes de lait chaud (environ deux litres) et l'employez de préférence à la crème, attendu que cette dernière ne peut s'obtenir que la veille, ce qui la rend très susceptible d'avoir un goût suret ; tandis qu'en employant du lait chaud, on n'éprouve jamais les mêmes risques ; cependant, lorsqu'on peut se procurer de la bonne crème double, on l'emploie à froid, en la mêlant par partie dans le velouté. »

**BÉCOT.** — On désigne sous ce nom le petit de la bécasse. On le nomme aussi bécasseau ou bécasson.

**BEC-PLAT.** — Nom vulgaire du canard souchet, que l'on dénomme ainsi à cause de son bec plat. Se prépare comme le *Canard sauvage*. V. ce mot.

**BEC-POINTU.** — Variété de raie ainsi nommée parce qu'elle a la tête plus allongée et le corps plus ovale. Se prépare comme la Dore ordinaire. V. ce mot.

**BECQUETER.** — En terme d'argot signifie manger légèrement.

**BEEF-EATERS.** — Mot anglais qui signifie mangeurs de bœuf. Ainsi nommait-on, à Londres, les soldats formant la garde d'élite de la Tour de Londres. Ces soldats étaient soumis à un régime de nourriture composé presque exclusivement de bœuf bouilli et rôti.

C'est au roi Charles VIII d'Angleterre que l'on doit l'institution et aussi le régime d'alimentation des beef-eaters.

**BEEFSTEAK.** — V. BIFTECK.

**Beefsteak-pie ou Pâté de bifteck.** — V. BŒUF.

**Beefsteak and kidney-pie** ou **Pâté de bifteck** et de **pognons**. — V. BŒUF.

**Beefsteak-pudding** ou **Pudding de bifteck**. — V. BŒUF.

**Beefsteak and kidney-pudding** ou **Pudding de bifteck** et de **rognons**. — V. BŒUF.

**Beefsteak and oysters-pudding** ou **Pudding de bifteck** et d'**huîtres**. — V. BŒUF.

**BEEF-TEA**. — Mot anglais qui signifie thé de bœuf. Le thé de bœuf est également connu sous le nom de *bouillon à la bouteille*. C'est une sorte de consommé ou de jus de viande concentré, obtenu en découpant en petits dés de la viande maigre de bœuf qu'on met, sans aucune addition, dans une bouteille à large goulot, hermétiquement bouchée, ou dans un petit récipient spécial en étain (*marmite amé-*



Marmite américaine pour préparer le beef-tea.

(Document Dehillerin. Phot. Larousse.)

*ricaine*), dont le couvercle se ferme à vis, et qu'on place pendant 40 à 50 minutes dans un bain d'eau bouillante.

500 grammes de viande donnent ainsi environ 150 grammes d'un liquide de saveur agréable, renfermant par litre 70 grammes de substances fixes, dont 50 de matières organiques (albumines, peptones, gélatine, etc.).

Le *beef-tea* possède une valeur nutritive plus forte que celle du bouillon ordinaire (V. POTAGES ET SOUPES, *bouillon, consommé*), mais c'est surtout un stimulant, utile, à petites doses, aux convalescents pour amorcer la sécrétion des glandes digestives et réveiller l'appétit.

**BÉGONIA**. — Il est des variétés de cette plante qui sont alimentaires. On peut préparer comme l'oseille les feuilles du *bégonia luisant*.

**BÉGUINETTE**. — Nom par lequel, dans certaines régions de la France, on désigne le becfigue. V. ce mot.

**BEIGNET**. — Certains auteurs disent que le nom de cet apprêt, qui est constitué par un objet quelconque, enrobé de pâte à frire et frit dans une friture brûlante (graisse, huile ou beurre clarifié, ou encore graisse végétale) vient d'un mot celtique signifiant enflure. Cette étymologie paraît plausible, mais il convient de dire cependant que le beignet pourrait bien venir de *baigner*, car tous les beignets sont *baignés* en pleine friture à fin de cuisson.

La pâte à frire qui enrobe les substances alimentaires diffère suivant la nature des objets. V. PÂTES.

Il y a une deuxième variété de beignets, qui se prépare avec une pâte du genre de la *pâte à chou* et que l'on désigne communément sous le nom de *Beignets soufflés* ou *Pets de nonne*. Certaines personnes, trouvant cette dernière expression trop triviale, disent *soupirs de nonne*.

Il y a encore une troisième variété que l'on prépare

avec une pâte levée, analogue à celle de la brioche. V. plus loin *Beignets viennois*.

Il y a enfin une quatrième variété : les beignets de crème, et une cinquième : les beignets en pâte à gaufre (V. ce mot), que l'on peut employer comme croustades de garnitures.

**BEIGNETS POUR HORS-D'ŒUVRE ET PETITES ENTRÉES**. — **Beignets d'anchois**. — Rouler en paupiettes des filets d'anchois parés et dessalés, masqués sur un côté de jaunes d'œufs durs passés au tamis, mélangés d'un peu de beurre et de persil haché. Au moment, tremper les paupiettes d'anchois dans de la pâte à frire légère. Faire frire. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit.

**Beignets d'anchois** (Autre recette). — Masquer de farce de poisson finie avec purée d'anchois et mélangée de persil haché des filets d'anchois dessalés, parés et épongés. Souder ces filets deux à deux. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire et les faire frire.

**Beignets de poissons divers (marines ou fumés)**. — En procédant ainsi qu'il est dit pour les *LAGNETS d'anchois* (deuxième recette), on peut préparer des beignets de poissons divers tels que : filets de hareng, anguille fumée, sardines à l'huile, saumon fumé, thon à l'huile, etc.

**Beignets de poissons, crustacés, coquillages et fruits de mer divers**. — On trouvera au mot HORS-D'ŒUVRE les recettes pour préparer ces différents beignets. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds* : beignets de poissons divers; beignets de grenouilles; huîtres; laitances; moules.

**Beignets d'œufs**. — Lier de béchamel réduite, ou, si la préparation est faite au gras, de velouté bien réduit, un salpicón composé d'œufs durs, de champignons et de truffes (et de maigre de jambon cuit pour les beignets faits au gras). Etaler cette composition sur une plaque. La faire refroidir. La diviser en parties de 40 grammes. Rouler cette composition en boules. Au moment, tremper dans de la pâte à frire et faire frire.

**Beignets d'œufs à la duxelles**. — Détailler transversalement en 6 rondelles des œufs durs. Souder les tranches d'œufs, deux à deux, après les avoir recouvertes d'une petite cuillerée de duxelles liée. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets d'œufs à la reine**. — Faire une omelette plate assez mince. Laisser refroidir cette omelette; la détailler en morceaux carrés ou en losanges. Mettre sur chaque morceau d'omelette une petite cuillerée de purée de volaille liée de velouté réduit et additionnée de truffes hachées. Souder les morceaux deux à deux. Enrober dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets d'amourettes**. — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

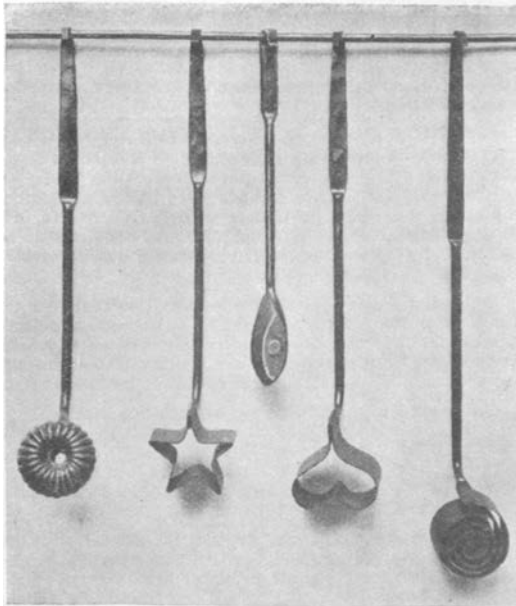
Les beignets d'amourettes et tous ceux dont les recettes suivent se servent avec sauce tomate ou autre à part.

**Beignets de bœuf**. — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Beignets de cervelle d'agneau ou de veau**. — Faire mariner avec huile, jus de citron, persil haché, des cervelles cuites au court-bouillon, détaillées en petites escalopes. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets de foie gras aux truffes**. — Préparer un salpicón de foie gras cuit et de truffes. Lier ce salpicón de demi-glace très serrée réduite avec madère. Faire refroidir. Diviser en petites parties. Envelopper chaque partie de salpicón dans un morceau de crépine de porc trempée à l'eau froide. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire. Servir avec sauce Périgueux à part.

**Beignets de foies de poulets**. — Foies détaillés en salpicón, raidis au beurre et additionnés de champignons en dés, également revenus au beurre. Lier de béchamel réduite. Une fois refroidie, diviser cette



Moules pour beignets en pâte à gaufres :  
De gauche à droite : forme champignon, forme étoile, forme barquette,  
forme cœur, forme rose. (Document Dehillerin. Phot. Larousse.)

composition en petites parties de 25 grammes; rouler en boules.

Tremper dans de la pâte à frire. Frire au dernier moment.

**Beignets de fraise de veau.** — Se préparent, avec fraise de veau cuite dans un blanc, égouttée, époncée, marinée, comme les *Beignets de cervelle*.

**Beignets de langue de bœuf ou de veau.** — Détailler la langue cuite et refroidie en petites escalopes. Faire mariner. Tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets de ris d'agneau ou de veau.** — Les ris braisés à blanc. Les faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets de salpicons de viandes diverses.** — Lier avec sauce, blanche ou brune, suivant la nature des viandes employées, un salpicon de la viande indiquée (viandes cuites de dessert : agneau, bœuf, mouton, porc, veau, volaille). Additionner ce salpicon de truffes et de champignons en dés. Faire refroidir sur plaque. Diviser en petites parties que l'on roulera en boules. Tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets de volaille.** — Volaille de dessert, pochée ou braisée, divisée en petites escalopes. Faire mariner ces escalopes avec huile, jus de citron, persil haché. Tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets d'artichauts.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Beignets d'aubergines.** — Les aubergines pelées, détaillées en rondelles, marinées une heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre; trempés dans la pâte à frire. Frire.

**Beignets de cardons ou de cardes.** — Les tronçons de cardons ou de cardes cuits, marines et traités ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Beignets de céleri (céleri-rave ou en branches).** — Cuits, marines et traités ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Beignets de betteraves.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*, *Beignets*.

**Beignets de champignons.** — Salpicon de champignons de couche (additionnés à volonté de jambon en dés) Hé de béchamel; divisé en petites parties que l'on roule en boules; tremper dans pâte à frire. Frire.

**Beignets de choux-fleurs ou de brocolis.** — Far petits bouquets, marines comme ci-dessus.

**Beignets de courgettes.** — Comme les *Beignets d'aubergines*.

**Beignets de choux de Bruxelles.** — Faire macérer avec huile, jus de citron, persil haché, des choux de Bruxelles à moitié cuits à l'eau salée, égouttés, rafraîchis et bien éponnés. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets d'endives.** — Couper en deux, sur la longueur, les endives braisées et bien éponnées. Faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets d'épinards.** — Réunir quatre par quatre, en les appliquant bien les uns contre les autres, des feuilles d'épinards que l'on aura fait macérer quelques minutes avec huile, jus de citron, sel et poivre. Au moment, tremper les feuilles d'épinards dans de la pâte à frire légère. Frire.

**Beignets d'épinards (Autre méthode).** — Masquer d'une couche mince de farce à quenelles de grosses feuilles d'épinards macérées avec huile, jus de citron, sel et poivre. Les rouler en paupiettes. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire.

**Beignets de fleurs de courge.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*, *Beignets*.

**Beignets d'oseille.** — Comme les *Beignets d'épinards*.

**Beignets de salsifis.** — Les salsifis cuits, divisés en petits bâtonnets; marines; trempés dans pâte à frire; frire.

**Beignets de tomates.** — Tomates crues divisées en quartiers; épéplées; marinées; trempées dans pâte à frire; frire.

**Beignets de topinambours.** — Cuits; marines; trempés dans pâte à frire; frire.

**Beignets de truffes.** — Lames de truffes crues épaisses, macérées avec cognac, sel, poivre, épices; trempées dans pâte à frire; frire.

**Beignets de vrilles de vigne.** — Les vrilles mises à macérer dans huile, citron, sel, poivre; réunies en tas, trempées dans pâte à frire légère; frire.

**BEIGNETS D'ENTREMETS. — Beignets de fruits glacés.** — Abricots, ananas, bananes, pêches, poires, pommes. Selon leur nature, épucher les fruits ou les laisser tels quels, et, selon leur nature aussi, les partager par moitiés, les diviser en quartiers ou en tronçons, les détailler en tranches.

Mettre ces fruits dans un plat, les saupoudrer de sucre, les arroser de cognac, kirsch, rhum, ou de toute autre liqueur, à volonté. Laisser macérer pendant 30 minutes.

Égoutter les fruits; les éponger; les tremper dans de la pâte à frire (V. ce mot) et les frire dans de la friture très chaude.

Les égoutter, les éponger sur un linge; les ranger sur une plaque ou sur une tourtière, les saupoudrer de sucre fin et les glacer à four brûlant ou à la salamandre au gaz.

Dresser les beignets sur serviette ou sur papier dentelle, en buisson ou en turban.

**Beignets de fruits non glacés.** — Cerises, fraises, framboises, groseilles, mandarines, oranges. Selon leur nature, énoyauter les fruits et les équeuter (diviser les oranges et les mandarines en quartiers) et les parer.

Faire macérer ces fruits avec sucre et liqueur au choix pendant 30 minutes.

Les égoutter, les tremper dans de la pâte à frire et les cuire ainsi qu'il est dit plus haut.

Les égoutter, les éponger, les dresser en buisson, sur serviette ou sur papier dentelle, et les saupoudrer de sucre fin.

**Beignets de fleurs.** — Acacia, courge, lys, sureau, violettes. Diviser ces fleurs en grappes, ou, selon leur



La Marchande de beignets, tableau de Gérard Dov.

nature, les équeuter et les laisser entières ou les séparer par pétales.

Paire macérer avec sucre et liqueur au choix pendant 30 minutes et terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Beignets d'abricots.** — Partager les abricots par moitié; les macérer avec sucre et liqueur.

Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Beignets de fruits glacés*.

**Beignets d'acacia.** — Saupoudrer de sucre fin les grappes de rieurs épluchées; arrosez-les de rhum ou de cognac; laisser macérer 30 minutes.

Au dernier moment, les tremper dans de la pâte à frire.

Mettre à frire dans de la friture brûlante, abondante. Egoutter, saupoudrer de sucre et dresser sur papier dentelle ou sur serviette.

**Beignets d'ananas.** — Macérer avec sucre et liqueur (kirsch ou rhum) l'ananas détaillé en tranches rondes, divisées chacune en deux.

Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Beignets de fruits glacés*.

**Beignets de bananes.** — Partager en deux, dans la longueur, des bananes épluchées. Les macérer avec sucre et liqueur.

Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits glacés*.

**Beignets de cerises.** — Enoyauter les cerises. Les macérer avec sucre et liqueur (kirsch ou cherry-brandy).

Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits non glacés*.

**Beignets de fraises.** — Equeuter les fraises; les macérer. Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits non glacés*.

**Beignets de framboises.** — Comme ci-dessus.

**Beignets de groseilles.** — Comme les *Beignets de fraises*.

**Beignets de marmelades et de pâtes de fruits.** — Etaler la marmelade ou la pâte en couche mince sur une plaque mouillée.

Faire refroidir; détailler à volonté; terminer comme pour les *Beignets de fruits*.

**Beignets de marmelades et de pâtes de fruits** (Autre méthode). — Envelopper la marmelade ou la pâte dans des ronds de *pain azyme* trempés à l'eau.

Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits*.

**Beignets de mandarines ou d'oranges.** — Diviser les mandarines ou les oranges en quartiers; les parer; macérer avec sucre et liqueur. Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits non glacés*.

**Beignets de marrons.** — Envelopper dans des feuilles de *pain azyme*, trempées à l'eau, des parties de purée de marrons vanillée, de la grosseur d'une noix. Tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits non glacés*.

**Beignets de marrons** (Autre méthode). — Tartiner, avec purée, ou avec confitures de marrons, des crêpes au sucre. Les rouler en paupiettes; les diviser chacune en deux ou trois tronçons. Tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme ci-dessus.

**Beignets de pêches.** — Procéder comme il est dit pour les *Beignets d'abricots*.

**Beignets de poires.** — Procéder comme il est dit pour les *Beignets de pommes*.

**Beignets de pommes.** — Evider les pommes au moule à colonne ou *vide-pomme* avant de les éplucher; les couper transversalement en tranches de 3 à 4 millimètres. Les macérer une demi-heure avec cognac, kirsch ou rhum.

Les égoutter; les tremper dans de la pâte à frire et les frire.

Egoutter; mettre sur une plaque, saupoudrer de sucre fin et glacer à four très chaud. Dresser en couronne sur serviette.

**Beignets de prunes.** — Se préparent, avec moitiés de prunes, macérées avec liqueur et sucre, comme les *Beignets d'abricots*.

**Beignets soufflés ou Pets de nonne.** — Mettre dans une casserole à fond plat un litre d'eau, 200 grammes de beurre, 10 grammes de sel, 120 grammes de sucre. Paire bouillir. Retirer la casserole du feu. Verser en pluie dedans 625 grammes de farine tamisée. Bien mélanger. Remettre la casserole sur le feu. Dessécher la pâte en la remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et devienne légèrement huileuse.

Lui ajouter, hors du feu, de 12 à 14 œufs, mis un à un, et en travaillant vigoureusement.

Prendre cette pâte à l'aide d'une cuiller, par parties de la grosseur d'une noix ou d'une noisette, selon le genre de beignet que l'on veut faire, et faire tomber au fur et à mesure, dans de la friture chaude, mais non brûlante.

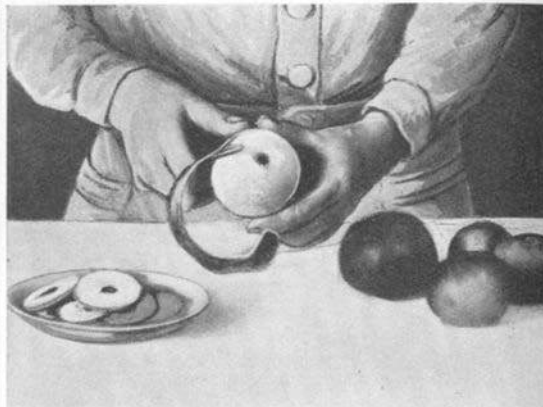
Chauffer progressivement la friture afin de bien faire développer les beignets et de les obtenir de belle couleur blonde.

Les égoutter, les dresser sur serviette, en buisson, et les saupoudrer de sucre fin.

Suivant indication, fourrer les beignets, une fois cuits, avec crèmes diverses, confiture ou marmelade.



Beignets soufflés, (Phot. Larousse.)



Préparation des beignets de pommes : il faut évider les fruits à l'aide du vide-pomme avant de les peler.

**Beignets fourrés, dits en surprise.** — Préparer les beignets ainsi qu'il est dit pour les *Beignets soufflés*. Les égoutter, les entailler sur le côté et les garnir, à la poche, avec crème pâtissière, confiture, marmelade, purée ou salpicon de fruits, selon indication.

**Beignets viennois ou beignets dauphine.** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; œufs, 6; levure, 20 g; sel, 15 g; sucre, 25 g; lait, un décilitre.

**MÉTHODE.** — Avec les ingrédients indiqués ci-dessus, préparer la pâte ainsi qu'il est dit pour la *Pâte à brioche ordinaire*. V. PÂTES.

Abaisser la moitié de cette pâte à l'épaisseur d'un demi-centimètre.

Sur cette abaisse, placer, à intervalles réguliers et assez distants les uns des autres, des petits tas, de la grosseur d'une noix, de l'appareil indiqué : confiture, marmelade, crème, salpicon de fruits, etc.

Mouiller d'eau, à l'aide d'un pinceau, le tour de ces garnitures.

Recouvrir d'une deuxième abaisse de pâte, de la même grandeur et de la même épaisseur que la première.

Appuyer du dos d'un emporte-pièce rond pour bien souder la pâte de chaque beignet.

Détailler les beignets à l'emporte-pièce rond uni de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Les ranger sur une plaque recouverte d'un linge saupoudré de farine.

Laisser lever, dans un endroit tempéré, pendant 30 minutes.

Mettre les beignets dans la friture très chaude; cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien développés, et de belle couleur blonde.

Les égoutter, les dresser sur serviette et les saupoudrer de sucre fin.

**Beignets froids, dits Krapfuns.** — Préparer et faire frire les beignets ainsi qu'il est dit pour les *Beignets viennois*.

Aussitôt cuits, les égoutter et les plonger dans un sirop léger, chaud, parfumé selon le goût. Dès qu'ils sont imbibés, les égoutter et les servir froids.

**Beignets de crème.** — Préparer la crème indiquée: crème à frire, crème anglaise, crème de maïs, crème de riz. V. ces mots.

Étaler cette crème dans une plaque beurrée en une couche d'un centimètre et demi d'épaisseur; laisser refroidir.

Détailler en rectangles, en losanges ou en ronds.

Tremper dans de la pâte à frire et terminer à volonté ainsi qu'il est dit pour les *Beignets de fruits glacés* ou *non glacés*. Les beignets de crème sont quelquefois panés à l'anglaise. Ils appartiennent alors au genre croquettes. On les désigne aussi sous le nom de *Crèmes frites*. V. CRÈMES.

**Beignets de riz.** — Préparer du riz à entremets. Le

faire refroidir, étalé en couche épaisse d'un centimètre et demi. Détailler en petits carrés, en rectangles ou en losanges. Tremper dans de la pâte à frire légère. Terminer comme il est dit pour les *Beignets de crème*.

**Beignets de riz à la crème.** — Étaler en couche mince du riz à entremets et laisser refroidir.

Détailler ce riz en un nombre pair de petites abaisses rondes de 4 centimètres de diamètre.

Réunir ces abaisses deux à deux, après les avoir tartinées d'une couche de crème pâtissière un peu serrée. V. CRÈMES.

Tremper les beignets dans une pâte à frire et les faire frire à grande friture très chaude.

Égoutter les beignets; les dresser en buisson sur serviette. Les saupoudrer de sucre au moment de les servir.

**Beignets de riz diversement fourrés.** — Préparer les beignets ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en les fourrant avec des marmelades ou des salpicons de fruits divers.

**Beignets de semoule.** — Procéder avec de la semoule à entremets ainsi qu'il est dit pour les *Beignets de riz*.

**Beignets à la créole.** — Pendre sur un côté 24 dattes; par cette ouverture, retirer les noyaux. Fourrer chaque fruit de gros comme une noisette de riz à entremets additionné de zeste d'orange haché et parfumé au curaçao.

Enfermer chaque datte dans une abaisse mince de pâte à beignets viennois. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Beignets viennois*.

**Beignets à la Creppazi.** — Préparer des crêpes au sucre d'un diamètre assez large. Les étaler sur la table et les masquer d'une couche légère de crème pâtissière parfumée au kirsch, additionnée de macarons écrasés. V. CRÈME. *Crème pâtissière*.

Monter les crêpes les unes sur les autres de manière à former des abaisses épaisses de 5 à 6 millimètres.

Détailler ces abaisses en morceaux carrés de 4 centimètres de côté. Tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme il est dit pour les *Beignets de fruits non glacés*.

**Beignets de mardi-gras** (Cuisine alsacienne). — Pâte à nouilles additionnée de beurre. Étendre au rouleau en abaisses de 4 millimètres d'épaisseur; découper de toutes formes, à la roulette. Frire à l'huile fumante. Égoutter sur serviette. Saupoudrer de sucre additionné de cannelle.

**Beignets Hlont-Bry.** — Préparer de la semoule à entremets et la faire refroidir dans une plaque beurrée, étalée en une couche d'un centimètre d'épaisseur.

Détailler en petits rectangles. Masquer ces rectangles de marmelade d'abricots très réduite, additionnée

d'un salpicon fin de noix et de figues et parfumée au rhum. Souder les rectangles deux par deux. Tremper dans la pâte à frire et faire frire.

**Beignets Nanette.** — Détailler une brioche rassise en petites abaisses rondes.

Masquer ces abaisses de crème pâtissière additionnée de salpicon de fruits confits macérés au kirsch. Coller les abaisses deux par deux; les Imbiber de kirsch.

Tremper dans de la pâte à frire légère. Terminer comme il est dit pour les *Beignets aux fruits glacés ou non glacés*.

**BEIGNETS (Petits fours).** — Broyer 500 grammes d'amandes mondées avec 500 grammes de sucre et 5 blancs d'œufs.

Ramolir cette pâte en lui ajoutant 2 œufs entiers. La parfumer, selon le goût, à la vanille, ou au zeste d'orange ou de citron, ou l'additionner d'ananas confit haché. La colorer soit au carmin, soit au vert végétal.

La mélanger à 16 blancs d'œufs montés en neige. La dresser dans des moules à petits fours, de formes diverses, beurrés et farinés. Décorer d'un morceau d'orange ou d'ananas confits. Saupoudrer à la glace. Cuire à four doux.

**Beignets (Autre recette).** — Broyer ensemble au mortier 250 grammes d'amandes mondées et 250 grammes de sucre. Ajouter à ce mélange un blanc d'œuf et le ramolir en lui ajoutant un œuf entier. Parfumer soit à la vanille, soit à tout autre parfum.

Additionner cet appareil de 8 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Garnir de cette composition des petits moules de formes diverses. Saupoudrer de sucre glacé. Cuire au four à chaleur douce.

**BEILCHE.** — Plat de la vieille cuisine allemande. Parer et dégraisser une sous-noix de bœuf. L'inciser transversalement sur toute la surface, sans arriver jusqu'au fond de la pièce, dont les tranches ne doivent pas être détachées. Assaisonner intérieurement avec sel, poivre et épices.

Mettre la sous-noix dans une grande terrine ou cocotte en fonte. (En Allemagne, on avait, autrefois, un ustensile spécial, en argent, pour cet apprêt.) La recouvrir avec de très grosses pommes de terre à chair très farineuse. Assaisonner ces pommes de terre; arroser de graisse ou de beurre. Couvrir la cocotte; en luter le couvercle avec une bande de pâte faite de farine et d'eau. Cuire dans des cendres mélangées à quelques braises ardentes pendant 4 ou 5 heures. Servir dans l'ustensile de cuisson.

**BELLE-ALLIANCE.** — Variété de poire d'hiver (décembre et janvier). La robe de cette poire est de couleur jaunâtre d'un côté et rouge de l'autre. Très bon fruit de couteau.

**BELLE-ANGEVINE.** — Variété de poire d'hiver qui atteint une dimension considérable. Sa robe est verte d'abord, puis devient d'un jaune brillant, frotté de rouge et parsemé de cassures marron.

Cette poire, qui est en pleine saison en février et mars, est un fruit de parade. Il est plus beau à voir que bon à manger. On l'utilise surtout pour garnir les grandes corbeilles de fruits.

**BELLE-CHEVREUSE.** — Variété de pêche. La robe de ce fruit est d'un beau rouge vermeil. Il doit être mangé à son point exact de maturité, car, trop mûr, sa chair devient cotonneuse.

**BELLE-DE-BERRY.** — Autre appellation de la *Poire de curé*.

**BELLE-ET-BONNE.** — Variété de poire dont la chair est assez médiocre. On la fait cuire au sirop ou au vin rouge.

**BELLE-GARDE.** — Pêche qui est à point en septembre et octobre. Sa pulpe est un peu ferme. Ce fruit est surtout utilisé en compote ou pour la pâtisserie.

**BELLONE.** — Variété de figue très grosse, qui croit surtout en Provence; on l'utilise pour la conserve.

**BÉLUGA.** — Sorte de dauphin ou de marsouin, particulièrement carnassier; c'est pourquoi il a pu être comparé au brochet d'eau douce.

M. Gautreau, dans le *Courrier maritime*, écrit que : « La chair du béluga est excellente et forme des plats de choix; un peu noire, mais savoureuse, elle rappelle le veau.

« Sa peau fournit un cuir très apprécié dont on se sert en Angleterre. L'huile est également une source de bénéfices. »

On prépare avec les œufs du béluga un caviar très estimé.

**BÉNARI.** — On désigne sous ce nom une variété d'ortolan que l'on trouve dans le Languedoc.

On l'engraisse comme l'ortolan des Landes.

Pour les préparations culinaires, V. ORTOLAN.

**BÉNÉDICTIN (Gâteau).** — PROPORTIONS. — Amandes en poudre, 250 g; sucre en poudre, 250 g; œufs entiers, 4; jaunes d'œufs, 12; farine, 100 g; féculé, 100 g; bédictine.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une bassine les amandes, le sucre, 2 œufs entiers et les 12 jaunes d'œufs.

Travailler à froid et monter l'appareil comme une génoise. Lui ajouter, quand il sera mousseux, les œufs entiers restant, mis un à un.

Incorporer à cette pâte, d'abord 2 cuillerées de bédictine, puis la farine et la féculé, tamisées ensemble sur un papier.

Garnir de cet appareil des moules carrés, beurrés, et farinés; cuire les gâteaux à four doux en doublant les moules si besoin est.

Les démouler aussitôt cuits et les laisser refroidir sur grille, en les posant le côté large en haut. Pendant qu'ils refroidissent, à peu près 10 minutes après qu'ils sont sortis du four, arroser chaque gâteau d'environ un verre à liqueur (2 cl 1/2) de bédictine et aussitôt que les gâteaux sont imbibés, en abricoter le dessus et le tour.

Mettre tout autour, et à environ un centimètre du haut, des amandes hachées grillées. Laisser refroidir l'entremets.

Quand il sera refroidi, préparer du fondant, jaune clair, parfumé à la bédictine et du fondant mauve (V. PONDANT). Glacer le dessus seulement au fondant jaune et, avec un cornet, tracer des filets mauves, en diagonale. Tracer une seconde rangée de ces filets, coupant les premiers à angles droits pour former des carrés.

Au milieu de chaque carré, mettre une demipistache.

*Nota.* — Avec la même composition, on peut préparer des petits fours glacés. On la cuit en caisse, puis on l'imbibe et on l'abricote ensuite sur le dessus. On la découpe ensuite en carrés réguliers qu'on glace entièrement au fondant jaune clair, parfumé à la bédictine. Sur chaque petit four, on trace, au fondant mauve, une spirale partant du centre et s'arrêtant au bord.

**BÉNÉDICTINE.** — Vieille liqueur française qui jouit d'une grande réputation. Elle fut inventée et fabriquée pendant de longues années par les *bénédictins* de l'abbaye de Fécamp.

**BÉNÉDICTINE (À la).** — Garniture s'appliquant aux poissons ou œufs pochés. Se compose de brandade de morue et de truffes.

**Morue à la bédictine.** — Mode de préparation de la morue. La morue est travaillée comme la brandade, mais avec mélange de pommes de terre cuites comme pour purée. V. MORUE.

**BENNI.** — Variété de barbeau. S'apprête comme ce dernier. V. BARBEAU.

**BENOITE.** — La racine de cette plante, qui exhale une odeur de girofle, possède des propriétés stimulantes et toniques.

Ses feuilles jeunes, récoltées avant l'apparition des fleurs, se mangent parfois en salade.

**BEQUET.** — Nom vulgaire que l'on donne au brochet qui a tendance à devenir bécard. V. BROCHET.

**BERCE.** — Ombellifère croissant dans les lieux humides et marécageux. En Sibérie, on en mange les jeunes pousses comme les asperges. En Lituanie et en Pologne, on prépare avec les feuilles et les semences une sorte de bière fort enivrante.

**BERCHOUX (Joseph).** — Ce poète français, né à Saint-Symphorien-de-Lay (Loire) en 1765 et mort à Marcigny (Saône-et-Loire) en 1839, a acquis un grand nom dans la littérature gastronomique grâce à un poème intitulé *la Gastronomie*, et qui parut en 1800.

Sans doute, dans ce poème, on ne saurait trouver le moindre enseignement sur l'art de la cuisine, voire sur celui de la gastronomie.

Berchoux n'était certainement pas un gastronome, et moins encore un gourmand connaisseur.

Mais son œuvre est digne d'être appréciée par sa verve, son ton badin et spirituel, son style harmonieux bien que parfois un peu solennel.

Aujourd'hui encore, on lit cet ouvrage avec agrément. Et Berchoux est, à juste titre, considéré comme un des plus célèbres parmi les « pères de la table », avec Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin et de Cussy.

Les œuvres de ces écrivains ont été réunies en un volume édité par Charpentier, en 1829, sous le titre *Les Classiques de la Table*.

**BERGAMOTE.** — La bergamote, fruit du *bergamotier*, est une sorte de citron dont la saveur est très acide, mais très agréable.

On extrait de son écorce une huile essentielle très parfumée dont on fait usage en parfumerie, en pharmacie et aussi en confiserie.

En pâtisserie et en cuisine, on emploie le zeste confit de la bergamote pour parfumer les entremets.

**BERGAMOTE.** — On désigne sous ce nom plusieurs variétés de poires. La *bergamote d'automne* est la meilleure.

**BERLE.** — Plante aquatique dont les feuilles ont quelque ressemblance avec celles du céleri. On la désigne aussi sous les noms de *persil des marais*, *resson sauvage* et *ache d'eau*.

Les feuilles de la berle se mangent en salade.

De cette plante, il ne faut consommer que les feuilles, car sa racine est vénéneuse.

**BERLINGOT.** — Sorte de bonbon dur fait avec du sucre et parfumé avec des aromates divers, surtout avec de l'essence de menthe.

Plusieurs régions françaises ont chacune leur spécialité de berlingots.

**BERNACHE ou BERNACLE.** — Variété d'oie sauvage qui, en

été, habite les régions polaires, et l'hiver vient sur nos côtes.

On prépare l'oie sauvage comme l'*outarde*. V. ce mot.

**BERNACLE.** — Coquillage. V. ONODONTE.

**BERNARD (Emile).** — Praticien du *xx<sup>e</sup>* siècle qui exerça son art à la cour de Guillaume I<sup>er</sup>, roi de Prusse.

En collaboration avec Urbain Dubois, il a écrit un des meilleurs ouvrages culinaires du *xix<sup>e</sup>* siècle : *la Cuisine classique*.

**BERNARD-L'ERMITE.** — Ce crustacé, dont le nom scientifique est *pagure*, a une particularité des plus curieuses. La nature ne lui ayant donné une carapace résistante que jusqu'à la ceinture, il s'introduit, pour se protéger contre ses ennemis, dans des coquilles de mollusques abandonnées par leur premier occupant.

De ce crustacé, Alexandre Dumas père dit, dans son *Dictionnaire de cuisine*, que « le créateur, qui avait commencé à l'habiller en homard, a été dérangé ou distrait au milieu de la besogne, et l'a terminé en...

limace.

« Aussi, pour mettre à l'abri cette partie de son individu si mal défendue et si tentante, dès qu'il voit une coquille qui convient à sa taille, il mange le propriétaire de la coquille et prend sa place toute chaude. »

Ce crustacé se prépare comme les crevettes. Après l'avoir sorti de sa coquille, on le fait cuire dans un court-bouillon salé, aromatisé avec thym et laurier. On peut aussi, simplement, le cuire à l'eau de mer (si, toutefois, on a le droit de puiser de l'eau de mer, car toujours, sous une forme ou sous une autre, persiste chez nous l'impôt sur la gabelle).

On peut aussi, après avoir nettoyé le bernard-l'ermite, l'arroser de beurre et le faire cuire, dans sa coquille d'emprunt, sur le gril, ou sur des cendres brûlantes.

**BERNICLE.** — Nom vulgaire de la *patelle* commune, coquillage conique qui se fixe sur les rochers au bord de la mer. On la nomme encore suivant les régions *flie*, *bassin*, *jamble* ou *arapède*. LIS. chair est un peu dure, on la mange crue nature ou à la vinaigrette. On peut faire cuire les petites comme les moules, les grosses se font aussi rôties sur le gril, garnies de beurre.

**BERRICHONNE (À la).** — Garniture applicable surtout à de grosses pièces de boucherie et, principalement, à celles de mouton. Se compose de choux braisés, de petits oignons, de marrons et de tranches de lard maigre.

**BERRY.** — Le Berry est le pays d'élection du mouton. Les moutons élevés dans cette contrée sont réputés et les amateurs de bonne viande les prisent d'une façon toute particulière.



Joseph Berchoux (1765-1839).



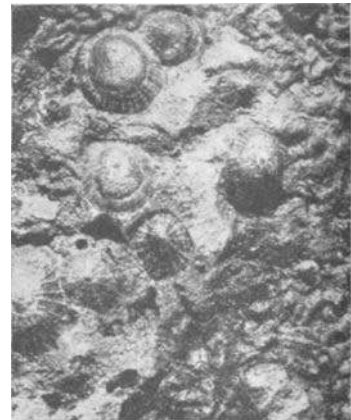
Bergamote.



Berle ou ache d'eau.



Bernard l'ermite.



Bernicles ou patelles fixées sur un rocher.

Le mouton n'est pas, bien entendu, la seule richesse gastronomique du Berry. Il est dans cette province, où de tout temps on a aimé faire bonne chère, un grand nombre d'autres produits excellents, tant solides que liquides.

Les gourmets (par gourmets, nous entendons ici les connaisseurs en vins) apprécient fort les vins de cette contrée.

La renommée des vins du Cher date de loin. « Les environs de Sancerre, dit un historien, Jean Chaumeau, seigneur de Lassay, sont agrémentés de petites collines quasi toutes plantées de vignes, sur lesquelles on cueille tous les ans grande quantité de fort bons et excellents vins. »

« Le plus fameux de tous ces vins, dit Hugues Lapaire, fils du Berry, dans la *Cuisine berrichonne*, est celui que l'on récolte encore à Chavignol, sur la côte des Bouffants, le *clos de la comtesse*, que, dans le parler local, on appelle du *sauvignon*. »

Dans le Boischaux, à La Châtre, sur les légères pentes de la campagne berrichonne, à Quincy, Reuilly, Marmagne, vers le sud-ouest, à Mornay-sur-Allier, Sagonne, dans les environs de Saint-Amand, à Châteaumeillant, Menneton, Azay, on cultive de fort jolis vins, et, un peu partout dans le haut et le bas Berry, un *petit gris*, parfois un peu rude et qui, comme disent nos paysans, a un goût de *terre noire* (traduisez terroir).

Le chavignol, que les amateurs désignent sous le joli nom de *moustille*, était fort prisé par Balzac. La bonne dame de Nohant, qui, nous dit l'historien anecdotique, était un parfait cordon bleu, appréciait aussi cet aimable vin.

Ce chavignol, vin assez capiteux, accompagne admirablement tous les plats qui se font dans cette région.

A vrai dire, le Berry ne compte pas dans son répertoire gastronomique des apprêts somptueux pouvant être mis en parallèle avec ceux de certaines autres provinces, mais la cuisine berrichonne se distingue par son aimable simplicité, par sa rusticité même.

Le garde-manger local est d'ailleurs bien approvisionné. On y trouve les fines volailles de Bourges, une grande variété de poissons d'eau douce, parmi lesquels il faut mentionner tout particulièrement les *lamproies* de Vierzon. On récolte enfin dans le Berry des légumes excellents, des fruits savoureux. Le gibier de plume et de poil est nombreux et de chair exquise.

Voici quelques-unes des spécialités culinaires de cette région :

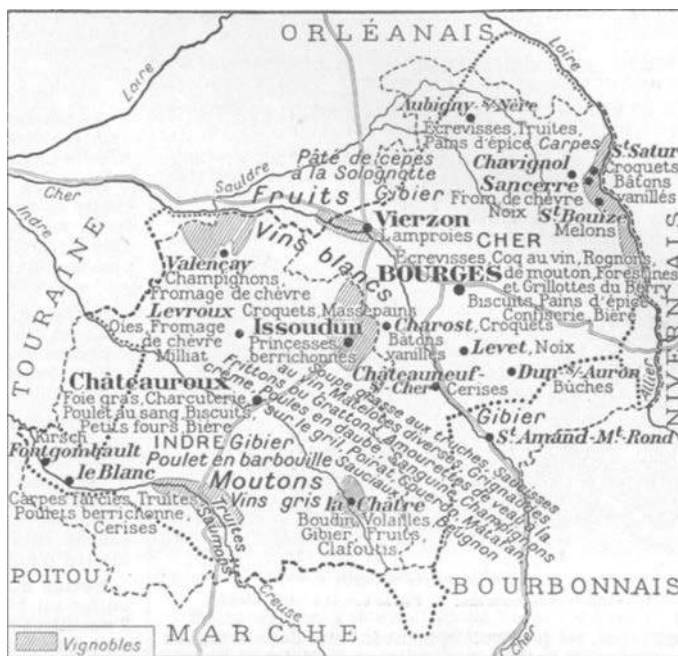
Les soupes *grasses aux truches* ou *tartouffes*, c'est-à-dire aux pommes de terre; aux *reuves* et au porc salé. « On est soupier dans le pays, dit Hugues Lapaire et, dans certains endroits, on mange la soupe le matin, à midi et le soir. »

La *sanguine*, sorte de crêpe faite avec du sang de poulet et que, dans le sud-ouest de la France, on appelle *sanquette*; les *matelotes* diverses; le *citrouillet* ou pâté de citrouille; les *sauciaux*, sortes de crêpes paysannes; le *truffiat*, rustique galette de pommes de terre; les *grignaudes*, fouace rustique aux frittons ou grattons de porc.

Citons encore le *poulet en barbouille*, qui est une façon de poulet au sang; l'antique *matafan*; la *gouère* ou *gouéron* aux pommes de terre.

**BESAIGRE.** — Terme employé pour indiquer qu'un vin commence à aigrir. On dit qu'il tourne au besaigre.

**BESI.** — Mot courant en Franche-Comté et dans le Jura pour désigner la viande de vache salée et desséchée.



Carte gastronomique du Berry.

**BESI.** — Nom générique de plusieurs espèces de poires.

**Besi de Caissoy.** — Variété de poires d'hiver que l'on nomme aussi *roussette d'Anjou*.

La chair de cette poire est un peu cotonneuse.

**Besi de la Motte.** — Poire d'automne, à chair blanche et succulente.

**Besi d'Héry.** — Poire d'hiver qui tire son nom d'une forêt de Bretagne d'où elle est originaire.

**BÉTAIL.** — Par ce mot, on désigne l'ensemble des animaux, ceux de boucherie surtout, élevés dans une exploitation agricole.

Improprement, on désigne aussi par ce mot les petits animaux de basse-cour, volailles diverses et lapins de clapiers.

Les seuls animaux pouvant être désignés par ce nom sont les taureaux, les bœufs et les vaches, les veaux, les moutons et agneaux, et, par extension, les porcs.

**BÊTE.** — Sous ce nom, on entend, en langage culinaire, divers animaux quadrupèdes pouvant servir à l'alimentation de l'homme.

Les bêtes de boucherie, que l'on comprend sous le terme générique de *bétail*, ont été énumérées à ce mot.

De plus, certaines bêtes de somme, comme le cheval, le mulet, l'âne, le chameau, sont parfaitement comestibles.

Parmi les bêtes de basse-cour, toutes élevées pour l'alimentation, nous citerons : les cochons, les lapins, les chèvres.

Parmi les bêtes sauvages, qui constituent le gibier de poil, et qui, toutes, sont comestibles (quelques-unes sont même des plus savoureuses), nous citerons : le chevreuil, le chamois, le daim, le cerf, le sanglier et les femelles et petits de ces animaux.

Les bêtes dites *fauves*, telles que : lions, tigres, panthères, etc., sont, dans certains pays, employées pour l'alimentation.

Communément, en langage d'élevage ou de basse-cour, on appelle *bêtes à cornes* les bœufs, les vaches, les taureaux, les chèvres et les boucs.

**BÊTE À CORNE.** — Terme d'argot dont, autrefois,

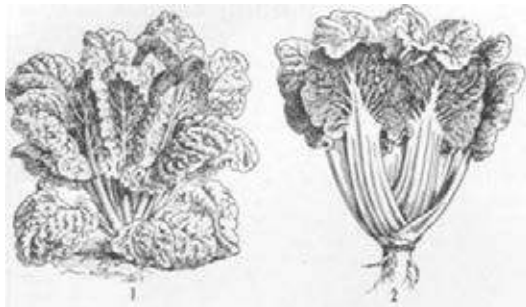


on désignait la fourchette, cela parce que, anciennement, les fourchettes n'avaient que deux dents.

**BÊTE DE COMPAGNIE.** — On désigne sous ce nom le sanglier entre un an et deux. V. SANGLIER.

**BÊTE ROUSSE.** — Nom que l'on donne au sanglier de six mois à un an. V. SANGLIER.

**BETTE, BLETTE ou POIRÉE À CARDE.** — Connue encore sous les noms de *carde*, *joutte*, etc., est une plante potagère du même genre que la betterave, dans laquelle la culture a développé les feuilles, le pétiole et la grosse côte. Cette culture, assez répandue



Bette ou poirée à carde :  
1. Poirée blonde commune; 2. Poirée blonde à carde blanche.

en France, est particulièrement intense dans la région lyonnaise, où ce légume est très apprécié. On en trouve sur les marchés de juillet aux premiers froids.

Les variétés les plus employées en cuisine sont : la *poirée à cardes blondes*, la *poirée à cardes vertes de Lyon*, la *poirée à cardes rouges* et la *poirée à cardes jaunes du Chili* qui, bien que cultivée surtout comme plante ornementale est comestible au même titre que les autres.

On connaît enfin la *blette à couper* cultivée pour ses feuilles que l'on prépare comme les épinards.

En Angleterre, on est très friand d'une poirée extrêmement délicate connue sous le nom de *sea kale beet* et que l'on apprête comme les asperges.

En France, au printemps, on récolte également les jeunes pousses des vieux pieds de poirée.

Les blettes se préparent à la fois comme les cardons et comme les épinards. Les côtes ou *cardes*, généralement larges et tendres, fournissent un légume délicat, et les parties vertes de ses feuilles en produisent un autre non moins apprécié.

**MÉTHODE.** — *Préparation des cardes* : Parer les côtes (on réserve les parties vertes pour un autre emploi), les éplucher et supprimer toutes les filandres. Les diviser en tronçons de 6 à 8 centimètres de longueur. Cuire dans un blanc à légumes. (V. BLANC. *blanc pour champignons et autres légumes*.) Les égoutter et les préparer selon indication de recette.

On peut également faire cuire les cardes dans de l'eau salée; cuites ainsi, elles sont moins blanches.

*Préparation des feuilles vertes* : Les laver à plusieurs eaux. Les blanchir 8 minutes à l'eau bouillante salée; les égoutter, les rafraîchir, les éponger sur un linge; les hacher et les préparer, selon indication, à la façon des épinards. V. ce mot.

**Bettes au beurre.** — Les cuire au blanc, les égoutter et les mettre dans une sauteuse avec 100 grammes de beurre frais pour 500 grammes de légumes.

Étuver, à couvert, à chaleur douce, de 15 à 20 minutes. Dresser en légumier; arroser avec le beurre de cuisson.

**Bettes au beurre** (Autre méthode). — Les parer et les diviser en tronçons. Les blanchir légèrement à l'eau salée; les égoutter, les rafraîchir et les mettre dans une sauteuse avec 2 décilitres d'eau et 100 grammes de beurre, pour 500 grammes de légumes. Dresser en légumier; arroser avec le beurre.

**Bettes à la béchamel.** — Egoutter 500 grammes de

bettes cuites au blanc. Les mettre dans une sauteuse avec 3 décilitres de sauce béchamel pas trop épaisse.

Faire étuver, à couvert, pendant 5 minutes. Dresser en légumier et arroser avec la sauce additionnée de 80 grammes de beurre.

**Bettes au blanc.** — On désigne sous cette appellation les *Bettes à la béchamel*, dont la recette est donnée ci-dessus.

**Bettes à la crème.** — Egoutter 500 grammes de bettes cuites au blanc; les faire étuver 5 minutes avec 50 grammes de beurre; mouiller de 4 décilitres de crème fraîche bouillante. Laisser cuire jusqu'à réduction de moitié. Dresser en légumier et arroser avec la cuisson additionnée de 60 grammes de beurre.

**Bettes au gratin.** — Préparer les bettes à la béchamel; les ranger dans un plat allant au feu avec sauce béchamel dessous et dessus.

Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu, faire gratiner à four chaud.

**Bettes à la hollandaise.** — Parer et diviser les bettes en tronçons un peu longs; les bottelet comme des asperges; les faire cuire à l'eau salée bouillante.

Les égoutter, les dresser sur grille, ou sur serviette et servir avec sauce hollandaise à part.

On peut servir les bettes ainsi préparées avec des sauces diverses telles que : beurre fondu, crème, maître d'hôtel, mousseline, vinaigrette, etc.

**Bettes au jus.** — Egoutter 500 grammes de bettes cuites au blanc; les mettre dans une sauteuse avec 3 décilitres de jus brun de veau. Laisser mijoter à couvert, pendant 10 minutes.

Dresser en légumier et arroser avec le jus additionné de 50 grammes de beurre.

**Bettes à l'italienne.** — Comme les *Bettes au jus*, en remplaçant ce dernier par la sauce italienne.

**Bettes à la lyonnaise.** — Comme les *Bettes au jus*, en remplaçant ce dernier par la sauce lyonnaise.

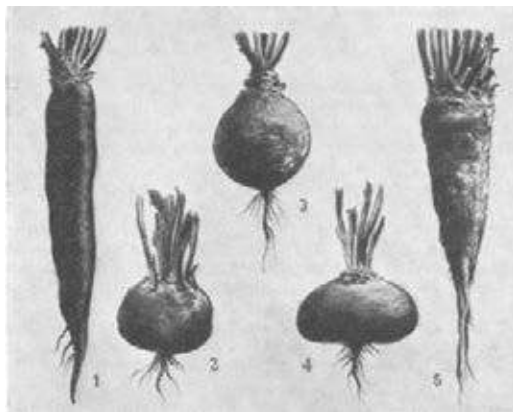
**Bettes à la milanaise.** — Faire cuire les bettes à l'eau salée; les égoutter, les éponger et les préparer comme les *Asperges à la milanaise*.

**Bettes à la moelle.** — Egoutter les bettes, les éponger et les préparer comme les *Cardons à la moelle*. V. CARDONS.

**Bettes Mornay.** — Autre dénomination des *Bettes au gratin*.

**Bettes à la polonaise.** — Faire cuire les bettes à l'eau salée, les égoutter, les éponger et les préparer comme les *Asperges à la polonaise*.

**BETTERAVE.** — Cette plante potagère compte un grand nombre de variétés, qui sont cultivées soit uni-



Betteraves potagères :  
1. Betterave rouge noir longue des vertus; 2. Betterave rouge ronde pécoc; 3. Betterave rouge glohe pour la production d'été; 4. Betterave rouge noir plate d'Egypte; 5. Betterave rouge crapaudine (épiderme noir gerçure).

quement pour les besoins de la distillerie, soit pour nourrir le bétail, soit enfin comme plantes potagères désignées sous le nom de *betteraves à salade*.

Parmi les meilleures variétés de betteraves à salade sont : la rouge crapaudine, la rouge foncé de Massy, la rouge grosse, la rouge ronde précoce, la rouge noir plate d'Égypte, la rouge foncé d'été, la rouge noir ronde hâtive.

Les Romains cultivaient déjà la betterave; ils en utilisaient les feuilles comme légume.

Dans la cuisine russe, on emploie beaucoup les feuilles et les racines de betteraves rouges, notamment pour la confection de divers potages. V. CUISINES ÉTRANGÈRES, *Cuisine russe*.

Pour la betterave à sucre, voir SUCRE.

Les feuilles de la betterave sont parfaitement comestibles. Elles sont notamment utilisées dans bon nombre de préparations culinaires étrangères, mais c'est surtout la racine qui, cuite à l'eau ou au four, est employée, en France, comme garniture de salades, de hors-d'œuvre et de certaines entrées de gibier.

Mais nous indiquons ci-dessous une série de préparations qui démontreront que cette racine pourrait être plus souvent mise à contribution en cuisine.

MÉTHODE DE PRÉPARATION. — Laver et brosser les betteraves; les essuyer et les mettre à cuire au four (four de boulanger ou de pâtisseries surtout).

Lorsqu'elles cèdent légèrement sous la pression du doigt, les retirer du four et les conserver au frais.

**Betteraves à l'anglaise.** — Eplucher des betteraves choisies bien tendres; les détailler en tranches épaisses, les cuire à l'eau salée, les égoutter, les éponger et les servir avec du beurre frais à part.

**Barquettes de betteraves.** — Préparer ainsi ces barquettes servies comme hors-d'œuvre : Garnir de betteraves cuites, coupées en petits dés, et assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise, des croûtes à barquettes.

**Cassolettes de betteraves garnies.** — Se servent comme hors-d'œuvre. Détailler en rondelles épaisses de grosses betteraves cuites au four. Parer ces rondelles et les creuser de façon à faire des sortes de cassolettes. Garnir ces cassolettes avec une composition à hors-d'œuvre froid quelconque : salpicons d'œufs durs, de poissons, de légumes, assaisonnés à la mayonnaise; purées diverses, etc.

**Betteraves à la béchamel.** — Couper en rondelles un peu épaisses 2 betteraves préalablement cuites au four et épluchées. Les étuver à chaleur douce dans un sautoir, avec deux cuillerées de beurre et une pincée de sel.

Les dresser dans un légumier et les napper de sauce béchamel pas trop épaisse et bien beurrée.

**Betteraves à la crème.** — Etuver au beurre les betteraves coupées en rondelles. Les dresser dans un légumier.

Déglacer la casserole de cuisson avec 4 décilitres de crème préalablement bouillie.

Réduire de moitié. Assaisonner et incorporer, hors du feu, 60 grammes de beurre et napper les betteraves avec cette crème.

**Betteraves pour garnitures et autres apprêts.** — Eplucher des betteraves cuites au four, bien refroidies. Les détailler en tranches rondes, unies ou cannelées, en demi-lunes, en dés plus ou moins gros, en julienne. Ainsi préparées, les betteraves peuvent être employées pour garnir des plats chauds.



Baratte ancienne et malaxage du beurre.

**Betterave pour garnitures de hors-d'œuvre et de salades.** — Choisir des betteraves à chair très rouge et de forme régulière et les faire cuire à four doux.

Les laisser refroidir, les éplucher, supprimer les parties filandreuses et les détailler en rondelles minces, en petits dés, ou en julienne, suivant indication de recette.

**Betteraves au jus.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Betteraves à la crème*, en remplaçant cette dernière par 2 décilitres de jus brun lié. Faire bouillir quelques instants les betteraves dans le jus. Dresser en timbale.

**Betteraves à la lyonnaise.** — Mettre les rondelles de betteraves à étuver pendant quelques minutes dans une casserole où l'on aura fait fondre 4 cuillerées d'oignon finement émincé avec 50 grammes de beurre. Quelques minutes avant de servir, mouiller de 2 décilitres de jus brun lié.

**Betteraves à la poitevine.** — Mettre les rondelles de betterave à étuver pendant quelques minutes dans 2 décilitres de sauce lyonnaise. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de vinaigre.

**Salade de betteraves.** — Détailler la betterave cuite en julienne ou en rondelles minces. L'assaisonner à la vinaigrette. Dresser en ravier, saupoudrer de persil haché et garnir, suivant le goût, de petits anneaux d'oignons crus.

**Salade de betteraves à la crème.** — Détailler la betterave comme ci-dessus. L'assaisonner avec de la sauce moutarde à la crème. V. SALADES.

**BEURRE.** — Substance grasse extraite du lait des mammifères, connue et employée dans l'alimentation de l'homme depuis la plus haute antiquité.

L'origine du beurre remonte, en effet, aux peuples pasteurs qui, pour le préparer, utilisaient le lait des vaches, des brebis, des chèvres, voire des juments et des ânesses, et même des chamelles qu'ils élevaient pour leurs besoins domestiques, et qui les suivaient dans toutes leurs pérégrinations.

Les Ariens firent connaître le beurre aux habitants de l'Inde, qui, bien vite, le considèrent comme un aliment sacré.

Cet aliment précieux, ils le firent figurer dans la géographie mythologique de leur pays, sous la forme d'un fleuve de beurre (Salmala) qui entourait de ses méandres l'une des sept zones concentriques symbolisant la Terre et qui étaient placées autour du Méron, qui passait pour être l'axe du monde.

Les Hébreux connaissaient le beurre et en usaient non seulement comme aliment, mais aussi comme remède.

Abraham, lit-on dans la Genèse, offrit du beurre, aliment symbolique, « aux trois messagers qui se présentèrent devant

sa tente, dans la plaine de Mancré ». Dans ses proverbes, Salomon dit : « Celui qui bat le lait en fait sortir le beurre. » Et cela démontre bien que le barattage était connu des Hébreux. Moïse avait dit au peuple d'Israël, assemblé autour de lui (remarque qui fait bien voir que le beurre était considéré alors comme une substance des plus précieuses), que « L'Eternel avait fait manger le beurre des vaches à son peuple jusque dans les lieux arides et désertiques ».

L'histoire des aliments nous apprend que les Scythes qui, eux aussi, connaissaient le beurre, le firent connaître aux Grecs. Dès lors, le beurre entra dans la gastronomie pure ; son usage se répandit bien vite dans le monde civilisé, concurremment avec celui de l'huile et des autres substances grasses.

Cependant, dans quelques pays méridionaux, notamment chez les Romains, on usait pour les préparations culinaires de l'huile, bien plus que du beurre. Cet usage persiste d'ailleurs encore dans certaines régions du midi de la France, dans la Provence surtout, où, dans tous les apprêts de cuisine, l'huile joue le premier rôle.

**Préparation du beurre.** — Les globules gras du lait se trouvent à l'état d'émulsion relativement stable; ils se séparent cependant lorsqu'on laisse le liquide au



Grande baratte mécanique dans une beurrerie coopérative.

repos et montent à la surface sous forme de crème. Si on soumet le lait à une série de chocs répétés, ce qui constitue l'opération du **barattage**, on agglutine ces globules en une masse compacte qui est le beurre.

On peut baratter le lait doux ou aigri, mais, en pratique on préfère baratter la crème, recueillie à la surface du lait ou séparée par centrifugation après l'avoir laissé mûrir pendant un certain temps, variable selon la température. Ce mûrissement, qui est dû à l'action de certains ferments lactiques, a pour effet d'aigrir légèrement la crème ; le beurre qui en provient a plus de parfum et se conserve mieux. En Angleterre, on fait bouillir la crème avant le barattage.

Au sortir de la baratte, le beurre renferme encore une notable proportion de petit-lait et il doit subir l'opération du **délaitage** qui se fait par pétrissage ou malaxage de la masse avec ou sans lavage à l'eau pure.

Le beurre renferme toujours une faible proportion de petit-lait, tenant en solution du lactose, des sels minéraux, et de la caséine.

La quantité d'eau ne doit pas dépasser 14 à 16 p. 100, celle des cendres 1 à 2 p. 100; on admet en moyenne un résidu de 1,50 p. 100 à la fonte et il faut soupçonner une addition frauduleuse si ce résidu dépasse 4 p. 100. Le point de fusion du beurre est entre 31° et 36°.

**Qualités du beurre.** — Un bon beurre doit avoir une consistance demi-molle à la température ordinaire; ne pas laisser suinter de gouttelettes, ce qui indique une trop forte proportion d'eau, un délaitage insuffisant; son odeur est faiblement aromatique, sa saveur doit être douce et agréable; appliqué sur la langue, il doit fondre, sans laisser de grumeaux.

La couleur peut être blanche, mais les consom-

mateurs préférant les beurres d'un jaune plus ou moins prononcé, les marchands ont soin de le colorer; ce qui est plus important c'est que la coloration soit bien homogène dans la masse, car une fraude fréquente consiste à enrober un beurre de qualité inférieure avec un produit de choix.

Le beurre frais est le plus digestible parmi les corps gras employés en cuisine; il est même souvent le seul qui convienne aux dyspeptiques; on admet — sans preuves bien certaines — que le beurre cru, ajouté au dernier moment à un légume (préparation « à l'anglaise ») est plus digestible que le beurre cuit; il est plus vraisemblable qu'il s'agit simplement d'une question de quantité. Par contre, le beurre fortement chauffé, avec décomposition partielle des acides gras (beurre « noir ») est souvent mal toléré par certains estomacs.

**Falsification du beurre.** — Le beurre est sujet à des fraudes, les unes exceptionnelles (addition de substances amylicées), les autres assez fréquentes (addition de margarine ou de beurres végétaux).

La coloration artificielle, à l'aide de décoction de fleurs de souci ou de rocou, n'a aucun inconvénient et est tolérée.

Les beurres insuffisamment délaités offrent au consommateur un certain poids d'eau, au prix du beurre; nous avons déjà cité le « fourrage » des mottes, avec des beurres de qualité inférieure ou même rances; ce fourrage va quelquefois plus loin et l'on peut trouver au sein des mottes, si on n'a pas pris le soin de les sonder, les substances les plus hétéroclites, voire des cailloux.

Le mélange de corps gras d'autre nature (huiles végétales, beurres végétaux et surtout oléo-margarine) est une fraude au premier chef que l'analyse décèle toujours.

**Conservation du beurre.** —

Pour conserver le beurre, on use de différents procédés, en particulier du salage et de la fusion.

**Beurre salé.** — L'opération se fait par malaxage avec une certaine quantité de sel fin; on distingue des beurres **demi-sel** (3 à 5 p. 100) et des **beurres salés** (8 à 10 p. 100 de sel). Le beurre salé, surtout le beurre demi-sel, convient à la plupart des usages culinaires.

**Beurre fondu.** — Ici encore, on distingue deux procédés, selon que la fusion se fait à feu doux, au bain-marie, de préférence, ou à grand feu. La seconde méthode donne des produits se conservant mieux, mais au détriment de la saveur. La clarification, qui a pour effet d'évaporer l'eau et de précipiter la caséine retenue dans le beurre, est fréquemment employée en cuisine; elle permet de frire légèrement, de **frioler** au beurre certains articles comme des croquettes, des côtelettes « milanaise » sans les exposer à noircir comme cela arrive avec du beurre frais; par suite de la déshydratation du beurre, elle évite aussi le pétilement de la friture et la projection dangereuse de gouttelettes brûlantes.

**Clarification du beurre.** — V. CLARIFICATION.

**BEURRES VÉGÉTAUX.** — Ces produits ne doivent pas être mis dans le commerce sous le nom de **beurres**, mais doivent être désignés par l'étiquette « graisses végétales » ou par un nom de fantaisie (végétaline, cocose, etc.).

On peut, par des traitements appropriés, donner une consistance solide ou demi-solide à certaines huiles végétales, par exemple l'hydrogénisation de l'huile de coton, en présence de mousse de nickel comme catalyseur, permet d'obtenir une sorte de beurre ou de saindoux artificiel, dont le principal emploi est de falsifier le saindoux d'Amérique.

**Beurre de coco.** — Le beurre végétal le plus employé en France est le *beurre de coco*. Le *coprah* (calotte albumineuse qui tapisse l'intérieur de la noix de coco), séché et soumis à une forte pression, donne une huile, employée en savonnerie; cette huile, décolorée et soumise à diverses manipulations, est convertie en un produit comestible, de consistance assez dure, ayant l'apparence du beurre fondu.

**Beurre de cacao.** — Substance grasse obtenue par pression des amandes de cacao torréfiées. Se trouve dans le commerce sous forme de plaques rectangulaires, brillantes, de couleur blanc jaunâtre. Saveur douce et agréable, rappelant celle du chocolat.

Fond entre 30° et 33° et reste liquide, par surfusion à une température inférieure, ne se solidifiant qu'à 23°.

Ce produit, dont il existe plusieurs marques, est stérilisé et, par conséquent, d'excellente conservation; il est absolument privé d'eau et sa digestibilité est parfaite, peut-être même supérieure à celle du beurre de vache; sa saveur est absolument neutre et ne peut en aucune façon rivaliser avec celle du beurre.

**Beurre de muscade.** — Substance grasse obtenue par pression des noix de muscade. Se trouve dans le commerce sous forme de pains rectangulaires recouverts de feuilles de palmier. Présente une couleur jaune brun, marbré de rouge, une grande onctuosité au toucher, et une odeur de muscade. Fond entre 36° et 56°.

Utilisé surtout en pharmacie.

**Beurres de noix, noisettes, arachides.** — Ce sont des produits Industriels fabriqués à l'usage des végétariens, qui veulent exclure tout élément animal de leur alimentation.

Ces produits, de goût assez fin, ont l'inconvénient d'être très chers. Ils peuvent trouver certains usages culinaires.

**BEURRES COMPOSÉS.** — On désigne sous ce nom : 1° les beurres additionnés d'une ou de plusieurs substances, généralement réduites en purée ou hachées; 2° les beurres cuits à divers degrés ou simplement fondus, assaisonnés et condimentés, employés pour accompagner divers apprêts de poissons, viandes, légumes.

Les beurres composés du premier genre s'emploient soit comme élément complémentaire de sauces et apprêts divers, soit comme élément auxiliaire pour le dressage de certains plats froids, ou comme garniture de hors-d'œuvre froids.

**Beurre d'ail.** — Piler finement au mortier, avec 200 grammes de beurre frais, 100 grammes de gousses d'ail, pelées, blanchies, égouttées et épongées. Passer le beurre au tamis fin.

**Emplois.** — Élément complémentaire de certaines sauces; garniture de hors-d'œuvre froids.

**Beurre d'amandes.** — Piler en pâte fine 75 grammes d'amandes douces mondées et lavées, en les additionnant de quelques gouttes d'eau froide pour les empêcher de tourner en huile. Ajouter 150 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués ci-dessus. S'emploie aussi pour liaison finale de potages et de certaines sauces blanches.

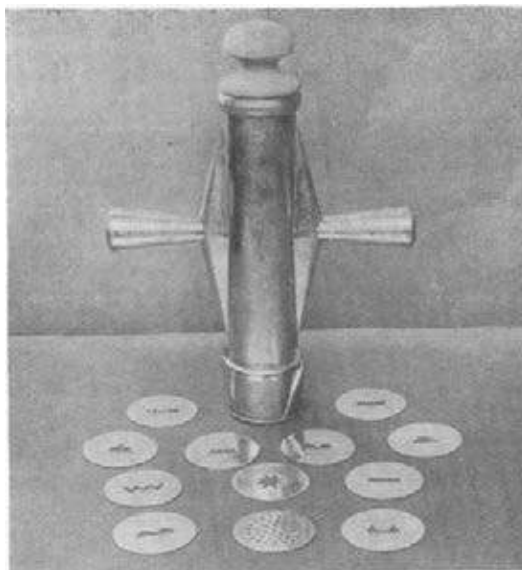
**Beurre d'anchois.** — Piler au mortier, avec 200 grammes de beurre, 75 grammes de filets d'anchois, dessalés et éponnés. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le *Beurre d'ail*. On emploie aussi ce beurre comme accompagnement des poissons et des viandes grillées.

**Beurre d'avelines.** — Se prépare, avec avelines mondées, comme le *Beurre d'amandes*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le *Beurre d'amandes*.

**Beurre Bercy.** — Réduire de moitié 2 décilitres de vin blanc additionné d'une cuillerée à soupe d'échalote hachée finement. Lorsque cette réduction est presque froide, lui ajouter 200 grammes de beurre frais ramolli; 500 grammes de moelle de bœuf coupée



Seringue à beurre avec ses plaques donnant des profils variés.

en dés, pochée à l'eau salée et égouttée, une cuillerée de persil haché, le jus d'un demi-citron. Assaisonner de 8 grammes de sel fin et d'une pincée de poivre fraîchement moulu.

**Emplois.** — Accompagnement de viandes et de poissons grillés. Se sert sur ou dessous les viandes ou les poissons grillés, ou, à volonté, à part, en saucière.

**Beurre de caviar.** — Broyer au mortier 75 grammes de caviar pressé. Ajouter 150 grammes de beurre. Bien mélanger. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément de garniture des *Canapés à la russe*, et de divers hors-d'œuvre froids. S'emploie aussi comme élément complémentaire de certaines farces de poisson.

**Beurre de champignons.** — Piler finement au mortier 150 grammes de champignons de couche escalopes, passés vivement au beurre, assaisonnés de sel et poivre. Ajouter 150 grammes de beurre frais. Mélanger; passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément complémentaire pour sauces blanches; élément de garniture des hors-d'œuvre froids.

**Beurre Chivry.** — Blanchir 3 minutes dans de l'eau salée 150 grammes de feuilles de persil, estragon, cerfeuil, pimprenelle fraîche et ciboulette. Egoutter ces herbes, les rafraîchir, les éponner. Les piler au mortier avec 20 grammes d'échalote hachée, blanchie. Ajouter 150 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément complémentaire de sauces blanches. Élément de garniture de hors-d'œuvre froids.

Ce beurre composé est aussi désigné sous le nom de *Beurre ravigote*.

**Beurre de ciboulette.** — Se prépare comme le *Beurre d'échalote*, avec ciboulette verte.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le *Beurre d'échalote*.

**Beurre de citron.** — Additionner du zeste d'un citron haché finement 200 grammes de beurre. Assaisonner de sel et de poivre blanc. Bien mélanger.

**Emplois.** — Élément de garniture des hors-d'œuvre froids.

**Beurre Colbert.** — Beurre à la maître d'hôtel, additionné, pour 100 grammes de beurre, d'une petite cuillerée d'estrageon haché et d'une grande cuillerée de glace de viande dissoute.

**Emplois.** — Accompagnement de poissons frits, dits à la *Colbert*, de viandes ou poissons grillés.

**Beurre de crabes.** — Se prépare, avec petits crabes, cuits au court-bouillon et égouttés, comme le *Beurre de crevettes*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre de crevettes.

**Beurre de crevettes (à froid).** — Piler finement au mortier 150 grammes de crevettes, grises ou roses, cuites, avec un poids égal de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément complémentaire de sauces maigres; élément de garniture de hors-d'œuvre froids, de poissons froids.

**Beurre de crevettes (à chaud).** — Se prépare, avec crevettes cuites, comme le *Beurre d'écrevisses* fait à chaud.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués dans la recette précédente.

Le beurre de crevettes, comme celui de tous les autres crustacés, peut être préparé avec les carapaces des crustacés dont la chair est employée d'autre part.

**Beurre d'échalote.** — Broyer finement au mortier 125 grammes d'échalotes émincées, blanchies, égouttées et éponnées. Ajouter un poids égal de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués ci-dessus. S'emploie surtout comme accompagnement des viandes et des poissons grillés.

**Beurre d'écrevisses (à chaud).** — Piler finement au mortier les carapaces et parures d'écrevisses cuites à la mirepoix (dont les queues sont employées d'autre part). Ajouter un poids égal de beurre frais. Bien mélanger.

Mettre cette composition dans une petite casserole. Placer cette casserole dans une autre plus grande contenant de l'eau chaude (ce qui constituera un bain-marie). Faire fondre doucement le beurre d'écrevisses. Lorsqu'il est complètement fondu, le renverser sur un linge que l'on aura placé au-dessus d'une terrine contenant de l'eau glacée. Tordre le linge sur cette eau afin de faire passer tout le beurre à travers.

Faire bien prendre le beurre passé sur glace. Lorsque ce beurre est bien figé, le retirer de la terrine. Le bien éponger dans un linge.

**Emplois.** — Élément complémentaire pour sauces, coulis, potages de crustacés liés; farces de poissons; ragoûts de crustacés.

**Beurre d'écrevisses (à froid).** — Se prépare, avec carapaces et parures d'écrevisses cuites à la mirepoix, comme le *Beurre de crevettes à froid*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre de crevettes.

**Beurre pour escargots dits à la bourguignonne.** — Les proportions suivantes ont été établies pour 100 escargots de bonne grosseur :

Ajouter à 700 grammes de beurre très fin les Ingrédients suivants : 70 grammes d'échalote finement hachée; 2 gousses d'ail broyées et réduites en pâte; 2 fortes cuillerées de persil haché. Assaisonner de 24 grammes de sel et de 4 grammes de poivre. Bien mélanger.

**Emploi.** — Pour le remplissage des coquilles d'escargots préparés à la bourguignonne. V. ESCARGOTS.

**Beurre d'estragon.** — Blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée 125 grammes de feuilles d'estragon frais. Les égoutter, rafraîchir et éponger, et les piler au mortier avec 200 grammes de beurre frais. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément complémentaire de sauces diverses; élément de garniture de hors-d'œuvre froids.

**Beurre fondu.** — Se prépare en faisant fondre, à chaleur douce, du beurre très fin assaisonné de sel, d'une pincée de poivre blanc et acidulé de quelques gouttes de jus de citron.

**Emploi.** — Accompagnement de poissons pochés, de légumes bouillis à l'eau.

**Beurre de harengs.** — Se prépare, avec filets de harengs saurs, comme le *Beurre d'anchois*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre d'anchois.

**Beurre de harengs délicatessen.** — Se prépare, avec filets de harengs délicatessen, comme le *Beurre de harengs saurs*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre d'anchois.

**Beurre de homard (à froid).** — Se prépare, avec les parties crémeuses, le corail et les œufs de homard (cuit au court-bouillon), comme le *Beurre de crevettes à froid*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre de crevettes à froid.

**Beurre de homard (à chaud).** — Se prépare, avec carapace et parures de homard, cuit au court-bouillon ou à la mirepoix, comme le *Beurre d'écrevisses à chaud*.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux du beurre d'écrevisses à chaud.

Ce beurre est souvent désigné sous le nom de beurre colorant rouge. En principe, ce dernier beurre se prépare surtout en broyant ensemble au mortier un poids égal de corail ou d'œufs de crustacés divers cuits au court-bouillon, et de beurre cru.

**Beurre de laitances.** — Ce beurre, que l'on emploie surtout pour la garniture des hors-d'œuvre froids, se prépare en broyant ensemble au mortier un poids égal de laitances de harengs saurs et de beurre. Ce beurre est ensuite passé au tamis fin.

On peut aussi préparer ce beurre en pilant au mortier 125 grammes de laitances de poissons divers (celles de carpe surtout) pochées, refroidies et bien éponnées, avec 200 grammes de beurre.

Ce dernier beurre s'emploie comme élément complémentaire de certaines sauces maigres.

**Beurre de langouste.** — Se prépare avec carapace et parures de langouste comme le *Beurre de homard*.

**Beurre à la maître d'hôtel.** — Travailler à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit ramolli en pommade, 200 grammes de beurre frais additionné d'une cuillerée à soupe de persil haché, de 6 grammes de sel fin, d'une faible pincée de poivre fraîchement moulu et d'un filet de jus de citron.

**Emplois.** — Accompagnement de viandes et de poissons grillés; de poissons frits panés; de légumes divers bouillis à l'eau.

Suivant la nature des apprêts, le beurre à la maître d'hôtel se sert, fondu, à part, ou bien est mis directement sur ou sous les articles qu'il doit accompagner.

**Beurre manié.** — Se fait en mélangeant sans grumeaux 75 grammes de beurre et 100 grammes de farine.

Ce beurre s'emploie pour la liaison rapide de certaines sauces, notamment de celles dites à la *matelote*.

**Beurre marchand de vins.** — Réduire de moitié 3 décilitres de vin rouge additionné de 30 grammes d'échalote hachée finement. Ajouter à cette réduction une grande cuillerée de glace de viande dissoute (ou 2 cuillerées de fonds brun de veau très réduit). Ajouter 150 grammes de beurre ramolli en pommade, une cuillerée de persil haché, le jus d'un quart de citron. Assaisonner de sel et poivre. Bien mélanger.

**Emploi.** — Ce beurre s'emploie spécialement comme accompagnement de l'*Entrecôte grillée à la marchand de vins*.

**Beurre à la meunière.** — En principe, ce beurre est celui dans lequel on a fait cuire la substance (le plus souvent un poisson) qu'il doit accompagner. On peut cependant le préparer isolément de la façon suivante :

Faire chauffer du beurre à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette. Additionner ce beurre, au dernier moment, d'un filet de jus de citron, de sel et poivre.

**Emploi.** — Accompagnement des poissons préparés à la *meunière* (V. BAR, *Bar à la meunière*) et de certains légumes pochés ou étuvés au beurre.

**Beurre de Montpellier.** — Ce beurre s'emploie

surtout pour le dressage des plats froids, plus spécialement pour ceux de poisson. On peut le considérer comme un élément décoratif plutôt que comme un beurre d'accompagnement.

Cependant, il convient de faire remarquer que ce beurre, préparé selon les principes indiqués ci-dessous (et non obtenu en colorant du beurre ordinaire avec du vert végétal) est des plus savoureux et qu'il accompagne de façon parfaite les gros poissons froids avec lesquels on le sert.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — 1° Blanchir vivement à l'eau salée, dans un bassin de cuivre, les herbes suivantes, triées et lavées : 20 grammes de feuilles de persil; 20 grammes de cerfeuil; 20 grammes de cresson; 20 grammes d'estragon, autant de ciboulette et 25 grammes d'épinards.

Blanchir également à l'eau salée 40 grammes d'échalote hachée.

Egoutter ces herbes et condiments; les rafraîchir; les bien presser pour en extraire toute l'eau de cuisson;

2° Piler tous ces articles au mortier, en leur ajoutant les Ingrédients suivants : 3 cornichons de gros-seur moyenne; une forte cuillerée de câpres bien pressées; 4 filets d'anchois dessalés; une petite gousse d'ail.

Lorsque tous ces articles sont réduits en pâte fine, leur ajouter 750 grammes de beurre, 3 jaunes d'œufs durs, 2 jaunes d'œufs crus.

Ajouter enfin, en broyant toujours au pilon, et en la versant petit à petit, 2 décilitres d'huile d'olive. Assaisonner de sel et d'une pointe de cayenne. Passer au tamis fin ou à l'étamine. Mettre le beurre dans une terrine et le travailler au fouet afin de l'obtenir bien lisse.

Lorsque le beurre de Montpellier est préparé spécialement pour décorer les plats froids et faire des croûtons, on supprime les jaunes d'œufs crus et l'huile. Ce beurre décoratif est étalé en couche uniforme sur une plaque et refroidi.

**Beurre de moutarde.** — Ajouter 2 cuillerées de moutarde à 200 grammes de beurre travaillé en pommade. Bien mélanger.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'anchois.

**Beurre noir.** — Une citation de Rabelais prouve la très grande ancienneté de cette préparation culinaire : « Il resta tout étourdy et meurtry, un œil poché au beurre noir. »

En cuisine, on prépare au beurre noir les œufs (v. ce mot) des poissons divers (V. RAIE), des légumes bouillis à l'eau salée, des cervelles et un grand nombre d'autres articles.

Cuire à la poêle, jusqu'à ce qu'il devienne brun très foncé et non noir, 150 grammes de beurre. Mettre dans le beurre, lorsqu'il est à ce point, 2 cuillerées de feuilles de persil frais, triées, lavées et bien épon-gées, et une cuillerée de câpres. Verser le beurre en saucière (ou sur l'article qu'il doit accompagner) et lui ajouter une cuillerée de vinaigre que l'on aura fait chauffer dans la poêle où il a cuit.

Pour les **Œufs au beurre noir**, on supprime le persil et les câpres.

**Beurre noisette.** — Beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette. Ce beurre est jeté, brûlant, sur les objets qu'il doit accompagner, ou versé, brûlant également, dans une saucière dans laquelle on a exprimé le jus d'un citron, lorsque ce beurre doit être servi à part. On prépare au beurre noisette : les œufs, la cervelle d'agneau ou de veau, la raie (culte au court-bouillon), les laitances de poissons et divers légumes, préalablement cuits à l'eau et bien égouttés.

**Beurre de noisettes.** — Se prépare, avec noisettes ou avelines légèrement grillées, comme le **Beurre d'amandes**.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'amandes.

**Beurre de noix.** — Se fait, avec noix sèches mondées, comme le **Beurre d'amandes**.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'amandes.

**Beurre de paprika.** — Travailler en pommade 200 grammes de beurre, en l'assaisonnant de 5 grammes de paprika.

**Emplois.** — Élément de garniture pour **canapés** et autres hors-d'œuvre froids.

**Beurre de pistaches.** — Se prépare, avec pistaches mondées, comme le **Beurre d'amandes**.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'amandes.

**Beurre de poivrons doux.** — Broyer finement au mortier 150 grammes de poivrons ou piments doux (rouges ou verts) étuvés au beurre. Ajouter 200 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'ail.

**Beurre printanier.** — Ce beurre, que l'on emploie soit comme garniture de hors-d'œuvre froids, soit comme élément de liaison de certains potages liés ou de sauces blanches, se prépare en pilant au mortier une quantité égale de légumes verts (petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, etc.), cuits à l'eau, égouttés et épon-gés, et de beurre. Passer ce beurre au tamis.

**Emplois.** — Élément de garniture de hors-d'œuvre froids; élément de liaison de potages liés et de certaines sauces blanches.

**Beurre de raifort.** — Broyer au mortier 75 grammes de raifort râpé. Ajouter 200 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Ceux indiqués pour le beurre d'ail.

**Beurre rouge.** — Nom sous lequel on désigne le beurre de homard ou d'autres crustacés.

**Beurre ravigote.** — On désigne sous ce nom le beurre Chlvry. V. **Beurre Chivry**.

**Beurre de sardines.** — Se prépare, avec filets de sardines à l'huile, comme le **Beurre de harengs**.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre de harengs.

**Beurre de saumon.** — Se prépare soit avec saumon frais, soit avec saumon fumé. Avec l'un ou l'autre de ces poissons, préparer le beurre ainsi qu'il est dit pour le **Beurre de harengs**.

**Beurre de thon.** — Se prépare, avec thon à l'huile, comme le **Beurre d'anchois**.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'anchois.

**Beurre de tomates.** — Ajouter à 200 grammes de beurre ramolli en pommade 2 décilitres de suc de tomate concentré (V. TOMATES). Bien mélanger.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre d'anchois. S'emploie aussi comme élément de liaison des potages liés et des sauces blanches.

**Beurre de truffes.** — Piler au mortier 100 grammes de truffes fraîches avec 150 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

**Emplois.** — Élément de garniture pour **canapés** et autres hors-d'œuvre froids.

**Beurre vert.** — Beurre ordinaire ramolli en pommade, additionné de vert d'épinards que l'on aura préparé ainsi : piler à cru un kilo d'épinards triés, lavés et bien égouttés. Mettre ces épinards dans un linge un peu fort; tordre ce linge pour extraire le jus des épinards que l'on recueillera dans une petite casserole; faire coaguler ce jus au bain-marie; le renverser ensuite sur un linge fin tendu au-dessus d'un récipient.

Recueillir, à l'aide d'une cuiller, la substance verte restée sur le linge. C'est cette substance qu'on appelle **vert d'épinards**.

On ajoute à ce vert d'épinards le double de son poids de beurre. Passer ce beurre au tamis fin ou à l'étamine.

**Emplois.** — Les mêmes que ceux indiqués pour le beurre à la Chivry. S'emploie aussi comme le **Beurre de Montpellier**.



Moule en bois pour rondelles de beurre et raclette courbe pour coquilles de beurre.

**Coquilles ou ronds de beurre.** — On prépare ainsi le beurre frais que l'on sert comme hors-d'œuvre. Les coquilles se font en raclant le beurre (qui doit être très ferme) avec un ustensile spécial.

Les ronds se préparent avec des moules spéciaux, généralement en bois.

Le beurre de hors-d'œuvre peut aussi être servi en pains, plus ou moins volumineux, que l'on dresse, tels quels, dans les bateaux à hors-d'œuvre ou dans un récipient quelconque.

Il est aussi fréquent, et cet usage est surtout en vogue dans certains restaurants modernes installés à la mode ancienne (auberges, hostelleries, rostisseries), de servir le beurre, à table, en motte de 5 et même de 10 kilos. Nous signalons cet usage, d'allure archaïque, pour mémoire.

**Beurre à la broche.** — Préparation jadis assez en vogue et que l'on ne fait plus aujourd'hui.

Cet apprêt se faisait ainsi : additionner 500 grammes de beurre, ramolli en pommade consistante, de cerfeuil, estragon et ciboulette hachés et jus de citron, et l'assaisonner. Le façonner en forme de ballottine.

L'embrocher avec une broche de bois. Le faire bien refroidir dans une glacière.

Lorsque le bloc de beurre est bien pris, le paner à l'anglaise à trois reprises, de façon à bien l'enfermer dans une enveloppe de mie de pain assez épaisse.

Mettre le beurre devant un feu très vif. L'arroser de beurre fondu. Le faire cuire de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la croûte de panure soit bien colorée. Servir aussitôt.

Le beurre à la broche ne constitue pas un plat à proprement parler. C'est simplement une façon originale de servir un beurre fondu devant accompagner un poisson poché, ou un légume bouilli.

**Beurre frit.** — Préparer 250 grammes de beurre ainsi qu'il est dit pour le *Beurre à la broche*. Diviser ce beurre en parties de 50 grammes chacune. Façonner ces parties de beurre en forme de boules. Paner ces boules à l'anglaise, à trois reprises.

Au moment, faire frire à grande friture brûlante. Egoutter; dresser sur serviette.

Le beurre préparé ainsi est servi comme accompagnement de poisson poché.

**Beurre de Gascogne.** — Il ne faut pas confondre le beurre de Gascogne avec l'aïoli, que l'on appelle aussi, dans le Midi, *beurre de Provence*.

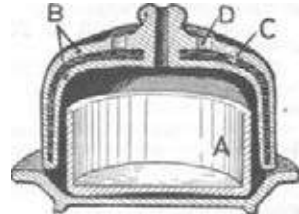
Le beurre de Gascogne se prépare, lui, toujours avec de l'ail, mais cet ail, on le fait d'abord cuire quelques minutes dans l'eau salée, puis, une fois égoutté, on le pile avec un peu de graisse fine, on le sale et on le poivre.

Avec ce beurre d'ail, on assaisonne les haricots blancs. On l'emploie aussi pour arroser les champignons grillés.

**Beurre de Marseille.** — Nom sous lequel on désigne ironiquement l'huile. De même qu'on appelle l'ail vanille de Marseille.

**BEURRÉ.** — Genre de poire fondante qui comprend un grand nombre de variétés, parmi lesquelles nous citerons : le *beurré gris* et le *beurré d'hiver nouveau*, qui arrivent à maturité en janvier et février; le *beurré Capiannon* (octobre et novembre); le *beurré Giffard*, qui est mûr à la fin de juillet; le *beurré d'Amanlis*, et enfin le *beurré Diel*. Ces poires sont toutes des fruits de couteau.

**BEURRIER.** — Petit vase dans lequel on sert le beurre sur table. Certains beurriers sont faits de telle sorte que le beurre, qui est contenu dans une des parties de l'ustensile, est continuellement dans de l'eau salée. Ainsi enfermé, le beurre se conserve frais plus longtemps. Ces beurriers sont remplacés par de nouveaux modèles constitués par une cloche à double paroi en terre cuite poreuse dans laquelle on met de l'eau que l'on renouvelle chaque jour. Cette cloche



Beurrier rafraichisseur : A, Vase en verre pour le beurre; E, Cloche en terre poreuse à double paroi; C, Eau; D, Orifice de remplissage.

recouvre le beurre placé dans un récipient en verre.

**BÉZIERS.** — Cette ville de l'Hérault peut être considérée comme la capitale des vins rouges de table. L'Hérault est, on le sait, un des quatre départements de France qui produisent la plus grande partie du vin récolté dans notre pays.

Les spécialités culinaires de Béziers et de sa région sont les mêmes que celles que l'on trouve dans toutes les villes languedociennes.

Parmi ces spécialités, nous citerons les *escargots à la lodévoise*, les *cabassols*, les *manouls* et les *petits pâtés* de Béziers, connus aussi sous le nom de *pâtés* de Pézenas; les *flaunes* ou *flauzonnes* de Lodève; les *fouaces aux frittons* et les *oreillettes*.

**BEZIEU SOEP ou Soupe aux groseilles** (Cuisine belge). — Préparer un vermicelle à l'eau. Lorsque le vermicelle est poché à point, saler le potage; le lier avec de la féculé de pommes de terre délayée avec un peu d'eau froide et lui ajouter du jus de groseilles et un peu de sucre.

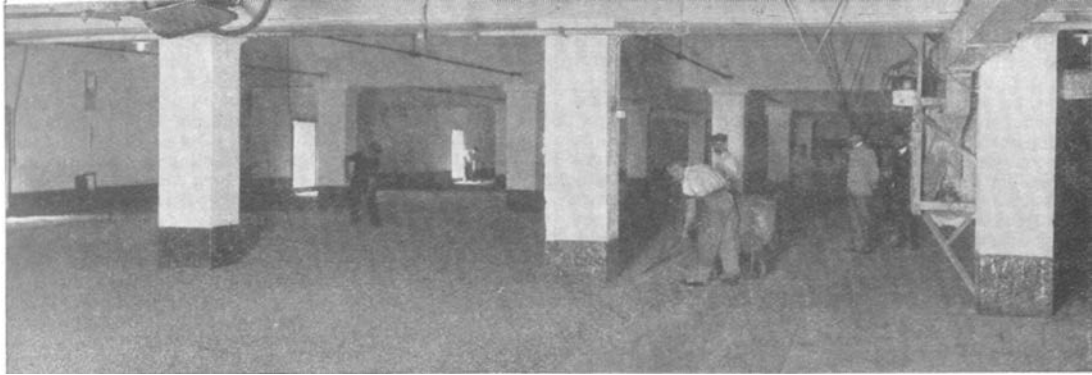
**BIARROTTE (À la).** — Garniture d'accompagnement de petites pièces de boucherie. Se compose de côpes grillés et de galettes en appareil à duchesse servant de support aux pièces.

**BICARBONATE DE SOUDE.** — Sel disodique de l'acide carbonique, appelé communément sel de Vichy; se trouve dans le commerce sous forme d'une poudre cristalline blanche, d'une saveur alcaline et légèrement salée; l'eau froide en dissout 8,85 à 15°; l'eau bouillante le dissocie et le transforme en carbonate neutre.

En médecine, il est utilisé comme alcalin et antacide; il neutralise, en effet, l'acide chlorhydrique de l'estomac, mais en provoque secondairement une sécrétion exagérée; c'est pourquoi on l'associe habituellement avec des sels alcalinoterreux, de magnésie par exemple.

Les *poudres gazogènes (soda-powder)* se composent de deux paquets renfermant un gramme d'acide tartrique et un gramme de bicarbonate; versés, au moment de l'emploi, dans un litre d'eau, ils constituent l'eau de Seltz artificielle.

Les *tablettes de bicarbonate* de soude, dites *pastilles de Vichy*, renferment 10 centigrammes de bicarbonate par tablette de un gramme; elles sont constituées par un mélange de 100 grammes de bicarbonate avec un mucilage fait avec 890 grammes de sucre blanc pulvérisé très fin (sucre de glace), de 10 grammes de gomme adragante et de 80 grammes d'eau; on les



Germination de l'orge étendue en couche dans des greniers chauffés. [Phot. J. Boyer.]

aromatise avec de l'essence d'anis, de menthe poivrée, de citron, avec de la teinture de vanille, de l'eau distillée de fleurs d'oranger ou de roses. V. TABLETTES.

Le bicarbonate de soude est employé en cuisine pour rendre plus douce l'eau dans laquelle on fait cuire certaines légumineuses. On l'ajoute aussi au mouillement des carottes préparées o *la Vichy*.

**BICHE.** — La biche est la femelle du cerf. La chair de cet animal, lorsqu'il est tué en dehors de la saison des amours, est comparable à celle du chevreuil.

Il convient, avant de la préparer d'une façon quelconque (tous les apprêts indiqués pour le CHEVREUIL sont applicables à la biche), de faire mariner la biche. V. MARINADE.

**BICHQUES.** — V. CURRY *de bichiques*.

**BIDON.** — Anciennement broc de bois d'une contenance de 5 litres; actuellement, récipient en métal destiné à contenir un liquide.

Dans le langage familier, a pris la même acception que *bedon*.

**BIÈRE.** — Boisson fermentée obtenue par l'action d'une levure sur une infusion de céréales préalablement saccharifiées.

Le mot bière vient de l'hébreu : le nom hébreu du grain, c'est-à-dire du principal des éléments qui entrent dans la composition de la bière, a le son de la syllabe *bre*.

Le nom saxon de l'orge est *bere*, et il semble très naturel que de *bere*, les Allemands aient fait *bier*, les Anglais *beer*, et les Français *bière*.

Il convient aussi de remarquer que le mot latin *cerevisia*, d'où est venu *cervoise*, nom que l'on donnait autrefois en France à une sorte de bière, dérive d'un mot que l'on retrouve dans la plupart des langues indo-germaniques, et qui signifie : *grain de blé*. Le nom de Cérés, déesse qui présidait aux moissons, a aussi la même origine.

C'est aux Egyptiens que l'on attribue l'invention des boissons fermentées tirées du grain. Ils connaissaient plusieurs espèces de bières, et, avec l'orge, ils préparaient une sorte de vin qu'ils appelaient *xithum*.

Depuis les temps les plus reculés, on trouve l'usage de la bière répandu chez un grand nombre de peuples différents.

Les Pannoniens, qui habitaient sur les bords du Danube, préparaient avec de l'orge et du millet une boisson enivrante. On trouvait une boisson semblable en Illyrie, selon Amminias. Tacite dit que les anciens Germains s'adonnaient volontiers à l'ivresse et préparaient une sorte de vin avec de l'orge et du froment fermentés. « Les nations de l'Ouest, dit Pline, s'enivrent avec du *grain moisi*. »

Tout cela prouve de façon préemptoire que la bière était connue chez les peuples les plus anciens. Mais la bière que l'on préparait chez ces peuples n'était pas faite pour être conservée.

Le *houblon*, n'a été introduit dans sa préparation que beaucoup plus tard.

Le houblon ne fut d'ailleurs importé dans les Pays-Bas et en Angleterre qu'au xvi<sup>e</sup> siècle.

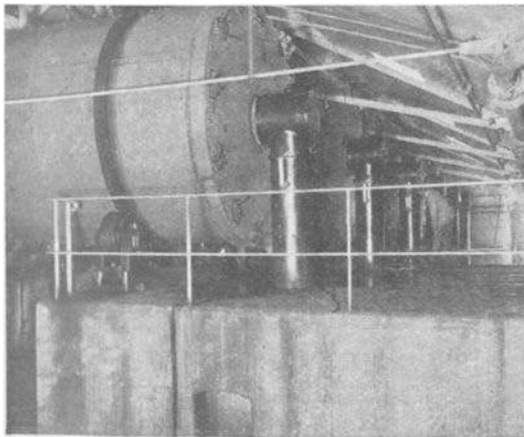
On fabrique de la bière dans toutes les régions, sous toutes les latitudes, à l'aide des céréales les plus diverses : froment, avoine, riz (le *saké* des Japonais), millet, maïs, sorgho, etc., et même à l'aide de racines féculentes (patates, manioc), à défaut de céréales.

En Europe, la bière se fait surtout à base d'orge, habituellement aromatisée avec du houblon.

L'amidon des céréales n'est pas directement fermentescible; pour qu'il le devienne, il lui faut subir un dédoublement qui le transforme en un sucre soluble, en *maltose*.

Pour obtenir cette transformation, l'industrie a recours au processus biologique de la germination, au cours de laquelle des ferments, ou diastases, interviennent pour solubiliser les réserves nutritives destinées à l'embryon.

Le *maltage*, nom qu'on donne, en brasserie, à cette



Maltage ou germination de l'orge dans des tambours.



Cuves de fermentation de la bière. (Phot. J. Boyer.)



opération, consiste à étendre les grains, légèrement humidifiés, en couche mince dans des greniers chauffés (de 18° à 34°), où on les remue souvent; dans ces conditions, l'orge ne tarde pas à germer et prend alors le nom de *malt*; aussitôt que la tigelle, le *tou-raillon*, en terme de brasserie, a acquis une certaine longueur, on arrête la germination diastasique par un séchage rapide, à une température plus ou moins élevée, selon que l'on désire ou non un certain degré de torréfaction pour obtenir un moût coloré. Pendant cette germination, l'amidon s'est transformé en maltose et en dextrines solubles.

On passe ensuite à l'opération du *brassage*, qui consiste en une infusion de malt séché, débarrassé des touraillons, et moulu, dans de l'eau, à la température moyenne de 60°; lorsque toutes les substances solu-



Une houblonnière. (Phot. J. Boyer.)

bles ont été entraînées, on stérilise ce moût par ébullition et y fait infuser du houblon (600 g à un kilo par hectolitre en moyenne) qui lui apporte un principe amer et aromatique, le *lupulin*, et du tanin.

Ce moût est alors mis en fermentation, soit par addition de levure provenant d'une fabrication précédente, soit au moyen de levures sélectionnées. Parmi ces microorganismes, on distingue deux sortes principales: une levure « haute », qui prolifère à la température de 10°, dégage rapidement beaucoup d'acide carbonique et se rassemble à la surface du liquide, en formant un « chapeau »; cette levure est surtout employée en Angleterre et en Belgique, ainsi que dans le Nord; la levure courante, ou levure « basse », fonctionne à la température de 5° et se rassemble au fond du récipient; c'est celle que l'on emploie à Munich et dans presque toutes les brasseries.

On fabrique, principalement en Belgique, sous le nom de *lambick* et de *faro*, une bière sans addition de levures, dont la fermentation très lente se fait par l'influence des levures « sauvages » de l'atmosphère, non sans un développement parallèle de ferments lactiques et acétiques, don-

nant à cette bière une acidité relativement assez forte.

La fermentation une fois achevée, la bière est encore loin de pouvoir être livrée à la consommation; elle doit, comme le vin, subir une fermentation complémentaire qui s'effectue dans des foudres enduits de résine, en des caves très fraîches, caves « de garde », refroidies à 1 ou 2°; la bière se clarifie lentement; parfois on a recours au collage ou à la filtration, ce qui exige des précautions très minutieuses, pour éviter une trop forte déperdition d'acide carbonique.

Ce n'est qu'après plusieurs mois de garde, que la bière est livrée à la consommation; la manipulation de ce liquide, si facilement altérable, demande les soins les plus minutieux; on la soutire dans des fûts stérilisés, toujours de faible capacité, ou dans des bouteilles qui sont soumises à une pasteurisation, à un chauffage pouvant aller jusqu'à 75°, suivi d'un refroidissement brusque, si elles sont destinées à l'exportation ou à une conservation assez longue.

Pour débiter la bière, on peut la tirer à même le fût, comme cela se fait en Allemagne, dans les brasseries à grand débit, les consommateurs préférant de beaucoup ce tirage *direkt vom fass*; mais, pour cela, il faut que le fût puisse être débité en peu d'heures. Lorsqu'il doit rester un certain temps en vidange, on le soumet à une pression obtenue au moyen d'un obus d'acide carbonique comprimé qui a remplacé, à peu près partout, l'antique pompe à air. La bière en bouteille est préférable pour l'emploi domestique, et dans les endroits où l'on n'en a qu'un débit occasionnel.

La bière blonde est fabriquée avec du malt simple- ment séché, tandis que la bière brune s'obtient avec du moût de malt fortement torréfié, souvent coloré par addition de caramel ou de décoction de touraillons torréfiés.

Il existe autant de variétés de bières qu'il y a de brasseries, chacune voulant avoir son type spécial; les brasseurs attachent une grande importance à l'eau dont ils se servent; celle-ci doit être pure, chimiquement et bactériologiquement, et douce, c'est-à-dire ne pas contenir trop de calcaire; mais on a pu obtenir des produits très semblables avec des eaux de provenance et de composition très différentes.

D'une façon générale, les bières renferment de 3 à 6 p. 100 d'alcool, soit 3 à 6 centilitres par litre, parfois davantage, dans les bières anglaises notamment; l'*extract* est formé par les dextrines, le maltose non transformé en alcool, et par les substances azotées solubles; sa proportion varie en moyenne de 4 à 9 p. 100; c'est cet extrait qui donne à la bière cette sensation de plénitude à la bouche que les dégustateurs appellent *la mâche* ou *la bouche*; c'est aussi grâce à cet extrait que l'acide carbonique forme la mousse persistante qui indique une bonne fabrication et un bon tirage, ce « faux col » dont certains débitants exagèrent parfois la hauteur!

Dans les qualités inférieures, on substitue parfois au houblon d'autres substances amères; l'emploi de bourgeons de sapin, d'écorce de saule, de buis, de gentiane, ou même de *quassia amara*, n'ont pas d'inconvénient au point de vue de l'hygiène; on n'en saurait dire autant de la coque du Levant, de la noix vomique ou même de la strychnine et de l'acide picrique, qui constituent de véritables fraudes; on peut en dire autant des produits ajoutés aux bières d'exportation (borates, salicylates, etc.) pour assurer leur conservation.

On a signalé, en Angleterre, des intoxications graves

#### COMPOSITION DE LA BIÈRE (Moyenne d'après les tables de M. ALQUIER).

	EAU	CENDRES	ALBUMINES	ALCOOL EN POIDS	HYDR. DE CARBONE	CALORIES
Bière allemande (export.)	90,99	0,18	0,55	4,12	5,43	54,28
— française.....	91,36	0,19	0,15	3,92	5,88	52,93

dues à l'arsenic contenu dans des mélasses ou des sirops de féculé ajoutés au malt.

La bière est une excellente boisson, rafraîchissante et légèrement stimulante par son alcool et son acide carbonique, qui a cependant l'inconvénient ou l'avantage, pour les amateurs, d'empâter la bouche et d'exciter la soif après l'avoir momentanément calmée.

D'une façon générale, seules les bières légères conviennent comme boisson de table; les Allemands, qui sont les plus grands consommateurs de bière, et dont les brasseries sont justement réputées, ne la boivent presque jamais aux repas.

La bière possède une valeur alimentaire réelle, dégageant de 500 à 600 calories par litre, ce qui explique l'obésité bien connue des buveurs de bière.

Sa consommation doit être proscrite, ou du moins fortement réduite, chez les obèses, les gouteux, les diabétiques et certains dyspeptiques; elle est recommandable dans les régimes d'engraissement et chez les nourrices, à condition d'être peu alcoolisée.

**Bière de malt.** — Cette bière est obtenue en ajoutant au moût un extrait concentré de malt et en lui faisant subir une fermentation très légère; elle possède des qualités nutritives beaucoup plus considérables que la bière ordinaire et s'emploie comme reconstituant ou chez les nourrices.

**Recherche des falsifications de la bière.** — L'analyse porte principalement sur le mouillage, avec ou sans addition d'alcool, sur la présence des matières colorantes, principalement de caramel, sur l'emploi de succédanés de l'orge (sirops de féculé, de glucose, de mélasse, de glycérine); sur l'emploi de succédanés du houblon (brucine, colocynthine, strychnine, acide picrique, picrotoxine, aloès, salicine, etc.); sur l'emploi des produits conservateurs, acide salicylique, acide sulfureux, saccharine.

La température agréable de la bière est de 12°. En Allemagne, on ne la sert pas refroidie au dessous de ce point.

**Carpe à la bière.** — V. CARPE.

**Soupe à la bière** (Cuisine allemande). — Mouiller 150 grammes de roux blond, fait avec beurre et farine, avec un litre et demi de bière légère. Bien mélanger. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter 12 grammes de sucre en poudre, une très légère pincée de cannelle en poudre. Paire bouillir. Cuire, à petite ébullition, pendant 25 minutes.

Au dernier moment, lier de 2 décilitres de crème double. Verser bouillant en soupière, sur tranches minces de pain grillé.

**BIFTECK ou BEEFSTEAK.** — Ce mot, d'origine anglaise, désigne une tranche de bœuf, prise dans le filet, et grillée. Par extension, on donne le même nom à une tranche de viande prise dans la tête d'ailon et même dans le contre-filet, communément appelé faux filet.

Improprement, on emploie le mot bifteck pour désigner une tranche de viande maigre de cheval. On dit souvent *bifteck de cheval*, alors qu'on devrait dire *horse steak* ou, tout simplement, à la française, tranche de cheval grillée.

Au lieu de griller les biftecks, on peut les faire sauter à la poêle, au beurre ou à la graisse, comme c'est le cas, notamment, pour le bifteck dit *à cheval*, dont nous donnons la recette au mot *bifteck*. V. BŒUF.

On désigne aussi sous le nom de *bifteck*, de la viande de bœuf hachée, que l'on sert crue ou cuite, et dont nous donnons les différentes recettes au mot BŒUF.

Pour les biftecks à l'américaine, à l'andalouse, à la hambourgeoise ou à l'allemande, à la russe, à la tartare, V. BŒUF.

**BIGARADE.** — Espèce d'orange amère que l'on emploie en confiserie et pour la préparation du curaçao et de certaines boissons.

On utilise aussi la bigarade en cuisine pour condimenter diverses sauces spéciales au gibier, notamment pour la sauvagine. V. SAUCES.

On l'emploie enfin pour la confiture ou marmelade d'oranges amères.

**Canard sauvage à la bigarade.** — V. CANARD, *canard sauvage*.

**Confiture ou marmelade de bigarades.** — Se prépare, avec oranges bigarades, comme la *Confiture d'orange*. V. CONFITURES.

**Gelée de bigarades (Recette de Carême).** — « Après avoir zeste aussi mince que possible le zeste de deux bigarades bien saines, vous pressez dessus le jus de cinq citrons, et laissez le tout filtrer à la chausse. Vous mêlez ce fruit dans quatorze onces de sucre et une once et demie de colle clarifiée. Terminez et moulez la gelée selon la méthode habituelle. Faites-la bien prendre sur glace ».

Démoulez sur plat rond ou dans une coupe en verre. V. aussi GELÉES, *gelées d'entremets diverses*.

**Salade de bigarades.** — Se sert comme entremets. La préparer, avec bigarades, comme la *Salade d'oranges douces*.

Le mot *salade* est ici employé d'une façon impropre, cet apprêt, qui est une façon de compote, ne comportant ni huile, ni vinaigre, ni sel. Toutefois, disons que l'on peut préparer en salade réelle la bigarade, tout comme l'orange douce.

**Sauce bigarade.** — Cette sauce se prépare à brun, comme la sauce à l'orange (V. SAUCES, *sauces brunes*), mais avec bigarade au lieu d'orange; à blanc, comme la sauce maltaise. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**BIGARADIER.** — On utilise les feuilles vertes, dites feuilles d'oranger, du bigaradier, principalement sous forme d'infusion. V. TISANES.

Les fleurs, dites *fleurs d'oranger*, servent en confiserie, en pharmacie et en parfumerie (eau distillée de fleurs d'oranger, essence de néroli).

**BIGARREAU.** — Variété de cerise à chair ferme; il y en a des blanches et des rouges. V. CERISES.

**BIGNON (Louis).** — Louis Bignon fut un des plus grands restaurateurs du xix<sup>e</sup> siècle.

Après avoir fait ses premières armes de cuisine au Café d'Orsay (établissement disparu aujourd'hui), il prit la direction du Café Foy, qu'il réorganisa complètement et en fit une des meilleures maisons de bouffe de Paris.

En 1847, il céda cet établissement (aujourd'hui disparu également) à son frère, qui venait d'épouser M<sup>lle</sup> Collot, fille d'un des directeurs d'un des plus célèbres restaurants du temps, « Les Frères provençaux ».

Bignon prit alors la direction du Café Riche. Homme remarquablement intelligent, il ne consacra pas uniquement son activité aux choses de la cuisine. Il s'occupa aussi de viticulture et d'agriculture. Avec quelques amis, il fonda la « Société des Agriculteurs de France ». Il fut nommé plus tard membre de la Société Nationale d'Agriculture et du Conseil supérieur de l'agriculture, du commerce et de l'industrie.

Dans les expositions universelles qui, de 1862 à 1880, eurent lieu à Paris et à Londres, il obtint les plus hautes récompenses pour les produits agricoles, les vins et les comestibles sélectionnés qu'il présenta.

Tous les personnages illustres à cette époque, tous les grands artistes, tous les grands écrivains fréquentaient chez Bignon. Le Café Riche était la plus illustre maison de Paris et sa renommée était mondiale.

Au Café Riche furent inventés maints plats magnifiques qui, aujourd'hui encore, figurent sur les menus des plus grands restaurants du monde. C'est de cette maison que sont sorties la *Sole à la Riche*, la *Bécasse à la Riche*, etc.

En 1867, Bignon fut décoré de la Légion d'honneur. Ce fut le premier restaurateur de France qui obtint cette distinction, mais il faut ajouter qu'elle ne lui fut pas décernée au titre de grand restaurateur, mais à celui d'agriculteur célèbre.

En 1878, toujours au même titre, il fut fait officier de la Légion d'honneur et il fut nommé en même temps officier d'Académie, ce qui prouve qu'à cette époque, cette distinction était bien plus prestigieuse qu'elle ne l'est aujourd'hui.

Louis Bignon, qui était tenu en haute estime par ses confrères, fut nommé président de l'Union syndicale des restaurateurs et limonadiers du département de la Seine.

Dans son guide sur les *Plaisirs de Paris*, Alfred Delvau, un des plus spirituels historiographes de la vie de Paris, dit, en parlant du Café Riche (café qu'il a été pendant quelque temps à la mode, parmi les chroniqueurs de désigner sous le nom de Café *Iche*, qu'Albéric Second et Auguste Villemot n'y manquaient jamais.

« Beaucoup de gens de lettres y déjeunent, beaucoup de gens de lettres y soupent, ainsi qu'un grand nombre de

boursiers... La cave de Bignon était respectablement fournie de crus authentiques, auxquels les gourmets rendent justice. Car, au *Café Riche*, on boit encore plus qu'on ne mange... Le plat préféré des gourmets qui viennent souper chez Bignon aîné, c'est la *Sole aux crevettes*, qu'ils arrosent volontiers avec du Bouzy rouge. Très bonne, la sole aux crevettes au Café Riche! Très bon aussi le Bouzy rouge!

« N'oublions pas la sauce, la fameuse sauce de ce restaurant, qui n'est ni la *sauce au fumet*, ni la *sauce au blanc*, ni la *sauce Robert*, ni la *sauce au velouté*, ni la *sauce à la béchamel*, ni la *sauce perlée*, ni la *sauce au pauvre homme*, ni la *sauce bonne femme*, ni la *sauce salmis*, ni ceci, ni cela, mais qui est tout simplement la sauce du Café Riche et le secret de son cuisinier en chef. »

**BIGORNEAU**, — Nom vulgaire d'un petit coquillage, la *littorine littorale*, très commun sur les côtes de l'Océan, en Bretagne surtout.

Suivant les régions, ce minuscule coquillage, dont la coquille spiralee et de couleur brune est fermée par un opercule corné, est désigné sous différents noms. On l'appelle *vignot* et *vignette*, en Bretagne : *brélin*, en Normandie; *escargot de mer* ou *guignette*, en Anis.

Au Croisic, et dans la région d'Auray, on a établi des prairies où l'on engraisse les bigorneaux.

Sous le même nom, on désigne divers autres mollusques dont la chair est bien moins savoureuse que celle de la littorine littorale.

D'une façon à peu près générale, les bigorneaux se consomment crus. On peut aussi les faire cuire comme les clovisses et les coques. (V. ces mots.) Pour les consommer on extrait l'animal de sa coquille à l'aide d'une épingle.

**BIGOS** (Cuisine polonaise). — Ce plat se sert, en Pologne, au déjeuner ou au dîner, mais toujours, avant le potage. C'est une choucroute garnie d'une façon un peu différente de celle d'Alsace.

Laver à plusieurs eaux 4 kilos de choucroute. La mettre dans une casserole, verser dessus de l'eau froide en quantité suffisante pour la couvrir complètement; la faire bouillir; régotter sur un tamis; lui ajouter 2 oignons piles et 4 pommes aigres, pelées et taillées en petits dés; bien mélanger.

Préparer à l'avance "des viandes cuites, telles que chevreuil, poulet, mouton, canard, jambon, saucisses et petit salé.

Mettre dans une grande casserole la choucroute et les viandes, en les superposant par couches, et en plaçant un peu de beurre sur chaque couche; mouiller de bouillon; couvrir; cuire au four 2 heures.

25 minutes avant de servir, mettre dans la choucroute une sauce, que l'on aura préparée en mouillant avec la cuisson de la choucroute, un roux blond de beurre et farine.

**BIJANE**. — Sorte de soupe froide très en vogue dans la campagne angevine. Se prépare en mettant du pain émietté dans du vin rouge sucré.

**BILE**. — Liquide épais, filant, jaune-verdâtre, sécrété par le foie. V. DIGESTION.

En cuisine et dans l'industrie on donne à la bile le nom de *fiel* ou encore quelquefois *d'amer*.

**BILLOT**. — Tronc de bois gros et court, ordinairement posé sur trois pieds; sert à hacher la viande ou la détailler au couperet.

On appelle billot de boucherie une table faite en bois debout enfermés dans un châssis de bois.

**BIRTHDAY-CAKE** (Pâtisserie anglaise). — On trouvera la recette du birthday-cake ou gâteau d'anniversaire, au mot GÂTEAU, *gâteaux anglais*.

**BIS (Pain)**. — Qualificatif que l'on applique à un gros pain de ménage contenant une proportion de son plus ou moins grande, ou fait avec un mélange de farine de froment et de seigle. La croûte du pain bis est de couleur brun fumé. V. PAIN.

**BISCHOF**. — Boisson chaude très usitée dans les pays du nord de l'Europe.

Le bischop (on écrit aussi *bichop*) est un vin chaud aromatisé avec zestes d'orange et

de citron, cannelle, clou de girofle, et, parfois, anis étoilé. Il se sert surtout dans les bals ou soirées.

**Bischof au vin du Rhin**. — Paire fondre sur le feu, dans 3 décilitres d'eau, 250 grammes de sucre additionné des zestes d'une orange et d'un citron, de 2 clous de girofle et d'un petit bâtonnet de cannelle. Cuire 5 minutes.

Ajouter une bouteille de vin du Rhin. Chauffer sur le feu jusqu'au moment où, à la surface du liquide, se produit une légère mousse blanche.

Passer à la passoire fine. Servir en pot ou en grand bol en argent.

On peut préparer le bischof avec des vins de Bordeaux et de Bourgogne, blancs ou rouges, du Champagne ou tout autre vin.

On ajoute parfois à cette boisson, pour la rendre plus cordiale, un peu de madère, de xérès ou de marsala.

**Bischof glacé**. — Mettre dans une terrine : une bouteille de Champagne; 5 décilitres d'infusion passée de tilleul; une orange et un demi-citron détaillés en tranches minces.

Mouiller avec une quantité suffisante de sirop de sucre à 32° pour ramener le mélange à 18°. Paire macérer au frais pendant une heure. Passer à la passoire fine.

Glacer comme un granité. Ajouter, en dernier lieu 4 petits verres de fine Champagne : servir dans des verres à punch.

**BISCOTTE**. — Sorte de pâtisserie faite avec un pain spécial, recuit au four.

Les biscottes sont indiquées pour les dyspeptiques qui digèrent mal le pain; elles ont l'avantage, à cause de leur consistance dure, d'obliger à une mastication plus complète.

**Biscottes de régime**. — Il existe dans le commerce divers types de biscottes plus ou moins dures, plus ou moins friables, sucrées, salées, etc.; il existe aussi des types spéciaux de biscottes complètement ou partiellement privées de sel indiquées dans les affections du rein; des biscottes enrichies en gluten ou additionnées de caséine, de légumine et appauvries en amidon, spéciales pour les diabétiques, d'autres qui, au contraire, sont tenues plus riches en amidon et dans lesquelles le gluten et les éléments azotés ont été réduits au minimum, en vue des régimes hypoazotés.

**Biscottes parisiennes** (Pâtisserie). — Piler au mortier 500 grammes d'amandes douces et 20 grammes d'amandes amères, en les mouillant avec 2 blancs d'œufs et 3 cuillerées de kirsch ou d'autre liqueur.

Lorsque cette pâte est bien fine, la mettre dans une terrine et lui ajouter, mis un à un, en la travaillant bien avec la spatule, 10 jaunes d'œufs. Ajouter 500 grammes de sucre en poudre et une pincée de sel, et, au dernier moment 8 blancs d'œufs montés en neige ferme, que l'on incorporera à la composition en saupoudrant de 200 grammes de fécule. Coucher cet appareil, à la poche, sur plaques beurrées, ou dans des moules évasés. Cuire au four.

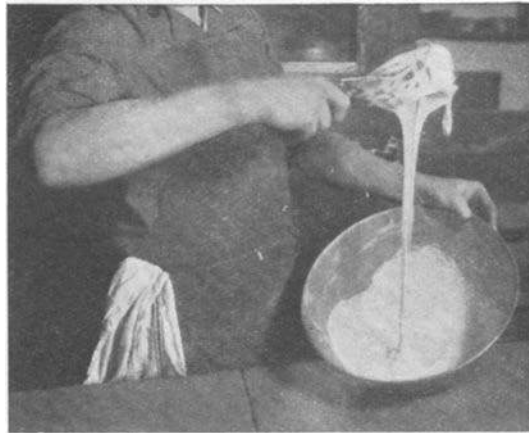
**BISCUIT**. — Ce terme, qui s'applique en principe à une pâtisserie soumise à une double cuisson, a reçu de nombreuses acceptions; on distingue des biscuits de pâtisserie, d'industrie, des biscuits de troupe et même des biscuits médicamenteux.

COMPOSITION p. 100 de quelques espèces de biscuits (d'après BALLAND).

	BISCUITS DE CAISSE À LA CUILLE	BISCUITS DE BORDEAUX	CHOUQUETS DE BORDEAUX	GAUFRETTES ANGLAISES
Eau .....	9,20	14	1	5,70
Matières azotées .....	7,70	9,82	10,50	8,40
— grasses .....	2,60	8,35	12,15	1,15
— sucrées .....	42,80	50,86	43,17	44,38
— amyliques .....	37,40	8,62	31,83	39,97
Cellulose .....	0,10	0,35	0,85	0
Cendres .....	0,20	1	0,50	0,40



Ce qui est nécessaire pour la préparation des biscuits à la cuiller. (Doc. Fasné Desmeuzes.)



La pâte doit être travaillée jusqu'au moment où elle fait le ruban. (Phot. Larousse.)

Le mot *biscuit* s'emploie aussi, mais seulement à cause de la forme que l'on donne à cette préparation, pour désigner un entremets glacé, fait avec de la pâte à bombe. V. GLACES, *biscuits glacés*.

**Biscuit de guerre.** — Se préparait autrefois avec une pâte très consistante (1 partie eau pour 6 de farine), cuite 20 à 25 minutes et ressuée jusqu'à complète dessiccation. Parfois, on ajoutait un peu de levain.

**COMPOSITION DU BISCUIT  
ET DU PAIN DE GUERRE, p. 100.**

	PAIN DE GUERRE	BISCUIT DE TROUPE
Eau .....	11,40	11,30
Matières azotées .....	10,50	13,20
— grasses .....	0,80	0,42
Amidon et sucre .....	73,76	73,75
Cellulose .....	0,34	0,44
Cendres .....	1,04	0,89

à la pâte, mais toujours avec un apprêt (V. PAIN et PANIFICATION) pour donner un peu de saveur à cette pâte qui ne recevait pas de sel. Ces biscuits étaient d'une mastication difficile et ne trempaient pas, c'est-à-dire ne s'imbibaient pas facilement lorsqu'on les mettait dans la soupe.

Le biscuit a été remplacé, depuis 1894, à la suite des travaux de M. Balland, pharmacien militaire, auquel on doit de si nombreuses analyses de produits alimentaires, par le *pain de guerre*. Celui-ci a sensiblement la même teneur en eau que le biscuit et il se fabrique avec de la farine de blé tendre, blutée à 75 p. 100, fermentée par la levure. Il est séché et livré comme le biscuit, en galettes pointillées, du poids de 50 grammes. Ce pain a une mie poreuse et trempe bien; il n'est, malgré tout, guère apprécié du troupier. La ration est de 550 grammes en temps de paix, et de 600 grammes en campagne.

**BISCUITS DE PATISSERIE. — Biscuits à l'abricot.** (Petits fours secs). — PROPORTIONS. — 500 g de sucre; 16 œufs; 625 g de farine; 50 g de sucre vanillé.

**MÉTHODE.** — Travailler les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine; mélanger la farine et les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Opérer ce mélange légèrement et délicatement pour ne pas ramollir le biscuit qui doit rester très ferme.

Beurrer et fariner les moules et les garnir à moitié avec l'appareil mis dans une poche munie d'une petite douille; dresser au milieu un filet de marmelade d'abricots et recouvrir de pâte à biscuits.

Les poudrer avec du sucre semoule et les cuire 20 minutes à four moyen. Les démouler une fois cuits et les ranger, une fois refroidis, dans des boîtes en fer-blanc.

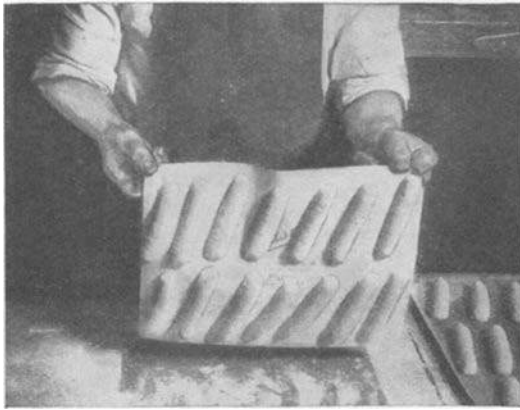
**Biscuits au citron** (Petits gâteaux secs). — Mettre



On couche les biscuits sur un papier avec la poche à douille. (Doc. Fasné Desmeuzes.)



Les biscuits sont saupoudrés de sucre glace à l'aide d'un tamis. (Phot. Larousse.)



La feuille de papier est soulevée pour faire tomber l'excès de sucre. (Illustr. Fasné Desmeuzet.)

dans une terrine 60 grammes de sucre en poudre et 2 jaunes d'œufs. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il devienne ferme.

Ajouter le zeste d'un citron râpé; mélanger à la spatule; ajouter 30 grammes de farine; 20 grammes de féculé, une petite cuillerée d'amandes en poudre et 2 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Coucher cet appareil à la poche, munie d'une douille unie, sur une feuille de papier, en forme de macarons de 3 centimètres de diamètre.

Saupoudrer de sucre en poudre; mettre sur plaque et cuire au four, à chaleur douce.

Détacher les biscuits et les enfermer en boîte de métal.

**Biscuits aux amandes.** — Mettre dans une terrine 300 grammes de sucre en poudre, 8 Jaunes d'œufs et un grain de sel. Bien travailler ce mélange à la cuiller de bois.

Quand la composition est devenue bien mousseuse, lui incorporer 120 grammes d'amandes douces additionnées de 4 ou 5 amandes amères, mondées et pilées finement avec un blanc d'œuf; ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et bien travailler le mélange. Lui ajouter 8 blancs d'œufs fouettés en neige ferme et 120 grammes de farine tamisée.

Garnir avec cette composition, en ne le garnissant qu'aux trois quarts de sa hauteur, un moule à biscuit, beurré et saupoudré de sucre fin.

Cuire au four, à chaleur modérée.

Démouler le biscuit sur une grille. Le laisser refroidir. Couper le biscuit transversalement en trois tranches de même épaisseur. Napper ces tranches, l'une avec de la marmelade d'abricots, l'autre avec de la gelée de framboises. Reforme le biscuit. L'abricoter; le glacer avec du fondant parfumé à la vanille. Le saupoudrer de pistaches hachées.

**Biscuits à la cuiller.** — Biscuits de garde qui se préparent avec une pâte faite de farine, sucre, jaunes d'œufs, et blancs fouettés.

Les biscuits à la cuiller, qui se consomment tels quels, sont aussi employés pour la préparation d'un grand nombre d'entremets.

C'est avec ces biscuits qu'on fait les *Charlottes russes*. V. ce mot.

**MÉTHODE.** — Travailler dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre et 8 jaunes d'œufs. Jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Parfumer d'une cuillerée d'eau de fleur d'oranger; ajouter 190 grammes de farine tamisée. Incorporer 8 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Mélanger l'appareil, en le soûle-



Après cuisson les biscuits sont détachés du papier. (Phot. Larousse.)

vant légèrement à l'aide de la cuiller afin de ne pas briser les blancs.

Garnir de cet appareil une poche munie d'une grosse douille unie et coucher les biscuits sur des feuilles de papier fort.

Saupoudrer de sucre fin; soulever les feuilles de papier par les deux extrémités pour faire tomber l'excès de sucre.

Mettre les feuilles sur plaque et faire cuire à four très doux.

On trouvera au mot *PÂTES, pâtes diverses*, une autre méthode pour préparer la pâte à *biscuits à la cuiller*.

**Biscuits genevois** (Petits gâteaux secs). — Mettre dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs et un œuf entier, un peu de zeste de citron râpé et un grain de sel. Travailler ce mélange à la spatule pendant 2 minutes.

Ajouter 45 grammes de beurre fondu, 35 grammes d'amandes écrasées, 125 grammes de farine tamisée et, au dernier moment, 3 blancs d'œufs fouettés ferme.

Mettre cette composition dans des moules longs à biscuit beurrés et saupoudrés de sucre fin et de féculé. Cuire à four très doux. Démouler et faire sécher à l'étuve avant d'enfermer en boîte de métal.

**Biscuits au gingembre** (Petits gâteaux secs). — Mettre dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs et 5 grammes de gingembre en poudre.

Travailler ce mélange à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux.

Ajouter 60 grammes de farine de riz, 30 grammes de féculé et incorporer 4 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Coucher cet appareil, à la poche munie d'une douille unie, sur une feuille de papier, en forme de bâtonnets de 5 centimètres de long.

Saupoudrer de sucre; mettre sur plaque; cuire au four à chaleur douce.

Détacher les biscuits et les laisser sécher avant de les enfermer dans une boîte en métal.

**Biscuit à l'italienne.** — PROPORTIONS. — 500 g de sucre en poudre; 10 œufs; 125 g de farine tamisée; 125 g de féculé tamisée; 10 g de sucre vanillé.

**MÉTHODE.** — Travailler à la spatule le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutés un à un.

Battre les blancs et les mélanger à la composition.

Ajouter la farine et la féculé et le sucre vanillé, que l'on aura mélangés sur un papier. Bien mélanger.



Moule à biscuit de Savoie. (Phot. Larousse.)

Garnir de cet appareil un grand moule à charlotte beurré avec du beurre fondu et saupoudré d'un mélange par parties égales de sucre glacé et de fécule.

**Biscuit manqué.** — Bien étrange est l'appellation de ce biscuit, qui d'ailleurs est excellent. Il est à croire que ce nom a été donné à cet entremets de pâtisserie pour la seule raison que l'opérateur ayant voulu préparer une composition classique, et l'ayant *manquée* a appelé ainsi cet entremets.

**PROPORTIONS.** — Farine tamisée : 400 g; sucre en poudre : 500 g; jaunes d'œufs : 18; beurre : 300 g; blancs en neige : 16; rhum : 3 cuillerées.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble, dans une terrine, jusqu'à ce que la composition devienne légère et blanche, le sucre et les jaunes d'œufs.

Ajouter le rhum, la farine, bien mélanger, puis ajouter les blancs en neige et, en dernier lieu, le beurre fondu et décanté.

Mettre cette composition dans des moules à manqué beurrés et farinés.

Cuire au four, à chaleur moyenne.

**Biscuits punch.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée : 375 g; sucre : 500 g; jaunes d'œufs : 12; œufs entiers : 3; blancs fouettés en neige : 8; beurre : 300 g; sucre parfumé à l'orange : une demi-cuillerée; sucre parfumé au citron : une demi-cuillerée; rhum : 3 cuillerées.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble, dans une terrine, jusqu'à ce que la composition soit devenue très légère, le sucre, les jaunes et les œufs entiers.

Ajouter, en travaillant toujours la composition, les sucres parfumés, le rhum, la farine, puis les blancs d'œufs fouettés et, en dernier lieu, le beurre fondu et décanté. Mélanger.

Garnir avec cette composition des caisses en papier d'office beurrées, ou, selon l'emploi final de l'entremets, des cercles à flans beurrés. Cuire au four, de moyenne chaleur.

**Biscuit de Savoie.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée : 185 g; fécule : 185 g; sucre en poudre : 500 g; jaunes d'œufs : 14; blancs d'œufs fouettés en neige : 14; une cuillerée de sucre vanillé.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble dans une terrine, jusqu'à ce que le mélange forme le ruban, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter à la composition le sucre vanillé, la farine, la fécule mélangés, et, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus en neige.

Garnir avec cette composition des moules à biscuit de Savoie beurrés et saupoudrés de fécule, en ne les remplissant qu'aux deux tiers. Cuire à four doux.

**Remarque.** — Aux mots PÂTE, GÂTEAUX, GÉNOISE, ENTREMETS, on trouvera diverses autres recettes de biscuits.

**Biscuit glacé.** — On désigne sous ce nom une glace préparée avec une crème légère de même composition que celle que l'on emploie pour la confection des bombes et des mousses glacées. V. GLACES, *glaces en pâte à bombe*.

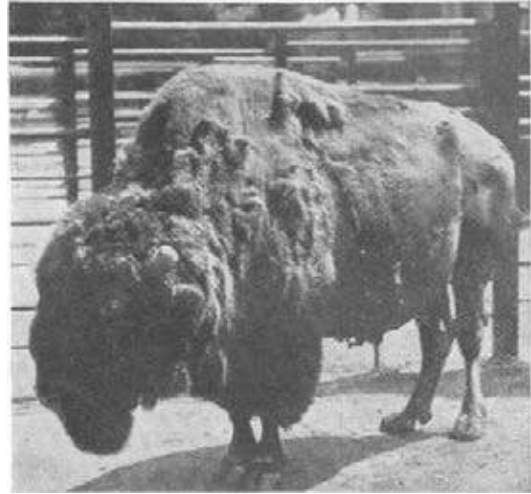
Habituellement, les biscuits glacés se moulent dans des caisses rectangulaires ayant la forme d'une brique. Ces moules sont munis de deux couvercles. Les biscuits se font avec des appareils de parfum et de couleur différents que l'on dispose par couches alternées dans la caisse. V. GLACES.

**Biscuits soufflés au chocolat.** — Monter à chaleur très douce, en les travaillant au fouet, 500 grammes de sucre en poudre et 10 blancs d'œufs. Lorsque l'appareil est devenu suffisamment consistant, lui ajouter 300 grammes de chocolat ramolli et bien délayé avec 2 blancs d'œufs.

Coucher à la poche sur plaque beurrée et farinée. Cuire au four, à chaleur modérée.

**Nota.** — On peut aussi, au lieu de coucher cet appareil sur plaque, en garnir de très petites caissettes en papier plissé dans lesquelles on le fera cuire.

**BISET.** — Pigeon sauvage que l'on appelle aussi *pigeon de roche*. Le biset est plus petit que le pigeon ramier. Son plumage est gris-ardoise.



Bison.

On lui applique tous les modes d'appâts indiqués pour le pigeon domestique. V. PIGEON.

On désigne aussi sous le nom de *biset* un oiseau de marais assez semblable au canard sauvage et qui se prépare de même. V. CANARD, *canard sauvage*.

**BISON.** — Bœuf à bosse dorsale et à poil laineux dont la chair est comestible.

Ce quadrupède, que l'on ne trouve guère qu'en Amérique, est différent du bison d'Europe que l'on rencontre, ou que, du moins, on rencontrerait, car cet animal devient de plus en plus rare, dans quelques régions de Russie.

Tous les modes de préparation indiqués pour le bœuf sont applicables au bison.

**BISQUE.** — Par ce mot, on entend actuellement une préparation culinaire faite sous forme de purée, et plus spécialement d'une purée d'écrevisses, ou de tout autre crustacé, servie en guise de potage.

Anciennement, il en était tout autrement. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le mot *bisque* ne s'appliquait pas exclusivement à une préparation de crustacés, puisque, dans les formulaires de cette époque, on peut lire : *bisque de pigeons, bisque de cailles*. « Nombre de dictionnaires, dit E. Darenne, dans *la Cuisine française*, à propos de la bisque, font suivre le mot bisque de cette simple annotation : « Potage au coulis d'écrevisses ».

« Nous sommes bien obligés de reconnaître que la question est loin d'être éclaircie en ce qui concerne l'origine du mot bisque ; tout au moins, les opinions sont très partagées à cet égard.

« En effet, la lecture des anciens livres de cuisine, en choisissant parmi les plus connus et les plus estimés, nous indique qu'à l'origine, le mot bisque n'avait pas la même signification, et nous ne remontons cependant pas bien loin, puisque nous citons en 1752 Vincent La Chapelle, lequel nous donne la recette d'un potage d'écrevisses servi avec des croûtes mitonnées, recouvertes de coulis d'écrevisses, et ce potage ne se dénommait pas bisque.

« Les potages bisques à cette époque, et qui se préparaient avec toutes espèces de volailles ou de gibiers (sans qu'il y entrât même de crustacés) n'étaient donc pas des purées, mais une simple présentation de volailles ou gibiers *bouillis*, accompagnés parfois de garnitures de crêtes et rognons.

« Pour la première fois, nous constatons, en 1758, dans la dernière édition des *Dons de Cornus*, la recette d'un potage de cailles aux écrevisses, lequel était le potage bisque de cailles, nappé d'un coulis d'écrevisses. De même, nous voyons la recette d'un potage bisque de pigeons aux écrevisses, et nous remarquons cette annotation : « Il faut que tout ce qui est bisque soit attaché au fond du plat et fasse un petit gratin. »

« Donc, selon nous, la dénomination primitive de *bisque* indiquait un potage avec accompagnement de viandes quelconques, comme c'était alors à la mode, mais avec adjonction de croûtes mitonnées et gratinées.

« Ce qui a pu donner à la purée d'écrevisses liée d'une façon quelconque le nom de *potage bisque*, c'est l'addition que nous avons relatée plus haut d'une *nappe de coulis*

d'écrevisses à certains potages composés de substances quelconques et dénommés bisques. »

De tout temps, les bisques, qu'elles soient préparées avec des crustacés, de la volaille ou du gibier, ont été considérées comme des préparations de haut style, et toujours ont été rehaussées par une condimentation excessive.

Ces apprêts n'ont jamais passé pour des mets destinés aux malades. Tel était l'avis de Mellin de Saint-Gelais, chapelain de François I<sup>er</sup>, qui l'exprime en vers :

Quand on est fébricitant,  
Ma Dame, on se trouve en risque  
Et pour un assez long-temps,

De ne point manger de bisque :  
Si rude et si fâcheux risque  
Que je bisque en y songeant!

**Bisque de crabes.** — V. POTAGES.

**Bisque d'écrevisses.** — V. POTAGES.

**Bisque de homard.** — V. POTAGES.

**Bisque de langouste.** — V. POTAGES.

**Bisque de langoustines.** — V. POTAGES.

**Bisque de pigeonneaux.** — V. POTAGES.

**Bisque de tourteaux.** — V. POTAGES.

**BISTORTE.** — Plante dont les racines sont enlacées en forme d'S.

Celles-ci, très farineuses, sont consommées par les Samoyèdes en remplacement du pain. Ils les mangent après les avoir fait rôtir dans des cendres très chaudes.

On trouve dans quelques hautes régions des Alpes une variété de cette plante. On en consomme les feuilles tendres à la façon des épinards.

**BITOKE** (Cuisine russe). — Viande maigre de bœuf hachée, reformée en bifteck, sautée au beurre, garnie d'oignon émincé frit au beurre et de pommes de terre sautées. V. BŒUF, *bifteck*.

**BITTER.** — Du mot allemand *bitter* signifiant amer. On a donné ce nom à plusieurs apéritifs.

**BLAISOIS ou BLÉSOIS.** — Petit pays de France, appartenant à la Touraine, et connu déjà sous ce nom à l'époque Carolingienne.

Comme dans toutes les régions riveraines de la Loire, le Blaisois est un pays où, de tout temps, les habitants ont eu le culte de la bonne table.

Les spécialités culinaires du Blaisois sont à peu près les mêmes que celles de l'Orléanais.

Les *rillettes* et les *rillons de Blois* sont réputés. Toutes les charcuteries de cette région sont excellentes et les amateurs apprécient d'une façon toute particulière les *saucisses*, les *andouillettes* et les *boudins*.

Citons encore, les divers *pâtés* de gibiers de plume ; ceux d'alouettes surtout, que, l'on fait en forme de *panin*, comme ceux si réputés de Pithiviers ; le célèbre *Pâté de Chartres*, qui se fait avec des perdreaux.

Tous les gibiers de l'Orléanais sont excellents d'ailleurs.

De même, sont excellents les brochets, les carpes et autres poissons d'eau douce de cette région, où on les prépare en matelote, en étuvée, au beurre blanc.

Les viandes des animaux de boucherie du Blaisois sont de bonne qualité.

Citons enfin, les spécialités très prisées par tous les vrais gourmands, le *Lapereau à la solognote*, le *Gâteau Pithiviers*, la *Tarte des demoiselles Tatin*, de Lamotte-Beuvron, et les *Cotignacs* d'Orléans.

Les vins du Blaisois, ou plutôt ceux de l'Orléanais, comptent parmi ceux qu'on désigne habituellement sous le nom de *Demoiselles d'honneur*. Les plus appréciés par les gourmets sont, pour l'Orléanais : ceux de Saint-Jean-de-Braye ; de Meung et de Beaugency ; pour le Blaisois proprement dit : celui de la Côte-des-Grouets.

Ces vins manquent souvent de soleil et font un peu grincer les dents, mais accompagnent de façon parfaite les plats de la région.

**BLANC.** — Par ce mot, on désigne plus spécialement un court-bouillon, fait avec eau et farine, dans

lequel on fait cuire diverses substances, tels que abats blancs et certains légumes. On appelle également blanc le court-bouillon dans lequel on fait cuire les champignons de couche.

Ce nom s'applique aussi à un fonds clair qui, cela se conçoit, est de couleur blanche, et qui se prépare avec, comme éléments nutritifs, du veau ou de la volaille. V. FONDS DE CUISINE, *fonds blancs*.

Par blanc, on désigne enfin les parties de l'estomac des volailles, ailes et filets mignons, et on les dénomme ainsi sur les menus en inscrivant *Blancs de volaille* ou de *poularde à la.....*

**Blanc pour viandes.** — Utilisé pour cuire certaines viandes d'abats, telles que langues et pieds de mouton, tête de veau, etc. On cuit aussi dans le blanc les crêtes et les rognons de coq.

Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessous pour le *Blanc pour légumes* en ajoutant une garniture composée d'une carotte moyenne coupée en quartiers, d'un oignon piqué d'un clou de girofle et d'un bouquet garni.

Plonger les viandes à cuire dans le blanc bouillant.

**Blanc pour légumes.** — Utilisé pour cuire certains légumes susceptibles de noircir, tels que cardes, cardons, fonds d'artichauts, salsifis, etc.

Mélanger sans grumeaux 25 grammes de farine avec 4 cuillerées d'eau. Mouiller d'un litre d'eau, mélanger, passer à la passoire fine. Assaisonner de 6 grammes de sel ; ajouter le jus d'un demi-citron et 2 ou 3 cuillerées de graisse de rognon de bœuf ou de veau crue, hachée.

Faire bouillir quelques instants et ajouter le légume indiqué.

On peut aromatiser ce blanc avec un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni. Mais cette addition n'est nullement obligatoire, les objets cuits dans un blanc devant recevoir l'assaisonnement lors de leur apprêt final.

Le blanc n'a pour objet que de cuire les légumes en les conservant très blancs. C'est dans ce but qu'on ajoute une certaine quantité de graisse (pouvant être remplacée par du beurre) qui forme une couche isolante préservant les légumes du contact de l'air.

**Blanc pour champignons.** — Utilisé aussi pour d'autres légumes. Faire bouillir ensemble, pour un décilitre d'eau, 40 grammes de beurre, le jus d'un demi-citron et 6 grammes de sel.

Mettre dans cette cuisson bouillante les champignons ou autres légumes à cuire.

**BLANC DE BLANC.** — On désigne sous ce nom le vin de Champagne obtenu avec le pinot-chardonnay, raisin blanc.

**BLANC (Cuire à).** — Par ces mots on indique l'opération qui consiste à cuire une croûte quelconque à vide. Ainsi fait-on pour la préparation de certaines tartes ou tartelettes, qui sont mises à cuire au four, remplies de légumes secs crus quelconques, que l'on retire, une fois les croûtes cuites. Ces croûtes sont garnies ensuite avec la composition indiquée.

On dit aussi *cuire au blanc* pour désigner l'opération consistant à cuire certaines substances (abats blancs de boucherie surtout) dans un court-bouillon spécial.

**BLANCHAILLE.** — Petit poisson du genre clupe, très abondant dans la Tamise et sur les côtes de la mer du Nord. On le trouve aussi en abondance à l'embouchure de la Garonne.

On le traite surtout par la friture. Il figure comme second poisson dans les dîners anglais.

Toutes les recettes indiquées pour les *nonats* lui sont applicables. V. NONATS.

**BLANCHET.** — Filtre en étoffe de laine servant à passer les sirops et les liquides épais.

**BLANCHIMENT.** — Synonyme de *blanchissage* s'emploie, mais improprement, en cuisine pour indiquer l'opération consistant à échauder ou à cuire

une substance alimentaire dans de l'eau salée\_ ou dans un **blanc**. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, **blanchissage**.

**BLANCHIR**. — Opération consistant à faire bouillir, plus ou moins longtemps, les substances alimentaires dans de l'eau salée soit pour les raffermir, soit, s'il s'agit de certains légumes verts, pour les cuire.

On blanchit à l'eau (progressivement amenée au point d'ébullition) certains aliments, préalablement dégorvés à l'eau froide, tels que tête et pieds de veau, pieds de mouton, ris de veau et d'agneau etc., à la fois pour les épurer et pour raffermir leur épiderme.

On blanchit le lard de poitrine, généralement coupé en gros dés, pour en retirer l'excès de sel, cela avant de le faire rissoler.

On blanchit certains légumes, tels les choux verts, les oignons, etc., pour leur enlever leur âcreté.

On blanchit certains légumes ou fruits tels que tomates, pêches, etc., pour pouvoir les éplucher plus facilement.

Un auteur culinaire a proposé d'employer le mot **blanchigumage** pour désigner l'opération qui consiste à cuire entièrement à l'eau salée certains légumes verts (choux de Bruxelles, fèves fraîches, haricots verts, petits pois) mais ce mot n'a pas réussi à s'installer dans le langage de la cuisine.

**BLANC-MANGER**. — Sorte de gelée fort prisée dans la diététique ancienne. Cette gelée se fabriquait en pilant 30 grammes d'amandes mondées (parmi lesquelles 2 ou 3 amères) dans un mortier de marbre, avec 30 grammes de sucre et 4 grammes d'eau de fleurs d'orange; la pâte était ensuite délayée dans 2 à 3 décilitres d'eau tiède, filtrée, aromatisée avec de l'alcoolature de citron; la solidification qui était quelquefois obtenue par la corne de cerf râpée peut être obtenue plus facilement par l'emploi de la gélatine ou de gélose.

Si nous en croyons Grimod de la Reynière, le blanc-manger serait originaire du Languedoc. Et, dit-il, « les simples cuisinières de Montpellier le font à merveille et celui qui est fait à Paris est rarement supportable ».

D'après Grimod de la Reynière, ce plat serait très difficile à réussir : « deux ou trois cuisiniers de l'ancien régime seulement passaient pour le bien faire; et nous craignons fort que le secret n'en soit perdu depuis la Révolution ».

Malgré cette remarque, par trop pessimiste, du grand gastronome, nous pensons qu'il est possible de nos jours d'exécuter parfaitement cet entremets. Et pour bien l'exécuter, nous donnons plus loin quelques recettes.

« Ces délicieux entremets », dit Carême dans son *Traité des entremets de douceur*, « sont fort estimés des gourmands mais, pour cela, ils doivent être extrêmement moelleux et bien blancs. Avec ces deux qualités (si rarement réunies), ils seront toujours préférés à d'autres crèmes, et même aux gelées transparentes; et cela, parce que l'amande est chose nourrissante et contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques, propres enfin à adoucir l'âcreté des humeurs. »

**Blanc-manger** (Recette de Carême). — « Jetez dans l'eau bouillante une livre d'amandes douces et une vingtaine d'amandes amères; après les avoir mondées, vous les laissez tremper dans une terrine d'eau fraîche afin qu'elles dégorgent, ce qui les blanchit singulièrement. Vous les égouttez dans un tamis et les essuyez ensuite en les frottant dans une serviette.

« Vous les pilez dans un mortier et les mouillez peu à peu avec une demi-cuillerée d'eau chaque fois, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous les ôtez du mortier pour les mettre dans un bol. Vous délayer ces amandes peu à peu avec cinq verres d'eau filtrée. Ensuite, vous étalez une serviette unie sur un plat ovale; vous versez le blanc-manger dans la serviette que vous tordez à deux, fortement, pour exprimer la quintessence du lait d'amandes, et vous y mettez douze onces de sucre cristallisé, et passé au tamis de soie. Ce sucre étant dissous, vous passez de nouveau le blanc-manger à la

serviette, ensuite vous mêlez dans le lait d'amandes une once 4 grains de colle clarifiée et un peu plus que tiède afin qu'elle s'unisse bien parfaitement au blanc-manger, que vous versez ensuite dans un moule.

« Le moule, avant cette opération, doit être placé dans quinze livres de glace pilée; et, trois heures après, lorsqu'il est prêt à servir, vous démoulez l'entremets, en suivant les procédés habituels. »

Pour faire du blanc-manger au rhum, vous joignez dans la préparation décrite ci-dessus un demi-verre de bon rhum. De même que, pour le faire au marasquin, vous y mêlez un demi-verre de cette liqueur.

« Pour un entremets de petits pots (genre des petits pots de crème), vous préparez les deux tiers de la recette précédente; cependant vous y mêlez un peu moins de colle, parce que ce blanc-manger étant en petits pots doit être plus délicat que pour être moulé. »

En procédant en tous points ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, on peut préparer, dit Carême, des blancs-mangers au cédrat, à la vanille, au moka, au chocolat, aux pistaches, aux avelines, aux fraises, à la crème, avec mélange de crème fouettée.

**Blanc-manger** (Méthode moderne). — PROPOR-TIONS. — Pour 5 personnes : amandes douces, 240 g; amandes amères, 10 g; eau fraîche, un demi-litre; sucre en morceaux, 200 g; gélatine, 15 g; rhum ou kirsch, un dl.

**MÉTHODE**. — Echauder les amandes à l'eau bouillante, les monder, les laver à grande eau et les mettre dans le mortier bien propre. Les piler aussi finement que possible en les aspergeant de quelques gouttes d'eau fraîche prises sur le demi-litre. Quand les amandes auront été réduites en pâte excessivement fine, les délayer avec le reste de l'eau.

Placer un torchon de grosse toile sur une terrine; relever le contenu du mortier dans ce torchon. Presser fortement en tordant le linge et en appuyant sur la poche contenant les amandes pour en extraire tout le lait. Remettre les amandes dans le mortier et piler à nouveau en ajoutant de l'eau fraîche en quantité suffisante pour extraire un demi-litre de lait d'amandes.

Faire tremper la gélatine à grande eau fraîche, pendant une heure. Egoutter et la presser pour en extraire l'humidité. La mettre dans une casserole avec le lait d'amandes et le sucre en morceaux. Placer la casserole sur le feu et remuer à la spatule jusqu'au commencement de l'ébullition. Passer alors l'appareil, à la passoire fine ou à la serviette, dans une terrine propre et le laisser refroidir. Quand il ne sera plus que tiède ajouter la liqueur ou le parfum indiqués et mélanger.

Huiler un moule à bavarois avec de l'huile d'amandes douces. Egoutter bien le moule; le sangler dans la glace sans sel et, quand l'appareil sera froid, le verser dans ce moule avant qu'il se solidifie (s'il se solidifiait, il faudrait le chauffer légèrement pour le liquéfier de nouveau).

Au bout d'une heure, on peut servir le blanc-manger. On le sort de la glace, on le plonge un instant dans l'eau chaude, on essuie le moule et on le retourne sur un plat garni d'une serviette.

**BLANQUET**. — Variété de poire qui arrive à maturité en juillet et août. On distingue deux espèces : le **gros** et le **petit blanquet**. Ces fruits sont de saveur médiocre. On les emploie surtout pour compotes.

**BLANQUETTE**. — Ragoût à blanc à base de viande d'agneau, de veau ou de volaille, comportant une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème et une garniture composée, en principe, de petits oignons cuits au blanc et de champignons, mais auxquels on ajoute parfois d'autres éléments.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION POUR TOUTES LES VIANDES**. — Détailler la viande en morceaux carrés de 5 à 6 centimètres de côté. Les placer dans une casserole; les couvrir de fonds blanc ou d'eau. Assaisonner; faire partir en plein feu, écumer.

Ajouter un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte, un bouquet garni. Laisser cuire à petite ébullition, 45 minutes pour l'agneau ou la volaille, une heure et quart pour le veau.



Egoutter les morceaux, les parer, les mettre dans un sautoir avec petits oignons et champignons cuits au blanc.

Au dernier moment, verser sur la viande un velouté préparé en liant la cuisson avec du roux blanc et terminer avec une liaison de jaunes d'œufs et de crème.

Aciduler d'un peu de jus de citron. Dresser en timbale, saupoudrer de persil haché et garnir de croûtons en cœur, frits au beurre.

**Blanquette à la ménagère, dite aussi Fricassée.** — Faire raidir au beurre, sans les laisser colorer, les morceaux de viande, taillés comme il est dit ci-dessus. Saupoudrer de farine, mélanger sans faire blondir, mouiller de fonds blanc ou d'eau, faire bouillir, assaisonner, ajouter oignon piqué d'un clou de girofle, carotte, bouquet garni.

Terminer avec la garniture indiquée selon la recette et lier avec jaunes d'œufs et crème, ainsi qu'il est indiqué pour la *Blanquette* ci-dessus. V. de plus les recettes de blanquettes diverses aux mots : AGNEAU, VEAU, POULET.

**BLANQUETTE DE LIMOUX.** — Vin blanc mousseux (le plus souvent champagnisé) que l'on fait à Limoux, dans l'Aude. Ce vin est légèrement liquoreux. Comme tous les vins mousseux ou liquoreux, il doit être bu très frais, et même glacé.

**BLÉ.** — Céréale connue et cultivée de toute antiquité, dont l'emploi se trouve mentionné dans les plus

COMPOSITION DE QUELQUES ESPÈCES DE BLÉ  
(Moyenne d'après KENIG).

	FROMENT DE FRANCE	FROMENT DE RUSSIE	FROMENT D'AMÉRIQUE BLÉ D'HIVER	FROMENT D'AMÉRIQUE BLÉ D'ÉTÉ
Eau .....	13,37	13,37	13,37	13,37
Substances azotées.	13,64	17,65	11,60	12,92
Graisses .....	1,41	1,58	2,07	2,15
Amidon et sucre...	68,92	—	69,47	67,98
Cellulose .....	2	65,74	1,70	1,72
Cendres .....	1,66	1,66	1,79	1,80

anciens documents connus. Le grain, qui est un fruit au sens botanique du mot, se compose de trois parties : *l'enveloppe, l'amande* et *le germe*.

L'enveloppe représente 14,36 p. 100 du grain.

L'amande, composée d'une trame azotée (*gluten*), est bourrée de cellules à amidon; selon les espèces, elle renferme de 9 à 11 p. 100 de gluten et de 56 à 75 p. 100 d'amidon, en moyenne. Elle représente 84,21 p. 100 du grain.

L'embryon ou germe (1,43 p. 100 du grain) est riche en matières azotées et grasses; il renferme aussi des ferments et des substances odorantes.

En plus de l'amidon et du gluten, le grain de blé renferme encore du sucre soluble, des dextrines et des sels minéraux (cendres).

Il existe un nombre considérable de variétés qu'on peut classer en deux groupes : les blés durs, plus riches en gluten, et les blés tendres, plus riches en amidon.

Les principales utilisations du blé sont : la préparation ou la fabrication de bouillies, de farines, de pâtes alimentaires et de pain.

Blé de Turquie. — On appelle vulgairement ainsi le maïs, que l'on désigne aussi sous les noms de blé d'Inde, d'Espagne, et blé garouil. V. MAÏS.

Blé ergoté. — Se dit d'un blé qui, par suite des effets d'un cryptogame parasite, est devenu malsain.

Blé noir. — Variété de blé sarrasin. V. ce mot.

Bouillie de bié. — V. BOUILLIES DIVERSES.

Crème de blé vert. — V. POTAGES ET SOUPES. *crèmes*.

Kache de blé noir. — V. KACHE.

**BLENNIE CAGNETTE.** — Genre de poisson qui vit en eau douce. Tous les autres sujets de la famille des blennies sont marins.

Le caractère commun à toutes les blennies (et la cagnette ne lui échappe pas) est d'avoir la peau complètement dépourvue d'écaillés, le corps étant recouvert d'une couche de mucus visqueux d'une épaisseur exceptionnelle.

Ce poisson, dont la taille varie de 10 à 15 centimètres, est de couleur fauve, plus ou moins pointillé de brun. Des bandes transversales brunes sont marquées sur son dos.

La cagnette abonde dans les cours cTeau du département de l'Hérault; à Agde, où elle est particulièrement abondante, on la désigne sous le nom de *lièvre*, cela à cause de la forme de sa tête qui rappelle un peu celle de cet animal.

On trouve aussi la cagnette dans le lac du Bourget; les pêcheurs de cette région l'appellent *chasseur*. Dans d'autres régions, on la désigne sous le nom de *bavecca*.

La chair de la cagnette est blanche et assez savoureuse. On prépare surtout ce poisson en friture. On peut aussi l'employer comme élément de matelotes.

**BLET, BLETTE.** — Mot employé pour désigner l'état de ramollissement de la chair de certains fruits, précédant la pourriture.

Dans certaines espèces (nèfles, kakis), le fruit n'est à l'état de maturité, c'est-à-dire consommable, que lorsqu'il est blet. Dans d'autres (pommes, poires, etc.), le blétissement ou la blétissure indique un commencement de décomposition.

**BLETTE.** — On appelle ainsi, dans certaines régions de la France, la bette ou carde poirée. V. BETTE.

**BLEU (Cuire au).** — Genre de cuisson que l'on applique aux poissons d'eau douce, aux truites de rivière surtout. Ce mode de cuisson consiste à plonger les poissons, *rigoureusement frais, sinon vivants*, dans un court-bouillon bouillant, généralement composé d'eau et de vinaigre, assaisonné de sel et, parfois, aromatisé avec thym et laurier.

Cuits ainsi, la peau des poissons, celle des truites surtout, prend une teinte légèrement azurée. On peut, pour accentuer ce bleuissement, arroser les poissons avec du vinaigre pur, avant de les immerger dans le court-bouillon.

Tous les poissons préparés *au bleu* sont généralement servis avec du beurre fondu à part; on peut aussi les accompagner de sauce hollandaise ou de toute autre sauce blanche spéciale aux poissons pochés.

**BLEU D'AUVERGNE.** — Fromage encore désigné sous le nom de bleu de Salers, que l'on peut consommer de novembre à mai.

**BLEU DE BASSILLAC.** — Fromage du Limousin que l'on peut consommer de novembre à mai.

**BLEU DE MÉTHYLÈNE.** — Colorant employé en microbiologie et dans l'industrie, ainsi qu'en thérapeutique.

Le bleu de méthylène a été proposé comme colorant culinaire. Cet usage n'est pas à recommander, tout d'abord parce que le bleu de méthylène peut devenir toxique même à faibles doses (10 cg) chez certaines personnes particulièrement sensibles et ensuite parce qu'aucune substance alimentaire naturelle ne possédant une coloration franchement bleue, cette nuance éveille des présomptions fâcheuses, d'autant plus que la coutume est de colorer en bleu certaines substances toxiques.

**BLINIS (Cuisine russe).** — Les blinis sont des sortes de crêpes qui, depuis les temps les plus reculés, se font en Russie, où on les consomme surtout pendant la dernière semaine du Carnaval.

Les blinis peuvent être considérés comme un mets symbolique. Aussi, dit A. Petit, dans son très intéressant *Traité de la cuisine russe*, à l'époque du Carnaval,



Poêle à blinis.

« de la plus humble chaumière jusqu'au plus riche palais, chacun a ses blinis, toute

la semaine, et deux fois par jour; c'est un régal pour tout le monde, et les seigneurs y attachent d'autant plus d'importance qu'ils est souvent fort difficile de trouver des cuisiniers qui les réussissent parfaitement ».

**Pâte à blinis.** — Faire une pâte un peu molle avec 20 grammes de levure délayée d'un demi-litre de lait tiède et 50 grammes de farine tamisée. Mettre cette pâte en terrine dans un endroit tiède et la laisser fermenter pendant 2 heures.

Lui ajouter ensuite 250 grammes de farine tamisée, 4 jaunes d'œufs, 3 décilitres de lait tiède et une pincée de sel.

Bien mélanger tous ces ingrédients, mais sans laisser prendre du corps. Ajouter, au dernier moment, 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme et un décilitre de crème fouettée. Laisser lever la pâte pendant 35 minutes environ. Avec cette pâte, préparer des petites crêpes que l'on fera cuire au beurre, à la façon des crêpes ordinaires, mais dans des petites poêles spéciales.

**BLOATER.** — On désigne ainsi une variété de harengs fumés que l'on consomme, surtout en Angleterre, le matin, au premier déjeuner, et aussi à l'heure duthé.

On fait griller le *bloater* sur feu doux et on le sert avec beurre fondu ou maître d'hôtel, à part.

**BLOND DE VEAU.** — Nom sous lequel on désigne, ou du moins on désignait anciennement, car cette appellation n'est plus guère usitée aujourd'hui, le coulis blond de veau.

Carême, dans son *Traité des sauces*, emploie ce terme.

Le blond de veau est utilisé pour la préparation des petites sauces brunes (V. SAUCES, *sauces mères*) ou pour le glaçage de certaines substances.

**BLOND DE VOLAILLE.** — Synonyme de fonds blond (clair ou lié) de volaille. V. SAUCES, *sauces brunes*.

Les blonds de veau ou de volaille s'emploient aussi, très réduits, pour napper certains légumes braisés, tels que cardons, céleris, fonds d'artichauts, laitues, etc.

**BLONDINER.** — Mot d'une jolie assonance (employé ou créé par Alexandre Dumas) pour désigner l'action de faire roussir légèrement, blondir à peine, un oignon émincé et cuit au beurre.

**BLONDIR (Faire).** — Se dit de l'opération consistant à faire légèrement rissoler dans du beurre, de l'huile ou dans tout autre corps gras, une substance quelconque.

On dit aussi *faire blondir* un mélange de farine et de beurre, ce qui constitue un roux blond. V. ROUX.

**BLUET.** — Cette fleur, d'une belle couleur bleue, s'emploie, rarement il est vrai, en cuisine et surtout en pâtisserie. La couleur bleue, nous l'avons dit, est très rarement employée en cuisine.

Broyée avec du sucre, on l'utilise, ou plutôt on l'utilisait en pâtisserie, car on ne l'emploie plus guère que pour colorer les crèmes et certaines compositions.

On peut aussi employer cette fleur pour décorer



Diverses formes de bocks :

1. Le chevalier (1 litre); 2. Demi de forme moderne; 3. Demi craquelé; 4. Pot en grès avec couvercle en étain; 5. Ballon; 6. Cristal taillé; 7. Pot en grès; 8. Demi en verre; 9. En verre, dit le formidable.

des salades vertes, comme on le fait avec les capucines et les violettes.

**BOCAL.** — Vase en verre à orifice assez large servant à mettre des légumes ou des fruits confits au vinaigre (cornichons, câpres, petits oignons, légumes mélangés, cerises, petits melons, etc.), ou des fruits à l'eau-de-vie.

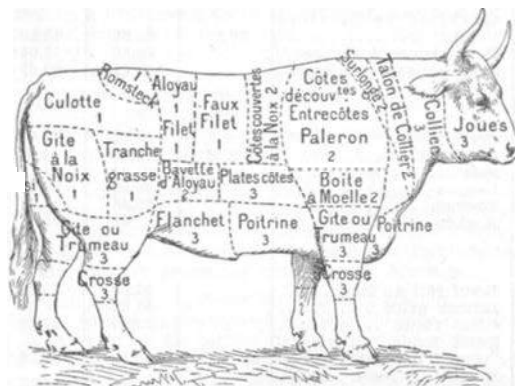
**BOCK.** — Récipient en verre ou en grès, de la contenance d'un quart de litre, dans lequel on boit la bière.

Ce n'est que vers 1859 que ce mot a été importé d'Allemagne et a remplacé celui de *chope*.

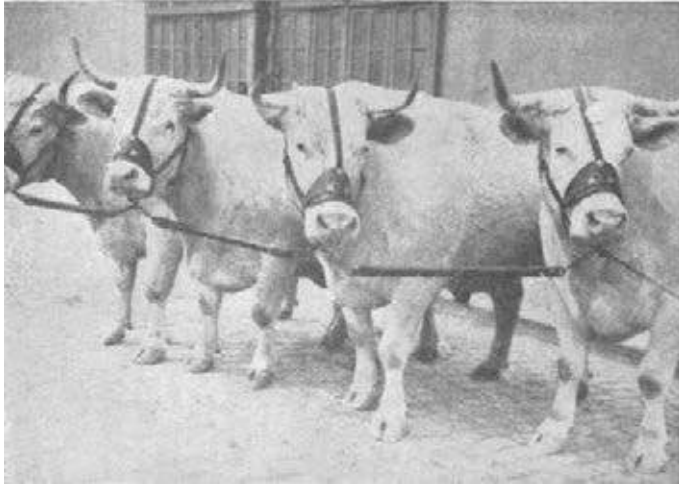
Les vases à boire la bière sont faits en forme de gobelets et sont généralement munis d'une anse. Ceux qui sont en grès sont souvent ornés d'un décor en relief représentant surtout des scènes de beuverie.

**BŒUF.** — La viande de bœuf est la viande de boucherie par excellence; elle est plus fortifiante, plus nourrissante que toute autre.

Selon la race, l'âge, l'état d'engraissement, le travail fourni, et aussi le sexe (car, en boucherie, la viande de bœuf comprend celle de génisse, de vache et de taureau), on distingue trois qualités de viande.



Désignation des morceaux et des catégories de la viande de bœuf.



Bœufs du Charolais très estimés pour la consommation.

La meilleure viande, pour les rôtis spécialement, est fournie par un bœuf de cinq à six ans engraisé à l'herbage. Les bœufs plus jeunes, appartenant à des races hâtives, donnent, en France du moins, une chair plus tendre, mais moins savoureuse.

En ce qui concerne les races, remarquons que les Anglais ont, bien avant nous, sélectionné leur bétail en vue de l'aptitude à l'engraissement. La race *Durham* fut importée en France comme élément améliorateur de nos races bovines destinées à la boucherie. Les méteils durham-manceaux, charolais, limousins, garonnais, normands, salers offrent également une prédisposition naturelle à l'engraissement.

La viande de bœuf de bonne qualité est de couleur rouge vif, de consistance ferme et élastique; elle a une odeur douce et très légère; la graisse forme, entre les masses musculaires, des lames blanches ou légè-

ment jaunâtres et s'insinue entre les faisceaux pour former un persillé plus ou moins fin. Une feuille de papier buvard, appliquée à la surface, ne doit jamais se couvrir de taches huileuses, comme c'est le cas pour la viande de cheval.

Selon sa valeur marchande, qui dépend de la consistance des fibres, de la proportion des tendons, des aponévroses et de la graisse, la viande de bœuf a été classée en trois catégories :

1<sup>re</sup> catégorie : filet, faux filet, aloyau, culotte, romsteck, gîte à la noix, parties Intérieures de la tranche et du rond ;

2<sup>e</sup> catégorie : bavette, plat-de-côtes, une partie des côtes couvertes, entrecôte, côtes découvertes, paleron, macreuse, surlonge et talon du collier ;

3<sup>e</sup> catégorie : flanchet, poitrine, gîte, collier, plats-de-joue, crosse, genoux, jarrets et jambes.

100 kilos de viande abattue donnent : 72 kilos de chair musculaire, 21 kilos d'os et d'aponévroses, 7 kilos de graisse.

Selon un autre calcul, on peut estimer ce rendement à :

Aloyau (avec filet, faux filet, romsteck et culotte) . . . . .	15 p. 100
Train de côtes (bavette, plat-de-côtes, côtes couvertes et entrecôtes) . . . . .	7,5 —
Cuisse (gîte à la noix, tranche, gîte) . . . . .	20 —
Epaule (côtes découvertes, paleron) . . . . .	15 —
Bas morceaux . . . . .	32,5 —
Graisse . . . . .	10 —

La viande de vache est inférieure à celle de bœuf, d'une façon générale, exception faite pour les jeunes génisses et les vaches stériles (« taures » en terme de boucherie), dont la chair fait souvent prime sur celle de bœuf. La chair de taureau est coriace; elle gonfle davantage à la cuisson, mais ne convient que pour le pot-au-feu; celle de taurillon est plus estimée.

Assimilable dans la proportion de 97 p. 100 (lorsqu'elle n'est pas ingérée en excès), et laissant peu de résidus, la viande de bœuf, de bonne qualité, est d'une digestion facile. Prise avec exagération, c'est-à-dire en quantité plus forte que ne peuvent transformer les sucs digestifs, quantité par conséquent variable selon les sujets, la viande de bœuf expose, comme toutes les viandes, d'ailleurs, aux putréfactions intestinales, à la congestion du foie et des reins, à la fatigue du cœur et à l'hypertension artérielle.

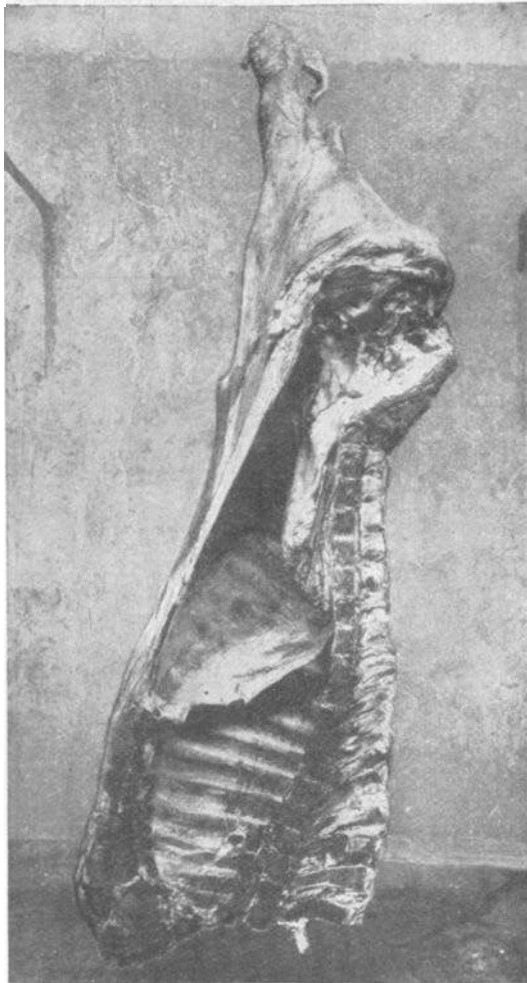
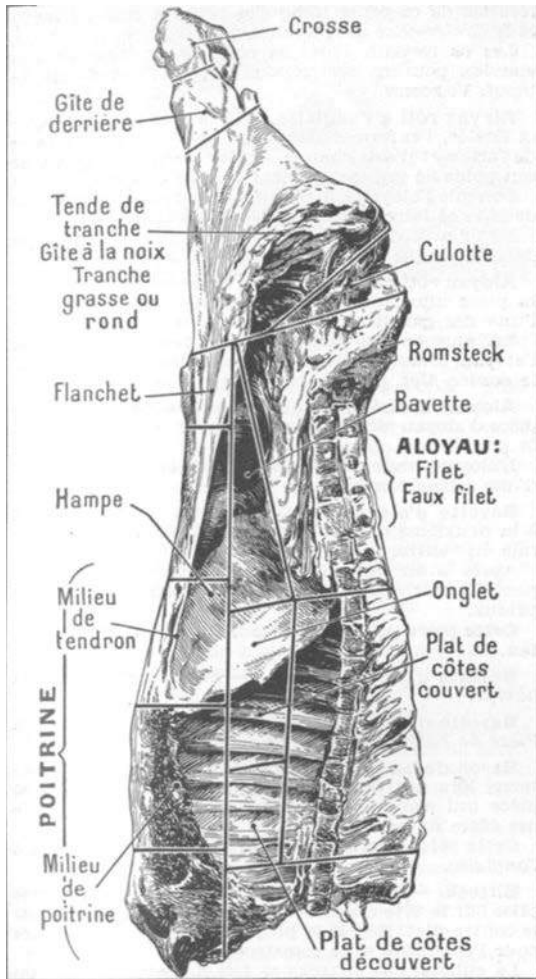
Nous donnons ci-contre la composition moyenne de quelques morceaux de bœuf, leur teneur en eau, en matières albuminoïdes et graisses, ainsi que leur valeur nutritive, calculée en calories. En ce qui concerne ces dernières, faisons observer qu'un morceau de viande dégagera d'autant plus de calories qu'il sera plus riche en graisse; or celle-ci est mal digérée dès qu'elle se trouve en excès, et il est d'observation courante de voir les consommateurs laisser sur leur assiette les morceaux de « gras ».

Le tableau résumé de la page suivante fera mieux comprendre.

**Abats de bœuf.** — On utilise en cuisine les abats suivants, dont, au mot ABATS DE BOUCHERIE, on trouvera les modes divers de préparation : les *amourettes*, ou moelle épinière, que l'on prépare comme celles du veau; la *cervelle*, qui se prépare comme celle du veau; la *langue*, que l'on fait braiser ou pocher ou que,

**VIANDE DE BŒUF (ANALYSE)** [d'après les tables de M. ALQUIER] (substances alimentaires utilisables calculées p. 100 de la partie bonne à manger).

	DÉCHETS	EAU	ALBUMINES	GRAISSE	CALORIES
Aloyau . . . . .	20,74	62,73	18,26	16,56	238
Faux filet . . . . .	22,50	60,94	15,33	21,12	266,54
Collier . . . . .	27,52	71,56	20,43	5,99	105,97
Côtes . . . . .		64,80	16,24	14,73	218,72
Côtes couvertes . . . . .	10,93	49,49	13,31	34,30	380,98
Culotte . . . . .	23,23	65,93	19,58	12,21	200,92
Plat-de-côte . . . . .	19,66	57,32	17,15	22,89	290,63
Quartier de devant (brut) . . . . .	20,60	62,50	12,63	14,28	194,03
Partie bonne à manger . . . . .		62,50	17,17	17,98	244,37
Quartier de derrière (brut) . . . . .	16,30	62,50	15,10	14,58	205,73
Partie bonne à manger . . . . .		62,50	16,04	17,39	245,85
Bœuf congelé d'Australie . . . . .		72,81	23,63	1,53	118,35
ABATS					
Cervelle . . . . .		80,60	8,75	6,64	121,51
Cœur . . . . .	2,40	68,47	17,95	11,50	187,08
Foie . . . . .		71,44	21,17	4,98	139,77
Langue . . . . .	9,2	70,80	18,43	8,74	163,25
Poumon . . . . .		78,86	17,53	2,19	87,72
Rognon . . . . .		75,82	16,76	5,41	94,60
BŒUF CUIT					
Bœuf rôti au four . . . . .		52,20	26,97	7,97	92,71
Bifteck grillé . . . . .		41,12	18,53	37,11	130,36
Côtes rôties . . . . .		52,20	20,49	4,37	131,24
Bœuf mode, entrelardé, bouilli (choix) . . . . .		54,35	31,29	11,68	247,47
Bouilli (rouelle, collet, plat-de-côte) . . . . .		59	28,24	10,46	244,84



Demi-bœuf montrant les principaux morceaux.

	VIANDE MAIGRE	VIANDE DEMI-GRASSE	VIANDE GRASSE
Eau .....	76,37	72,03	53,01
Albumines .....	20,71	20,96	16,75
Grasses .....	1,74	5,41	29,28
Calories .....	102,33	136,09	337,08

saumurée, on prépare à l'écarlate ou fumée; le *musseau*, que l'on prépare à la vinaigrette; le *palais*, que l'on utilise rarement aujourd'hui, mais qui, anciennement, était très employé en cuisine; les *pieds*, qui ne sont guère utilisés que pour la préparation des tripes à la mode de Caen; les *rognons*, que l'on apprête surtout sautés, et enfin les *tripes* (ou ventre), avec lesquelles se préparent les tripes proprement dites et le *gras-double*.

Aiguillette de bœuf. — On désigne culinairement, sous ce nom la partie de la noix de bœuf appelée aussi *pointe de culotte* ou *encore pièce de bœuf*. Cette partie de la culotte se fait ou braiser ou pocher.

Aloyau de bœuf. — Cette pièce, qui appartient à la première catégorie de la viande de bœuf, est constituée par la partie de l'animal allant de la pointe de la hanche aux premières côtes. Elle comprend le *contre-filet* ou *faux filet* et le *filet de bœuf*. On ne la

désigne sous le nom *d'aloyau* que lorsqu'elle comporte ces deux morceaux, qui doivent cuire ensemble, et sans être désossés.

Lorsque l'aloyau doit être cuit en entier, on se borne, pour le parer, à raccourcir légèrement la bavette, puis à sectionner, d'endroit en endroit, le ligament qui se trouve tout le long de l'échiné. Le filet (qui se trouve à l'intérieur de la pièce) doit être laissé un peu gras, c'est-à-dire que l'on ne supprime qu'une partie de la graisse l'enveloppant. Après avoir été ainsi parée, la pièce est assaisonnée intérieurement de sel et poivre et ficelée de façon qu'elle conserve en cuisant une forme correcte.

L'aloyau, servi comme relevé de boucherie, se fait le plus souvent rôti. On le cuit à la broche ou au four, et on le conserve un peu rosé à l'intérieur. On peut aussi faire braiser l'aloyau. Dans ce cas, le plus souvent, au lieu de le faire cuire en entier, on le détaille transversalement en morceaux de 2 à 3 kilos, que l'on fait braiser suivant la méthode habituelle. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, *braisage*.

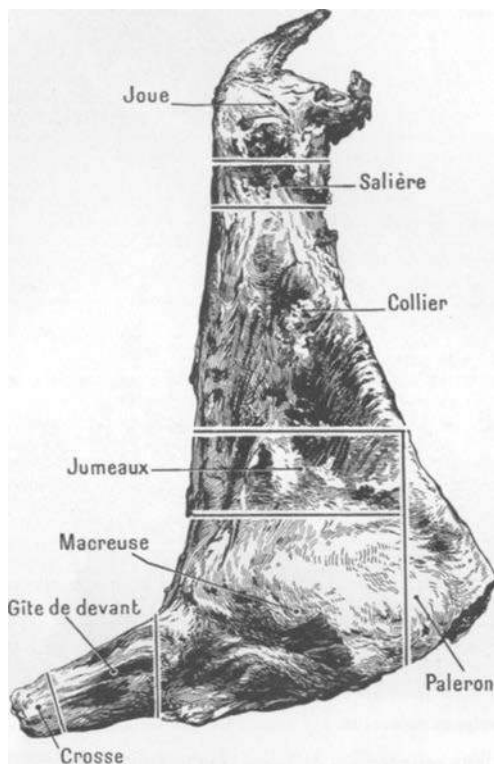
Aloyau braisé. — Parer un morceau d'aloyau de 2 à 3 kilos (coupé en travers de la pièce, dans le sens du fil de la viande). Le piquer de gros lardons assaisonnés de poivre et épices, saupoudrés de persil haché et macérés pendant une heure avec cognac, carottes et oignons. Ficeler la pièce.

La faire braiser en suivant la méthode habituelle.

Servir la pièce arrosée de son fonds dégraissé, réduit, et passé.

**Aloyau braisé avec garnitures diverses.** — Braiser l'aloiau ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le servir avec l'une des garnitures suivantes, dressée autour de la pièce ou servie à part, suivant la nature des éléments la composant : bourgeoise; bruxelloise; céleris; chipolata; choucroute; choux-raves; Dubarry; duchesse; flamande; jardinière; milanaise; napolitaine; nouilles; piémontaise; pommes de terre diverses; provençale; Richelieu; risotto; sicilienne. V. GARNITURES.

**Aloyau à la d'Albuféra** (Recette de Carême). — « Après avoir préparé, braisé, glacé votre aloyau de la



Morceaux pris dans l'épaule de bœuf.

manière accoutumée, vous versez autour un ragoût composé ainsi : mettez une partie de la glace de la cuisson de la grosse pièce et un peu de beurre frais dans la sauce indiquée à *la Tortue* (V. SAUCES) ; mêlez-y une escalope de ris de veau sautée; une escalope de langue écarlate et des champignons, une assiette de chaque; donnez une seule ébullition à ce ragoût et le servez; posez autour une garniture d'escalopes de filets de lapereaux à la Orly; placez sur la grosse pièce 10 hâtelets composés chacun de cette manière : placez d'abord une belle crête double, une escalope de lapereau à la Orly, une crête, une grosse truffe glacée, une crête et une truffe noire glacée. Servez du ragoût dans deux saucières. »

**Aloyau rôti.** — Se traite en entier ou en morceaux. Supprimer la bavette de l'aloiau et le raccourcir.

Le parer, en laissant une couche légère de graisse sur le filet afin de l'empêcher de sécher durant la cuisson; le ficeler.

Le faire rôti, au four ou à la broche, en suivant les indications données pour la cuisson des viandes rouges (V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES) ; compter de 10 à 12 minutes au kilo. Garnir de cresson et servir avec le Jus de cuisson à part.

**Desserte de l'aloiau braisé ou rôti.** — Toutes les recettes de ce genre indiquées pour la *côte de bœuf* et le *contre-filet* sont applicables à l'aloiau.

Les os restant, après la complète utilisation des viandes, peuvent servir pour préparer du fonds de bœuf. V. FONDS.

**Aloyau rôti à l'anglaise.** — Une fois la pièce parée et ficelée, l'enfermer dans une abaisse de pâte faite de farine et d'eau chaude, additionnée d'un quart de son poids de graisse de bœuf hachée et salée.

Lorsque l'aloiau est presque cuit, retirer la cuirasse de pâte et faire colorer la pièce devant un feu vif.

Servir avec du Yorkshire-pudding (V. ce mot), cuit dans la plaque à rôti et le jus de cuisson de la pièce.

**Aloyau rôti avec garnitures diverses.** — Faire rôti la pièce ainsi qu'il est dit ci-dessus. La servir avec l'une des garnitures indiquées pour l'*Aloyau braisé*.

En plus de ces garnitures, on peut accompagner l'aloiau, braisé ou rôti, de toutes celles indiquées pour le *contre-filet*, pour la *côte* et pour le *filet de bœuf*.

**Aloyau braisé à la gelée.** — Procéder avec une pièce d'aloiau ainsi qu'il est dit pour le *Bœuf braisé à la gelée*.

L'aloiau braisé à la gelée peut être accompagné d'une salade composée.

**Bavette d'aloiau.** — Ce morceau, qui appartient à la deuxième catégorie, est formé par la paroi latérale du ventre.

Après avoir été soigneusement parée, la bavette peut fournir des biftecks, un peu fermes, mais très juteux.

Cette pièce peut aussi être utilisée pour le pot-au-feu.

**Bavette d'aloiau grillée.** — Se prépare comme la *hampe*.

**Bavette d'aloiau pochée.** — Se prépare comme la *Pièce de bœuf pochée*. V. ce mot.

**Baron de bœuf.** — Sous ce nom, on sert, en Angleterre, lors des plantureux repas de Christmas, une pièce qui comprend les deux aloyaux et une partie des côtes de bœuf.

Cette pièce énorme se traite comme *l'Aloyau rôti à l'anglaise*.

**Bifteck.** — Tranche de bœuf de 150 à 200 grammes prise sur la tête du filet ou de l'aloiau, ou encore sur le *contre-filet*. Reçoit la plupart des apprêts indiqués pour l'entrecôte et le romsteck.

La cuisson des biftecks se fait de deux façons : on les grille ou on les fait sauter. V. ENTRECÔTE.

On désigne aussi sous le nom de bifteck de la viande de bœuf hachée que l'on sert crue ou cuite. En voici deux recettes.

**Bifteck à l'américaine.** — Hacher finement 400 grammes de tête de filet de bœuf, paré et dégraissé; avec cette chair former 4 petits filets de forme ronde. Dresser ces filets sur plat de service.

Sur chacun de ces filets, faire un petit creux dans lequel on mettra un jaune d'œuf cru.

Servir avec, à part, oignon et persil hachés et câpres confites au vinaigre.

Ce plat est tout indiqué pour le régime de suralimentation.

**Bifteck à l'andalouse.** — Avec 400 grammes de bœuf haché finement, additionné de 50 grammes d'oignon haché fondu au beurre et d'une pointe d'ail haché, et bien assaisonné, former 4 petits filets ronds.

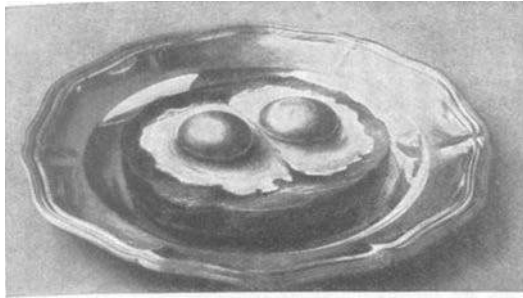
Fariner ces filets; les faire vivement sauter à l'huile. Les dresser sur un plat rond, chacun placé sur une demi-tomate sautée à l'huile.

Garnir le centre du plat avec du riz pilaf. Arroser les filets de leur fonds de cuisson déglacé d'un décilitre de xérès, réduit et beurré.

**Bifteck à cheval.** — Assaisonner le bifteck de sel et poivre; le sauter vivement au beurre. Le dresser sur une assiette.

Mettre dessus un ou deux œufs cuits à la poêle, au beurre. Arroser avec le beurre de cuisson.

On prépare aussi le bifteck à cheval en le garnissant



Bifteck à cheval.

avec des œufs cuits au miroir (c'est-à-dire sur le plat) dont on supprime une partie du blanc.

**Bifteck à la hambourgeoise, dit aussi à l'allemande.** — Hacher finement 400 grammes de viande maigre de bœuf prise dans la tête de contre ou de filet. Lui ajouter 50 grammes d'oignon haché fondu au beurre et 2 œufs crus. Bien assaisonner cette chair avec sel, poivre et muscade râpée et en faire 4 filets de forme ronde.

Fariner ces filets et les faire sauter au beurre clarifié, en les conservant un peu rosés à l'intérieur (on constate qu'ils sont à point lorsque le sang perle à la surface). Dresser sur un plat rond. Mettre sur chaque filet une cuillerée d'oignon émincé revenu au beurre.

**Bifteck à la russe dit aussi bitoke.** — Hacher finement 125 grammes de maigre de bœuf dégraissé et dénervé en lui ajoutant 30 grammes de beurre. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Reforme en bifteck, fariner et sauter au beurre clarifié. Dresser; napper avec le fonds de cuisson déglacé de 2 cuillerées de crème (aigre de préférence) et d'une cuillerée de demi-glace. Mettre sur le bifteck une cuillerée d'oignon ciselé et frit au beurre. Garnir de *pommes de terre sautées*.

Une variante consiste à tremper le bitoke à l'œuf, à le recouvrir de mie de pain et à le sauter au beurre.

Sous le nom de bifteck à la russe, on sert parfois un apprêt semblable comme cuisson à celui dit à l'allemande, mais où l'oignon haché mis sur le bifteck est remplacé par un œuf cuit à la poêle.

**Bifteck à la tartare.** — Procéder comme pour le *Bifteck à l'américaine*, mais sans jaune d'œuf cru. Servir avec sauce tartare à part. V. SAUCES.

**Bœuf bouilli de dessert.** — Le bœuf bouilli de dessert, détaillé en tranches pas trop épaisses, se sert avec sauces diverses ainsi que nous l'indiquons ci-dessous, ou peut être préparé en hachis ou de différentes manières.

**Bœuf bouilli à la diable.** — Détailler le bœuf en tranches un peu épaisses; tartiner ces tranches de moutarde, les arroser de beurre fondu ou d'huile; les recouvrir sur les deux faces de mie de pain blanche. Griller sur feu doux; dorer des deux côtés. Servir avec sauce diable à part. V. SAUCES.

**Bœuf bouilli à la hongroise.** — Détailler le bœuf en gros dés; le faire rissoler dans un sautoir, où l'on aura fait fondre au beurre, pour 500 grammes de bœuf, 100 grammes d'oignon haché; assaisonner de paprika. Mouiller au dernier moment de sauce crème V. SAUCES.

**Bœuf bouilli à l'indienne.** — Comme le *Bœuf bouilli à la hongroise*, en remplaçant le paprika par du currie. Servir avec riz à l'indienne à part. V. RIZ.

**Bœuf bouilli sauté Parmentier.** — Cuire à la poêle, au beurre, 300 grammes de pommes de terre coupées en gros dés. Lorsqu'elles sont presque cuites, les retirer de la poêle. Mettre à rissoler dans le même beurre 500 grammes de bœuf de dessert détaillé en morceaux carrés de 3 centimètres de côté. Ajouter les pommes de terre, faire rissoler le tout ensemble: dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Bœuf bouilli sauté à la lyonnaise.** — Sauter à la poêle, à la graisse ou au beurre, 500 grammes de bœuf détaillé en petites escalopes. Ajouter 250 grammes d'oignons émincés, préalablement sautés dans la poêle, au beurre ou à la graisse. Faire rissoler le tout ensemble, assaisonner de sel et poivre. Dresser en timbale; saupoudrer de persil haché. Arroser de 2 cuillerées de vinaigre que l'on aura fait chauffer dans la poêle où a cuit le bœuf.

**Bœuf bouilli au pauvre homme** (Recette ancienne). — « Quand il vous reste du bouilli, il faut le couper en tranches, l'arranger sur un plat, semer par dessus du sel, du poivre, de la ciboule hachée, du persil; y mettre un peu de graisse de pot, une pointe d'ail, un verre de bouillon ou d'eau, un peu de chapelure de pain; faites-le mitonner sur de la cendre chaude pendant un quart d'heure. » (Ce plat faisait, dit-on, le régal du roi Louis XV.)

**Bœuf bouilli à la provençale.** — Se prépare comme le *Bœuf bouilli à la hongroise*, en remplaçant la sauce crème par une quantité équivalente de fondue de tomates pas trop serrée, condimentée à l'ail. Dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Bœuf bouilli aux racines.** — Bœuf du pot-au-feu, servi avec les divers légumes de la marmite, carottes, navets, poireaux.

On sert en même temps du gros sel, des cornichons, des pickles, etc.

**Bœuf bouilli sauce piquante.** — Bœuf du pot-au-feu servi avec sauce piquante à part. V. SAUCES.

**Bœuf bouilli sauce raifort.** — Bœuf du pot-au-feu servi avec sauce raifort à part. V. SAUCES.

**Bœuf bouilli sauce tomate.** — Bœuf du pot-au-feu servi avec sauce tomate à part. V. SAUCES.

**Bœuf bouilli froid à la parisienne.** — Détailler le bœuf en tranches minces; le dresser sur un plat long en une rangée bien droite. Disposer autour en les alternant, des bouquets de pommes de terre (bouillies, pelées, détaillées en rondelles); de tranches de tomates; de haricots verts; d'œufs durs en quartiers; de cresson et de tous les légumes de saison. Mettre sur le bœuf des rondelles minces d'oignons. Arroser de sauce vinaigrette (V. SAUCES). Saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés. Servir bien frais.

La dessert de bœuf bouilli peut enfin être préparée de diverses autres façons parmi lesquelles nous citerons les suivantes: en boulettes (V. BOULETTES); en croquettes (V. CROQUETTES), en cromesquis (V. CROMESQUIS), en fritot (V. FRITOT), en miroton (V. MIROTON).

**Bouillon de bœuf.** — Ce fonds, qui constitue la base des potages clairs, s'emploie aussi pour le mouillement des sauces.

« Le bœuf, a dit Carême, est l'âme de la cuisine. » Le bouillon de bœuf s'obtient en faisant cuire dans de l'eau, pendant 4 heures environ, de la viande de bœuf maigre avec une garniture de légumes aromatiques, tels que carottes, oignons, poireaux, céleri, panais. A ces légumes, on ajoute, lorsque ce bouillon doit être servi comme potage, une certaine quantité de navets.



Morceau pour pot-au-feu, pris dans la macreuse.

Pour la préparation du bouillon de bœuf, voir POTAGES ET SOUPES.

**Brochettes de filet de bœuf.** — Se préparent, avec morceaux carrés de filet de bœuf, pris dans la tête ou la queue du filet, et des morceaux de lard maigre

blanchis et rissolés et des champignons, comme les *Brochettes de filet d'agneau*. V. AGNEAU.

**Carbonades de bœuf à la flamande.** — Détailler en tranches minces 750 grammes de viande maigre de bœuf (hampe ou paleron).

Assaisonner ces tranches de sel et de poivre; les faire vivement colorer, des deux côtés, dans de la graisse brûlante (saindoux ou graisse de marmite clarifiée).

Retirer les carbonades du sautoir, et faire dorer dans la même graisse 250 grammes d'oignon émincé.

Retirer cet oignon, remettre les carbonades dans une casserole, en les alternant par couches, avec les oignons; ajouter un bouquet garni.

Mouiller avec le fonds suivant: déglacer le sautoir avec 6 décilitres de bière et quelques cuillerées de bouillon. Lier de 60 grammes de roux brun; assaisonner d'une forte cuillerée de cassonade; mélanger; cuire quelques instants et passer à la passoire fine.

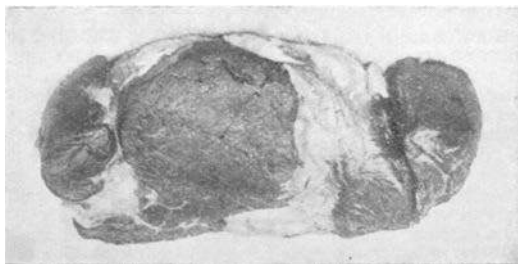
Paire bouillir; couvrir; cuire au four pendant 2 heures et demie. Servir en timbale.

**Carbonades de bœuf au lambic (Cuisine belge).** — Détailler les carbonades et les faire rissoler ainsi qu'il est dit pour les *Carbonades à la flamande*.

Les retirer de la casserole; mettre à revenir dans la graisse de cuisson les oignons (hachés au Heu d'être émincés). Faire blondir; saupoudrer d'une forte cuillerée de farine. Cuire quelques instants cette farine.

Mettre les carbonades dans la casserole; assaisonner, ajouter un bouquet garni. Mouiller avec du lambic. Faire bouillir; couvrir la casserole. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 2 heures et demie.

**Chateaubriand.** — Tranche épaisse de filet de bœuf



Chateaubriand.

prise en plein cœur de la pièce; son poids varie entre 400 et 800 grammes.

Le plus souvent, cette pièce se fait griller et se sert garnie de pommes de terre château et accompagnée de sauce Colbert ou de beurre à la maître d'hôtel.

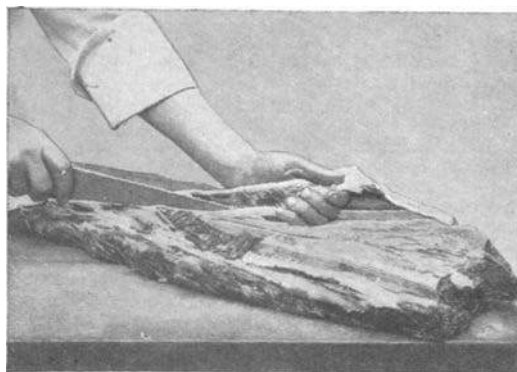
On peut aussi appliquer au chateaubriand toutes les formules indiquées pour les entrecôtes, filets et romstecks.

Le chateaubriand peut être grillé ou sauté.

**Grillé :** badigeonner le chateaubriand de beurre ou de graisse; l'assaisonner. Le mettre sur le gril sur feu vif, d'abord, afin de saisir la viande. Diminuer ensuite l'intensité du feu, et cuire au point voulu en conservant la pièce un peu saignante. Dresser et garnir suivant indication de recette.

**Sauté :** assaisonner le chateaubriand et le mettre à cuire dans un sautoir où l'on aura fait chauffer du beurre.

Cuire vivement, mais en évitant de mettre le sautoir en plein feu, ce qui risquerait de dessécher la



Parement du contre-filet de bœuf. (Phot. Larousse.)

viande. Conserver la pièce un peu saignante. Déglacer, dresser et garnir suivant indication de recette.

Toutes les garnitures indiquées pour les entrecôtes, les romstecks, et le plus grand nombre de celles indiquées pour les tournedos et les petits filets, sont applicables aux chateaubriands.

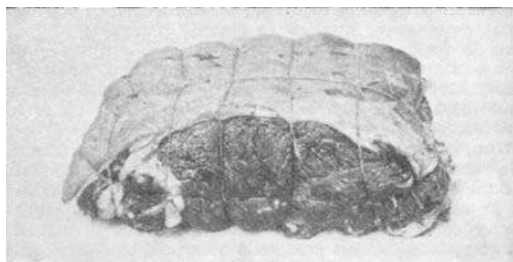
**Cervelle de bœuf.** — La cervelle de bœuf est moins délicate que celle de veau ou que celle d'agneau, mais fournit cependant un mets excellent. Tous les modes de préparations indiqués pour les cervelles de veau, de mouton ou d'agneau sont applicables à celle de bœuf. — V. ABAT DE BOUCHERIE, *cervelles*.

**Cœur de bœuf.** — Le cœur de bœuf fournit une substance assez médiocre de goût et peu nourrissante. Tous les modes d'appâts indiqués pour le cœur de veau sont applicables à celui de bœuf. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Contre-filet ou Faux filet de bœuf.** — Partie du bœuf située au-dessus des lombes, de part et d'autre de l'échine; cette pièce appartient à la première catégorie. On la prépare rôtie ou braisée, après avoir été désossée, parée, ficelée en forme de carré long. Découpée en tranches plus ou moins épaisses, on la sert en grillades désignées sous les noms de biftecks, entrecôtes, romstecks.

Rôti, le contre-filet est traité comme toutes les viandes noires; il doit être tenu rosé à l'intérieur. On l'obtient ainsi en comptant de 10 à 12 minutes de cuisson, au four, au kilo, et de 15 à 18 minutes, à la broche. Si, selon l'usage anglais, le contre-filet est rôti avec ses os, on comptera de 4 à 5 minutes de plus au kilo.

Braisé, le contre-filet sera traité ainsi qu'il est dit



Contre-filet paré et ficelé.

pour les *Braisés de viandes rouges* et pour la *Pièce de bœuf braisée*. Il faut, pour un service de 10 couverts, de 1 kg 500 à 2 kilos de contre-filet non paré. On peut majorer ce poids, cette pièce fournissant une viande froide très prisée.

Servi comme relevé, le contre-filet, braisé ou rôti, est généralement accompagné de légumes.

S'il doit être servi en grillades, le détailler en tranches plus ou moins épaisses. Cuire ces diverses pièces suivant les indications données à *Bifteck*, *Entrecôte*, *Romsteck*.

Si le contre-filet doit être servi rôti, l'envelopper de bardes de lard; recouvrir ces bardes avec la graisse de couverture; le ficeler et le cuire, au four ou à la broche.

Le dresser sur un grand plat long, préalablement chauffé; l'entourer de la garniture prescrite et le servir avec le jus ou la sauce indiqué.

**Contre-filet garni.** — Les garnitures suivantes sont applicables au contre-filet rôti. Pour leur préparation, on se reportera au

mot GARNITURES. (Les garnitures suivies de la lettre b indiquent que le contre-filet peut être *braisé*.) :

Algérienne, alsacienne (b), anversoise, Béatrix, bouquetière, bourguignonne (b), Brillât-Savarin, bruxelloise, châtelaine, chipolata (b), Clamart, dauphine, duchesse, favorite, flamande (b), française, hongroise, italienne, jardinière, languedocienne, lorraine (b), lyonnaise (b), macédoine, maraîchère, mentonnaise, milanaise, moderne, niçoise, nivernaise, orientale, piémontaise, portugaise, printanière, provençale, Riche-lieu, romaine, Romanov, sarde.

En plus des garnitures désignées ci-dessus, on peut accompagner le contre-filet, rôti ou braisé, de légumes verts, liés au beurre, ou braisés; de pommes de terre préparées diversement; de macaronis ou autres pâtes; de riz pilaf ou de risotto, et enfin de purées de légumes secs. Ces diverses garnitures sont le plus souvent servies à part en timbale.

**Contre-filet braisé à l'ancienne.** — Procéder comme pour la *Pièce de bœuf à l'ancienne*.

**Contre-filet braisé à la bourgeoise.** — Procéder comme pour la *Pièce de bœuf à la bourgeoise*.

**Contre-filet braisé à la cuiller.** — Procéder comme pour la *Pièce de bœuf à la cuiller*.

**Contre-filet poché à Pécarlatte.** — Procéder comme pour la *Pièce de bœuf à l'écarlatte*.

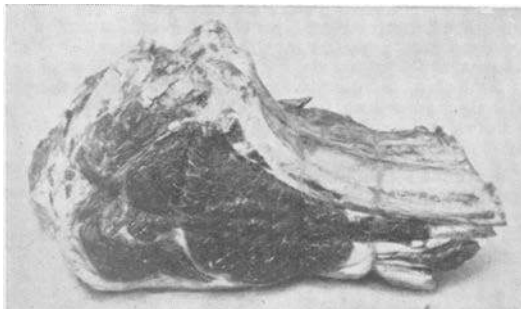
**Contre-filet à la gelée.** — On sert ainsi la desserte du contre-filet rôti.

Parer le morceau; le napper de gelée corsée, un peu colorée; le dresser sur un grand plat, le garnir de gelée hachée et de cresson, et garnir également les bords du plat avec des croûtons de gelée.

**Contre-filet froid garni de salades diverses.** — Le dresser ainsi qu'il est dit dans la recette précédente; servir à part, en même temps, la salade choisie, salade composée ou salade simple.

*Nota.* — Pour le service des grands buffets, le contre-filet froid peut être garni d'articles divers, tels que petites timbales de salades de légumes, fonds d'artichauts garnis, œufs durs, cœurs de laitues, etc. Il est cependant préférable, pour rendre le débit de ces pièces plus facile, de les placer sur plat avec seulement de la gelée et du cresson et de dresser les garnitures à part.

**Côte de bœuf.** — Cette pièce, désignée aussi sous le nom de *train de côtes*, est formée par les muscles qui recouvrent la partie supérieure des côtes et les



Un morceau dans le train de côte de bœuf.

vertèbres du dos. On la divise en *train de côtes découvert*, de la quatrième à la septième vertèbre, et en *train de côtes couvert*, de la huitième à la dernière vertèbre dorsale. Le train de côtes est classé par les uns dans la première catégorie, par les autres dans la deuxième.

Déossée, la côte de bœuf se débite par tranches transversales, ou entrecôtes, que l'on traite surtout par la grillade. V. plus loin ENTRECÔTE.

Rôtie ou braisée entière, la côte de bœuf est une pièce de relevé très appréciée. Dans les grands restaurants, la côte de bœuf rôtie est servie en voiture,

c'est-à-dire placée sur un chariot-réchaud et tranchée devant les clients. La voiture contient aussi, placées dans des bains-marie, les garnitures de la pièce et le jus ou la sauce d'accompagnement.

**Rôtie**, la côte de bœuf est traitée comme toutes les viandes rouges : elle doit être tenue rosée à l'intérieur. On l'obtient ainsi en comptant, pour une côte bien rassise et raccourcie, de 15 à 18 minutes au kilo, au four, et de 20 à 22 minutes à la broche.

**Braisée**, la côte de bœuf sera préparée ainsi qu'il est dit pour les *Braisés de viande rouge* et, notamment, pour la *Pièce de bœuf*. V. plus loin.

Il est préférable, rôtie ou braisée, de cuire des morceaux de côte de bœuf plutôt volumineux, afin d'éviter le dessèchement de la pièce. Il faut de 1 kg 500 à 2 kilos de côte non parée pour 10 couverts. Mais ce poids peut être majoré, la côte de bœuf froide fournissant un mets très goûté.

Servie comme relevé, la côte de bœuf (rôtie ou braisée) reçoit toutes les garnitures indiquées pour le contre-filet et pour le filet de bœuf.

**Rôtie**, son accompagnement habituel est un jus clair bien corsé; **braisée**, son fonds de braisage.

La desserte de côte de bœuf fournit des apprêts divers dont on trouvera les recettes aux mots : ÉMINCÉS, HACHIS, SALPICONS.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — **Rôtie au four.** — Parer et raccourcir la côte. La ficeler solidement en recouvrant, avec des morceaux de graisse bien aplatis, les parties mises à vif.

Badigeonner de graisse de rôti; saler. Cuire au four dans une braisière, à découvert. Compter de 15 à 18 minutes au kilo.

Retirer la côte, la déficeler, la parer et la conserver au chaud, à l'étuve, jusqu'au moment de la servir. La dresser et la garnir selon indication de recette.

En principe, les garnitures de côte de bœuf doivent être servies à part, sur plat ou en légumier.

**AUTRE MÉTHODE** (Système des restaurants parisiens). — Mettre la côte, parée, raccourcie et ficelée, en braisière et l'envelopper d'une couche, de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, de gros sel humecté d'eau.

Cuire ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. A l'abri de cette voûte de sel, qui se solidifie, après avoir été chauffée, la côte cuit sans brusquerie. Pour la servir, on retire la couche de sel.

**Rôtie à la broche.** — Parer et raccourcir la côte. La ficeler ainsi qu'il est dit ci-dessus. L'enfermer dans une broche anglaise.

Badigeonner de graisse de rôti; saler et cuire, devant un feu vif d'abord pour opérer le saisissement, puis modéré, pour assurer la cuisson intérieure.

Débrocher et terminer ainsi qu'il est dit plus haut. La côte de bœuf rôtie à la broche doit être débroschée avant d'être complètement cuite et tenue à l'étuve pendant un certain temps, de 30 minutes à une heure, suivant sa grosseur (*pour côte entière*). La cuisson s'achève ainsi et les chairs, se tassant à cette chaleur douce, deviennent plus tendres.

**Côte de bœuf rôtie à l'anglaise.** — Cuire la côte ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes, mais en la tenant un peu plus cuite.

Accompagner de Yorkshire pudding, cuit dans la lèche-frite si la côte est cuite à la broche, dans une poêle à la graisse de rôti, si la pièce est cuite au four. V. YORKSHIRE PUDDING.

**Côte de bœuf braisée.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Pièce de bœuf braisée*.

*Nota.* — Pour braiser, employer des morceaux de côte de bœuf coupés en épaisses tranches transversales, du poids de 2 à 3 kilos.

**Côte de bœuf à la bouquetière.** — Détailler sur une côte de bœuf parée une tranche épaisse (tranche comportant deux os); assaisonner cette tranche de côte et la faire cuire au beurre clarifié, dans un plat à sauter.

Egoutter la tranche de côte; la dresser sur un plat long; la garnir avec des légumes disposés en bouquets (petites carottes tournées en gousses, navets tournés semblablement; ces légumes peuvent aussi être levés



à la cuiller ronde) : haricots verts; fonds d'artichauts garnis de petits pois; pommes de terre nouvelles ris-solées au beurre; bouquets de chou-fleur.

Arroser la côte de son fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et demi-glace. V. planche en couleurs BŒUF.

**Côte de bœuf garnie (Relevé).** — Pour les garnitures diverses applicables à la côte de bœuf rôtie ou braisée, voir au mot GARNITURES. Voici ces principales garnitures; celles suivies de la lettre b indiquent que la côte doit être braisée :

Bourgeoise (b), bourguignonne (b), bruxelloise, chipolata (b), dauphine, duchesse, empire (b), flamande, hongroise, jardinière, lorraine, lyonnaise, macédoine, maraîchère, milanaise, moderne, niver-naise, parisienne, piémontaise, pommes de terre diverses, portugaise, Richelieu.

En plus de ces garnitures, on peut accompagner la côte de bœuf rôtie de légumes liés au beurre ou braisés, de purées de légumes ou légumineuses.

On trouvera aux formules consacrées aux *Pièces de bœuf braisées* toutes les indications nécessaires pour les côtes de bœuf préparées ainsi.

**Côte de bœuf à la gelée.** — On sert ainsi la des-serte de côte de bœuf rôtie :

Parer le morceau, le napper de gelée corsée et un peu colorée; le dresser sur un grand plat; le garnir de gelée hachée et de cresson, et garnir les bords du plat avec des croûtons de gelée.

On peut accompagner la côte de bœuf à la gelée de salades diverses, simples ou composées.

**Côte de bœuf en daube à la gelée.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Pièce de bœuf en daube à la gelée*.

**Côte de bœuf froide à la mode.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Pièce de bœuf froide à la mode*.

**Côte de bœuf de détail.** — C'est la pièce que l'on désigne habituellement sous le nom d'entrecôte (V. plus loin *Entrecôte*). Lorsque cette pièce de détail n'est pas taillée trop épaisse, on la traite ordinaire-ment par la grillade.

Taillée plus épaisse, la côte de bœuf de détail peut être braisée. V. plus loin *Pièce de bœuf*.

**Bœuf à la créole (Cuisine créole).** — Mettre de la graisse et une cuillerée d'huile d'olive dans une mar-mite; dans le fond de cette marmite, mettre deux beaux oignons coupés en tranches; placer dessus du bœuf coupé en morceaux carrés, comme pour le *Bœuf à la bourguignonne*; ajouter une cuillerée à bouche de sauce tomate, une gousse d'ail, un brin de thym, du persil, quelques pincées de safran de Bourbon. Paire cuire doucement pendant 3 heures, la marmite couverte. Le bœuf et les oignons rendent suffisamment de jus; mais si, à la fin de la cuisson, ce jus était trop réduit, ajouter quelques gouttes d'eau ou de bouillon. Par contre, si la sauce était trop longue, la faire réduire.

**Culotte de bœuf.** — Cette pièce représente ce qui reste de la région de la croupe, après la séparation de l'aloüau. C'est un morceau de première catégorie, em-ployé pour bouillons et braisés.

La *pointe de culotte* se fait surtout braiser ou pocher. Ce morceau est communément désigné sous le nom de *Pièce de bœuf*.

Braisée ou pochée, la pointe de culotte est servie comme relevé. On trouvera les formules qui lui sont applicables à *Pièces de bœuf*.

**Daube de bœuf.** — Ce vieux plat se prépare de façons assez différentes, suivant les régions. En prin-cipe, il se compose d'une viande de boucherie ou d'une grosse volaille, cuite en daubière dans un fonds de braisage, mouillé au vin blanc ou rouge. Mais alors que, dans certaines provinces, cette viande de bou-cherie (morceau pris le plus souvent dans la culotte) est cuite en entier, dans d'autres, elle est détaillée en morceaux carrés ou en escalopes épaisses.

Préparées de cette façon, les daubes ont une grande analogie avec l'*Estouffade de bœuf* dont nous donnons la recette d'autre part.

**Daube de bœuf à l'ancienne.** — Opérer, avec un morceau de culotte de bœuf, piqué de gros lardons et mariné pendant quelques heures avec vin blanc, cognac, carottes et oignons émincés, persil, thym, lau-rier, gousses d'ail écrasées, ainsi qu'il est dit plus loin pour la *Pièce de bœuf braisée*.

**Daube de bœuf à la béarnaise.** — Détailler en morceaux carrés de 5 à 6 centimètres de côté 2 kilos de culotte de bœuf ou de paleron; larder transver-salement chacun de ces morceaux de bœuf d'un lar-don roulé dans du persil et de l'ail hachés, assaisonné de thym et de laurier pulvérisés et arrosé de cognac. Mettre ces morceaux de bœuf à mariner pendant 2 heures avec vin rouge, cognac, oignons et carottes émincés, persil, thym et laurier. Eponger les morceaux de bœuf, les rouler dans la farine. Les mettre par couches dans une daubière en terre, foncée de tran-ches de jambon de Bayonne, alternées avec des carottes et des oignons coupés en rouelles, revenus à la graisse de porc ou d'oie; mettre au milieu de la viande un fort bouquet garni. Mouiller avec le vin de la mari-nade, que l'on aura fait bouillir pendant 25 minutes, avec tous les légumes de la marinade, que l'on aura additionnés de 2 ou 3 gousses d'ail écrasées, complétés avec quelques cuillerées de bouillon et passés.

Le mouillement doit être assez abondant pour bien couvrir les morceaux de viande.

Mettre le couvercle sur la daubière, luter ce cou-vercle sur les bords avec une bande de pâte faite de farine et d'eau. Paire partir sur le fourneau. Cuire au four, à chaleur régulière, pendant 4 heures. Servir dans le récipient de cuisson, après avoir retiré le bou-quet garni et dégraissé légèrement la sauce.

En Béarn, on sert cette daube avec, en place de pain, des morceaux de broyo. V. ce mot.

**Daube de bœuf à la provençale.** — Détailler le bœuf en morceaux carrés, les larder et les faire mariner pendant 2 heures, ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en les mouillant au vin blanc, au lieu de vin rouge, et en ajoutant 3 cuillerées d'huile. Egoutter ces morceaux de bœuf et les ranger dans une daubière en terre de grandeur suffisante pour pouvoir contenir tous les éléments de la préparation. Disposer ces mor-ceaux dans le récipient en les alternant par couches avec des couennes fraîches détaillées en petits carrés, du lard de poitrine coupé en gros dés et blanchi, des carottes émincées, de l'oignon haché, des champignons hachés à cru, des tomates pelées, épépinées et con-cassées, de l'ail broyé, des olives noires énoyautées. Ajouter un fort bouquet garni au milieu de tous ces articles, avec, en plus des herbes aromatiques habi-tuelles, un petit morceau d'écorce d'orange amère.

Verser sur le tout la marinade. Compléter le mouil-lement avec du jus de veau. Mettre le couvercle sur la daubière, le luter avec de la pâte. Cuire au four, à chaleur moyenne, 5 à 6 heures.

Servir tel quel, dans l'ustensile de cuisson, après avoir dégraissé la sauce et retiré le bouquet garni.

**Émincés de bœuf.** — Habituellement, on prépare les émincés avec des viandes de dessert pochées, brai-sées ou rôties.

Détailler en tranches minces la pièce de viande indi-quée, contre-filet ou filet. Ranger les tranches sur un plat de service. Les couvrir avec la sauce indiquée, sauce *qui doit être absolument bouillante*, afin de pouvoir réchauffer les émincés.

En aucun cas, les émincés provenant de viandes rôties ne doivent bouillir, si peu que ce soit. Si l'on craint que les émincés ne soient pas assez chauds, on peut placer le plat où ils sont dressés sur un sautoir ou sur une plaque remplie d'eau bouillante. Parmi les sauces convenant tout particulièrement à ces sortes d'appâts, nous citerons les suivantes : borde-laise, bourguignonne, charcutière, chasseur, duxelles, fines herbes, italienne, lyonnaise, madère, piquante, poivrade.

Les émincés de bœuf peuvent être accompagnés de garnitures diverses, selon leur nature; ces garnitures sont dressées autour des tranches de bœuf ou servies à part, en timbale.

**Entrecôte de bœuf.** — Par définition, l'entrecôte est la partie de chair comprise entre deux os du train de côte. On sert cependant sous ce nom, et cela assez fréquemment, une tranche prise sur le contre-filet. Les photographies que nous donnons à la planche BOUCHERIE, n° 15 et 16, page 220, montrent bien la différence existant entre ces pièces.

Culinaires d'ailleurs, elles reçoivent les mêmes apprêts. Toutefois, l'entrecôte véritable se fait le plus souvent griller alors que la tranche de contre-filet désignée souvent en France sous le nom de *romsteck*, peut, occasionnellement, être sautée au beurre.

Les entrecôtes sont le plus généralement désossées avant d'être grillées. Cependant, pour des pièces épaisses, on laisse parfois adhérer à la viande l'os de côte.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *Grillé.* — Parer et aplatir l'entrecôte, le badigeonner de beurre ou d'huile, l'assaisonner et le cuire sur le gril, à feu vif d'abord, puis modéré ensuite. Dresser et servir selon indication.

*Sauté.* — Parer et aplatir l'entrecôte; l'assaisonner et le sauter vivement au beurre. Dresser et garnir selon indication. Saucer avec le fonds de déglacage terminé selon prescription spéciale.

Un entrecôte (pris sur la côte ou sur le contre-filet) de 400 à 500 grammes est suffisant pour 4 personnes.

**Entrecôte à la béarnaise.** — Griller l'entrecôte; dresser; garnir de pommes de terre château et de cresson; servir avec *sauce béarnaise* à part. V. SAUCES.

**Entrecôte à la Bercy.** — Griller l'entrecôte. Dresser, couvrir de *Beurre à la Bercy*. V. BEURRE, *beurres composés*.

**Entrecôte à la bonne femme dite aussi « Grand-mère ».** — Faire rapidement colorer l'entrecôte au beurre, des deux côtés; mettre autour, dans le sautoir, 8 petits oignons glacés, 2 pommes de terre tournées en petites gousses et blanchies et 50 grammes de lard de poitrine, coupé en dés et blanchi. Finir de cuire le tout ensemble. Dresser dans un plat ovale en terre, la garniture autour. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé d'un demi-décilitre de bouillon ou d'eau; saupoudrer de persil haché.

**Entrecôte à la bordelaise.** — Griller l'entrecôte. Dresser; mettre dessus 10 lames de moelle pochées, égouttées. Servir avec sauce bordelaise à part.

*Nota* — On peut aussi sauter l'entrecôte et ajouter le fonds déglacé à la sauce.

**Entrecôte à la bourguignonne.** — Sauter l'entrecôte au beurre. Dresser; entourer d'une garniture bourguignonne. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé d'un décilitre de vin rouge, mouillé d'un décilitre de demi-glace, réduit et passé.

**Entrecôte aux champignons.** — Sauter l'entrecôte au beurre. Aux trois-quarts de la cuisson, ajouter 8 têtes de champignons dans le sautoir. Dresser l'entrecôte sur plat long, achever de cuire les champignons et les ranger sur l'entrecôte.

Déglacer le sautoir d'un décilitre de vin blanc, mouiller d'un décilitre de demi-glace; réduire, passer; additionner d'une cuillerée de beurre frais, verser sur l'entrecôte.

**Entrecôte aux champignons (Autre méthode).** — Opérer comme ci-dessus; déglacer au vin blanc, mouiller avec bouillon et lier au beurre manié.

**Entrecôte à la fermière.** — Comme l'*Entrecôte à la bonne femme*. Remplacer la garniture indiquée à cette recette par un décilitre et demi de fondue de légumes fermière (V. FONDUES). Dresser, arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Entrecôte à la forestière.** — Comme l'*Entrecôte aux champignons*. Remplacer ces derniers par une garniture forestière. V. GARNITURES.

**Entrecôte à la hongroise.** — Assaisonner l'entrecôte au paprika. Le sauter au beurre. Ajouter, aux trois quarts de cuisson, une cuillerée d'oignon haché revenu au beurre, assaisonné de sel et de paprika. Dresser l'entrecôte. Déglacer le sautoir d'un décilitre de vin blanc; mouiller d'un décilitre de velouté clair.

Cuire quelques minutes. Verser sur l'entrecôte. Garnir de pommes de terre à l'anglaise. V. POMMES DE TERRE.

**Entrecôte à la lyonnaise.** — Sauter l'entrecôte au beurre; aux trois quarts de cuisson, ajouter 2 cuillerées d'oignons émincés revenus au beurre. Dresser l'entrecôte. Déglacer le sautoir d'une cuillerée de vinaigre et de 2 cuillerées de vin blanc, mouiller d'un décilitre de demi-glace; réduire; ajouter une cuillerée de persil haché; verser sur l'entrecôte.

*Nota.* — On peut passer la sauce.

**Entrecôte à la lyonnaise (Autre méthode).** — Opérer, pour la cuisson, comme ci-dessus; déglacer au vinaigre et vin blanc; mouiller de bouillon, lier avec beurre manié.

**Entrecôte maître d'hôtel.** — Griller l'entrecôte. Servir avec beurre à la maître d'hôtel, dessus ou à part.

**Entrecôte marchand de vin.** — Griller l'entrecôte. Servir avec beurre marchand de vins, dessus ou à part. V. BEURRE, *beurres composés*.

**Entrecôte à la ménagère.** — Comme l'*Entrecôte à la bonne femme*. Remplacer la garniture indiquée à cette recette par une quantité équivalente de petits oignons glacés, de carottes tournées, cuites aux trois quarts, et de champignons. Dresser, arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Entrecôte à la minute.** — Aplatir l'entrecôte aussi mince que possible; l'assaisonner; le sauter au beurre. Dresser, arroser du beurre de cuisson brûlant, additionné de quelques gouttes de jus de citron et d'une demi-cuillerée de persil haché.

**Entrecôte Mirabeau.** — Griller l'entrecôte. Dresser; mettre par dessus des filets d'anchois et des feuilles d'estragon; garnir autour avec des olives enoyautées et blanchies et servir avec beurre d'anchois à part ou dessus. V. BEURRE, *beurres composés*.

**Entrecôte à la niçoise.** — Sauter l'entrecôte au beurre ou à l'huile. Dresser; garnir de fondue de tomates niçoise, de pommes de terre nouvelles risolées au beurre et d'olives noires. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate.

**Entrecôte à la tyrolienne.** — Griller l'entrecôte. Dresser; mettre dessus des rondelles d'oignon frites au beurre. Entourer d'un cordon de fondue de tomates. Saupoudrer de persil haché.

**Entrecôte au vert-pré.** — Griller l'entrecôte. Dresser; garnir avec bouquets de pommes de terre paille et bouquets de cresson. Couvrir l'entrecôte de beurre à la maître d'hôtel.

**Entrecôte à la viennoise (Cuisine austro-hongroise).** — Aplatir fortement l'entrecôte, l'assaisonner de sel et de paprika, le saupoudrer de farine et le faire sauter vivement au saindoux. Dresser. Recouvrir avec des oignons coupés en rondelles, frits dans la graisse d'abord, puis égouttés et additionnés de beurre et de vinaigre.

Servir avec des pommes de terre à l'anglaise à part.

**Essence de bœuf.** — On désigne sous ce nom le jus de viande de bœuf préparé en marmite américaine ou en bouteille. V. BEEF-TEA.

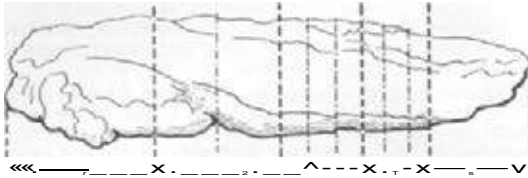
**Estouffade de bœuf.** — Faire revenir au beurre dans un sautoir 300 grammes de lard maigre, coupé en dés et blanchi. Egoutter ce lard. Faire revenir dans le même beurre, en le faisant bien rissoler, un kilogramme et demi de viande de bœuf, prise, moitié dans le paleron et moitié dans les côtes couvertes et détaillée en morceaux carrés du poids moyen de 100 grammes. Ajouter à ce bœuf, en le faisant rissoler, 3 oignons moyens en quartiers. Assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés et d'une gousse d'ail écrasée.

Lorsque ces articles sont bien revenus, les saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Faire légèrement rissoler cette farine en remuant bien le ragoût. Mouiller d'un litre de vin rouge et d'autant de fonds brun

clair ou de bouillon. Bien mélanger, ajouter un bouquet garni, faire bouillir. Couvrir le sautoir. Cuire au four, à chaleur douce, de 2 heures et demie à 3 heures.

Egoutter le ragoût sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Mettre les morceaux de bœuf et les lardons dans un sautoir, leur ajouter 300 grammes de champignons escalopes ou coupés en quartiers et sautés au beurre. Verser sur le tout la sauce dégraissée, réduite à la consistance voulue et passée. Cuire à petite ébullition, pendant 25 minutes, dresser en timbale.

**Filet de bœuf.** — Le filet est une masse musculaire de forme pyramidale située sous les lombes, à proximité des reins; sa partie postérieure (queue de filet) sert à la confection des tournedos et filets mignons. Le milieu du filet après avoir été dégraissé et débar-



Division du filet de bœuf :

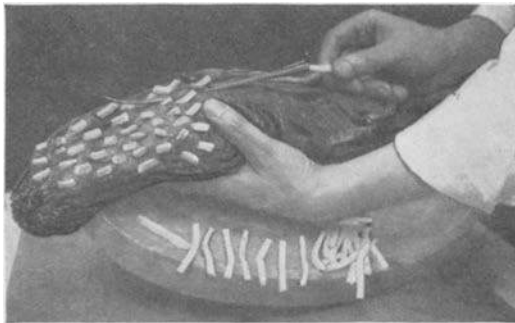
1. Tête, se débite en bifteck; 2. Cœur, se débite en chateaubriands; Partie du cœur qui se débite en nlets; 4. Partie du cœur qui se débite en tournedos; 5. Pointe, se débite en filets mignons.

rossé des aponévroses, fournit des rôtis tendres et délicats, ou, débité en tranches plus ou moins épaisses, des grillades savoureuses. La tête du filet, partie moins fine, plus tendineuse que le milieu, est employée aux mêmes usages.

Quel que soit le mode de cuisson, il faut compter de 12 à 15 minutes au kilogramme au four, et de 15 à 18 minutes à la broche.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Parer le filet, c'est-à-dire enlever toutes les peaux et parties nerveuses. Le débiter en tranches plus ou moins épaisses s'il doit être servi sous la forme de chateaubriand, de filet grillé, de tournedos ou de filet mignon et préparer ces diverses pièces selon les indications adoptées.

Raccourcir le filet, s'il doit être servi entier, le piquer de lard fin ou l'envelopper de larges et minces bardes



Comment on pique le filet de bœuf. (Phot. Larousse.)

de lard et le ficeler, ou enfin, toujours suivant prescription spéciale, le clouter de petits morceaux de langue écarlate, de jambon ou de truffes taillées en forme de chevilles.

Ficeler le filet, le cuire au four, à la broche, ou le poêler, ou le braiser, selon que l'un ou l'autre des modes de cuisson a été choisi, en suivant les indications spéciales données pour ces différentes préparations aux mots : *braisés*, *poêlés*, *rôtis*. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

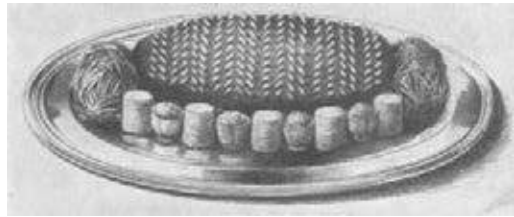
Le filet étant cuit, le déficeler et le débarder.

Le dresser sur un grand plat long, préalablement chauffé; l'entourer de la garniture prescrite et le servir avec le jus ou la sauce indiqués.

Dans la pratique ancienne, le filet de bœuf était le plus souvent mis à mariner de 12 à 24 heures avant sa cuisson.

**Filet de bœuf garni.** — On le sert comme relevé. Pour les garnitures diverses applicables au filet de bœuf poêlé ou rôti, voir ces formules au mot GARNITURES. Les garnitures suivies de la lettre *p* ne s'appliquent qu'aux filets poêlés, les autres aux filets poêlés ou rôtis indifféremment.

Anversoise; Béatrix; bouquetière; Brillât-Savarin; bruxelloise; châtelaine (p); Clamart; dauphine; du-



Filet de bœuf garni à la Massenet.

chesse; favorite; financière (p); forestière; française (p); Frascati (p); Godard (p); hongroise; jardinière; italienne (p); languedocienne; macédoine; Massenet (p); mentonnaise (p); milanaise (p); moderne (p); niçoise (p); nivernaise (p); orientale; parisienne; piémontaise (p); portugaise; printanière; provençale (p); renaissance (p); Richelieu; romaine (p); Romanoff (p); sarde (p); Saint-Germain; viennoise (p).

En plus des garnitures indiquées ci-dessus, on peut accompagner le filet de bœuf, poêlé ou rôti, de légumes au beurre ou braisés, de pommes de terre et enfin de purées de légumes divers. Ces purées doivent être servies à part en timbales ou en légumiers.

**Filets de bœuf de détail.** — Tranches prises sur le filet de bœuf du poids de 150 à 200 grammes. On leur applique tous les apprêts indiqués pour les biftecks, les entrecôtes, les romstecks et les tournedos.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *Grillé.* — Parer et aplatir légèrement le filet; le badigeonner de beurre ou de graisse, l'assaisonner; le griller sur feu vif.

Le dresser, le garnir suivant indication de recette.

*Sauté.* — Assaisonner le filet, le mettre à cuire dans un sautoir où l'on aura fait chauffer du beurre. Le conserver un peu rosé.

Le dresser, le garnir et le saucer suivant indication de recette.

**Filet de bœuf London-house.** — N'est autre que le *Filet de bœuf prince-Albert*, dont on trouvera la recette ci-après.

**Filet de bœuf Matignon.** — Piquer un filet avec de la langue écarlate et des truffes coupées en petites chevilles. Le recouvrir d'une couche de *matignon* et l'envelopper de bardes de lard larges et minces. Maintenir ces bardes de quelques tours de ficelle. V. MATIGNON.

Le mettre dans une braisière longue et étroite, avec les éléments nutritifs et aromatiques indiqués à la méthode type de braisage. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

Mouiller avec du vin de Madère. Cuire à couvert pendant une heure, égoutter le filet, retirer les bardes de lard et la matignon.

Glacer le filet à l'entrée du four. Le dresser sur un grand plat long, à même le plat ou sur un croûton en pain de mie frit.

Entourer d'une garniture matignon. Saucer légèrement le tour du filet et envoyer à part le restant du fonds dégraissé et passé.

**Filet de bœuf à la périgourdine.** — Le filet de bœuf étant clouté de truffes, le barder, le ficeler, le faire braiser, dans un fonds au madère. Egoutter le filet, le débarder, le glacer. Le dresser sur un plat de

service. L'entourer de petites escalopes de foie gras sautées au beurre et de tartelettes remplies d'un salpicon de truffes. Napper avec le fonds de braisage réduit et passé.

**Filet de bœuf prince-Albert.** — Supprimer la chaîne d'un beau filet de bœuf racourci. Le piquer de lard fin. L'ouvrir, en le fendant longitudinalement, mais sans séparer complètement les deux côtés.

Le garnir intérieurement de morceaux de foie gras cru, assaisonnés et incrustés de morceaux de truffes.

Refermer le filet, le ficeler et le faire vivement colorer de toutes parts au four.

Le mettre dans une braisière garnie ainsi qu'il est dit pour le **Filet de bœuf Matignon**.

Mouiller de vin de Porto, cuire au four et terminer comme il est dit dans cette même recette.

Entourer d'une garniture prince-Albert qui se compose de grosses truffes cuites au madère et de têtes de champignons cuites au beurre.

Ce filet de bœuf est désigné aussi sous les noms de **prince-de-Galles** et également de **London-house**.

Une variante consiste à le fourrer d'escalopes de foie gras et de truffes enfermées dans une farce composée d'un tiers de chair de filet de bœuf et de deux tiers de foie gras, passée au tamis fin et additionnée de truffes hachées.

On le cloute parfois de truffes, au lieu de le piquer de lard.

**Filet de bœuf froid.** — Les apprêts du filet froid sont extrêmement nombreux. En modifiant le dressage ou les garnitures, on peut varier ces apprêts à l'infini.

On peut les garnir de légumes divers, cuits à l'eau, égouttés, refroidis et liés à la gelée mi-prise. Ces légumes sont disposés autour du filet en bouquets, ou peuvent être dressés, mélangés ou séparés, dans des fonds d'artichauts, dans des tartelettes en pâte à foncer cuites à blanc, dans des petites brioches sans sucre, évidées, etc.

On peut également garnir les filets froids avec des mousses diverses moulées dans des moules à darioles, chemisés de gelée et décorés.

Le dressage de ces pièces froides n'a rien d'absolu. On peut le simplifier ou le compliquer à volonté, selon les circonstances.

On trouvera au mot FROID (*Apprêts du froid*) des explications complètes sur ces préparations ainsi qu'une énumération des garnitures le plus habituellement employées.

**Filet de bœuf froid à la gelée.** — On sert surtout ainsi la dessert de filet, poêlé ou rôti. Si le morceau est suffisamment volumineux pour être présenté entier, le napper de gelée, le dresser sur plat long et l'entourer de gelée hachée et de cresson.

Dans le cas contraire, détailler le filet en tranches minces, le dresser sur plat long ou rond et le garnir de gelée hachée et de cresson.

On peut aussi parer le morceau de filet et le mettre dans une coupe longue en verre, dans une terrine ou dans un plat creux, et le recouvrir entièrement de gelée de viande parfumée au vin de Madère, de Porto ou de Xérès.

Quel que soit le mode de dressage adopté, il est recommandé de toujours servir, en même temps que le filet, une salade verte ou une salade de légumes. Il est également bon d'accompagner ce plat d'une sauce froide, mayonnaise, rémoulade, tartare, etc. V. SAUCES.

**Filet de bœuf froid à la niçoise.** — Rôtir ou poêler le filet en le conservant un peu rosé à l'intérieur. Le laisser complètement refroidir. Le parer et le mettre dans un moule rectangulaire, assez étroit et à fond plat ou arrondi, chemisé de gelée parfumée à l'estragon et décoré de détails en blanc d'œuf, truffes et feuilles d'estragon blanchies, rafraîchies et égouttées.



Braisière longue et étroite spéciale pour le filet de bœuf. (Doc. Dehillein. Phot. Larousse.)

Remplir le moule de gelée et laisser bien prendre au frais, sur glace même, si la chose est possible.

Démouler le filet sur un plat long dont le fond aura été masqué d'une couche légère de gelée à l'estragon.

L'entourer de 12 petites tomates, évidées sans être brisées, marinées avec huile, vinaigre, sel et poivre, et garnies, au dernier moment d'un salpicon de truffes; de 12 petits fonds d'artichauts remplis d'une salade de pointes d'asperges vertes; mettre à chaque extrémité du plat un buisson de grosses olives énoyautées, farcies de beurre d'anchois et lustrées à la gelée.

Mettre un peu de gelée hachée entre chaque garniture et garnir les bords du plat de croûtons de gelée.

**Filet de bœuf froid à la parisienne.** — Poêler ou rôti le filet. Le faire bien refroidir.

Le parer, sur les côtés et en dessous, l'éponger et le napper à la gelée.

Le dresser sur un grand plat long, à même le plat, ou sur un croûton de pain de mie enduit de beurre, ou sur un tampon en riz taillé.

L'entourer de 24 petites timbales de macédoine de légumes liée à la gelée (moulées dans des moules à darioles). Garnir les bords du plat de croûtons de gelée. Servir avec sauce mayonnaise à part.

Bien que les attelets soient des surcharges décoratives absolument inutiles, nous indiquons pour mémoire que les dressages des filets froids peuvent être complétés avec ces articles. Les attelets sont composés d'éléments en rapport avec la garniture adoptée.

**Filet de bœuf froid à la russe.** — Cuire le filet ainsi qu'il est dit pour le **Filet de bœuf froid à la parisienne** et le laisser bien refroidir.

Enlever la partie centrale en entaille, en ne laissant subsister qu'une simple bande de 4 à 5 centimètres aux deux extrémités.

Détailler en tranches minces la partie enlevée. Remettre ces tranches dans le creux de l'entaille, bien serrées les unes contre les autres.

Napper le filet avec de la gelée corsée, parfumée au madère, et additionnée de truffes hachées.

Dresser le filet sur un croûton en pain de mie ou sur un tampon en riz taillé.

L'entourer de 12 moitiés d'œufs durs, farcies, décorées, et nappées à la gelée, de 12 fonds d'artichauts garnis de salade de légumes liée à la mayonnaise collée et de 3 cœurs de laitues en quartiers.

**Filet de bœuf froid à la strasbourgeoise.** — Préparer et cuire le filet ainsi qu'il est dit pour le **Filet de bœuf prince Albert**, mais en le cloutant de truffes au lieu de le piquer de lard fin. Le laisser complètement refroidir.

Le parer, sur les côtés et en dessous, et le napper de gelée parfumée au porto.

Dresser le filet sur un croûton en pain de mie beurré, ou sur un tampon en riz taillé.

Placer à chaque extrémité un buisson de truffes cuites au porto, refroidies et nappées à la gelée et garnir les côtés du filet avec de la gelée hachée et des bouquets de persil frais. Garnir les bords du plat de

croûtons de gelée. On peut aussi dresser ce filet, paré et raccourci, dans une terrine ovale et le recouvrir entièrement de gelée au vin de Porto.

**Filets mignons.** — Ces pièces de détail sont prises sur la queue du filet. Le filet mignon est paré en forme de triangle; son poids varie suivant la grosseur du filet. Si ce dernier est trop volumineux, on peut partager la queue en deux parties et obtenir ainsi deux filets mignons.

Cette partie du filet de bœuf peut aussi être utilisée pour préparer des *brochettes*, des *bitokes*, des *pilafs* et des *sautés* rapides. V. ces mots.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — **Grillé** : Aplatir légèrement le filet mignon; l'assaisonner; le tremper dans du beurre fondu et le recouvrir de mie de pain. Faire bien adhérer cette mie en appuyant du plat d'un couteau.

Arroser de beurre fondu et griller sur feu doux. Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

Le filet mignon étant pané, sa sauce d'accompagnement doit être servie à part.

**Sauté** : Aplatir le filet mignon, l'assaisonner et le sauter vivement au beurre.

Le dresser; le garnir et le saucer suivant Indication de recette.

Nous jugeons inutile de donner des formules spéciales pour le filet mignon sauté : on lui appliquera toutes celles indiquées pour les *entrecôtes*, *romstecks* ou autres pièces de détail; on peut lui appliquer aussi toutes les recettes données pour les *escalopes de veau*, *noisettes* et *tournedos*.

**Filets mignons en chevreuil.** — Ces pièces sont également prises sur la queue de filet.

Parer, aplatir légèrement les filets mignons et les piquer de lard disposé en rosace. Mettre en marinade de 24 à 48 heures en été, de 3 ou 4 jours en hiver. V. MARINADES.

Retirer les filets de la marinade, les éponger sur un linge. Les sauter le plus vivement possible au beurre clarifié ou à l'huile.

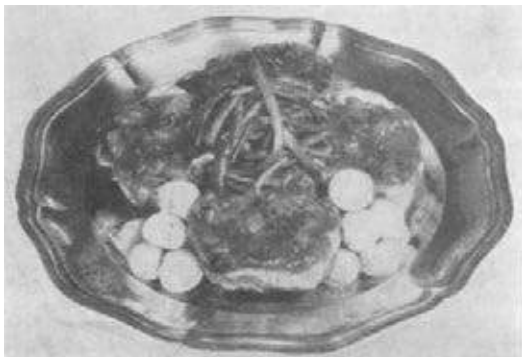
Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

Les garnitures convenant le mieux aux filets en chevreuil sont les purées suivantes : *céleri-rave*, *lentilles*, *marrons*, *oignons*, dite *Soubise*. On peut aussi les accompagner de *nouilles*, *mouillettes*, *riz pilaf*, *risotto*, etc.

On prépare aussi les filets en chevreuil au *chasseur*, à la *hongroise*, à la *poivrade*, à la *romaine*, en *venaison*, etc.

**Petits filets de bœuf.** — On désigne sous ce nom des petites tranches de filet (prises dans la partie étroite de la pièce) que l'on taille un peu plus volumineuses que les tournedos. Tous les modes d'apprêt indiqués pour ces derniers sont applicables aux petits filets. Le plus souvent ces pièces se traitent par la grillade.

**Petits filets de bœuf à la niçoise.** — Sauter au



Petits filets de bœuf à la niçoise. (Phot. Larussti)

beurre les petits filets. Les égoutter. Les dresser, placés chacun sur un croûton de pain frit au beurre, sur un plat rond. Les garnir, au milieu du plat, avec des haricots verts liés au beurre, et entre chaque filet avec des petites pommes de terre rissolées au beurre (ou des pommes de terre noisettes).

Napper les filets avec leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc et additionné de fondue de tomates condimentée avec une légère pointe d'ail et un peu d'estragon haché. Mettre sur chaque filet un filet d'anchois roulé en couronne. Saupoudrer de persil haché.

**Faux-filet de bœuf.** — Mot sous lequel on désigne, en boucherie, la pièce qu'en cuisine on appelle contre-filet. V. ce mot.

**Fricadelles de bœuf avec viande crue.** — Hacher ensemble 750 grammes de viande maigre de bœuf, 250 grammes de mie de pain trempée et pressée et 350 grammes de beurre. Ajouter à cette composition 125 grammes d'oignon haché et fondu au beurre et une cuillerée de persil haché.

Lier cette farce de 3 œufs entiers. L'assaisonner de sel, poivre et pointe de muscade râpée. Bien mélanger.

Diviser cette composition en parties de 100 grammes environ. Rouler ces parties de farce sur la table saupoudrée de farine et les façonner en forme de palets un peu épais.

Faire colorer les fricadelles, des deux côtés, à la graisse ou au beurre. Achever de les cuire au four.

Les dresser sur un plat de service; les servir avec une sauce condimentée telle que piquante ou Robert, ou avec une purée de légumes quelconque.

**Fricadelles de bœuf avec viande cuite.** — Additionner 750 grammes de hachis de bœuf cuit (desserte de bœuf bouilli ou braisé) de 350 grammes de purée de pommes de terre très serrée. Ajouter à cette composition 150 grammes d'oignon haché. La lier de 2 œufs entiers et l'assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Bien mélanger.

Avec cette composition, préparer les fricadelles ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les cuire et les terminer de la même façon.

**Glace de bœuf.** — La glace de bœuf s'obtient en faisant réduire, jusqu'à consistance sirupeuse, du bouillon de bœuf très corsé.

Cette glace s'emploie pour donner du ton aux sauces, coulis et ragoûts. V. GLACES, *glaces de viandes*.

**Bœuf au gros sel.** — Est le bœuf du pot-au-feu que l'on sert chaud, garni avec les légumes du pot-au-feu et du gros sel.

**Gras-double de bœuf.** — Cet abat de bœuf est fourni par la panse de l'animal. Il est généralement vendu tout cuit et se prépare ensuite de façons diverses.

Pour tous les apprêts du gras-double, voir ABATS DE BOUCHERIE.

**Gulyas ou Goulash de bœuf** (Cuisine hongroise). — Le gulyas, ou, plutôt, les gulyas, car il est un grand nombre de ragoûts que l'on désigne sous ce terme générique en Hongrie, est une façon d'étuvée de bœuf (ou d'autre viande de boucherie) condimentée au paprika ou poivre rose de Hongrie.

Ces sortes d'étuvéés, en Hongrie, comme en France, sont préparées de façons assez différentes les unes des autres. Voici les deux méthodes le plus souvent employées pour préparer le gulyas de bœuf :

**Gulyas de bœuf à la hongroise.** — Faire revenir ensemble dans 125 grammes de saindoux 1 kg 500 de viande maigre de bœuf (prise dans le paleron ou dans les côtes découvertes) détaillée en morceaux carrés d'environ 100 grammes, et 250 grammes d'oignons coupés en dés assez gros. Assaisonner de sel et d'une cuillerée à café de paprika.

Quand ces articles sont bien revenus, leur ajouter 500 grammes de tomates pelées, pressées et coupées en quartiers, et mouiller de 2 décilitres d'eau. Faire bouillir. Cuire à couvert pendant une heure et demie.

Alouter alors au ragoût 2 décilitres d'eau. Mettre dans le sautoir 600 grammes de pommes de terre coupées en quartiers, continuer de cuire pendant une heure environ. Dresser en timbale ou en plat creux.

**AUTRE MÉTHODE.** — Faire revenir ensemble au saindoux le bœuf détaillé en morceaux et l'oignon haché grossièrement. Assaisonner de sel et de paprika.

Quand tous ces articles sont bien revenus, saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Cuire cette farine quelques instants. Mouiller de fonds brun clair en quantité suffisante pour couvrir la viande. Ajouter 2 décilitres de purée de tomates et un bouquet garni. Mélanger. Faire bouillir. Cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie. Dresser en timbale ou en plat creux. Servir avec pommes de terre nature à part.

**Hachis de bœuf.** — Ces sortes d'apprêts, qui appartiennent au fonds de la cuisine ménagère, se font avec des viandes de dessert, surtout avec celles bouillies ou braisées.

On trouvera au mot **HACHIS** une infinité de recettes pour préparer les hachis de bœuf : en coquilles, en croustilles, en croquettes, aux fines herbes, à la hongroise, à l'italienne, à la lyonnaise, Parmentier, à la polonaise, à la portugaise.

**Hampe de bœuf.** — Ce morceau, assez tendre et très savoureux, est fourni par la bande musculaire (diaphragme) tendue entre le ventre et la poitrine. Soigneusement parée, c'est-à-dire débarrassée des membranes, la hampe donne d'excellents biftecks.

On la fait griller ou sauter. Elle reçoit tous les apprêts indiqués pour les *biftecks*, *entrecôtes* et *romstecks*.

La hampe est également employée pour préparer les *carbonnades*. V. ce mot.

On l'utilise enfin pour confectionner du jus de viande. V. ce mot.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *Grillée* : Parer la hampe, la marteler de quelques coups du dos du couteau, la badigeonner de beurre ou d'huile; l'assaisonner et la griller sur feu vif. La tenir très saignante.

Dresser, garnir et saucer selon indication de recette.

**Sautée** : Détailler la hampe en petits morceaux carrés; l'assaisonner et la sauter sur feu vif, au beurre clarifié ou à l'huile.

L'égoutter, la dresser en légumier, la garnir et la saucer suivant indication de recette.

**Joues de bœuf.** — Désossées et parées, les joues de bœuf sont employées pour préparer le pot-au-feu. Certaines personnes, et les bouchers sont de ce nombre, assurent que le bouillon fait avec la joue de bœuf est plus savoureux que celui fait avec un morceau de culotte. Cette opinion est quelque peu hasardeuse : ces noix de chairs sont sans doute assez savoureuses, mais ne sauraient être comparées, en ce qui concerne la saveur, à d'autres parties de l'animal, telles que le gîte, le plat-de-côte, la pointe de culotte.

On peut faire braiser les joues de bœuf. On peut aussi en faire des ragoûts.

On prépare aussi les joues de bœuf comme les langues à l'écarlate. V. **ABATS**, *langue de bœuf à l'écarlate*.

**Jus de bœuf.** — Ce jus est habituellement désigné sous le nom générique de jus *de viande*. On l'emploie dans la suralimentation. On le prépare en pressant, à l'aide d'un appareil spécial dit presse à jus de viande, des tranches de viande maigre de bœuf légèrement grillées.

**Keftedes de bœuf** (Cuisine allemande). — Se préparent en supprimant l'accompagnement d'oignons comme dans les *Biftecks à la hambourgeoise*. V. plus haut.

Ce mode de préparation du bœuf peut aussi être appliqué à des viandes diverses. Il a de grandes analogies avec les *bitokes* ou avec les préparations dites *A la Pojarski*, qui se font, on le sait, avec de la viande de veau, de la volaille ou du gibier, et même avec de la chair de poisson.

**Langue de bœuf.** — La langue de bœuf s'emploie fraîche, salée ou fumée.

**Fraîche**, on la fait pocher ou braiser (après avoir été dégorgée et échaudée afin d'en enlever toute la peau qui la recouvre) ;

**Salée**, on la prépare à l'écarlate. Sous cette forme, on la sert surtout froide, mais on peut aussi la servir chaude, pochée ou braisée.

Pour la préparation de la langue de bœuf, voir **ABATS DE BOUCHERIE**, *langue de bœuf*.

**Fumée**, dite de Valenciennes, se prépare comme la langue salée. On la sert chaude, accompagnée d'une purée de légumes secs, ou froide, comme la langue à l'écarlate.

On la trouve toute prête dans le commerce.

**Médallions de filet de bœuf.** — Petite tranche de filet de forme ronde, un peu moins volumineuse que le tournedos. Cette pièce, dont le poids varie de 80 à 100 grammes, reçoit tous les apprêts indiqués pour les *tournedos* ou pour les *noisettes*. On la désigne parfois sous le nom de *Cœur de filet de bœuf*.

**Miroton de bœuf.** — Dans un plat long à gratin (en terre ou en métal), dont le fond aura été masqué de sauce lyonnaise très fournie en oignons émincés, revenus au beurre, ranger, bien à plat, en les chevaillant légèrement, des tranches minces de bœuf bouilli de dessert. Napper ce bœuf de sauce lyonnaise. Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu ou de graisse de rôti. Paire gratiner doucement au four, saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat de cuisson.

**Miroton de bœuf Parmentier.** — Se prépare ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, dans un plat à gratin, le bœuf entouré d'une bordure de purée de pommes de terre un peu serrée.

**Museau de bœuf.** — Cette partie du bœuf ne s'emploie guère que froide, en salade.

Avant d'être apprêté ainsi, le museau de bœuf, après avoir été dégorgé quelques heures à l'eau froide, doit être mis à cuire pendant 6 ou 7 heures dans de l'eau salée et acidulée. V. **ABATS DE BOUCHERIE**, *museau de bœuf*.

**Onglet de bœuf.** — Masse charnue située à la partie supérieure de la *hampe*, au voisinage du filet.

Ce morceau, bien qu'un peu ferme, est très savoureux, très juteux surtout.

On lui applique tous les apprêts indiqués pour le *bifteck*, *l'entrecôte*, la *hampe*.

On l'utilise aussi pour les carbonnades, pour les jus de viande et pour les sautés de bœuf.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *Grillé* : Procéder comme pour la hampe.

*Sauté* : Procéder comme pour la hampe.

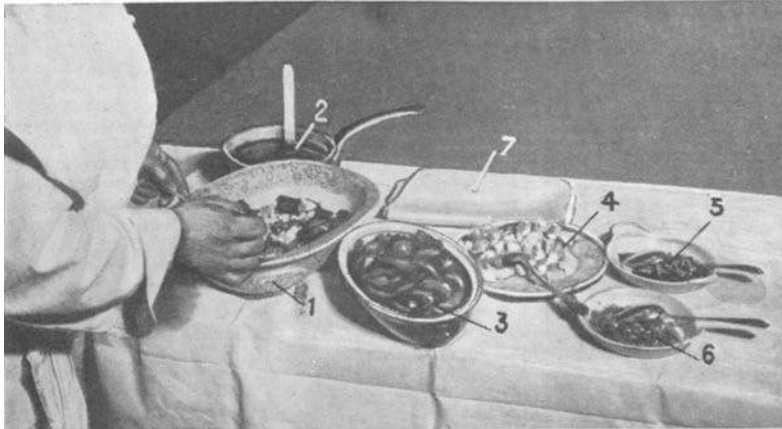
**Palais de bœuf.** — Anciennement, le palais de bœuf, qui est classé parmi les abats blancs, était très employé en cuisine. Il l'est beaucoup plus rarement dans la pratique moderne.

Avant d'être préparé d'une façon ou d'une autre (en atteraux, en croquettes, au gratin, à l'italienne, à la poulette, etc.), le palais de bœuf doit être longuement dégorgé à l'eau froide, blanchi, rafraîchi, débarrassé de la peau qui le recouvre et cuit dans un blanc léger (comme la tête de veau) de 3 à 4 heures. Voir, pour les apprêts divers du palais de bœuf, **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Paleron de bœuf.** — On désigne sous ce nom la partie charnue de l'épaule du bœuf. Ce morceau s'emploie surtout pour la préparation du bouillon, mais peut aussi se faire braiser, comme la pointe de culotte, et être préparé en ragoût.

**Pâté chaud de bœuf à l'anglaise ou Beefsteak-pie** (Cuisine anglaise). — Détailler en tranches épaisses d'un centimètre 1 kg 500 de viande maigre de bœuf (filet, contre-filet ou autre partie maigre de l'animal), assaisonner ces tranches de sel, poivre et muscade râpée et les saupoudrer d'oignon et de persil hachés.

Garnir avec ces tranches de bœuf le fond d'un plat à pâté anglais (*pie-dish*), en les appliquant bien sur



Préparation d'un beefsteak-pie :

1. Plat à pâté anglais (pie-dish) ; 2. Fonds de bœuf ; 3. Tranches de bœuf ; 4. Pommes de terre tournées en petites gousses ; 5. Oignons ; 6. Persil haché ; 7. Pâte à foncer. (Phot. Larousse.)

les parois. Placer au milieu des tranches 400 grammes de pommes de terre tournées en petites gousses. Rabattre sur ces pommes de terre le bord des tranches de bœuf. Mouiller avec du bouillon ou fonds de bœuf.

Sur les bords du plat, que l'on aura mouillés, placer une bande de pâte à foncer ; sur cette bande de pâte, que l'on aura mouillée, poser une abaisse de pâte à foncer ou de feuilletage formant couvercle. Souder les bords, décorer le couvercle avec des détails en pâte ; dorer à l'œuf. Faire une ouverture pour le dégagement des vapeurs.

Cuire au four, à chaleur moyenne, de une heure et demie à 2 heures.

Le pâté de bœuf à l'anglaise doit être servi chaud. Suivant la nature de la viande employée, la cuisson doit durer plus ou moins longtemps. Lorsqu'on opère avec des tranches de filet de bœuf, 1 heure 45 minutes suffisent. Avec des tranches d'autres parties de l'animal, la durée de cuisson doit être augmentée. On ajoute parfois à la garniture des œufs durs coupés en moitiés.

**Pâté chaud de bifteck et de rognons à l'anglaise ou Beefsteak and kidney-pie** (Cuisine anglaise). — Ce pâté se prépare comme le beefsteak-pie, en remplaçant les pommes de terre, indiquées à cette recette, par une quantité équivalente de rognon de veau escalope, et de champignons émincés et passés au beurre.

**Paupiettes de bœuf.** — On désigne sous le nom de *paupiettes* des petites ballottines préparées avec des tranches minces de viandes diverses, farcies d'une composition quelconque et roulées en forme de ballot.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Aplatis fortement des tranches minces de bœuf (prises dans la tête du contre-filet, dans la noix ou dans le paleron). Les assaisonner de sel et poivre. Les recouvrir d'une couche de farce de porc ou autre bien condimentée. Rouler en forme de gros bouchons, envelopper dans de minces bardes de lard et ficeler.

Faire braiser les paupiettes selon la méthode habituelle, mouiller au vin blanc ou au madère, selon le genre de l'apprêt. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, *braisage*.

Débarder les paupiettes, les dresser sur plat de service. Les garnir avec la garniture indiquée, les napper avec le fonds de braisage réduit et passé.

**Nota.** — Toutes les garnitures indiquées pour les pièces de détail braisées peuvent être employées pour accompagner les paupiettes de bœuf. Certaines de ces garnitures, telles que bourgeoise, chipolata, petits oignons, ou autres semblables, doivent cuire avec les paupiettes. On les ajoute à ces dernières lorsqu'elles sont à moitié cuites et on achève de cuire le tout ensemble, mouillé du fonds de braisage passé.

Les paupiettes de bœuf peuvent être préparées à la

bourguignonne, c'est-à-dire braisées au vin rouge. Dans ce cas, la garniture spéciale (petits oignons, lardons et champignons) doit achever de cuire avec les paupiettes.

Les paupiettes de bœuf sont souvent désignées sous le nom *d'oiseaux sans tête*. C'est un tort, car cette dernière préparation, qui est originaire de Belgique, où on l'appelle *loose-vinken*, se fait en garnissant la tranche de bœuf, non pas de farce, mais seulement d'un gros lardon assaisonné de sel épicé. Comme les paupiettes ordinaires, les oiseaux sans tête sont roulés en forme de gros bouchons, bardés et cuits comme les carbonnades à la flamande, c'est-à-dire

braisés avec oignon émincé fondu au beurre et mouillé de bière (*lambic*).

**Paupiettes de bœuf à la hongroise.** — Préparer les paupiettes selon la méthode habituelle, mais en les farcissant avec une farce de veau additionnée d'oignon haché fondu au beurre, assaisonnée au paprika. Les ranger dans un sautoir tapissé d'oignon émincé fondu au beurre. Assaisonner de sel et de paprika. Faire suer 10 minutes à couvert. Mouiller, pour 10 paupiettes, de 2 décilitres de vin blanc sec. Réduire, ajouter 4 ou 5 décilitres de velouté léger. Mettre au milieu du plat un bouquet garni. Faire partir sur le feu, couvrir le sautoir. Cuire au four en arrosant souvent. Lorsque les paupiettes sont presque cuites, les égoutter, les débarder, les remettre dans le sautoir, ajouter une vingtaine de petits champignons passés au beurre. Verser dessus la sauce réduite avec un peu de crème et passée. Achever de cuire le tout ensemble. Dresser les paupiettes sur plat rond, chacune sur un croûton ovale frit au beurre. Couvrir avec la sauce et les champignons.

**Paupiettes de bœuf aux légumes divers.** — Après avoir été braisées ainsi qu'il est dit ci-dessus, les paupiettes peuvent être garnies de légumes divers. On peut les accompagner, dressés autour ou servis à part, avec des légumes liés au beurre (haricots verts, flageolets, petits pois, etc.) ; des légumes braisés (céleris, endives, laitues) ; des légumes glacés (carottes, navets, petits oignons, etc.) ; des pommes de terre diversément préparées, des purées de légumes frais ou secs.

**Paupiettes de bœuf au risotto.** — Cuire les paupiettes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les faire glacer. Les dresser sur un plat rond. Les garnir de risotto (V. RIZ). Napper les paupiettes avec leur fonds de braisage réduit et passé.

**Paupiettes de bœuf au riz pilaf.** — Comme les *Paupiettes au risotto*, en remplaçant ce dernier par du riz pilaf.

**Paupiettes de bœuf Sainte-Menehould.** — Faire braiser aux trois quarts seulement les paupiettes préparées ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les faire refroidir dans leur fonds de braisage passé. Les égoutter, les éponger, les enduire de moutarde condimentée d'une pointe de cayenne. Les arroser de beurre fondu. Les recouvrir de mie de pain fraîche. Les faire cuire sur le grill, à feu modéré.

Dresser sur plat rond. Garnir de cresson. Servir avec le fonds de braisage réduit et passé.

**Pièce de bœuf ou Pointe de culotte.** — Nous avons dit, à *Culotte de bœuf*, dans quelle partie de l'animal se trouvait cette pièce. La pointe de culotte peut être ainsi dénommée en langue culinaire, mais le plus

souvent elle est désignée sur les menus et cartes sous le nom de **Pièce de bœuf**.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — **Braisée** : Piquer une pointe de culotte de 3 kilos de gros lardons assaisonnés d'épices et arrosés de cognac. Assaisonner de sel fin, de poivre et d'épices. La ficeler.

Suivant indication de recette, la faire mariner 5 heures à l'avance avec vin blanc ou rouge, thym, laurier, persil et gousse d'ail écrasée.

Egoutter et éponger la pièce. La faire colorer au beurre ou à la graisse, et la mettre dans une braisière foncée de 2 gros oignons et de 2 carottes coupés en grosses rouelles et revenus au beurre et d'un kilo et demi d'os charnus de bœuf et de jarret de veau coupés en menus fragments et colorés au four. Ajouter un fort bouquet garni et 2 pieds de veau désossés, blanchis, rafraîchis et ficelés. Ajouter également les os de ces pieds partagés par moitiés, dans la longueur, et colorés au four.

Mouiller avec la marinade. Couvrir la braisière et faire cuire sur le coin du fourneau jusqu'à réduction presque complète du mouillement.

Ajouter du fonds de veau peu lié et 3 cuillerées de sauce tomate. Mouiller de façon à couvrir juste la pièce.

Faire partir en ébullition. Mettre la braisière couverte au four et cuire à chaleur douce, pendant 4 heures environ.

Pour servir : Egoutter la pièce, la déficeler. La glacer à l'entrée du four, en l'arrosant de son jus passé.

La dresser sur un grand plat; l'entourer de la garniture prescrite, disposée en bouquets alternés, et la saucer avec le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

**Pochée** : Suivant prescription de recette, piquer la pièce de gros lardons ou la laisser nature.

La ficeler; la mettre à cuire dans une grande marmite suivant la méthode indiquée pour le pot-au-feu, et avec la garniture habituelle.

Faire partir en ébullition; écumer; assaisonner; laisser cuire, à léger frémissement, la marmite aux trois-quarts couverte, pendant 4 à 5 heures.

**Pour servir** : Egoutter la pièce, la déficeler, la dresser sur un grand plat; l'entourer de la garniture prescrite et servir avec son fonds de cuisson passé, du raifort râpé et du gros sel à part.

Cuite ainsi, la pointe de culotte permet de préparer à la fois un potage et un relevé. Afin que ce potage soit suffisamment sapide, on complètera les éléments de base avec une certaine quantité d'os charnus de bœuf cassés en menus morceaux.

Pièce de bœuf braisée à l'ancienne. — Parer une pointe de culotte selon la méthode habituelle, la ficeler et la faire braiser mais en la tenant un peu ferme.

L'égoutter, la déficeler, la mettre sous presse, dans une plaque ou dans un plat creux qui puisse, par pression sur les côtés, la maintenir en forme. La laisser refroidir ainsi.

Parer le tour de la pièce. Enlever la partie centrale, en ne laissant, sur les côtés et dans le fond, qu'une épaisseur de viande d'un centimètre et demi environ.

Badigeonner d'œuf battu cette sorte de caisse et la recouvrir de mie de pain blanche mélangée d'un tiers de parmesan râpé. Faire bien adhérer cette panure; placer la caisse sur une plaque, l'arroser de beurre fondu et la faire colorer de toute part au four.

D'autre part, détailler en tranches très minces la partie intérieure de la pièce. Mettre ces tranches dans un sautoir, ajouter des tranches minces de langue écarlate et des champignons escalopes, sautés au beurre. Lier cet émincé de quelques cuillerées du fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé; ajouter un demi-décilitre de madère et laisser mijoter sans bouillir.

**Pour servir.** — Au dernier moment, dresser cet émincé dans le creux de la pièce de bœuf que l'on aura placée sur un grand plat rond. Envoyer à part le surplus de la sauce.

Pièce de bœuf à la bourgeoise. — Piquer de gros lardons, préalablement macérés au cognac et épécés, une culotte de 3 kilos.

L'assaisonner et la mettre à mariner avec 5 décilitres de vin blanc, pendant 6 heures.

La faire cuire en braisière avec les légumes et autres garnitures indiquées à la méthode type de **Braisage des viandes noires**, en suivant toutes les prescriptions données à cette recette. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

Aux trois quarts de la cuisson, egoutter la pièce, la mettre dans une casserole avec 400 grammes de carottes tournées en grosses gousses et cuites aux deux tiers dans du bouillon et 300 grammes de petits oignons glacés. Ajouter les pieds de veau mis à braiser avec la pièce, désossés et coupés en morceaux et verser sur le tout le fonds de braisage passé et dégraissé. Cuire à couvert pendant une heure un quart.

**Pour servir** : Egoutter la pièce, la mettre sur un grand plat et l'entourer avec la garniture dressée par bouquets séparés. Saucer avec le fonds réduit.

**Pièce de bœuf à la bourguignonne.** — Piquer de gros lardons et faire mariner au cognac, pendant 6 heures, une pièce de culotte de 3 kilos.

La faire braiser au vin rouge en suivant les indications données à la méthode type de **Braisage des viandes noires** avec légumes et garnitures indiqués. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

Aux trois quarts de la cuisson, egoutter la pièce et la mettre en daubière avec une garniture bourguignonne et son fonds de braisage passé et dégraissé. (V. GARNITURES.) Faire mijoter doucement.

**Pièce de bœuf à la mode.** — Procéder ainsi qu'il est dit à la **Pièce de bœuf à la bourgeoise** en remplaçant le mouillement au vin blanc par du vin rouge.

**Plat-de-côte.** — On appelle ainsi la partie supérieure du train de côte. Ce morceau s'emploie surtout pour la marmite.

On peut aussi, après l'avoir saumuré pendant quelques jours, le faire pocher dans de l'eau garnie de légumes et d'aromates et le servir chaud, accompagné d'une garniture quelconque. Parmi les garnitures habituellement employées pour accompagner cette pièce, nous citerons les suivantes : choux rouges braisés, choux verts braisés, haricots blancs ou autres légumineuses préparées au gras, purée de légumes frais ou secs.

Avec le plat-de-côte, on peut aussi préparer des ragôts.

On peut enfin préparer ce morceau comme le **Bœuf pressé** (pressed-beef). V. plus loin.

**Pointe de culotte de bœuf.** — V. plus haut **Pièce de bœuf**.

**Poitrine de bœuf.** — Cette partie du bœuf s'emploie pour la marmite. On peut aussi la préparer comme le plat-de-côte.

**Bœuf pressé ou Pressed beef.** — Le bœuf pressé, que l'on sert comme hors-d'œuvre, se trouve tout prêt dans les maisons de comestibles, et il est rare qu'il se prépare dans une maison particulière.

Le préparer ainsi : Prendre 3 kilos de poitrine de bœuf un peu entrelardée, la piquer avec une grosse aiguille à brider et la tenir en saumure pendant 8 à 10 jours, selon la saison, le saumurage se faisant plus vite en été qu'en hiver.

Cette saumure est la même que celle employée pour les langues à l'écarlate et on doit veiller que la viande y soit bien immergée et maintenue dans le liquide au moyen d'une planchette chargée d'un poids.

Au moment de la mise en cuisson, laver la viande à l'eau froide et la découper en morceaux ayant la dimension du moule où ils seront mis par la suite. Les cuire à l'eau avec une carotte coupée en quatre et un bouquet de poireaux, en observant que la cuisson doit être poussée à fond. Après cuisson, les egoutter et les placer dans des moules carrés. Couvrir d'une petite planchette et mettre en presse.

Quand la pièce est bien froide, la démouler et la badigeonner de tous les côtés, et à plusieurs reprises, avec une composition de gélatine simplement fondue et colorée en rouge-brun par une addition de caramel et de carmin. Ainsi, la viande se trouve enveloppée



d'un enduit résistant qui la garantit du contact de l'air et assure sa conservation pendant un certain temps.

Pour servir, découper en tranches excessivement minces, dresser et entourer de persil frais.

**Beefsteak-pudding** (Cuisine anglaise). — *Pâte pour le pudding* : Détremper un kilo de farine tamisée avec 600 grammes de graisse de rognon de bœuf triée, déterrée et hachée, une forte pincée de sel et environ 2 décilitres d'eau. Cette pâte doit être très ferme.

*Confection du pudding* : Pincer avec les deux tiers de cette pâte, un bol à pudding beurré ou un moule à fond rond. Disposer par couche dans le moule foncé de pâte, un kilo et demi de bœuf détaillé en escalopes d'un centimètre d'épaisseur, assaisonné de sel, poivre et muscade râpée, et saupoudré d'oignon et de persil hachés. Mouiller avec de l'eau, en quantité suffisante pour couvrir le bœuf. Recouvrir le pudding avec la partie de pâte que l'on aura abaissée. Souder les bords.

*Cuisson du pudding* : Enfermer le pudding dans une serviette et le ficeler. Le mettre à cuire à l'eau bouillante, pendant 3 heures, si les tranches de bœuf sont prises sur le filet et 4 heures, si elles sont prises sur une autre partie de l'animal.

**Beefsteak and kidney pudding** (Cuisine anglaise). — Ce pudding de bœuf et de rognons se prépare comme le *Beefsteak-pudding* en composant la garniture de tranches de bœuf et d'escalopes de rognons de bœuf.

**Beefsteak and oyster pudding** (Cuisine anglaise). — Ce pudding de bœuf et d'huîtres se prépare de la même façon que le *Beefsteak-pudding* en ajoutant à la garniture des huîtres crues.

**Queue de bœuf.** — L'appendice caudal du bœuf est un morceau très savoureux. On l'emploie pour préparer divers potages et, notamment, celui désigné sous le nom *d'Ox-tail*. V. POTAGES ET SOUPES.

La queue de bœuf peut être préparée aussi séparément d'une infinité de façons.

Le plus souvent, la queue est vendue par les bouchers complètement écorchée, c'est-à-dire que le cuir qui la recouvre est complètement enlevé. Pour certains modes de préparation, on emploie la queue de bœuf non écorchée. Il en est ainsi surtout pour la queue désossée et farcie.

D'une façon à peu près générale, avant d'être accommodée soit en potages, soit en braisé, la queue est tronçonnée en morceaux réguliers, plus ou moins gros suivant l'emploi final.

Il en est de même pour la queue non écorchée, sauf dans les cas où, devant être désossée et farcie, elle doit être laissée entière.

Détaillée en morceaux, la queue de bœuf (écorchée ou non) se traite le plus habituellement par le braisage. Ce braisage se fait à brun selon la méthode habituelle pour ce mode d'apprêt (V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, *braisage à brun*). Toutes les garnitures indiquées pour l'accompagnement des pièces de bœuf braisées sont applicables à la queue de bœuf.

Nous citerons, parmi ces garnitures, les suivantes qui conviennent le mieux à cette pièce : berrichonne, bourgeoise, bourguignonne, chipolata, compote, fermière, flamande, légumes frais divers liés au beurre, glacés ou braisés, maraîchère, marrons braisés, macaroni à l'italienne (ou autres pâtes), nivernaise, nouilles fraîches, piémontaise, purées de légumes divers (frais ou secs), tortue.

Suivant leur nature, ces garnitures sont dressées autour de la queue ou servies en timbale à part. Une fois dressée la queue doit être nappée avec son fonds de braisage réduit et passé.

**Queue de bœuf farcie braisée.** — Paire dégorger à l'eau froide une queue de bœuf entière non écorchée. La désosser avec précaution, de façon à ne pas déchirer la peau. L'étaler sur la table. L'assaisonner de sel, poivre et épices et la garnir sur toute la longueur avec une farce quelconque (surtout farce fine de porc)

additionnée d'oignon haché fondu au beurre et de persil haché, liée à l'œuf. Reforme la queue, la recoudre sur le côté ouvert, l'emballer dans un morceau de linge fin et la ficeler en ballottine longue.

La faire braiser à brun ainsi qu'il est dit pour la *Pièce de bœuf braisée*.

La queue de bœuf farcie peut être accompagnée de toutes les garnitures indiquées ci-dessus pour la queue de bœuf en tronçons.

Cet apprêt peut être fait avec une queue non écorchée, mais, préparée ainsi que nous l'indiquons, elle est bien plus savoureuse.

On peut, au lieu de rouler la queue farcie en ballottine longue comme une galantine, la mettre en anneau que l'on ficellera pour qu'il conserve sa forme en cuisant.

**Queue de bœuf grillée Sainte-Menehould.** — Détailler la queue en tronçons assez gros, faire cuire ces tronçons en marmite, à la façon d'un pot-au-feu.

Egoutter les morceaux de queue, les désosser sans les briser. Les faire refroidir sous presse dans leur fonds passé. Les égoutter, les badigeonner de moutarde un peu cayennée. Arroser de beurre fondu; les recouvrir de mie de pain fraîche. Les cuire sur le gril, à feu doux.

Servir avec, à part, une sauce un peu condimentée : diable, piquante, poivrade, etc.

**Queue de bœuf en hochepot.** — Détailler la queue, écorchée ou non, en tronçons réguliers. Mettre ces morceaux dans une marmite avec 2 pieds de porc crus, détaillés chacun en 4 ou 5 morceaux, et une oreille de porc crue entière.

Mouiller avec de l'eau, en quantité suffisante pour couvrir. Faire bouillir, écumer. Cuire doucement pendant 2 heures.

Ajouter alors dans la marmite un petit chou pommé divisé en quartiers et blanchi, 3 carottes et 2 navets, en quartiers, ou tournés en gousses, et 10 petits oignons. Cuire à petite ébullition pendant 2 heures.

Egoutter les morceaux de queue et de pied de porc. Les dresser dans un grand plat rond creux. Mettre les légumes au milieu. Entourer avec des saucisses (chipolatas) grillées et l'oreille de porc détaillée en lanières. Servir avec, à part, des pommes de terre à l'anglaise.

**Ragoûts de bœuf.** — On emploie, pour la confection de ces ragoûts, les morceaux de culotte, de paleron ou de côtes découvertes.

Désosser ces pièces et les détailler en morceaux du poids moyen de 100 grammes.

Faire revenir à la graisse de rôti ou au beurre, avec oignons et carottes en quartiers. Assaisonner de sel et de poivre.

Lorsque les morceaux de viande et les légumes sont bien rissolés, les saupoudrer de farine. Faire blondir cette farine; mouiller avec du fonds brun clair ou du bouillon, mélanger. Ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail écrasée. Cuire à couvert, à petite ébullition, pendant une heure et demie. Egoutter le ragoût sur un tamis; mettre les morceaux de bœuf, rangés bien à plat, dans une casserole en terre de grandeur suffisante pour les contenir ainsi que la garniture. Sur cette viande mettre la garniture indiquée (qui varie suivant le genre de l'apprêt). Verser sur le tout la sauce réduite, dégraissée et passée. Achever de cuire au four, le sautoir couvert, pendant une heure et demie.

**Garnitures convenant aux ragoûts de bœuf.** — Bourgeoise, bourguignonne, chipolata, champignons, marrons, salsifis.

*Nota.* — Ces ragoûts de bœuf peuvent être mouillés au vin rouge. Ainsi préparés, ils sont désignés sous le nom de *Bœuf à la bourguignonne*, apprêt très en vogue, non seulement en Bourgogne, d'où il semble originaire, mais aussi à Paris, où ce plat figure quotidiennement presque sur tous les menus des petits restaurants, surtout sur ceux des traiteurs-marchands de vins. Sur ces menus, ce plat est désigné sous la forme elliptique de *Bourguignon*.

La garniture du *Bœuf à la bourguignonne* se compose de gros lardons maigres, blanchis et rissolés, de

petits oignons glacés, et de champignons, entiers s'ils sont petits, escalopes s'ils sont gros.

**Rognon de bœuf.** — Le rognon de bœuf se prépare surtout sauté. Tous les modes d'apprêts indiqués pour le *Rognon de veau* lui sont applicables. V. ABATS DE BOUCHERIE, *rognons de bœuf et de veau*.

En Angleterre, on utilise le rognon de bœuf pour la préparation des *beefsteak and kidney-pies* et celle des *Beefsteak and kidney-puddings*, dont nous avons donné les recettes précédemment.

**Romsteck.** — Ce mot vient de l'anglais *rumpsteak*. Il désigne une tranche, plus ou moins épaisse, prise sur la tête d'ailoyau ou sur la partie arrière de l'ailoyau, dite aussi culotte, formée par les plans charnus épais qui recouvrent le bassin. Cette partie de l'animal fournit les rôtis de bœuf de cuisine bourgeoise. Elle convient fort bien aussi pour les braisés, mais est surtout appréciée en grillades.

Sous le nom de romsteck, en France, on désigne, par erreur, une tranche de contre-filet.

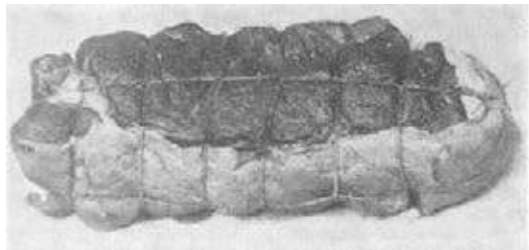
On applique au romsteck toutes les formules indiquées pour les biftecks, entrecôtes, et filets de détail.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *Grillé* : Procéder comme pour l'*Entrecôte grillée*.

*Sauté* : Procéder comme pour l'*Entrecôte sautée*.

**Steak.** — Sous ce nom, on désigne en Angleterre et aussi en France, une tranche de bœuf qui peut être prise sur différentes parties de l'animal, mais plus spécialement sur la tête d'ailoyau; le steak est l'équivalent du bifteck, et se prépare de la même façon.

**Rosbif.** — Ce mot vient de l'anglais *roastbeef*, qui signifie *bœuf rôti*. Cette pièce de viande se prend



Rosbif pris dans l'ailoyau préparé et ficelé, prêt à être rôti.

généralement sur la partie arrière de l'ailoyau, mais peut être prise aussi sur le faux filet et se fait rôtir.

**Thé de bœuf ou Beef-tea.** — Sorte de consommé obtenu en marmite américaine ou en bouteilles V. BEEF-TEA.

**Tournedos.** — Petites tranches de filet de bœuf taillées rondes et un peu épaisses. Leur poids est de 100 à 125 grammes. Ces pièces sont aussi désignées sous le nom de *Médailles* de filet de bœuf.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — Les tournedos sont le plus souvent sautés au beurre ou, selon le cas, au beurre et huile mélangés, ou même à l'huile seule.

Leur traitement est semblable à celui décrit pour les *Noisettes de mouton* (V. ce mot). Comme ces dernières, les tournedos doivent cuire très vivement afin de rester légèrement rosés à l'intérieur.

On peut aussi faire griller les tournedos. Suivre pour ce mode de cuisson les indications données aux mots *Filet grillé*.

Sautés ou grillés, les tournedos sont dressés, garnis et saucés suivant indication. Selon le genre de la garniture adoptée, et, afin de ne pas masquer les tournedos avec cette garniture, on les surélève parfois à l'aide de croûtons frits ou grillés, ou, ce qui est mieux, à l'aide de galettes de pommes de terre, de fonds d'artichauts, de tampons de riz, etc.

Les recettes qui suivent indiquent l'emploi de garnitures et de sauces dont on trouvera les formules à leur ordre alphabétique. V. GARNITURES, *saucés*.

En plus de ces formules, on peut appliquer aux

tournedos et aux médaillons de filet de bœuf toutes celles données pour les escalopes de veau et pour les noisettes d'agneau et de mouton.

**Tournedos Abrantès.** — Assaisonner les tournedos de sel et paprika; les sauter à l'huile. Dresser sur rondelles d'aubergines grillées; garnir le centre de pommes de terre en petites gousses cuites au beurre. Saucer les tournedos avec le fonds de cuisson additionné d'une cuillerée d'oignon haché fondu à l'huile, avec salpicon de piments épluchés et lié de quelques cuillerées de sauce tomate.

**Tournedos à l'algérienne.** — Assaisonner les tournedos de sel et paprika; les sauter au beurre.

Dresser sur croûtons frits; entourer d'une garniture algérienne (V. GARNITURES). Saucer avec le fonds déglacé au vin blanc et fonds de veau lié, tomate.

**Tournedos archiduc.** — Les tournedos sautés au beurre, dresser sur des galettes en pommes duchesse. Garnir de très petites croquettes de cervelle de veau. Mettre sur chaque tournedos 2 lames de truffes chauffées au beurre. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au xérès, mouillé de moitié crème fraîche et moitié de fonds de veau, assaisonné au paprika, réduit, passé.

**Tournedos à la béarnaise.** — Dresser les tournedos grillés sur plat rond. Garnir de petites pommes de terre château. Servir avec sauce béarnaise à part.

**Tournedos à la bordelaise.** — Griller les tournedos. Dresser; mettre sur chacun une lame de moelle pochée et égouttée et, au milieu de cette moelle une pincée de persil haché. Servir avec sauce bordelaise à part. V. SAUCES.

**Tournedos aux champignons.** — Sauter les tournedos au beurre. A demi-cuisson, mettre dans le sautoir où ils cuisent des petits champignons que préalablement, on aura fait revenir au beurre; achever de cuire le tout ensemble. Dresser les tournedos sur un plat rond, en couronne, à même le plat, ou placés chacun sur un croûton frit au beurre. Mettre les champignons sur le tournedos. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère, mouillé de demi-glace, ou de fonds de veau lié.

**Tournedos chasseur.** — Sauter les tournedos au beurre. Les dresser en couronne sur plat rond (à même le plat, ou placés sur des croûtons frits au beurre). Mettre dans le sautoir où ils ont cuit des champignons émincés à cru. Ajouter une petite cuillerée d'échalote hachée. Assaisonner. Faire revenir quelques instants. Mouiller de vin blanc sec. Ajouter quelques cuillerées de demi-glace ou de fonds de veau lié. Faire bouillir 2 minutes. Ajouter une demi-cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés. Beurrer la sauce, verser sur les tournedos.

**Tournedos Choron.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser sur croûtons frits. Garnir de fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis de petits pois (ou de pointes d'asperges) au beurre.

Mettre sur chaque tournedos un cordon de sauce Choron serrée. Verser autour quelques cuillerées de fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

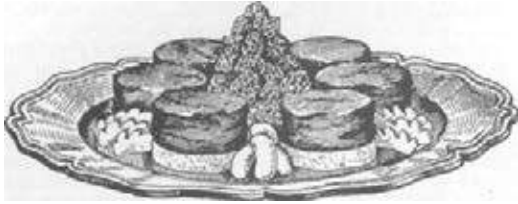
**Tournedos à la Clamart.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser, garnir de fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis soit de petits pois frais au beurre, soit de purée de pois frais et de petites pommes de terre nouvelles rissoles au beurre, ou de pommes de terre noisettes. Saucer avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

Ou bien griller les tournedos. Dresser, garnir de petits pois à la française.

**Tournedos Helder.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser sur croûtons frits. Mettre sur chaque tournedos un cordon de sauce béarnaise et, dans le milieu de cette béarnaise, une très petite cuillerée de fondue de tomates serrée. Garnir de pommes noisettes rissoles au beurre. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Tournedos Henri IV.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser sur croûtons frits. Mettre sur chaque tournedos un petit fonds d'artichaut rempli de sauce béarnaise épaisse. Placer sur chaque fond d'artichaut une lame de truffe. Garnir de pommes de terre noisettes. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Tournedos Marguery.** — Sauter les tournedos au beurre. Les dresser chacun sur un fond d'artichaut rempli de salpicon de truffes à la crème. Garnir le



Tournedos Marguery.

milieu du plat avec des morilles sautées au beurre, et mettre entre chaque tournedos des bouquets de crêtes et de rognons de coq. Napper les tournedos avec le fonds de cuisson déglacé au porto, mouillé de crème fraîche et réduit.

**Tournedos Masséna.** — Griller les tournedos. Dresser sur fonds d'artichauts étuvés au beurre. Mettre sur chaque tournedos une lame de moelle pochée. Napper de sauce moelle, et au milieu de chaque lame de moelle, une pincée de persil haché.

**Tournedos à la périgourdine.** — Sauter les tournedos. Dresser sur croûtons frits. Mettre sur chaque tournedos 4 lames de truffes passées dans le beurre de cuisson. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Tournedos à la portugaise.** — Sauter les tournedos au beurre et huile. Dresser. Garnir de très petites tomates farcies et de pommes de terre château. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate.

**Tournedos Rossini.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser sur croûtons frits. Placer sur chaque tournedos une escalope de foie gras, sautée au beurre, et sur le foie gras, trois belles lames de truffes chauffées dans le beurre de cuisson.

Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Tournedos Saint-Germain.** — Sauter les tournedos au beurre. Dresser sur croûtons frits; garnir de purée de pois frais un peu épaisse.

Saucer les tournedos avec leur fonds de cuisson, déglacé au fonds de veau lié.

Ou bien, sauter les tournedos au beurre, dresser sur des tartelettes en pâte fine cuites à blanc, remplies de purée de pois frais.

Les garnir de bouquets alternés de petites pommes de terre nouvelles au beurre et de carottes nouvelles glacées. Saucer les tournedos avec leur fonds de cuisson déglacé comme ci-dessus et servir avec sauce béarnaise à part. V. SAUCES.

**Nota.** — En plus des recettes indiquées ci-dessus on peut appliquer aux tournedos celles indiquées pour les petites pièces de boucherie sautées ou grillées et notamment celles données pour les *Noisettes de mouton*. V. ce mot.

Les tournedos sautés ou grillés peuvent aussi être garnis avec toutes sortes de légumes liés au beurre ou à la crème fraîche, tels que : haricots verts, flageolets, petits pois, pointes d'asperges.

On peut aussi les garnir avec des légumes frais étuvés au beurre ou braisés tels que : concombres, endives, laitues, courgettes, aubergines, céleri-rave et céleri en branches, épinards, etc. On peut enfin les garnir avec des pommes de terre diversement préparées, avec des purées de légumes frais ou secs, avec

du riz pilaf, du risotto, des pâtes et des farinages divers.

**Bœuf salé et fumé.** — On prépare surtout ainsi la poitrine de bœuf, mais on peut aussi apprêter de la même façon la pointe de culotte ou le paleron.

Après avoir séjourné en saumure (comme la langue de bœuf), plus ou moins longtemps suivant la saison, ces pièces sont mises à dessaler et sont cuites à l'eau à raison de 30 minutes au kilo.

Le bœuf salé se sert, chaud, accompagné de légumes divers (choux rouges ou verts braisés, choucroute) et, en général, de tous les légumes dont on accompagne ordinairement les pièces de bœuf pochées.

Le bœuf salé s'emploie aussi comme élément des potées.

Le bœuf salé peut aussi être servi froid. On le fait refroidir sous presse comme le bœuf pressé dont nous avons donné la recette précédemment.

Le bœuf fumé qui, avant d'être fumé, est aussi saumuré, se prépare comme le bœuf salé.

On le sert chaud ou froid.

**Sautés de bœuf.** — Se préparent avec les parties de tête et de queue du filet, détaillées en morceaux du poids moyen de 50 grammes.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Assaisonner les morceaux de filet de sel et poivre. Les sauter vivement au beurre dans un sautoir. Les conserver un peu rosés intérieurement. Retirer les morceaux de bœuf du sautoir lorsqu'ils sont bien rissolés; les conserver au chaud. Déglacer le sautoir avec du vin blanc ou avec tout autre genre de vin, suivant le mode de préparation. Mouiller de fonds brun lié ou de demi-glace. Paire réduire. Passer cette sauce. Remettre les morceaux de bœuf dans le sautoir. Les mouiller avec la sauce. Faire chauffer sans laisser bouillir. Dresser en timbale.

**Nota.** — Les sautés de filet de bœuf peuvent être préparés avec garnitures diverses. On les apprête avec : champignons, que l'on fait cuire dans le beurre où a cuit le filet; truffes détaillées en lames épaisses et sautées dans le beurre de cuisson du filet; pommes de terre, généralement détaillées en dés et sautées au beurre, que l'on ajoute au sauté, une fois ce dernier dressé en timbale; légumes frais divers liés au beurre ou glacés.

On peut aussi préparer le sauté de bœuf : *A la crème*, le fonds de cuisson déglacé au madère et mouillé avec crème fraîche; *A la bourguignonne*, le fonds de cuisson déglacé au vin rouge, avec garniture de lardons maigres blanchis et rissolés de petits oignons glacés et de champignons sautés au beurre; *A la provençale*, le fonds de cuisson déglacé avec vin blanc et mouillé de fondue de tomates.

On peut aussi dresser le sauté de filet de bœuf dans une bordure de riz pilaf ou de risotto.

**Tête d'ailoyau de bœuf.** — On désigne sous ce nom, en termes de boucherie, l'extrémité de la culotte de bœuf. Cette partie se trouve détachée de cette dernière quand on détaille l'animal de façon à conserver le filet tout entier après l'ailoyau. C'est dans cette pièce (*rump*, en anglais) qu'on détaille les tranches de bœuf désignées sous le nom de rumpsteak, pièces de détail que l'on traite surtout par la grillade, comme l'entrecôte. V. ce mot.

La tête d'ailoyau peut aussi être préparée braisée. On lui applique dans ce cas, les modes d'apprêts indiqués d'autre part pour la *Pièce de bœuf braisée*, dont nous avons donné la recette précédemment.

**Tripes de bœuf.** — On appelle ainsi l'ensemble du ventre du bœuf comprenant le gras-double et les tripes proprement dites.

Le gras-double est fourni uniquement par la partie de ces abats du bœuf qui est la *panse*.

Pour tous les apprêts de ces abats de boucherie, voir ce mot.

**BOGUE.** — Poisson de la Méditerranée dont on connaît deux espèces : le *bogue commun*, qui atteint 0<sup>m</sup>,35 de long, et le *bogue saupe*.

Ce poisson, que l'on prépare frit, à la meunière,

poché, et que l'on emploie aussi dans la bouillabaisse, est remarquable par l'éclat de sa couleur, qui est jaune olive sur le dos et argentée sous le ventre.

**BOILED-PUDDING.** — Appellation anglaise du pouding bouilli. Ce pouding se prépare pour entrée ou pour entremets.

Il se fait en garnissant d'une composition quelconque, salée ou sucrée, une abaisse de pâte que l'on roule dans un linge et que l'on fait pocher à l'eau bouillante. V. **POUDING**.

**BOIRE.** — Rigoureusement, ce mot signifie *absorber un liquide*, quel qu'il soit.

Employé substantivement, il indique aussi l'ensemble des boissons servies dans un repas. Ainsi, dirait-on, en parlant des vins servis au cours d'un repas : « Le boire était parfait », ou encore, en parlant d'un ouvrage traitant des mets solides et des mets liquides : « Le boire et le manger ».

**BOIS-AMER.** — On appelle ainsi le quassia-amara que l'on emploie pour préparer des boissons apéritives. V. **QUASSIA-AMARA**.

**BOIS DE CAMPÊCHE.** — Arbre qui est très abondant au Mexique, où on le trouve surtout près de la baie de Campêche, d'où il tire son nom.

Ce bois est employé comme colorant pour la préparation des vins de raisins secs. Il leur donne une belle teinte rouge, mais n'augmente en rien leurs qualités. Aussi, dit-on ironiquement d'un mauvais vin, qu'il est du *jus* ou du *sirop de bois de campêche*.

**BOIS DE SAINTE-LUCIE.** — On désigne sous ce nom une variété de cerisier dont le bois est très odorant.

Dans les régions où pousse cet arbrisseau, on emploie ses feuilles tendres pour parfumer les volailles à rôtir.

Ses fruits sont employés dans la Forêt Noire pour faire du kirsch et servent en Italie pour la préparation du marasquin.

**BOISSON.** — Liquides absorbés par la bouche pour maintenir ou rétablir la proportion normale d'eau contenue dans l'organisme.

Notre corps renferme approximativement 70 p. 100 d'eau; il s'en élimine quotidiennement 3 litres en moyenne, par l'exhalaison pulmonaire, la sueur et surtout par les reins. Dès que la teneur en eau s'abaisse d'une façon notable, apparaît la sensation de soif. Nous sommes incités alors à remplacer l'eau éliminée, partie par les aliments solides qui renferment toujours une forte proportion d'eau, partie par les boissons proprement dites.

A s'en tenir à la définition ci-dessus, l'eau est la seule boisson physiologique, et, c'est, en effet, la seule qui soit indispensable.

Mais on peut constater que, de tout temps et dans tous les pays, l'homme a toujours cherché soit une sapidité, soit une stimulation que l'eau pure ne pouvait lui donner et a inventé une innombrable quantité de boissons.

Laissant à part le *lait* (V. ce mot), qui n'est point considéré par les hygiénistes comme une boisson mais comme un aliment liquide, nous pouvons classer les boissons en cinq catégories.

1° L'eau *pure* et les eaux minérales. V. **EAU**.

2° Les *infusions* aromatiques et stimulantes (V. **INFUSIONS**, **TISANES**, **CAFÉ**, **CHOCOLAT**, **MATHÉ**, **THÉ**) ainsi que les préparations diverses qui en dérivent, telles que *bavaroises*, *cafés glacés*, *bischoff*, etc. (qui sont traitées à leur ordre alphabétique).

3° Les *sucs de fruits* fraîchement extraits et non modifiés par la fermentation et que l'on consomme soit purs (jus de raisin), soit additionnés d'eau et de sucre (citronnades, orangeades, etc.) dont nous parlerons à propos des différents fruits à leur ordre alphabétique.

4° Les boissons fermentées dont la principale est pour nous le *vin*, puis la *bière*, le *cidre*, le *poiré*, l'*hydromel* et les *vins de fruits* divers. Ces boissons seront traitées chacune à leur ordre alphabétique,

mais il reste encore une grande variété de boissons fermentées ou composées, dites économiques ou encore hygiéniques, qui seront examinées ici.

5° Les boissons fermentées, puis distillées (V. **ALCOOL**, **EAUX-DE-VIE**), ou les mélanges et préparations à base d'eau-de-vie ou d'alcool, tels que *groggs*, *punchs*, *cocktails* qui seront traités à leur ordre alphabétique.

Quantité et température des boissons. — La quantité de boissons qu'il est normal d'absorber varie selon leur nature, les besoins de l'organisme, la température extérieure, l'état de santé ou de maladie. D'une façon générale, un abus de liquides diminue l'appétit et entrave la digestion; dans certains cas, on a intérêt à augmenter les boissons aqueuses pour favoriser l'élimination et laver l'organisme; en d'autres cas, comme nous le verrons à propos de certains régimes, on a avantage à les réduire.

Les boissons doivent-elles être prises aux repas ou entre les repas?

Seul, l'homme boit en mangeant, tous les autres



Un cabaretier, débitant de boissons au XVII<sup>e</sup> siècle, par Guérard.

animaux séparant la nourriture solide de l'absorption des liquides.

Un demi-litre d'eau ingurgité à jeun quitte l'estomac en moins d'une demi-heure; cette eau y restera beaucoup plus longtemps si elle est accompagnée d'autres aliments.

Pris sans boisson, un repas digère plus vite et mieux. On a donc avantage, dans les régimes de dyspeptiques ou d'entéritiques, à séparer les repas solides des repas liquides, et, dans ce cas, de boire *avant* les repas (une demi-heure à trois quarts d'heure avant), de façon que l'estomac se trouve vide au moment du repas. L'effet ne serait pas du tout le même avec des liquides ingurgités après le repas : l'estomac se trouvant rempli, les conditions seraient identiques à celles des liquides pris pendant le repas.

Cette séparation des liquides et des solides n'a aucune raison d'être chez les bien-portants, à condition de ne pas exagérer le volume des boissons, sous peine de retarder et de rendre pénible la digestion.

Le volume des boissons, qui n'a évidemment rien

d'absolu, ne doit pas, en principe, dépasser celui de deux verres ordinaires soit 450 à 500 centimètres cubes.

Le besoin de liquides, la soif, dépend d'ailleurs aussi de la composition du repas; un excès de viandes, de plats épicés et surtout l'abus du sel, augmentent considérablement la sensation de soif; une nourriture en majeure partie végétale, peu salée, incite beaucoup moins à boire.

La température des boissons est aussi à envisager. Modérément chaudes, les boissons dilatent les vaisseaux sanguins de l'estomac, sont mieux absorbées et étanchent mieux la soif; trop froides, au contraire, elles amènent une contraction du réseau capillaire stomacal et peuvent déterminer des phénomènes réflexes, parfois graves, des coliques, de l'anxiété et jusqu'à des syncopes. Ces accidents se manifestent surtout lorsqu'on boit rapidement une certaine quantité de liquide *froid*, après un exercice violent et l'on recommande toujours aux sportifs de boire chaud en pareille occurrence; les accidents se manifestent déjà moins avec des boissons *glacées*, parce que celles-ci ne peuvent être avalées qu'à petites gorgées.

La température est d'ailleurs différemment appréciée selon la nature des liquides.

L'eau donne une sensation de froid glacial au-dessous de 6° à 8°; à 12°, elle est agréablement fraîche, à 16°, elle devient tiède et déplaisante, franchement nauséuse à 25°. A température égale, l'eau gazeuse semble plus froide par suite du dégagement de l'acide carbonique. Il en est de même du lait, qui ne doit jamais être considéré comme une boisson, mais bien comme un aliment liquide. A 6°, il semble glacé et ne peut être bu qu'à petites gorgées, il est froid jusqu'à 10°, agréablement frais jusqu'à 16°-18°. Aussitôt après la traite, sa température est de 33° à 34°; à 55°-56°, il semble très chaud et provoque la transpiration.

Pour le vin blanc moyen, la température la plus favorable est aux environs de 10°; certains crus, très liquoreux, comme les sauternes, peuvent être « frappés » avec un mélange réfrigérant abaissant fortement la température.

Les vins mousseux ne devraient être frappés qu'avec de la glace, sans addition de sel (ce qui est un expédient pour les clients pressés); au-dessous de 6°, ils perdent une grande partie de leurs qualités.

Les *vins rouges*, les grands crus de Bordeaux du moins, se servent « chambrés », c'est-à-dire amenés lentement, sans chauffage direct, à 16-18°; les vins de Bourgogne se boivent plus frais et les petits vins légers n'ont qu'à gagner à être servis bien rafraîchis.

**BOISSONS FERMENTÉES.** — Nous donnerons Ici quelques recettes et procédés de fabrication des boissons économiques de ménage, mais il ne semble pas inutile d'exposer quelques considérations sur l'origine des boissons fermentées et leur usage quasi-universel.

L'eau, avons-nous dit, est la seule boisson réellement physiologique; c'est aussi la seule que consomment les animaux, tandis que l'homme veut trouver dans la boisson autre chose que la satisfaction d'un besoin; il demande aux boissons autre chose que d'étancher simplement sa soif, tout comme il veut trouver dans son alimentation autre chose qu'un moyen de calmer simplement sa faim.

Il s'agit là d'un sentiment d'ordre nettement psychique, que l'on retrouve chez tous les peuples, même les moins développés intellectuellement, qui s'est manifesté depuis les temps les plus reculés, sentiment qu'on ne retrouve par contre dans aucune autre espèce animale.

Ce n'est donc pas une simple boutade que cette assertion faite un jour à l'un de nous par l'éminent physiologiste que fut le P<sup>r</sup> Schiff, à savoir que les deux premières opérations intellectuelles qui distinguent l'homme des autres espèces, étaient le goût des boissons fermentées et celui des jeux de hasard! Et il ajoutait: « Dire que c'est de ces deux choses, contre lesquelles tonnent tous les moralistes, qu'est sorti le développement de l'esprit humain! »

C'est que la fabrication d'une boisson fermentée exige une série d'opérations matérielles souvent très compliquées, dans la succession desquelles il est bien difficile de croire que le hasard seul est intervenu.

On pourrait, à la rigueur, admettre que la fermentation spontanée du jus de raisins, de pommes, d'oranges, d'ananas, ait donné, par hasard, une boisson plaisante, que le même fait se soit reproduit avec le lait de coco, la sève de

palmier, d'érable, de bouleau, de sycomore, etc., mais il devient plus difficile d'invoquer le hasard pour la fermentation alcoolique des laits de vache, de jument, de chienne, etc., qui ne s'effectue pas spontanément; plus difficile encore, lorsque, privé de ces matières premières, l'homme s'adressa aux graines de céréales, dont la fermentation alcoolique nécessite une fermentation diastatique préalable.

#### V. BIÈRE.

Le cas le plus curieux est celui des peuplades qui, n'ayant à leur disposition ni fruits, ni céréales, ni lait, ont cependant réussi à obtenir une boisson enivrante à base de tubercules farineux, comme ceux du manioc eu, de la patate.

Comme on ne peut, en pareil cas, se servir de la germination pour rendre fermentescible l'amidon, la difficulté a dû être résolue par l'emploi des ferments digestifs, de la ptyaline salivaire. Les racines crues (car on a trouvé ce procédé de fabrication chez des sauvages qui ignoraient l'art de faire le feu) sont machées, insalivées, par les femmes de la tribu qui les crachent dans un baquet, abandonnant aux levures de l'atmosphère le soin de transformer en alcool l'amidon saccharifié par ce procédé qui nous paraît répugnant.

Si donc l'abus des boissons fermentées est blâmable, leur usage semble être un besoin instinctif propre à l'humanité, qu'une législation sévère peut réfréner, mais n'est jamais arrivée à supprimer pendant fort longtemps; nous manquons de renseignements sur le temps que dura la prohibition à Sparte, il est fort probable qu'elle ne dut pas survivre longtemps à Lycurgue, auquel on l'attribue.

Nous avons vu à une époque beaucoup plus proche de nous que la prohibition absolue édictée aux Etats-Unis n'a pu pratiquement être réalisée, malgré tous les efforts des pouvoirs publics.

**Bière de garance.** — Hacher les racines de garance; les mettre dans une cuve avec de l'eau, de la levure de bière et du sucre. Laisser fermenter pendant 5 à 6 jours.

Mettre en bouteilles. Bien boucher.

**Bière de gingembre.** — Piler au mortier, avec 750 grammes de sucre, 50 grammes de crème de tartre et le zeste de 3 citrons.

Paire macérer ce mélange pendant 24 heures dans 10 litres d'eau. Ajouter 50 grammes de teinture de gingembre et 50 grammes d'esprit de piments.

Mettre en bouteilles. Ficeler les bouchons.

**Bière de ménage.** — Pour 30 litres de bière: 125 grammes de houblon; 2 litres d'orge ordinaire; 1 kg 125 de sucre; 50 grammes de levure de bière; chicorée, pour colorer, 10 grammes.

Mettre l'orge dans une marmite; mouiller de 20 litres d'eau et cuire pendant 2 heures.

Sitôt l'orge cuite, mettre à infuser dans la marmite le houblon et la chicorée. Passer le tout et mettre dans un tonneau pouvant contenir 30 litres.

Ajouter le sucre dissous dans 10 litres d'eau. Mélanger. Laisser le tonneau débouché. Le lendemain, mettre dans la boisson la levure préalablement dissoute avec un peu d'eau chaude.

Remuer avec un bâton. Laisser le tonneau débouché pendant 6 jours. Le remplir matin et soir (de façon à remplacer le liquide qui se perd par la fermentation).

Le septième jour, boucher le tonneau, et le huitième jour, mettre la bière en bouteilles. Boucher avec des bouchons que l'on aura fait bouillir 5 minutes dans de l'eau.

**Bière de ménage** (Autre recette). — Mettre dans 4 litres d'eau une forte poignée de houblon, 100 grammes d'orge mondé et 500 grammes de sucre.

Faire bouillir le tout pendant une demi-heure.

Retirer du feu, ajouter 10 grammes de levure de boulanger et allonger de 10 litres d'eau. Laisser fermenter 4 jours.

Mettre en bouteilles, ficeler.

On peut ajouter un peu de caramel à cette bière pour lui donner de la couleur.

**Bière de ménage** (Autre recette). — Un kilo d'orge torréfiée et moulue; 2 kilos d'orge mouillée de la veille; 14 kilos de glucose; 150 grammes de gentiane; 200 grammes de houblon; 70 grammes de zeste d'orange; 15 grammes de cannelle en bâton; 25 litres d'eau.

Faire cuire ensemble tous ces ingrédients pendant 2 heures.

Laisser reposer et filtrer le moût dans un tonneau à la température de 20°.

**Boisson de cosses de pois-verts.** — Mettre dans une marmite des cosses de pois verts et les mouiller abondamment d'eau. Paire bouillir pendant 3 heures.

Laisser refroidir; ajouter (pour 10 litres de liquide) une forte poignée de sauge.

Laisser fermenter dans un baril.

Soutirer, mettre en bouteilles; ficeler.

**Boisson économique.** — Pour 60 litres, mettre dans un tonneau 4 litres de vin rouge ou blanc, 56 litres d'eau, 2 kilos de sucre (le faire fondre avant de le mettre dans le tonneau) et un petit citron, coupé en morceaux et mis dans une mousseline. Remuer le tonneau pendant 5 ou 6 jours, une fois par jour, puis, au bout de 8 jours, mettre en bouteilles. Laisser ces bouteilles debout.

**Boisson économique** (Autre recette). — Mettre dans un récipient : 20 litres d'eau, un litre de vin, un kilo de sucre, un citron coupé en tranches. Laisser macérer 4 jours, remuer chaque jour. Mettre en bouteilles; ficeler les bouteilles. Ne consommer qu'après 4 ou 6 jours.

**Boisson façon cidre.** — Mettre dans un grand récipient : 11 litres d'eau, un litre de bière double, 10 grammes d'acide citrique, un grand verre d'eau-de-vie.

Remuer pour bien mélanger. Mettre en bouteilles ficeler les bouchons. Boire au bout de 5 ou 6 jours.

**Boisson hygiénique et rafraîchissante.** — Mêler ensemble 50 litres d'eau, un litre d'eau-de-vie, un demi-litre de café et un kilo de cassonade. Bien mélanger.

**Boisson au houblon.** — Mettre dans une cruche de la contenance de 20 litres : un kilo de sucre, 2 poignées de fleurs de houblon, 8 à 10 feuilles d'orange et un verre de vinaigre.

Remplir avec de l'eau. Laisser macérer 2 jours, en remuant souvent.

Passer à travers un linge. Mettre en bouteilles. Ficeler.

**Boisson orangette ou Frénette.** — 50 grammes de feuilles de frêne; une dizaine de pelures d'orange, 3 kilos de sucre cristallisé, 50 grammes d'acide citrique, 30 grammes de levure de bière, caramel.

Paire bouillir le frêne, avec les zestes d'orange, pendant 25 à 30 minutes, avec 2 litres d'eau. Passer au linge.

Faire fondre 3 kilos de sucre cristallisé avec l'infusion précitée. Ajouter 50 grammes d'acide citrique. Mettre dans un tonnelet d'env. 50 litres.

Délayer à froid 30 grammes de levure et y ajouter 2 cuillerées de caramel. Verser cette levure dans le tonnelet. Remplir avec de l'eau. Laisser fermenter 8 jours. Mettre en bouteilles, ficeler.

**Boisson d'orge.** — Mettre dans 20 litres d'eau : 500 grammes d'orge ordinaire, 200 grammes de chien-dent.

Faire bouillir. Ajouter 100 grammes de bois de réglisse coupé en petits morceaux.

Laisser refroidir. Passer; mettre en bouteilles.

**Boisson de sureau.** — Prendre un n fût de 60 litres environ, agrandir le trou de la bonde et le remplir d'eau. Dans un linge mettre les ingrédients suivants : 2 kilos de sucre candi (de préférence) ou, à défaut, cristallisé, 100 grammes de fleurs de sureau séchées, 50 grammes de houblon, un citron coupé en morceaux dont on aura exprimé le jus dans l'eau et ajouter à cette eau 25 centilitres de vinaigre. Laisser infuser 5 jours en remuant une fois par jour avec un bâton; laisser reposer le sixième jour et mettre en bouteilles le septième (bouteilles à Champagne si possible); ficeler les bouchons. On peut commencer à boire 5 jours après. Mettre les bouteilles debout à la cave.

**Boisson de sureau et tilleul.** — Mélanger dans 7 litres d'eau une poignée de feuilles de sureau, une poignée de tilleul.

Ajouter 250 grammes de sucre, 2 citrons, un verre de vinaigre. Laisser macérer pendant 3 jours. Remuer chaque jour. Passer; mettre en bouteilles; ficeler. Au bout de 5 jours, on peut boire.

**Boisson des trois fleurs.** — Mettre dans 20 litres d'eau bouillante : 60 grammes de fleurs de houblon, 60 grammes de fleurs de violettes et 40 grammes de fleurs de sureau. Laisser bouillir 5 minutes. Passer au linge fin.

Mettre ce liquide dans un tonneau; ajouter 4 kg 500 de vergeoise (sucre préparé avec des déchets de raffinerie); mélanger; ajouter un demi-litre de vinaigre, 12 grammes de levure de bière fragmentée.

Remplir le tonneau avec 80 litres d'eau. Agiter fortement pour bien mélanger; boucher; laisser fermenter.

**Clairet.** — Faire bouillir dans 10 litres d'eau 6 kg 500 de carottes et 120 grammes de racines de réglisse. Passer le liquide avec pression.

Ajouter à ce liquide 250 grammes d'acide tartrique, 250 grammes de gingembre en poudre, 2 kilos de cassonade et 2 litres d'eau-de-vie.

Verser le tout dans un tonneau d'une contenance de 100 litres. Remplir le tonneau avec de l'eau.

Laisser reposer 8 jours. Mettre en bouteilles; ficeler.

**Eau dorée de rhubarbe.** — Boisson tonique et apéritive obtenue en faisant macérer un morceau de rhubarbe dans une carafe d'eau.

**Eau de gruau.** — Procéder, avec du gruau, ainsi qu'il est dit pour l'Eau d'orge. V. plus loin.

**Eau miellée.** — Dissoudre avec de l'eau chaude du miel pur; ajouter à ce mélange un peu d'eau-de-vie ou, selon le goût, du rhum. On peut aussi aciduler cette boisson d'un filet de vinaigre. Cette eau se conserve peu. On l'utilise comme boisson rafraîchissante.

**Eau d'orge.** — Mettre une poignée d'orge dans une bouilloire. Verser dessus de l'eau bouillante. Mettre la bouilloire sur le feu. Dès que le liquide commence à bouillir, jeter l'eau et la remplacer par une nouvelle eau. Laisser bouillir pendant 15 à 20 minutes.

Si on opère avec de l'orge perlé ou mondé (une cuillerée pour un litre d'eau), on n'a pas besoin de faire bouillir l'orge dans deux eaux. On laissera cuire l'orge jusqu'à ce que les grains soient crevés.

**Eau de réglisse à l'orange.** — Mettre dans une casserole de 80 à 100 grammes de réglisse en bâtonnets coupée en menus fragments et bien lavée. Ajouter 10 grammes de zeste d'orange.

Mouiller de 4 litres d'eau. Faire bouillir 5 minutes. Passer au linge. Laisser refroidir. Cette boisson peut être consommée sitôt faite.

**Eau de riz.** — Procéder, avec du riz, ainsi qu'il est dit pour l'Eau d'orge.

**Eau vineuse.** — Boisson pour convalescents, obtenue en ajoutant à de l'eau ordinaire, ou de seltz, une petite quantité de vin de Bordeaux ou de Bourgogne. On l'additionne parfois d'un peu de sucre, d'essence ou de suc de citron.

**Ginger-beer-powder.** — Boisson anglaise obtenue à l'aide d'un mélange de sucre, de bicarbonate de soude, de gingembre et d'acide tartrique.

Ce mélange, au contact de l'eau, produit une boisson gazeuse à goût acre et aromatique.

**Hydromel** (Formule extraite du Codex). — Délayer 100 grammes de miel blanc très pur dans un kilo d'eau tiède. Passer.

L'hydromel vineux se compose d'une partie de miel et de trois parties d'eau.

**Hydromel** (Autre méthode). — Dissoudre le miel dans de l'eau, à raison d'un kilo par litre; y mêler du charbon animal et filtrer la liqueur pour la purifier, puis ajouter au quart de l'eau employée de l'eau-de-vie où on aura mis à infuser quelques jours d'avance des fleurs de sureau et de l'iris de Florence, avec quelques amandes amères.

Mettre le mélange quinze jours au soleil; filtrer; il sera prêt à être mis en bouteilles.

**Hypocras.** — Vin aromatisé tonique et stomachique, était très apprécié anciennement. Il y avait des hypocras (ou mieux *hippocras*, parce qu'on passait le mélange au filtre dit *chasse d'Hippocrate*) de divers genres : l'hypocras de bière; l'hypocras de cidre; l'hypocras rouge et blanc, etc.

Voici quelques formules extraites d'ouvrages anciens :

**Hypocras à l'angélique.** — Faire infuser à froid, pendant 2 jours, dans un litre de vin (blanc ou rouge), 8 grammes d'angélique fraîche et une pincée de muscade en poudre.

Ajouter du sucre, un peu d'eau-de-vie, le tout suivant le goût. Filtrer.

**Hypocras à la framboise.** — Mettre dans un entonnoir à grille 500 grammes de framboises fraîchement cueillies et non écrasées. Placer l'entonnoir sur un récipient; verser dessus un litre de vin rouge; sucrer, ajouter 60 grammes d'alcool de vin et filtrer.

**Hypocras aux épices.** — Faire infuser dans 45 grammes d'alcool 4 grammes de cannelle de Chine, 15 grammes de muscade, une pincée de macis, 3 clous de girofle, le tout en poudre.

Au bout de 2 jours, ajouter un litre de vin blanc ou rouge, 3 gouttes d'essence d'ambre, 75 grammes de sucre en poudre; agiter.

Laisser infuser 24 heures. Filtrer.

**Hypocras au genièvre.** — Faire infuser à froid, pendant 24 heures, 30 grammes de baies de genièvre concassées avec un litre de vin additionné de 45 grammes d'alcool. Ajouter ensuite un peu de vanille, 75 grammes de sucre en poudre; filtrer.

On prépare des hypocras aux noyaux, à l'orange, à la vanille, à l'absinthe, à la violette, etc.

**Kéfir ou Képhir.** — Cette boisson, obtenue par la fermentation du lait de vache, est depuis longtemps employée dans les pays voisins du Caucase.

Le ferment de képhir est séché, conservé et transporté à l'état de grains.

Ces grains, dits « pousse toujours », possèdent une propriété précieuse : ils se multiplient sans cesse par la fermentation. Une quantité minime de ce produit suffit, étant donné son renouvellement automatique continu, pour préparer autant de boisson que l'on voudra.

Cette boisson est recommandée contre diverses maladies, d'estomac principalement. On la prépare ainsi :

Pour un litre d'eau, il faut 40 grammes de kéfir. Mettre le kéfir dans un pot en grès. Mouiller avec de l'eau. Sucrer légèrement. Mélanger. Laisser reposer 24 heures. Remuera nouveau; laisser reposer et mettre en bouteilles au bout de 4 jours.

Boire après 6 à 7 jours de mise en bouteilles.

**Limonade gazeuse.** — Limonade ordinaire, chargée d'acide carbonique au moyen d'un appareil gazogène.

**Limonade au suc de grenade.** — Egrener 6 grenades bien mûres (grenades rouges) et exprimer le jus des graines en les passant dans une presse à fruits ou en les passant à travers un tamis.

Ajouter à ce jus de grenades le jus pressé de 2 citrons et celui de 2 oranges, ainsi que le zeste d'un citron et celui d'une orange. Ajouter de l'eau, le double du jus des fruits. Sucrer à volonté. Passer au tamis de soie. Faire glacer cette limonade.

**Vins amers.** — Les plus usités, en dehors des vins médicaux que l'on

trouve tout préparés dans le commerce, sont ceux de quinquina, d'absinthe, de gentiane. V. QUINQUINA, ABSINTHE, GENTIANE.

**Vin de cassis.** — Mettre dans un cuvier des baies de cassis bien mûres. Les écraser et les laisser reposer 24 heures.

Exprimer le tout au tamis, ou au travers d'une grosse toile. Mettre le jus obtenu à part. Remouiller le marc restant d'une quantité d'eau égale à celle du jus retiré. Laisser macérer 12 heures. Exprimer à nouveau. Mélanger les deux jus obtenus. Les mesurer et leur ajouter 50 grammes de sucre par litre.

Mettre ce liquide dans un tonneau, ou dans tout autre récipient. Laisser fermenter.

Quand la fermentation commence à s'affaiblir, boucher le récipient, en réservant une ouverture de la grosseur d'un fausset de barrique.

Quelques jours après, déboucher pour permettre à l'acide carbonique de s'échapper.

Répéter cette opération de temps en temps, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus à craindre une trop grande expansion de gaz. Boucher alors définitivement. Au bout de six mois, soutirer.

**Vin de cerises.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Vin de cassis*.

**Vin de genièvre, dit genevrette.** — Mettre dans 100 litres d'eau 50 litres de baies de genièvre; ajouter 2 poignées d'absinthe. Laisser fermenter en lieu frais, pendant un mois. Tirer à clair. Mettre en bouteilles.

La durée de cette boisson peut être prolongée en laissant les baies dans le récipient et en versant de l'eau dessus, au fur et à mesure de la consommation.

Cette boisson amère, aromatique, stimulante, était très usitée autrefois dans le Gâtinais.

**Vin de figes, dit figuette.** — Mettre dans un petit tonneau un kilo de figes sèches et 10 baies de genièvre.

Mouiller de 10 litres d'eau. Laisser macérer 6 à 8 jours.

Passer ce liquide et le mettre en bouteilles. Laisser reposer 4 ou 5 jours avant de le consommer.

**Vin de gingembre.** — Mettre 9 kilos de sucre dans 40 litres d'eau bouillante. Lorsque le sucre est dissous, ajouter 350 grammes de racines de gingembre pilées.

Faire bouillir un quart d'heure et retirer du feu.

Lorsque le mélange est presque froid, y ajouter 250 grammes de levure de bière. Faire fermenter dans un tonneau. Soutirer après fermentation, et, lorsque le vin est bien clair, le mettre en bouteilles.

**Vin de genièvre.** — Délayer avec 5 kilos de miel (ou de cassonade) et 2 kilos de levain de farine, 50 kilos de baies de genièvre écrasées. Mouiller de 100 litres d'eau chaude. Ajouter un peu de coriandre concassée. Mettre ce mélange dans une futaille défoncée. Le bien agiter pendant 5 minutes. Le couvrir aussi hermétiquement que possible avec des planches.

Laisser fermenter dans un local dont la température est de 25°.

Lorsque la fermentation est achevée et que le vin est devenu clair, le soutirer en baril. Mettre en un lieu où la température ne dépasse pas 15°. Soutirer de nouveau au bout d'un mois et conserver à la cave dans un baril bien plein et bien bouché. Au bout d'un an, mettre en bouteilles.

**Vin de raisins secs.** — Mettre dans un petit tonneau de la contenance de 15 litres : un litre de raisins secs; 300 grammes de sucre cristallisé; un demi-décilitre de vinaigre de vin. Ajou-



Fontaine d'appartement en faïence de Moustiers (XVIII<sup>e</sup>).

ter l'eau. Laisser macérer 8 jours. Mettre en bouteilles. Consommer après 8 jours de bouteille, en hiver, et 4 en été.

**Sangri.** — Boisson stimulante obtenue par un mélange de vin de Madère, d'eau, de sucre et d'un peu de muscade râpée.

**BOL.** — Petite jatte de contenance variable, généralement en porcelaine, mais qui se fait aussi en terre, en verre trempé ou en métal.

Dans ce récipient, on sert les boissons chaudes, café, chocolat ou thé au lait, que l'on prend, le matin, au premier repas, dit petit déjeuner.

On désigne sous le nom de **bol à punch** un récipient de contenance plus grande, généralement en argent, dans lequel on prépare le punch et aussi le vin chaud.

On donne aussi ce nom à de petits vases en porcelaine, en verre ou en métal, que l'on donne aux convives, pour qu'ils se lavent les doigts, à la fin des repas, avant le service des entremets, et aussi après qu'ils ont mangé certains mets, tels que poissons et crustacés.

Jadis, on se servait pour cet usage de vasques en porcelaine, en faïence et souvent en argent ou même en or, que l'on passait à tour de rôle aux convives et sur les doigts desquels un serviteur versait une eau parfumée.

Dans les temps plus anciens, on se servait de lavoirs de salle à manger.

De ces sortes de meubles, qui étaient fort répandus au moyen âge, et dont l'usage s'est perpétué jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, les petites fontaines en faïence ou en cuivre, que l'on rencontre en grand nombre chez les marchands d'antiquités, et qui existent encore dans les vieux logis et hôtelleries de province, sont les derniers vestiges.

On voyait, jadis, dans les réfectoires des établissements monastiques, dans les salles à manger des châteaux, des palais, des auberges, etc., des **lavoirs**, tantôt de grande dimension, et établis à demeure, en plomb, en pierre, en marbre, en bronze, tantôt mobiles, et placés dans de petites niches pratiquées dans la muraille, ou posés sur un pied de fer.

Pour comprendre combien ces meubles étaient indispensables, il faut se rappeler que, jusqu'au milieu du xvr siècle, on ne se servait pas de fourchettes pour manger et que, longtemps aussi, nos pères ont eu l'habitude de manger à deux dans la même écuelle. Ce n'est qu'au xv<sup>e</sup> siècle que la fourchette devint d'un usage plus général.

Il était donc nécessaire d'avoir dans les salles mêmes où avaient lieu les repas, et à proximité des convives, des lavoirs plus ou moins complets.

Les bols que l'on passe actuellement aux convives sont moins ostentatoires. Et, disons-le, on doit user de ces bols de la façon la plus discrète.

**Bol aux ou de fruits.** — On appelait ainsi, anciennement, et cette appellation figurait sur les menus, l'entremets que l'on désigne aujourd'hui sous le nom de fruits rafraîchis. V. FRUITS. **fruits rafraîchis.**

**BOLÉE.** — Se dit du récipient, le plus souvent en terre brune, dans lequel, en Normandie et en Bretagne, on boit le cidre.

Ce mot s'applique aussi au cidre contenu dans ce récipient : **Boire une bolée de cidre.**

**BOLET.** — Genre de champignon dont on compte, en France, environ 70 espèces. A moins d'être spécialiste, le seul bolet qu'on peut se permettre de cueillir est le bolet comestible (*boletus edulis*), appelé aussi **cèpe de Bordeaux** et **tête de nègre**, quand il est jeune. Il porte alors un chapeau bronzé, à face inférieure blanche, sur un pied blanc et renflé. En s'accroissant, le chapeau prend une teinte marron plus claire, s'étale et déborde largement le pied qui ne change pas d'aspect. La face inférieure jaunit ; plus tard les tubes qui la constituent verdissent et se détachent comme le foin d'un artichaut cuit.

Ce champignon se trouve dans les bois, sous les chênes, les châtaigniers ou les hêtres, parfois sous

les pins ; Il apparaît en avril dans la région parisienne et est parfois très abondant en automne.

La face inférieure peut être blanche, jaune ou verdâtre, jamais rouge ; le pied est blanc, jaune ou brun ; il ne doit jamais être taché de rouge ; la chair exposée à l'air reste blanche et ne verdit pas ; elle a une saveur agréable, jamais amère.

Il faut éviter de consommer les cèpes trop vieux, à tubes verdis, plus ou moins entamés par les limaces.

Le cèpe est un champignon très apprécié ; il est toutefois quelque peu indigeste. D'après certains auteurs, sa valeur alimentaire, comme celle des autres champignons, est très faible, malgré des analyses fallacieuses, car les substances azotées des champignons échappent à l'action de la digestion. V. CHAMPIGNONS.

**BOMBE GLACÉE.** — Glace qui, anciennement, se faisait dans un moule de forme sphérique, d'où son appellation, et qui, dans la pratique moderne, se fait dans un moule conique uni.

Anciennement aussi, les bombes se faisaient avec



A droite, moule ancien de forme sphérique ; à gauche, moule moderne conique pour bombe glacée. (Phot. Larousse.)

des appareils à glace ordinaire disposés par couches concentriques dans le moule.

Actuellement, elles se composent d'une glace légère, chemisée d'une composition de glace ordinaire, à la crème ou à l'eau. V. GLACES DIVERSES. **bombes.**

**BONBON.** — Le mot bonbon serait dû, assurent quelques auteurs, aux enfants, dont les premiers mots sont faits, en général, de la répétition de deux syllabes.

Les bonbons de notre époque ont-ils quelque ressemblance avec le *dulcia* des Romains ? Voilà ce que nous ne saurions dire. Nous pensons toutefois que le mot *dulcia* devait désigner, chez les Romains, non pas seulement une dragée, mais la totalité des plats de douceur que nous appelons aujourd'hui **entremets de sucre.**

Le fait certain, c'est que les bonbons n'ont pu être faits en Europe que lorsque, au retour des Croisades, au x<sup>e</sup> siècle, le sucre y fut apporté d'Orient ; on sait que les premiers essais, avec le jus de la canne à sucre, furent faits en Sicile, par des Israélites, vers 1230.

Avant cette époque, les bonbons qui, d'ailleurs, ne s'appelaient pas encore ainsi, étaient confectionnés, en France, avec du jus de fruits et du miel et parfumés avec de l'ambre, ou de la cannelle.

Bien vite, l'art de fabriquer les bonbons prit une grande extension. Pour plaire aux dames de la cour, et aussi aux grands seigneurs qui prisait fort les bonbons, on perfectionna leur fabrication et on en multiplia les variétés.

Pendant l'époque brillante de la Renaissance, l'art de fabriquer les bonbons se perfectionna plus encore. Tous les grands seigneurs portaient sur eux des bonbonnières pleines de bonbons, afin d'en pouvoir offrir aux dames. Ces bonbonnières étaient souvent de véritables objets d'art et quelques-unes même étaient enrichies de pierres précieuses.

Henri IV, dit-on, avait toujours ses poches pleines de bonbons, afin d'en pouvoir offrir aux dames.

L'art du confiseur n'a cessé, dans la suite des temps, de faire des progrès incessants. Les variétés de bonbons que l'on fait aujourd'hui sont innombrables.



Tous ces genres de bonbons peuvent être classés en quatre groupes principaux qui sont : les *dragées* et *pralinés*; les *bonbons fondants*; les *bonbons durs* et les *pastilles*.

On classe aussi dans la catégorie des bonbons diverses préparations de confiserie, préparations qui, aujourd'hui, sont du domaine industriel, telles que les *caramels*, les *pâtes de fruits*, un certain nombre de *massepains*, les *fruits déguisés* et enfin les *noix*, *amandes* et *noisettes* enrobées de sucre cuit au cassé.

**BONBONNE.** — Récipient en verre ou en grès, enfermé dans un panier d'osier, qui sert au transport des liquides.

**BON-CHRÉTIEN.** — Poire dont on connaît deux variétés : l'une arrive à maturité en été, l'autre en hiver.

Cette poire a la chair assez sucrée, mais un peu cassante. On la consomme surtout cuite.

**BONDE.** — Bouchon en bois dont on ferme l'ouverture centrale des tonneaux.

Par extension, on applique le même nom au trou du tonneau lui-même.

**BONDON.** — Variété de fromage qui se fabrique à Neufchâtel, en Normandie. V. FROMAGE.

**BON-HENRI.** — Plante commune dans les lieux incultes, poussant contre les murailles, que l'on appelle aussi épinard sauvage.

Les feuilles se préparent comme les épinards, après avoir jeté la première eau de cuisson, fortement colorée en vert et très amère.

Les Jeunes pousses se mangent parfois comme les asperges.

**BONITE.** — Sorte de thon, commun sur les côtes de l'Océan, où on l'appelle aussi *germon*. On le prépare comme le thon. V. ce mot.

**BONNE-DAME.** — Nom vulgaire de l'arroche. V. ce mot.

**BONNES-MARES.** — Vin rouge de la Côte-d'Or. V. VIN.

**BONNET.** — On désigne sous ce nom le second estomac des ruminants. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**BONNET-TURC.** — Variété de potiron. V. ce mot.

**BONVALET** (Gâteau). — Cet entremets, qui a beaucoup d'analogie avec celui appelé Beauvilliers, a été créé, en 1869, par un pâtissier nommé Jules Leroy, chef de la maison Machin. V. BEAUVILLIERS.

**BORAX** ou **BORATE DE SOUDE.** — Employé parfois, à titre frauduleux, sous les pseudonymes divers de poudre conservatrice, fleur de conserve, anti-ferment, etc., pour la conservation des viandes, des poissons, du beurre, du vin, etc.

Il a été Interdit en France par la circulaire du 14 juillet 1891.

Facilement décelé par l'analyse chimique, il peut même être reconnu facilement, après concentration par la coloration verte qu'il donne à la flamme d'un bec Bunsen, comme tous les sels de bore.

**BORD-DE-PLAT.** — Petit ustensile dont on se sert, en cuisine, pour protéger les bords des plats dans lesquels on dresse des mets saucés.

Les bords-de-plat se font en fer-blanc ou en tout autre métal, de forme ronde ou ovale et de diamètres variables.

**BORDEAUX.** — La ville de Bordeaux peut être considérée comme une des capitales de la gastronomie française. Sa gloire culinaire égale celle de Lyon, où, assurent les connaisseurs, l'art du fin manger est poussé jusqu'au sublime. Aussi, les *gourmands*, qui sont les connaisseurs en bonnes choses qui se mangent, et les *gourmets*, qui sont experts en l'art subtil de déguster les grands vins, marquent-ils une estime particulière pour cette ville de l'ancienne province de Guyenne.

Les Bordelais aiment la bonne chère. Ils ont à leur disposition, pour composer leurs menus, des comes-

tibles de choix. De la mer voisine, ils reçoivent des poissons, des crustacés, des coquillages (les huîtres de Marennes sont à signaler parmi ces derniers), variés et excellents.

De tout temps, les maîtres-queux et les cordons bleus de cette région ont été de fins cuisiniers.

A Bordeaux, dont les vins et les comestibles avaient déjà été magnifiés par le poète Ausone, qui vit le jour en 309, est né un des plus grands praticiens de la cuisine française : Dugléré, qui, pendant longtemps, dirigea les cuisines du feu « Café anglais », de Paris, où fréquentaient, en son temps, les rois, les princes, et tous les plus illustres gourmands d'Europe.

Citons, sans les décrire, les principaux plats spéciaux bordelais : *Ecrevisses à la bordelaise*, *Lamproie aux poireaux*, *Moules à la bordelaise*, *Escargots à la Caudéran*, *Blanchailles frîtes*, *Saucisses aux huîtres*, *Entrecôte à la bordelaise*, *Gigot à la ficelle* (proche parent du *Poulet à la ficelle* d'Alexandre Dumas), *Poulet sauté à la bordelaise*, *Agneau de Pauillac à la persillade*, *Foie gras aux raisins*, *Terrine de Nérac*, *Pâté de foie gras aux truffes*, *Cèpes à la bordelaise*, *Aubergines sautées à l'ail*, le *Millas*, les *Crêpes à la bordelaise* et enfin comme entremets, toute la variété des gâteaux que font les pâtissiers de Bordeaux, dont la réputation est grande.

Avec de tels « harnois de gueule », on peut apprécier les grands vins de Guyenne.

Et pour mieux « goûter » ces vins, on fait dans toute la région bordelaise d'excellents fromages.

**BORDEAUX (Vins de).** — Sous ce terme générique, on désigne l'ensemble des vins, rouges et blancs, récoltés dans le département de la Gironde, et, principalement, dans les parties de ce département qui avoisinent les cours de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde.

Les grandes divisions de ce vignoble sont : le *Médoc*, les *Graves*, le *Sauternais*, l'*Entre-deux-Mers*, le *Libournais*, le *Bourgeois* et le *Blayais*.

Ces grandes divisions se subdivisent elles-mêmes en régions qui prennent le nom des communes dont les vins ont été classés d'une façon spéciale pour le commerce.

**Vins du Médoc.** — Sous le nom de Médoc, on désigne la bande de terre qui, sur une largeur moyenne d'une quinzaine de kilomètres, longe la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde, entre Bordeaux-Bacalan et la pointe de Grave.

#### Classification des grands vins de Médoc.

##### Premiers crus.

##### COMMUNE DE

Château-Lafite . . . . . Pauillac.  
Château-Margaux . . . . . Margaux.  
Château-Latour . . . . . Pauillac.  
Château-Haut-Brion . . . . . Pessac (Graves).

Il convient de remarquer que le Château-Haut-Brion, de la commune de Pessac, qui ne fait pas partie du Médoc, mais bien des Graves, figure, seul, parmi les premiers crus.

##### Deuxièmes crus.

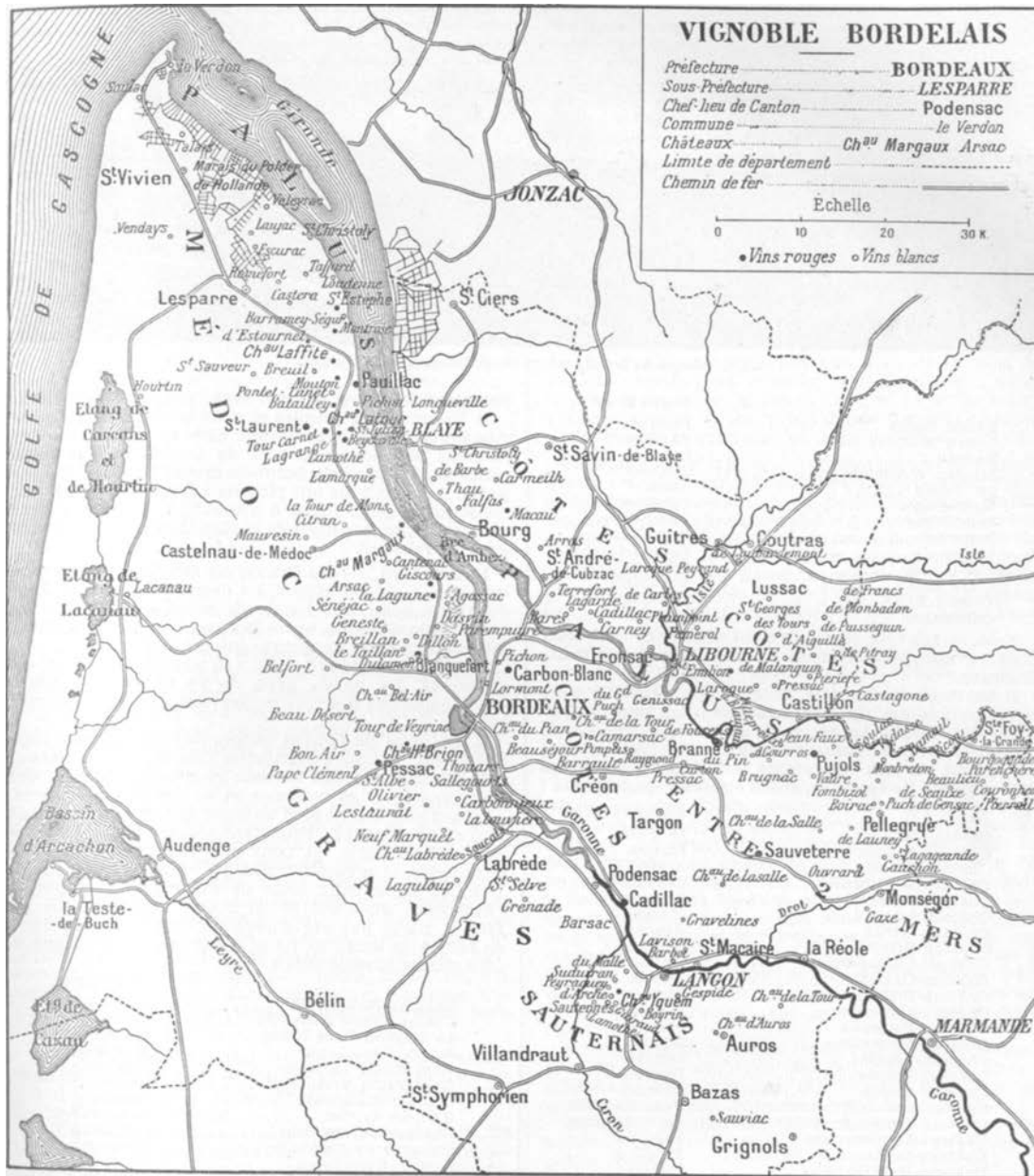
##### COMMUNE DE

Mouton-Rothschild . . . . . Pauillac.  
Rauzan-Ségla . . . . . Margaux.  
Rauzan-Gassies . . . . . Margaux.  
Léoville-Lascases . . . . . Saint-Julien.  
Léoville-Poyferré . . . . . Saint-Julien.  
\*Léoville-Barton . . . . . Saint-Julien.  
Durfort-Vivens . . . . . Margaux.  
Lascombes . . . . . Margaux.  
Gruaud-Larose-Sarget . . . . . Saint-Julien.  
Gruaud-Larose . . . . . Saint-Julien.  
Brane-Cantenac . . . . . Cantenac.  
Pichon-Longueville . . . . . Pauillac.  
Pichon-Longueville-Lalande . . . . . Pauillac.  
Ducru-Beaucailou . . . . . Saint-Julien.  
Cos d'Estournel . . . . . Saint-Estèphe.  
Montrose . . . . . Saint-Estèphe.

##### Troisièmes crus.

##### COMMUNE DE

Kirwan . . . . . Cantenac.  
Issac . . . . . Cantenac.



Carte du vignoble bordelais et de ses principaux crus.

COMMUNE DE	
Lagrange . . . . .	Saint-Julien.
*Langoa . . . . .	Saint-Julien.
*Giscours . . . . .	Labarde.
Malescot Saint-Exupéry . . . . .	Margaux.
Cantenac-Brown . . . . .	Cantenac.
Palmer . . . . .	Cantenac.
La Lagune . . . . .	Ludon.
Desmirail . . . . .	Margaux.
Calon-Séguir . . . . .	Saint-Estèphe.
*Perrière . . . . .	Margaux.
Marquis d'Alesme-Becker . . . . .	Margaux.

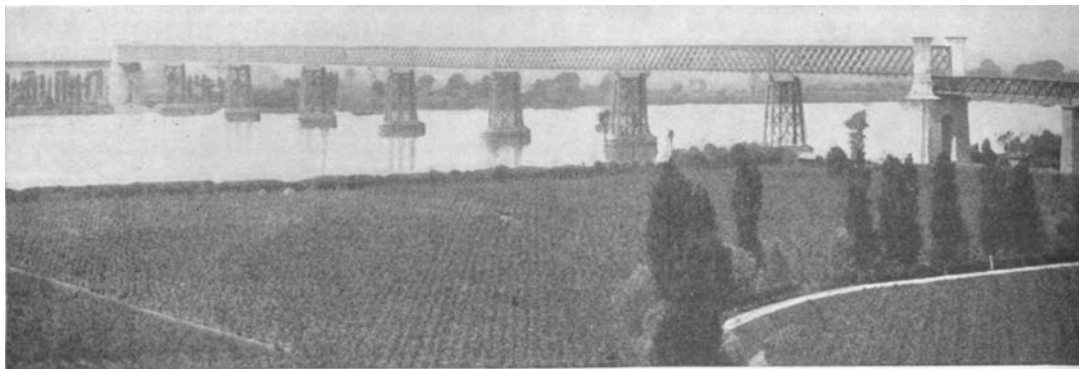
*Quatrièmes crus.*

COMMUNE DE	
Saint-Pierre-Sevestre . . . . .	Saint-Julien.
Saint-Pierre-Bontemps . . . . .	Saint-Julien.

COMMUNE DE	
Duluc Branaire-Ducru . . . . .	Saint-Julien.
*Talbot d'Aux . . . . .	Saint-Julien.
Duhart-Milon . . . . .	Pauillac.
Poujet . . . . .	Cantenac.
La Tour Carnet . . . . .	Saint-Laurent.
Lafon Rochet . . . . .	Saint-Estèphe.
*Beychevelle . . . . .	Saint-Julien.
Le Prieuré . . . . .	Cantenac.
Marquis de Terme . . . . .	Margaux.

*Cinquièmes crus.*

COMMUNE DE	
*Pontet-Canet . . . . .	Pauillac.
Batailley . . . . .	Pauillac.
Grand-Puy Lacoste . . . . .	Pauillac.
Grand-Puy Ducasse . . . . .	Pauillac.



La Dordogne et les vignobles de Saint-André-de-Cubzac.

COMMUNE DE

Lynch Bages . . . . .	Pauillac.
Lynch Moussas . . . . .	Pauillac.
Dauzac . . . . .	Labarde.
Mouton d'Armailhaacq . . . . .	Pauillac.
Le Tertre . . . . .	Arsac.
Haut-Bages . . . . .	Pauillac.
Pédésclaux . . . . .	Pauillac.
Belgrave . . . . .	Saint-Laurent.
Camensac . . . . .	Saint-Laurent.
Cos-Labory . . . . .	Saint-Estèphe.
Clerc Milon . . . . .	Pauillac.
*Croizet Bages . . . . .	Pauillac.
*Cantemerle . . . . .	Macau.

*Nota.* — Les crus marqués d'un astérisque sont ceux dont la mise en bouteille du château n'est jamais accordée.

Il convient de dire que, outre les crus classés, dont énumération est faite ci-dessus, on ne peut passer sous silence un certain nombre de crus bourgeois, qui, très appréciés des consommateurs, et à juste raison, atteignent les prix de certains 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> crus. Parmi les plus réputés de ces crus, nous citerons les suivants :

COMMUNE DE

Château-Sénajac . . . . .	Le Pian.
Château-Lahourringue . . . . .	Macau.
Château-d'Arsac . . . . .	Arsac.
Château-Martiniens . . . . .	Cantenac.
Château-Labégorce . . . . .	Margaux.
Château-Laurent . . . . .	Margaux.
Château-Citran . . . . .	Avensac.
Château-Belais . . . . .	Soussac.
Château-Chasse-Spleen . . . . .	Moulis.
Château-Gastebois . . . . .	Moulis.
Château-Brillette . . . . .	Moulis.
Château-Mauvezin . . . . .	Moulis.
Château-Poujeaux . . . . .	Moulis.
Château-Maucaillou . . . . .	Moulis.
Château-Fourcas . . . . .	Listrac.
Château-Fonréaud . . . . .	Listrac.
Château-Clarke . . . . .	Listrac.
Château-Larose-Trintaudon . . . . .	Saint-Laurent.
Château-Larose-Perganson . . . . .	Saint-Laurent.
Château-La Couronne . . . . .	Pauillac.
Château-Constant Bages . . . . .	Pauillac.
Château-Haut-Pauillac . . . . .	Pauillac.
Château-Bellegrave . . . . .	Pauillac.
Château-Haut-Bages . . . . .	Pauillac.
Château-Fontbadet . . . . .	Pauillac.
Château-Liversan . . . . .	Saint-Sauveur.
Château-Leroc . . . . .	Saint-Estèphe.
Château-Le Crocq . . . . .	Saint-Estèphe.
Château-Phélan Ségur . . . . .	Saint-Estèphe.
Château-Pomys . . . . .	Saint-Estèphe.
Château-Canteloup . . . . .	Saint-Estèphe.

Le Médoc se divise géographiquement en *Petite Flandre du Médoc*, *Bas-Médoc*, *Haut-Médoc* et *la Palud*, mais tous les vins produits dans ces différentes divisions sont désignés sous le nom de Médoc.

« Les vins du Médoc ont un caractère très particulier; ils se distinguent par une légère apreté toute spéciale, par leur finesse, leur sève, leur moelleux et un bouquet qui se développe encore, même après de longues années de conservation. Ils sont généreux sans être enivrants, et leur jolie couleur grenat,

dans leur jeunesse, tourne, avec l'âge, au rubis brûlé.

« Ils sont plus souples et plus coulants, aussi plus vite prêts à la consommation, dans les communes des cantons de Blanquefort et de Castelnau que dans celles des cantons de Saint-Laurent, Pauillac et Lesparre, dont les vins ont plus de nervosité et sont, par conséquent, plus longs à s'assouplir. » (Ernest Verdier, *Monographie abrégée et classification des Grands Vins de France.*)

Les Graves. — Les Graves ou *Graves de Bordeaux*, qui font suite au Médoc, en descendant vers le Sud, occupent aussi une bande de territoire parallèle au cours de la Gironde, entre Bordeaux et Langon, d'une largeur moyenne de quinze kilomètres.

Le nom de Graves est dû à la nature du sol qui est graveleux. La partie nord de ce territoire produit principalement des vins rouges; celle du sud, des vins blancs.

« Les vins de Graves rouges ont une grande souplesse, un bouquet particulier très fin, et leur saveur très agréable les fait surtout rechercher de ceux qui préfèrent les vins coulants et se buvant facilement.

« Les vins blancs sont de deux sortes; ceux qui sont secs et nerveux, et s'emploient comme les vins blancs de la Bourgogne, et ceux qui sont doux et très-bouquetés, et se rapprochent des vins de Sauternes.

« Les principaux crus de Graves rouges qui, à l'exception du Haut-Brion classé avec les vins du Médoc, n'ont pas été classés officiellement, peuvent, en raison de leur qualité et des prix qu'ils atteignent, être classés comme suit :

COMMUNE DE

Château-Haut-Bailly . . . . .	Léognan.
Château-Pape Clément . . . . .	Pessac.
La Mission Haut-Brion . . . . .	Pessac.
Smith Haut-Lafite . . . . .	Martillac.
Haut-Brion Larrivet . . . . .	Léognan.
Haut-Brion Verthamon . . . . .	Pessac.
Château-Camponac . . . . .	Pessac.
Château-Olivier . . . . .	Léognan.
Château-Carbonnieux . . . . .	Léognan.
Domaine de Chevalier . . . . .	Léognan.
Latour Haut-Brion . . . . .	Talence.
Labuthe Haut-Brion . . . . .	Gradignan.
Château-Brown Léognan . . . . .	Léognan.
Château du Bouscaut . . . . .	Cadaujac.

« Les autres crus se classent parmi les *Bourgeois supérieurs* et les *Bons artisans*.

« Les vins de Graves blancs sont de deux types. La partie Nord des Graves ne produit relativement qu'une faible partie de vins blancs tandis que la partie Sud, comprise au-dessous du ruisseau de Gamort, dans le canton de Labrède et tout le canton de Podensac, donne en majorité des vins blancs et, quoiqu'il n'y ait pas de classification, on peut dire que les vins de Portets, Podensac, Virelade, Illat et Cérons sont les plus appréciés du commerce. » (Ernest Verdier.)

La région de Sauternes. — Cette région est formée par les communes de Bommes, Fargues, Barsac, Preignac et Sauternes.

« Les vins de cette région ont, généralement, line couleur blond doré, chaude à l'œil, un parfum très développé; ils sont, suivant les crus et les années, plus ou moins liquoreux et pleins de sève. »

La classification des grands vins du Sauternais a été faite, en 1855, par la Chambre syndicale des courtiers de Bordeaux, de la façon suivante :

<i>Premier grand cru.</i>	COMMUNE DE
Château-Yquem . . . . .	Sauternes.

<i>Premiers crus.</i>	COMMUNE DE
Château-La Tour Blanche . . . . .	Bommes.
Château-Peraguet . . . . .	Bommes.
Château-Vigneau . . . . .	Bommes.
Château-Suduiraut . . . . .	Preignac.
Château-Coutet . . . . .	Barsac.
Château-Climens . . . . .	Barsac.
Château-Guiraud . . . . .	Sauternes.
Château-Rieussec . . . . .	Fargues.
Château-Rabaud . . . . .	Bommes.

<i>Deuxièmes crus.</i>	COMMUNE DE
Château-Myrat . . . . .	Barsac.
Château-Dorsy . . . . .	Barsac.
Château-Peixotto . . . . .	Bommes.
Château-d'Arche . . . . .	Sauternes.
Château-Pilhot . . . . .	Sauternes.
Château-Broustet-Nérac . . . . .	Barsac.
Château-Caillou . . . . .	Barsac.
Château-Suau . . . . .	Barsac.
Château-de Malle . . . . .	Preignac.
Château-Romer . . . . .	Preignac.
Château-Lamothe . . . . .	Sauternes.

« En plus des vins classés officiellement, il convient de citer les crus suivants, qui jouissent auprès du commerce de la même faveur que les deuxièmes crus et atteignent les mêmes prix. Ce sont ceux de la commune de Barsac, Château-Roumieux, Château-Cantegril, Château-Piada, Château-Pernaud et Château-du-Clozot, et, dans la commune de Preignac : Château-La Montagne.

« En dehors des crus classés, la région de Sauternes fournit des crus *Bourgeois supérieurs* et *Bons artisans* vendus habituellement sous le nom des communes dans lesquelles ils sont situés.

« Les coteaux bordant la rive droite de la Garonne, depuis Saint-Macaire jusqu'à Baurech, donnent des vins blancs très estimés tenant le milieu entre les vins de Graves et ceux de la région de Sauternes. Ce sont ceux de Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Baurech, Tabanac, Langoiran, Le Tourne, Haux, Capian, Lestiac, Paillet, Rions, Laroque, Beguey, Cadillac, Cabarnac, Montprinblanc, Omet, Donzac, Verdélais, etc. » (Ernest Verrier.)

**Le Saint-Emilionnais.** — Saint-Emilion, disent MM. Ch. Coks et Ed. Feret, dans leur ouvrage : « *Bordeaux et ses vins* » ne se circonscrit point dans les limites de sa commune.

« Le Saint-Emilionnais comprend, d'une part, les coteaux de Saint-Emilion, de Saint-Christophe-de-Barde, de Saint-Laurent-des-Combes, de Saint-Hippolyte, de Saint-Etienne-de-Lisse, qui constituent le grand Saint-Emilion; d'autre part, les environs immédiats de ces communes, puis encore la commune de Pomerol et enfin les vignobles de Libourne et des communes environnantes sur la rive gauche de l'Isle, affluent de droite de la Dordogne.

« Les vins de Saint-Emilion ont tous les caractères des vins de côte au sous-sol pierrieux, à l'exemple de celui de la Bourgogne. Ils ont une belle couleur foncée, un bouquet particulier très prononcé, beaucoup de sève et de chaleur; ils sont corsés mais coulants, de bonne conserve, et gagnent beaucoup de qualité avec l'âge. » (Ernest Verrier.)

Il n'a jamais été fait de classification officielle des vins du Saint-Emilionnais. Dans Saint-Emilion même, premier grand cru, nous indiquerons les suivants : *Château-Ausone* ; *Château-Belair-Marignan* ; *Château-Magdelaine*; *Château-Beauséjour* ; *Château-Canon*

*Saint-Emilion*, *Château-Fonplegade* ; le *clos Fourtet*; *Château-Pavie*, et le *domaine de Pavie* ; *cru le Cadet* ; *Cadet Pineau-Bon*; *Château-Coutet*; *Château-Bellevue*; *Le Prieuré*.

« Dans les Graves de Saint-Emilion : *Château-Cheval Blanc*; *Château-Figeac*.

« A Saint-Christophe-des-Bardes : *Château-Haut-Sarpe*, *Château-Laroque*.

« A Saint-Laurent-des-Combes : *Château-Larcis-Ducasse*.

« Les vins de Pomerol ont tous les caractères du vin de Saint-Emilion, mais ils sont plus souples et deviennent plus vite prêts à la consommation.

« Les premiers crus sont : *Château-Petrus* ; *Château-Vieux Certan*; *l'Évangile* ; *Château-La Conseillante*; *Château-Certan* ; *Château-Trotanoy* ; *Château-Lapointe*, etc.

« Dans toutes les autres communes du Saint-Emilionnais, on produit de bons vins ordinaires.

« Le Fronsadais, qui tire son nom de la ville de Fronsac, occupe les coteaux qui dominent l'angle formé par les rives droites de l'Isle et de la Dordogne à leur confluent. Cette région donne des vins de côtes très appréciés comme vins de table. » (Ernest Verrier.)

**BORDELAISE (À la).** — Dénomination s'appliquant à un grand nombre de préparations assez différentes les unes des autres. On peut néanmoins établir que ces apprêts appartiennent à quatre séries dont la première est caractérisée par la *Sauce bordelaise* au vin blanc ou rouge, et la moelle; la seconde par la note complémentaire des *Cèpes*, la troisième par la *Mirepoix*; et la quatrième par une garniture comportant des *artichauts* et des *pommes de terre*. A ces bases viennent s'ajouter des ingrédients divers.

Cette dénomination s'applique enfin à des entremets de douceur, des gâteaux, etc. V. CÉPES, ÉCREVISSES, MIREPOIX, SAUCES.

**BORDURE.** — Sous ce nom, on désigne un certain nombre d'apprêts dont la caractéristique est d'être dressés dans ou sur une substance façonnée ou moulée en forme de couronne.

Les substances que l'on emploie pour faire ces bordures sont des plus variées : ainsi peut-on faire des bordures en *farces à quenelles ou autres*, en *riz*, en *semoule*, en *appareil à pommes duchesse*, pour les plats chauds; en *gelée*, en *crèmes moulées*, en *riz impéatrice*, etc., pour les plats et entremets froids.

Sous le nom de *bordure*, on désigne aussi un genre de décoration qui ne se fait plus guère aujourd'hui, mais qui était très en faveur dans la pratique ancienne et que l'on exécutait, soit avec de la pâte à nouilles, soit avec des motifs décoratifs en pâte sèche que l'on collait au repère (détrempe de farine et de blancs d'œufs) sur les plats préalablement chauffés.

On prépare de la même façon des bordures composées de petits croûtons de pain taillés de formes diverses et frits au beurre, que l'on fixe également au repère sur le bord intérieur des plats de service.

De même on place sur les bords des plats froids des bordures faites avec de la gelée détaillée en forme de petits croûtons.

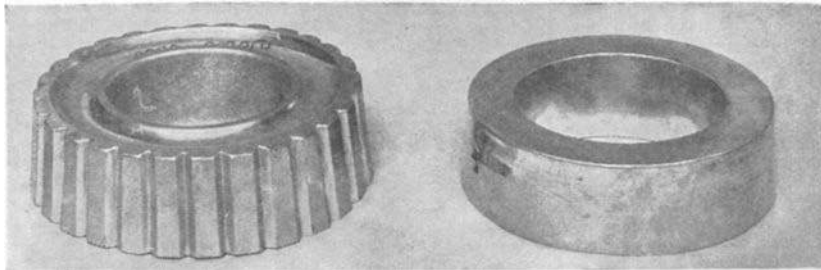
Egalement on prépare, toujours pour le dressage des plats d'entrées chaudes, des bordures de légumes.

On appelle enfin bordures des cercles ou des ovales en métal, plus ou moins historiés que l'on place dans le bassin du plat afin de maintenir en place les divers éléments de la garniture.

**BORDURES D'ENTRÉES. — Bordure de béatilles à l'ancienne.** — Remplir un moule à bordure rond uni, beurré, avec de la farce de veau ou de volaille à la crème (V. FARCES). Faire pocher doucement, au four, au bain-marie.

En sortant de cuisson, laisser reposer quelques instants pour que la farce se tasse bien. Démouler la bordure sur un plat rond.

Garnir cette bordure, au dernier moment, avec un ragoût composé de ris d'agneau, crêtes et rognons de coq, truffes et champignons, lié de sauce velouté parfumée avec fumet de truffes au madère. Disposer



Moules à bordure cannelé et uni. (Documents Dehillerin. Phot. Larousse.)

sur la garniture des lames de truffes chauffées dans un peu de glace de viande.

**Bordure de cervelle à la piémontaise.** — Mettre dans un moule à bordure rond, uni, bien beurré, du risotto tenu un peu serré (V. KIZ). Bien tasser ce riz. Mettre la bordure quelques instants au four, pour la bien chauffer.

Au dernier moment, la démouler sur un plat rond. La garnir intérieurement avec de petites escalopes de cervelle de veau préparées à la poulette (V. ABATS DE BOUCHERIE) mélangées de champignons escalopes. Mettre sur ces cervelles une couronne de lames de truffes chauffées dans un peu de glace de viande.

**Bordure de farce de gibiers divers avec garnitures diverses.** — Se préparer, avec farce de gibier à la crème, ainsi qu'il est dit pour les *Bordures de farce de veau ou de volaille*.

Ces bordures se garnissent habituellement avec des purées ou des salpicons de gibier, liés à blanc ou à brun.

**Bordure de farce de poissons divers avec garnitures diverses.** — Ces bordures, que l'on sert comme plats d'entrées maigres, se préparent, avec une farce de poisson (brochet, merlan ou autre poisson) ainsi qu'il est dit pour les *Bordures de farce de veau ou de volaille*.

On les garnit avec des ragoûts de poissons ou de crustacés divers, parmi lesquels nous citerons les suivants comme convenant très bien à ces sortes de bordures : ragoût de fruits de mer liés de sauces crevette, Nantua ou normande; d'huîtres et champignons au velouté; de moules à la poulette; de queues de crevettes; de queues d'écrevisses; d'escalopes de homard ou de langouste, à la crème ou à l'américaine; de purées ou de salpicons de poissons ou de crustacés divers; de salpicons de poissons divers, additionnés de truffes et de champignons.

**Bordures de farce de veau ou de volaille avec garnitures diverses.** — Préparer la bordure avec la farce indiquée ainsi qu'il est dit pour la *Bordure de béatilles*.

Démouler cette bordure sur un plat rond. Dresser à

l'intérieur la garniture indiquée selon la recette adoptée, garniture simple ou composée.

Parmi les articles pouvant composer cette garniture, nous indiquons les suivants : amourettes de veau à la poulette; crêtes et rognons de coq à la crème; escalopes de volaille au velouté; cervelles d'agneau ou de veau à la poulette; hachis de veau ou de volaille à la crème; salpicons sim-

ples ou composés, liés à blanc ou à brun, purées de volailles au velouté; œufs brouillés garnis diversement; légumes frais liés au beurre ou à la crème; macédoine de légumes, liée au beurre ou à la crème; champignons divers à la crème.

**Bordure de grenouilles vert-pré.** — Préparer les cuisses de grenouilles ainsi qu'il est dit pour l'*Aspic de grenouilles à l'ancienne*, mais en ne les enrobant qu'avec de la sauce chaud-froid blanche. Les napper à la gelée.

Préparer une bordure de gelée décorée de rondelles de truffes.

Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre, des pointes d'asperges vertes bien égouttées.

**Pour dresser :** Démouler la bordure sur un plat rond; placer les cuisses de grenouilles dessus en les chevalant légèrement; remplir le milieu du plat avec la salade de pointes d'asperges, qu'on peut lier de gelée réduite pour la rendre plus solide, terminer par une grosse truffe ronde nappée à la gelée.

**Bordure d'œufs Brillât-Savarin.** — Remplir un moule à bordure uni avec de la farce de veau à la crème. Paire pocher au four, au bain-marie. Démouler sur plat rond. Au dernier moment, remplir le creux de la bordure avec des œufs brouillés au parmesan, additionnés de truffes en dés. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Paire gratiner vivement au four brûlant.

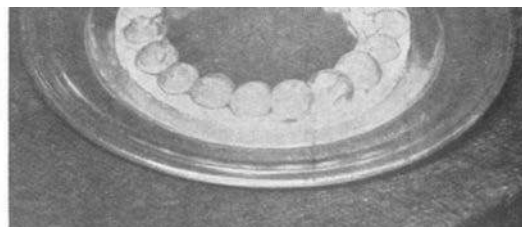
**Bordure d'œufs princesse.** — Se prépare comme la *Bordure d'œufs Brillât-Savarin*, avec œufs brouillés aux pointes d'asperges et aux truffes. De la même façon, on peut préparer des bordures d'œufs diversement garnis, tels que : œufs brouillés aux écrevisses, aux crevettes, aux fruits de mer, aux champignons, aux truffes, aux tomates, etc.

Lorsque ces articles sont servis comme entrées maigres, on doit faire la bordure avec de la farce de poisson à la crème.

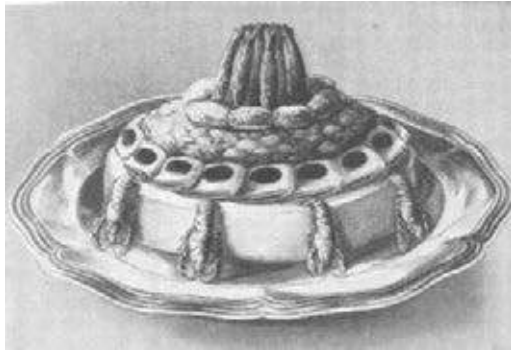
**Bordure de pommes de terre.** — Se fait avec de l'appareil à pommes de terre duchesse. On pousse cet appareil à la poche sur le plat beurré ou on le monte à la main en forme de bordure plus ou moins élevée selon la nature des éléments de la garniture.



Dressage d'une bordure de pommes duchesse. (Phot. Larousse.)



Bordure de pommes duchesse. (Phot. Larousse.)



**Bordure de sole à la normande.**

On remplit l'intérieur de cette bordure avec les articles indiqués tels que : petites escalopes de poissons cuits, que l'on nappe de sauce Mornay ; escalopes de crustacés divers ; hachis de viandes diverses ; légumes étuvés au beurre, etc.

D'une façon générale, cette bordure de pommes de terre est saupoudrée de parmesan râpé et gratinée. On doit aussi, avant de la faire gratiner, dorer la bordure à l'oeuf. V. BARBUE, *barbue à la crème au gratin*.

**Bordures de riz avec garnitures diverses.** — Ces sortes de bordures se préparent soit avec du riz pilaf, soit avec du risotto, soit encore avec du riz cuit au consommé et lié à l'oeuf, que l'on met dans des moules à bordure bien beurrés.

On tasse bien ce riz. On met la bordure pendant quelques minutes au four, et, au dernier moment, on la démoule sur le plat de service.

On garnit les bordures de riz avec articles divers, tels que : ragoûts composés, liés à blanc ou à brun ; purées de viandes diverses, également liées à blanc ou à brun ; salpicons divers, etc.

**Bordures de semoule avec garnitures diverses.** — Se préparent, avec de la semoule cuite au consommé et liée à l'oeuf, comme la bordure de riz.

**Bordure de soles à la normande.** — Préparer une bordure faite en farce de poisson à la crème et la faire pocher. La démouler sur plat rond. Garnir le milieu de cette bordure d'un ragoût composé de moules, queues de crevettes et champignons, lié de sauce normande.

Dresser sur la bordure des petits filets de soles, pliés, pochés au vin blanc à court mouillement. Mettre sur chaque filet de sole une huître pochée et ébarbée. Napper de sauce normande. Décorer de lames de truffes. Mettre autour de la bordure des écrevisses troussées cuites au court-bouillon, et, sur le ragoût, disposés en dôme, des éperlans ou des goujons panés et frits.

**BORDURES D'ENTREMETS.** — Ces bordures se font avec des compositions diverses. On les prépare à chaud ou à froid.

Ces dernières sont faites le plus souvent avec de la composition à crème moulée (V. CRÈ-

MES) que l'on fait cuire, au bain-marie, dans un moule à bordure généralement caramélisé.

Une fois bien refroidies, ces bordures sont démoulées sur les plats de service et garnies au milieu avec des appareils divers tels que : macédoines de fruits ; crèmes Chantilly à la vanille ou à tout autre parfum, purées de fruits divers, etc.

Les bordures d'entremets peuvent aussi se préparer avec du riz à entremets (V. RIZ), de la semoule à entremets (V. SEMOULE). On les sert, soit chaudes, soit froides, garnies de macédoines de fruits, ou de toute autre composition habituellement employée pour garnir les entremets chauds.

**Bordure de mirabelles à la vosgienne.** — Pour la *Bordure de crème au kirsch* : préparer une composition à crème renversée parfumée au kirsch en suivant les indications données pour cet apprêt. V. CRÈMES, *crèmes diverses*.

Remplir de cette composition un moule à bordure unie et à rebords droits, préalablement enduit de caramel. Cuire au bain-marie ; laisser complètement refroidir avant de démouler.

Cuire les mirabelles au sirop. Préparer la crème fouettée ou Chantilly selon les indications données à cette recette. V. CRÈMES, *crèmes diverses*.

**Pour dresser :** Démouler la bordure de crème au kirsch sur un plat. Egoutter le liquide qui est autour de la bordure.

Garnir le centre de la bordure avec les mirabelles bien égouttées. Recouvrir les fruits avec la crème Chantilly, mais au moment de servir seulement. Servir avec sauce aux mirabelles parfumée au kirsch.

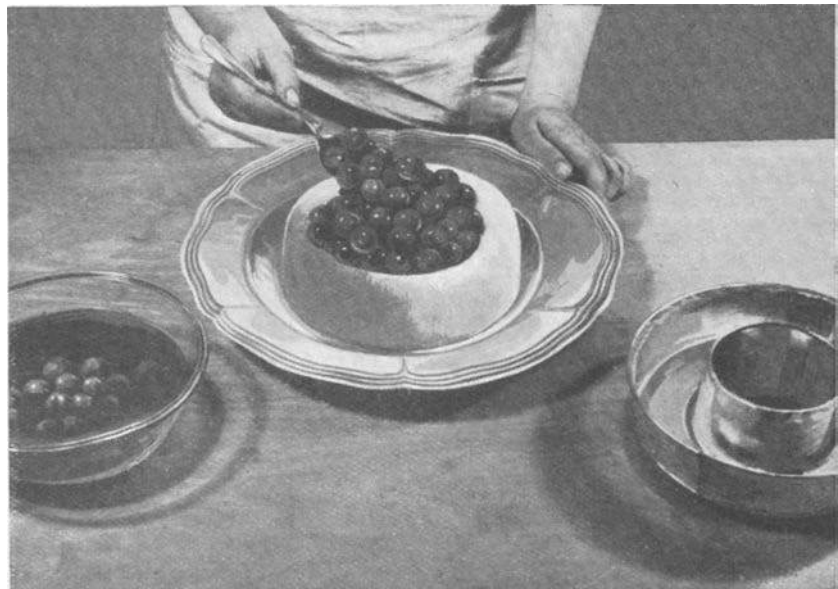
**Bordure de riz à la créole.** — Remplir de riz à entremets un moule à bordure, dit moule à savarin, beurré.

Démouler cette bordure sur un plat rond et la garnir avec une vingtaine de demi-tranches d'ananas pochées au sirop vanillé.

Décorer avec cerises demi-sucre et losanges d'angélique ; chauffer à l'entrée du four et servir avec sauce à l'abricot parfumée au rhum.

**Bordure de riz Montmorency.** — Remplir avec du riz à entremets (V. RIZ) un moule à bordure beurré. Bien tasser le riz afin qu'il n'y ait pas de vides dans la bordure. Cuire au four, à couvert, pendant quelques minutes. Au sortir de cuisson, démouler la bordure sur un plat rond.

Garnir le centre de la bordure avec des cerises.



**Garniture d'une bordure de semoule avec des cerises.**

énoyautées, cuites au sirop et bien égouttées, en les disposant par couches et en mettant entre chaque rangée de cerises quelques cuillerées de crème pâtissière chaude. Terminer par une couche de cerises que l'on montera légèrement en dôme. Saupoudrer de macarons écrasés; arroser de beurre fondu. Faire glacer vivement au four brûlant. Servir avec sauce aux cerises parfumée au kirsch à part.

Bordure de semoule garnie de fruits divers. — Remplir un moule à bordure beurré avec un appareil de semoule à entremets. Bien tasser cette semoule dans le moule. Faire chauffer quelques minutes au four à chaleur douce.

Démouler la bordure sur un plat rond. Au moment, la garnir avec des fruits cuits au sirop vanillé et bien égouttés tels que : abricots, en moitiés, ananas, en tranches, cerises, poires, en quartiers, pommes en quartiers; etc.

Chauffer quelques instants au four. Arroser de quelques cuillerées de sauce abricot, ou de toute autre sauce aux fruits, en rapport avec la garniture de la bordure, et parfumée aux liqueurs.

Bordures froides d'entrées ou d'entremets. — Ces bordures se font habituellement en gelée d'aspic ou en gelées de fruits divers. On peut aussi préparer des bordures froides d'entrée avec des mousses de foie gras, de jambon, de gibier, de volaille ou de poissons.

**BORIQUE** (Acide). — Employé parfois comme agent conservateur. V. BORAX.

**BORTSCH** (Cuisine russe). — Potage russe à base de bœuf, canard, lard de poitrine, garni avec julienne de chou et de betteraves. V. POTAGES ET SOUPES.

Voici la recette que Carême donne pour ce potage : « Mettez dans une marmite à potage une poule colorée à la broche, une sous-noix de veau, un os à la moelle, un livre de petit lard très maigre, deux carottes, un pied de céleri, deux oignons (dont un piqué de six clous de girofle), un fort bouquet de persil garni d'un peu de thym, de laurier, de basilic et de macis; ajoutez une once de poivre blanc en grains; remplissez aux trois quarts la marmite de jus de betteraves, préparé selon les procédés habituels.

« Après l'avoir écume vous donnez une heure d'ébullition, ensuite vous ajoutez dans le consommé un caneton, un poulet de grain à moitié rôti, et six grosses saucisses; observez la cuisson de chacun de ces articles, ainsi que du petit lard, et les égouttez à mesure; prenez une des betteraves qui ont servi à faire le borchsch, coupez-la en petits filets semblables à ceux de la julienne ordinaire, avec une égale partie de céleri et d'oignons coupés de la même manière; passez légèrement ces racines dans du beurre clarifié, ajoutez du consommé; dégraissez avec soin, et faites-les tomber à glace; maintenant, vous hachez quatre onces de filet de bœuf avec quatre onces de graisse; ajoutez un peu de sel, de poivre, de muscade râpée, et deux jaunes d'œufs; pilez cette farce; faites avec la moitié une trentaine de petits ravioli que vous faites mijoter dix minutes dans un peu de consommé; faites, avec le reste, de petites quenelles de la grosseur d'avelines, que vous roulez sur la table saupoudrée de farine; déposez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre clarifié et faites-les prendre couleur au moment de servir; faites cuire trois œufs que vous coupez en deux dans leur longueur; retirez-en les jaunes, que vous pilez avec un jaune cru, un peu de sel, poivre et muscade râpée; ajoutez un peu de raifort râpé fin et de persil haché; garnissez les blancs d'œufs de cet appareil; ensuite, vous les roulez dans un œuf battu, les égouttez et les panez; placez-les dans un petit plat à sauter contenant du beurre clarifié et faites-les prendre une couleur blonde avant de servir.

Après avoir donné cinq heures d'ébullition au consommé, vous le dégraissez, le passez à la serviette et le clarifiez selon la règle, puis vous le faites réduire afin d'en obtenir une glace légère, d'un goût excellent et aigrelet; pendant le temps de la réduction, vous avez paré une queue de bœuf, que vous placez dans la soupière; coupez en petits dés le lard; levez les filets du

poulet et du caneton; coupez chaque saucisse en quatre et les placez à même, dans la soupière, en y joignant les petites quenelles et les œufs que vous avez coupés en deux; ajoutez dessus la julienne et une pluche de persil; couvrez cette garniture que vous mettez à l'étuve; maintenant, vous râpez une betterave rouge nouvellement cueillie, que vous pilez et passez ensuite avec pression par l'étamine, afin d'en obtenir un suc rouge que vous placez sur le feu, et dès que l'ébullition a lieu, vous en versez dans le consommé réduit, pour lui donner la couleur du vin de Bordeaux; alors, vous le versez tout bouillant dans la soupière, en ajoutant au potage une pincée de poivre blanc en grains; servez.

On doit servir sur un plat bien chaud l'os à la moelle, entouré de croûtes de pain coupées en cœurs et passées au beurre.

**BOSSON MACÉRÉ.** — Fromage de Provence que l'on peut consommer de décembre à mars.

**BOTER MELK** ou **LAIT BATTU** (Cuisine belge). Faire bouillir 2 litres de lait battu avec une quantité relative d'orge perlé et un peu de cassonade. Cuire le tout une heure et demie ou 2 heures et, au moment de servir, lier avec un peu de fécule délayée à froid.

Une préparation également très courante du lait battu, c'est l'adjonction, quand il a été cuit avec de l'orge perlé, de *sirop de boulanger*, qui n'est autre que de la mélasse.

On prépare encore le boter melk (qui se fait non seulement en Belgique, mais aussi dans le nord de la France) avec du vermicelle, du riz, de la semoule, du tapioca. On lui adjoint parfois des raisins de Corinthe et de Smyrne ou des pommes reinette.

**BOTHEREL** (Vicomte de). — Célèbre financier, né à Dinan en 1784, mort en cette même ville, en 1859, dont le nom peut et doit être mentionné dans un dictionnaire de cuisine, car c'est lui, qui, sous la Restauration, créa les « omnibus-restaurants ».

**BOTULISME.** — Infection grave causée par un microbe anaérobie, qui se développe dans les conserves de viandes, de poissons ou de légumes et aussi bien dans les conserves de ménage que dans les conserves industrielles. Elle diffère de l'intoxication par les aliments putréfiés; les substances envahies par le bacille du botulisme (jambons, charcuteries, conserves) ne présentent pas les caractères de la putréfaction, tout au plus sentent-elles parfois le rance.

La maladie débute par des douleurs gastriques, mais rarement par des vomissements, et par une constipation résistante à toutes les médications; puis apparaissent des paralysies des yeux, du voile du palais, etc. Elle est souvent très grave et peut se terminer par la mort.

Le traitement exige l'intervention du médecin.

Pour éviter les accidents du botulisme, il faut n'employer que des conserves parfaitement stérilisées par la chaleur et selon les règles d'une technique sûre et bien étudiée; le vide même parfait n'est pas une garantie suffisante puisque les microbes anaérobies se développent même hors de la présence de l'oxygène. En ce qui concerne les conserves par la saumure, celle-ci devra avoir une teneur d'au moins 10 p. 100 en chlorure de sodium. Si l'on emploie le vinaigre pour la conservation des aliments, la teneur en acide acétique devra être supérieure à 2 p. 100. Enfin on s'abstiendra de consommer toute conserve suspecte, notamment celles présentant une odeur rance, même légère, ou des signes de fermentation (bulles de gaz, couvercles bombés).

**BOUC.** — Le bouc est le mâle de la chèvre. La chair de cet animal n'est pour ainsi dire pas comestible. Elle est coriace et dégage une odeur des plus désagréables.

Ce n'est que lorsqu'il est encore *chevreau* que le mâle de la chèvre peut être consommé, et cela seulement lorsqu'il a de six semaines à quatre mois.

**BOUCAN.** — Endroit où les Indiens boucanent la viande. Ce mot désigne aussi le gril employé à cet usage.

**BOUCANADE.** — Terme venu d'Espagne, où il était d'usage jadis de mettre le vin dans des peaux de bouc formant outre. En terme d'argot, il signifie la gorgée de vin prise à l'outre même.

**BOUCANAGE.** — Opération consistant à exposer de viandes ou des poissons à la fumée pour les sécher. V. FUMAGE.

**BOUCHE DU ROI.** — Par ce nom, on désignait, sous l'ancien régime, l'ensemble des services qui s'occupaient de la cuisine du roi.

Ces services, qui, sous certains rois, étaient assurés par plus de cinq cents personnes (qui, la plupart, n'étaient de service que pendant un semestre chaque année), s'occupaient exclusivement de la table du roi, et étaient absolument distincts du service du commun, qui, lui, n'avait dans ses attributions que le service de la table des officiers et de certains employés de la maison royale.

La bouche du roi comprenait : 1° la bouche du roi proprement dite ; 2° le gobelet. Ce dernier service se composait lui-même de la paneterie-bouche et de l'échansonnerie-bouche.

La paneterie-bouche avait la charge de préparer et d'entretenir tout ce qui composait le couvert du roi, le pain d'abord et le matériel et les accessoires de table. Le personnel de ce service se composait de treize chefs et de quatre aides, d'un garde-vaisselle, d'un sommier, d'un lavandier et de plusieurs garçons qui avaient pour tâche d'aider dans leurs travaux les hauts employés titulaires dans ces diverses charges.

L'échansonnerie-bouche avait à s'occuper tout d'abord (son nom l'indique) des boissons du roi. Ce service se composait de treize chefs, cinq aides, quatre somniers (les serveurs chargés de la direction des convois de bêtes de somme portant les bagages quand le roi allait en voyage ou en guerre).

C'est le chef de l'échansonnerie-bouche qui, tous les jours, avant le lever de Sa Majesté, portait au cabinet du roi un pain, deux bouteilles de vin, deux bouteilles d'eau, deux serviettes et de la glace, tous ces vivres pour garnir la cantine de Sa Majesté.

Cette cantine, qui constituait *Ven-cas* du roi (celui que, sans doute, il dut partager un soir avec Molière?), Testait dans le cabinet du roi, afin qu'on puisse le satisfaire promptement dans le cas qu'il demanderait à boire. L'essai des boissons composant l'en-cas était fait par les officiers du gobelet, devant le premier valet de chambre du roi.

L'échansonnerie-bouche comptait aussi parmi les serveurs quatre coureurs de vin, deux conducteurs de la haquenée et plusieurs garçons.

Le premier coureur de vin portait, quand le roi allait à la chasse, une cantine recouverte de drap rouge aux armes de France, renfermant deux flacons d'argent contenant, l'un du vin et l'autre de l'eau; des biscuits, du pain, des fruits, des confitures et du linge de table. Le conducteur de la haquenée « conduisait un cheval chargé de paniers dans lesquels se trouvaient des viandes et divers autres mets froids, le tout suffisant pour deux repas ».

Le service le plus important de la bouche du roi était, naturellement, celui de la cuisine du roi proprement dite. Ce service comptait : deux écuyers ordinaires, huit écuyers servants, quatre maîtres-queux, quatre hâteurs (rôtisseurs), quatre potagers, quatre pâtisseries, trois galopins ou enfants de cuisine, qui étaient les commis de cuisine d'alors.



Valets du service de la bouche du roi portant la collation.

Il y avait, en outre, quatre porteurs pour l'eau, pour le combustible, etc., quatre garde-vaisselle, deux huissiers, cinq somniers, deux avertisseurs, quatre porte-fauteuil de table, six valets du sert-d'eau (v. ce mot) et quatre lavandiers, employés que l'on appelle aujourd'hui plongeurs.

Le service de la table royale, qui, nous l'avons dit, comportait aussi, département absolument distinct de la cuisine du roi, la cuisine du commun, était important, on le voit. A tous ces services venaient s'ajouter ceux, comptant aussi un personnel nombreux, de tous les autres membres de la famille royale : la reine, le dauphin, la dauphine.

Jusque vers la fin du règne de Louis XIV, tous les officiers de la bouche du roi appartenaient à la noblesse, et quelques-uns, même, étaient des plus illustres maisons du royaume.

Toutes les charges de ce service étaient achetées par ces grands seigneurs. Mais comme, en raison des sévères lois fiscales de ce temps, ces charges étaient devenues fort chères, vers la fin du règne de Louis XIV, les grands seigneurs ne recherchèrent plus ces emplois trop onéreux et l'on dut les confier à de riches bourgeois, qui les payèrent à très haut prix. V. DÎNER DU ROI.

**BOUCHÉES.** — On désigne sous ce nom des petites croûtes en pâte feuilletée, que l'on garnit, après qu'on les a fait cuire au four, avec des compositions diverses.

Sous le nom de *bouchées*, on prépare, en pâtisserie, des petits fours de divers genres.

Pour l'apprêt des bouchées feuilletées de cuisine, on trouvera un grand nombre de recettes à la série des *Hors-d'œuvre chauds*. Voici comment on prépare les croûtes à bouchées.

**Bouchées feuilletées.** — Abaisser au rouleau la pâte feuilletée à l'épaisseur de 4 à 5 millimètres. V. PÂTES.

Diviser cette abaisse à l'emporte-pièce rond cannelé, ayant une ouverture de 8 à 10 centimètres.

Retourner les ronds de pâte et les placer sur une plaque mouillée au pinceau.



Comment on prépare les croûtes pour bouchées. Détachage des ronds de pâte avec un emporte-pièce.



Les ronds de pâte retournés sont posés sur une plaque légèrement mouillée. (Phot. Larousse.)





Le couvercle est marqué à l'emporte-pièce uni.

Dorer à l'œuf. Inciser circulairement la partie centrale devant former le couvercle (à l'aide d'un coupe-pâte rond uni) ; laisser reposer 10 minutes, et cuire au four de 12 à 15 minutes.

Retirer les couvercles des bouchées, et les garnir avec la composition indiquée.

Bouchées à l'abricot. — Ces gâteaux consistent suivant les cas en bouchées de génoise (V. ce mot) ou de biscuit fourrées et masquées à la marmelade d'abricot.

PROPORTIONS. — 250 g de sucre en poudre ; 8 œufs entiers ; 200 g de farine tamisée ; 200 g de beurre fin ; un petit verre de kirsch ou de rhum.

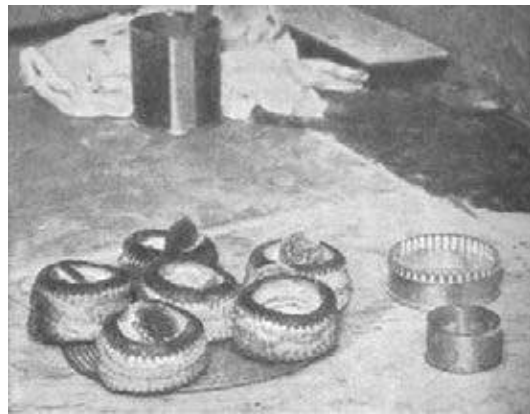
PROCÉDÉ. — Battre sur feu doux, dans une bassine en cuivre rouge, le sucre et les œufs ; quand l'appareil sera léger, mousseux et blanchâtre, mélanger légèrement la farine tamisée et le beurre fondu (dans lequel on aura mis le parfum choisi).

Garnir aux trois quarts des moules creux et ronds dits « à croustade ». Cuire 20 minutes environ à four doux. Démouler et laisser refroidir sur grille. Partager les bouchées refroidies en deux avec un couteau à lame mince bien tranchante, pour ne pas émettre la génoise. Garnir le milieu avec de la marmelade d'abricots parfumée au kirsch, puis reconstituer les bouchées en superposant les abaisses. Abricoter à la marmelade d'abricots réduite et masquer le tour des bouchées avec des amandes hachées et grillées. Mettre sur le dessus une demi-cerise confite.

BOUCHÉES (Confiserie). — Ces bouchées sont des bonbons de chocolat fourrés de divers éléments : praliné, nougat, caramel, fruits, crèmes parfumées à la liqueur, etc. Elles sont fabriquées industriellement.

BOUCHERIE. — Boutique de vente au détail de la viande des animaux destinés à la consommation.

Le commerce de la boucherie, qui comporte les diverses opérations, depuis l'abatage jusqu'au découpage des divers morceaux destinés à la vente, a une longue histoire. Bien que, dans la plus haute antiquité, il ne semble pas que l'on ait connu des individus plus spécialement chargés de cette fonction, on peut bien dire que le sacrificateur, le *victimaire*, était un véritable précurseur des bouchers. D'ailleurs, dans les bas-reliefs grecs, ne voit-on pas le *victimaire* abattre le bœuf, avant de l'égorger, avec le même maillet dont se servirent pendant des siècles les tueurs professionnels ? Les sacrifices humains, les holocaustes, avaient accoutumé le peuple à égorger lui-même ses bestiaux, que ce soit en Egypte, en Grèce ou ailleurs. En Egypte, devant l'autel où l'on voulait sacrifier, on allumait le feu, on faisait des libations de vin, et l'on invoquait le dieu, puis on égorgeait la victime, et quand elle était égorcée, on lui tranchait la tête, on écorchait le corps. Après avoir chargé la tête d'une longue imprécation, on la portait au marché, et, s'il s'y trouvait quelque marchand grec trafiquant dans le pays, on la lui vendait ; s'il n'y avait pas de marchand grec, on la jetait dans le fleuve. Dans les sacrifices à Isis, après avoir écorché le bœuf, on retirait les intestins creux, mais on laissait dans le corps les viscères et la graisse. On coupait les jambes, l'extrémité de la queue, les épaules et le cou ;



Croûtes pour bouchées sorties du four. (Phot. Larousse.)

cela fait, on remplissait ce qui restait du corps de pains, de miel, de raisins secs, de figues, d'encens, de myrrhe et d'autres parfums et, ainsi paré, on le brûlait sur l'autel en l'arrosant d'huile à grands flots. On faisait ensuite un festin de la bête immolée. Chez les Latins, les sacrifices se passaient à peu près de la même façon ; mais les Romains étaient trop civilisés pour admettre les pratiques grossières de regorgement des bestiaux et ils établirent une espèce de monopole en faveur des hommes à qui ils allaient confier ce soin, afin de leur adoucir la position exceptionnelle où ils allaient se trouver, étant tenus en un certain mépris par la bonne société.

On les rassembla sur un seul point de la ville et on les assujettit à des règlements de police très sévères, car, déjà, l'on redoutait la puissance future de cette corporation. Sous Néron, la boucherie romaine formait un établissement aussi imposant, aussi élégant et aussi bien disposé que les bains, les aqueducs et, généralement, les monuments de cette Rome alors si florissante. L'agrandissement de la ville nécessita plus tard l'établissement de deux autres boucheries également réglementées par les mêmes ordonnances. Les bouchers spécialisés dans l'achat et la vente des pores portaient le nom de *suarii*.

À la suite des armées romaines qui entreprirent la conquête de la Gaule, on vit des fournisseurs, dont certains furent investis du soin d'acheter et d'entretenir des bestiaux pour l'approvisionnement non seulement de l'armée, mais encore des pays conquis. Il est très probable que là est l'origine lointaine de cette société de maîtres bouchers dans laquelle nul profane n'avait le droit de s'introduire. Ce fut en quelque sorte une charge qui se transmettait du père au fils, ou à des collatéraux, sans que les filles, femmes ou enfants naturels y puissent avoir quelque droit. Quand la famille s'éteignait, faute d'héritier mâle, l'héritage retournait à la société.

« Dans notre pays, ce n'est que par arrêt royal, daté de 730, dit F. Dornier, qu'il fut permis à celui qui avait servi comme apprenti pendant trois ans et acheté, habillé, débité et vendu chair pendant trois autres d'aspirer à la maîtrise, pourvu toutefois qu'il achetât le brevet de compagnon qui coûtait 202 livres et la maîtrise qui coûtait 900 livres.

« Cette société était régie par un chef élu à la majorité, qui prenait le titre de *maître des maîtres bouchers*. Sauf le cas de prévarication, sa charge était à vie. Il réglait les contestations de ses confrères et administrait les biens communaux. L'accusation était soutenue devant lui par un *procureur d'office* et le jugement signifié par un *greffier*. Ces deux charges étaient également données à l'élection. Les appels étaient portés devant le prévôt de Paris qui prononçait en dernier ressort.

« La société des bouchers eut ses phases de prospérité et ses

mencement, libre de débiter non seulement de la chair de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau, de porc et de cochon de lait, mais ayant aussi l'autorisation de vendre du poisson de mer et d'eau douce, autorisation qu'elle avait arrachée à Philippe le Hardi, il ne lui manquait plus, pour réunir en ses mains toutes les



Armes de la corporation des bouchers.



Le travail du boucher jusqu'à la fin du xv<sup>e</sup> siècle comprenait l'abatage des animaux (d'après *l'Encyclopédie*).

denrées animales nécessaires à l'homme, que le commerce de la volaille et du gibier. Encore n'est-il pas certain que les bouchers ne s'y soient quelquefois livrés. Aussi, sous Charles VI, les bouchers étaient-ils aussi redoutables chez nous qu'ils le furent longtemps encore en Angleterre. Ils ne s'étaient pas même épargné la prétentieuse fantaisie de se bâtir une chapelle spéciale et de se former comme en une corporation religieuse. Ils portaient chasubles dans certaines cérémonies et faisaient des processions en chantant des cantiques.

« Quant on est parvenu à cet apogée de gloire et d'audace, on ne peut tarder à décliner; c'est ce qui arriva. Charles VI, effrayé des empiétements de cette corporation, saisit avec empressement l'occasion d'une émeute politique qui avait pris naissance en son sein, pour ruiner de fond en comble son organisation. Après avoir révoqué leurs privilèges et fait raser leur propriété, il leur défendit de se réunir en communauté. Deux années ne s'étaient pas écoulées que, déjà, ils avaient repris leur première position. Intrigants et persévérants, ils rentrèrent en grâce, à force de batailler, et, cependant, ils perdirent dans le combat une partie de leurs droits. Le commerce des pores leur fut retiré au profit de la communauté des charcutiers. La vente des agneaux et des cochons de lait leur fut interdite, ainsi que celle du poisson.

« Malgré cette demi-disgrâce, ils se relevèrent promptement et devinrent bientôt si riches et si fiers qu'ils abandonnèrent leurs travaux et laissèrent leurs étaux à d'autres bouchers, leurs anciens étaliers. Mais un arrêt du 2 avril 1465 les força de tenir par eux-mêmes leurs étaux, ou, du moins, de les faire tenir par des serviteurs à gages, à peine d'amende ou de privation de leurs étaux. Ce n'est que par un nouvel arrêt du 4 mars 1557 qu'ils furent relevés de cette obligation et qu'il leur fut loisible de présenter tous les ans au prévôt de Paris, ou à son lieutenant, des hommes capables d'exercer cette profession en leurs lieu et place.

« En 1587, ces nouveaux bouchers, las de leur dépendance, demandèrent à être érigés en métier-juré. Les anciens bouchers y mirent aussitôt opposition; ce qui n'empêcha pas le parlement d'accorder, le 22 décembre 1589, des lettres-patentes d'érection à cette communauté, à condition qu'elle s'adjoindrait à l'ancienne, et que les statuts, enregistrés le même jour, seraient obligatoires pour les uns et les autres.

« D'après ces statuts, tout boucher était tenu d'avoir toujours, et toute l'année, de la viande dans son étal. Défenie était faite aussi : 1° de vendre ailleurs que dans les étaux; 2° d'établir de nouveaux étaux, de les déplacer sans autorisation, ni d'en posséder moins; 3° de tenir les étaux ouverts passé six heures du soir, excepté les jours de fête et les samedis, où ils pouvaient rester ouverts jusqu'à dix heures; 4° d'ouvrir les jours de fêtes et dimanches, excepté depuis la Trinité jusqu'au 8 septembre, à cause de la grande chaleur; mais jamais le jour de l'Ascension; 5° d'étaler de la viande les jours maigres ou le Carême dans plus d'un étal sur dix, et ce pour les malades; 6° d'appeler ni d'injurier les acheteurs; 7° de tuer des bestiaux sans en faire la déclaration au lieutenant de police et sans en acquitter le droit; 8° de faire cuire, ni débiter de la

viande cuite; 9° de tenir une auberge, une fruiterie, un cabaret, ni commerce autre que la boucherie. Il leur était enjoint de débiter de la chair provenant d'animaux bien sains, tués et non morts de maladie ou étouffés, de la préparer proprement et de la vendre à des époques convenables, ni trop fraîche, ni trop gardée; c'est-à-dire plus de deux jours en hiver et un jour et demi en été, ces chairs devenant plus tard indignes d'entrer au corps humain. >

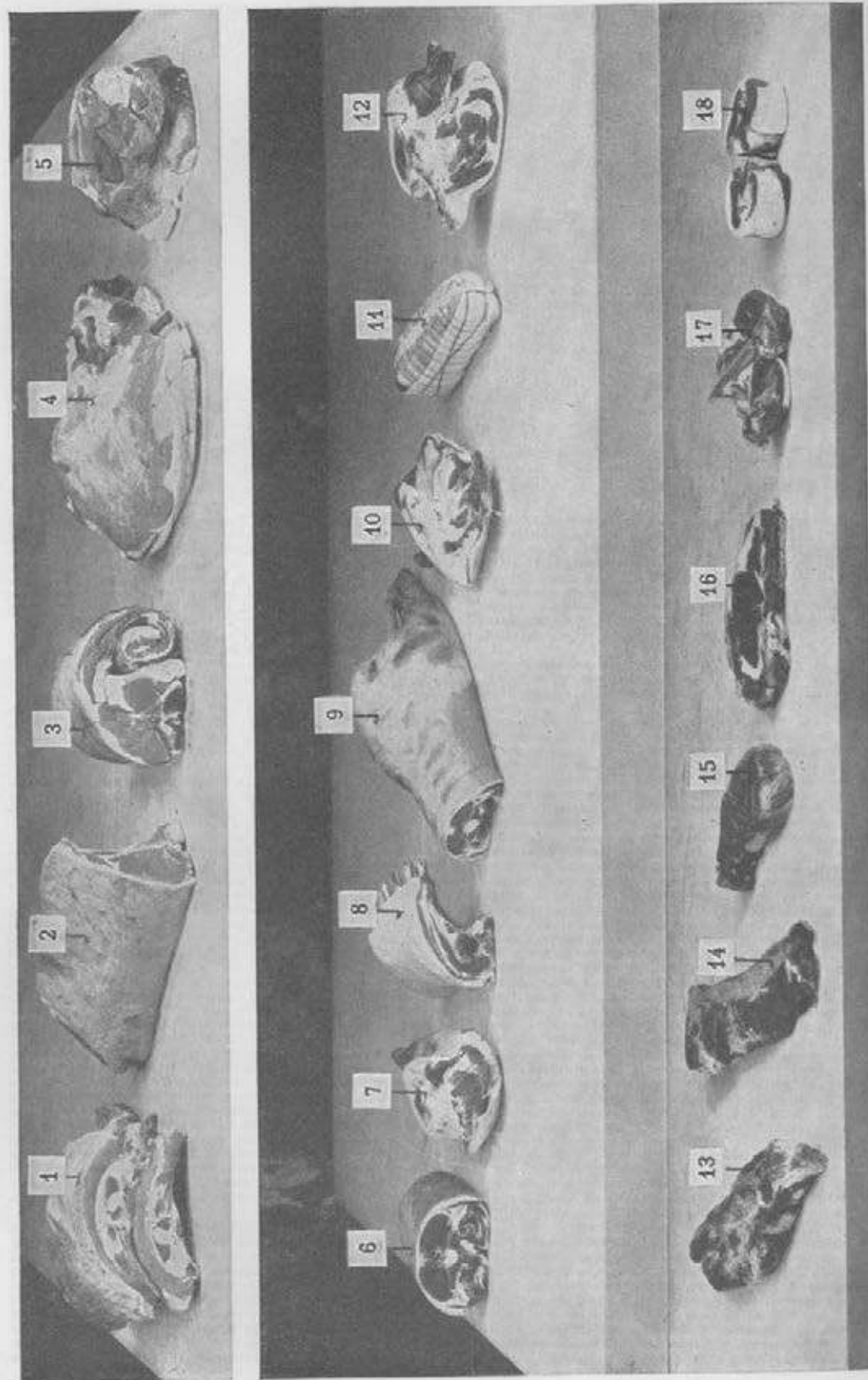
On maintint l'arrêt du 4 mai 1540, qui fixait le maximum du loyer des étaux de la ville à 16 livres parisis; et, afin que les propriétaires ne pussent s'y soustraire, et forcer ainsi les bouchers à augmenter le prix de leur viande, la location eut lieu par autorité de justice.

On supprima la vente de la viande à la main, et estimée contradictoirement par des officiers de police et des délégués des bouchers, usage que, dans leur intérêt, ceux-ci avaient substitué à celui des poids déjà en vigueur sous Charlemagne, ainsi que l'indiquent les Capitulaires de ce prince. Ce mode d'estimation approximative, qui entraînait des altercations continuelles, fut à jamais banni, pour la capitale du moins, et fut remplacé par le système des balances, comme celui qui offre le plus de justice et de garantie à l'acheteur. Des amendes, des saisies, confiscations, et même des peines corporelles et infamantes étaient infligées aux contrevenants. Le prévôt de Paris veillait à l'exécution de ces statuts; puis le lieutenant de police, en 1667, époque où cette fonction fut créée. >

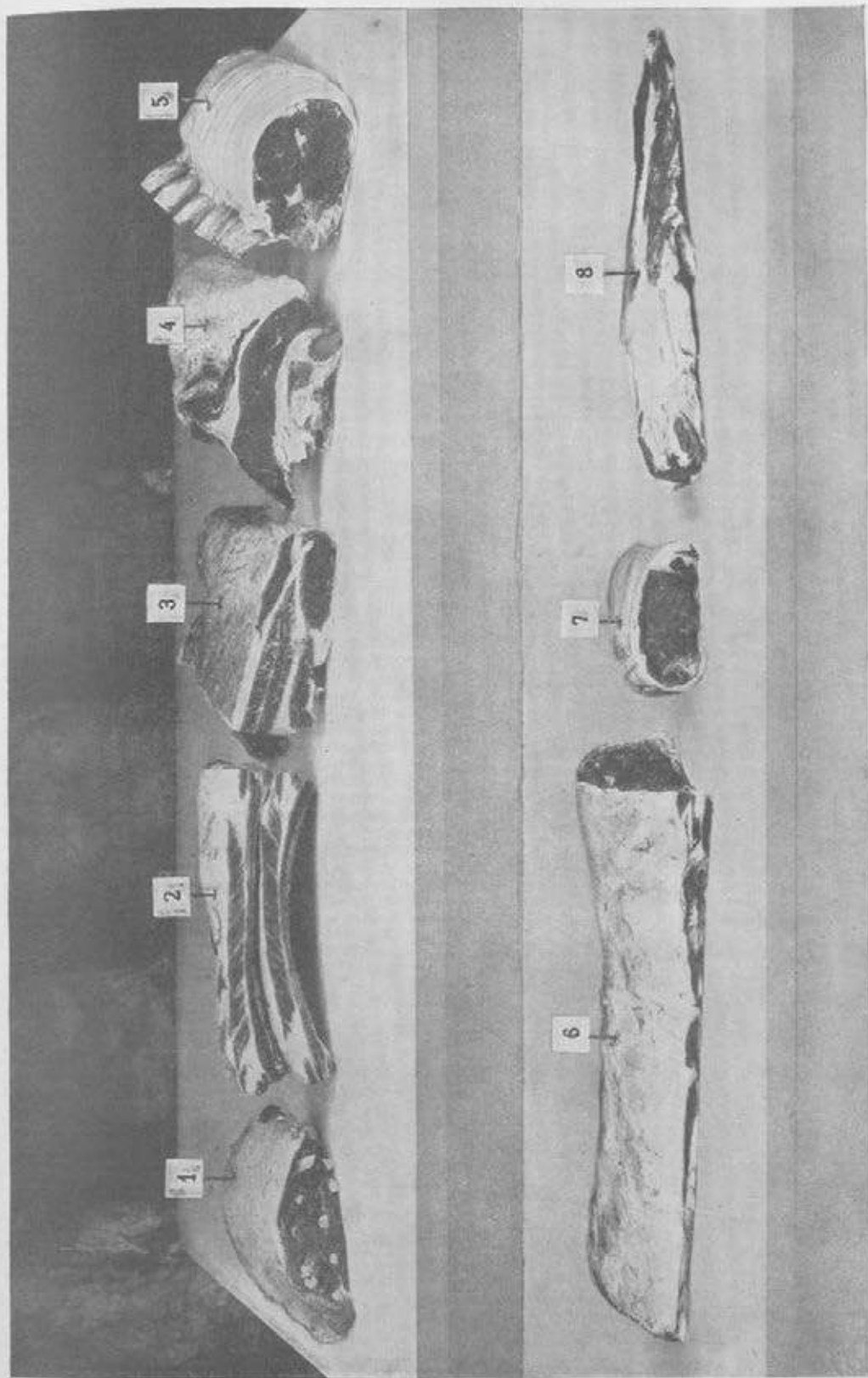
Les règlements royaux subsistèrent jusqu'à la fin de la monarchie absolue. Ce fut seulement Napoléon qui parvint à supprimer les tueries particulières et à en débarrasser les villes. Il créa des abattoirs publics; dès que les bouchers furent forcés d'y conduire leurs animaux, il s'établit entre eux deux spécialités bien marquées : le commerce de gros et le commerce de détail. Le premier consistant en l'achat sur pied, le transport à l'abattoir et le travail de l'échaudoir; le second, qui se contente de débiter au consommateur les quartiers de viande qu'il achète tout préparés.

Pour faciliter le commerce de gros, on créa, au xix<sup>e</sup> siècle, des marchés aux bestiaux, notamment pour la région parisienne à Sceaux, Pontoise et Passy. On créa également une caisse dans laquelle les bouchers prenaient les fonds nécessaires pour leurs acquisitions moyennant une remise de cinq pour cent, et sous la condition de rembourser l'emprunt dans la quinzaine. On consacrait ainsi un des plus anciens privilèges des bouchers que leurs créanciers ne pouvaient arrêter la veille ni le jour des marchés, pas plus qu'ils ne pouvaient saisir la viande à l'étal. Conditions indispensables pour que la ville ne se trouvât pas tout à coup privée de vivres.

« Le nombre des étaux fut fixé à quatre cents pour Paris sous Napoléon, et ils étaient accessibles à qui offrait des garanties suffisantes. Aussi, leur prix s'éleva-t-il jusqu'à deux ou trois cent mille francs, et chacun se demandait s'il achèterait pour son fils une étude de notaire ou un étal de boucher. C'est au temps où ces messieurs jouissaient d'une haute considération; où, le jeudi, ils fendaient le pavé sur la route de Poissy et joutaient comme au cirque de Rome à qui franchirait le premier le but; où, daignant à peine compter la recette de leur étal, qu'ils laissaient faire



Diverses pièces de boucherie. (Documents: Boucherie Bernard. Plot. Lorraine.)  
 1. Poitrine de veau; 2. Filet de veau; 3. Carré de veau; 4. Nœud de veau; 5. Jambon de veau; 6. Sello d'agneau; 7. Gigot d'agneau; 8. Carré d'agneau; 9. Bacon d'agneau; 10. Épaule d'agneau sautée; 11. Épaule d'agneau sautée; 12. Gigot de mouton; 13. Carré de mouton; 14. Carré de mouton de carré; 15. Côte de mouton de carré; 16. Côte de mouton de carré; 17. Côte de mouton de carré; 18. Côte de mouton de carré.



Diverses pièces de boucherie. (Documentaire Boucherie Brezard. Photo. L'Espresso.)  
 1. Aligotière de bœuf plaquée; 2. Plat de côte; 3. Paucron d'épaule de bœuf; 4. Poitrine; 5. Côte de bœuf; 6. Contre-filet et faux filet; 7. Milieu de contre-filet; 8. Filet de bœuf.



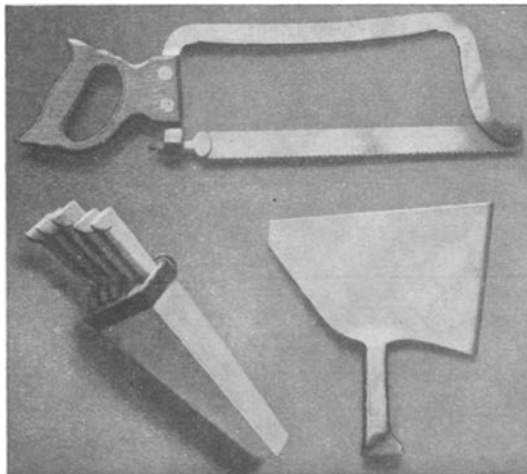
Intérieur d'une boucherie. On voit au fond la chambre frigorifique

aux blanches mains de quelque fraîche dame de compagnie, ils passaient la soirée, revêtus de l'habit marron et des gants glacés, dans les salons les plus confortables. C'est au temps où les fêtes du Bœuf-Gras se célébraient avec tant de pompe, de munificence et d'éclat. Le Gouvernement, ébloui par ce luxe, jugea à propos de porter le nombre des étaux à 600; il en résulta un tel malaise et une si grande quantité de faillites, qu'on le réduisit à 500. »

C'est au cours du xix<sup>e</sup> siècle que le commerce de boucher devint libre, mais il y eut une période de transition pendant laquelle il fallait pour s'établir consigner un cautionnement de 3 000 francs, justifier de son apprentissage et de ses connaissances pour le débit; produire un certificat de bonne vie et mœurs, et s'engager à ne pas quitter le commerce sans en avoir fait sa déclaration à la Préfecture trois mois à l'avance. Vers le milieu du siècle dernier, Paris ne comptait guère plus de 500 boucheries de détail; des règlements de police spécifiaient les détails relatifs à la tenue des étaux. Ils devaient être dallés, bien situés, bien aérés. Nul boucher ne pouvait s'établir sans que le commissaire de police de son quartier n'ait visité le local et donné son approbation; une amende punissait tout propriétaire d'étal qui exposait de la viande en dehors de sa boutique. Enfin, tout étal qui, pendant trois jours consécutifs, cessait d'être garni de viande, était fermé pendant six mois.

Depuis 1863, ce commerce est devenu libre et le nombre des étaux a considérablement augmenté. Des règlements de police le régissent encore; mais la corporation des bouchers n'a plus ces prérogatives qui firent sa puissance sous l'ancien régime.

Actuellement, le travail des bouchers détaillants ne comporte presque jamais l'abatage des animaux



Scie, couteaux et couperet de boucher. (Document André.)

qui se fait dans les abattoirs, sauf dans quelques campagnes où le boucher pratique encore lui-même l'abatage. L'essentiel du travail de boucherie est la préparation des morceaux en vue de la cuisson (V. les planches des pages 220 et 221) et le boucher se charge même souvent de ficeler, barder de lard, piquer, ou garnir de farces diverses.

Ce travail de découpage et de préparation se fait sur des billots et des étaux. Le billot est une section de tronc d'arbre, généralement d'orme, montée sur trois pieds et présentant par conséquent une surface de bois « debout ». L'étal, sorte de vaste établi, présente également une

surface de travail en bois « debout », un dossier avec rainures pour les outils et de vastes tiroirs. Les outils sont des couperets, des scies et des couteaux de tailles différentes; ces derniers se rangent parfois dans un étui de bois que l'on appelle la *boutique*. Cet outillage se retrouve du reste souvent dans les cuisines des grandes maisons où l'on achète en gros, ou aux abattoirs, soit des animaux entiers, soit de très grosses pièces que les cuisiniers découpent et préparent eux-mêmes.

Les boucheries sont encore pourvues de balances d'une propreté méticuleuse, de tables de marbre et de plats de faïence pour présenter la viande aux acheteurs. Les règles de l'hygiène moderne étant de mettre toutes les denrées alimentaires à l'abri de la poussière, beaucoup de boucheries sont pourvues de vitrines fermées par des glaces et même rafraîchies.

Les quartiers de viande non débités sont suspendus à des tringles de fer à dents de loup et enfermés dans une chambre frigorifique, ou tout au moins une grande armoire frigorifique.

Les murs et le sol sont carrelés et toujours soigneusement lavés.

Les employés sont vêtus de vêtements clairs et de tabliers blancs. On distingue, dans ce personnel, les garçons d'abattoir et les étaliers; mais il est des garçons, dits à double main, qui sont aptes aux deux



Étal de boucher. (Document Dehillerin.)

services. La vente au magasin est généralement dirigée par le patron ou par un chef d'étal qui doit être surtout un excellent spécialiste dans le métier qui consiste à découper, préparer et présenter les morceaux.

**BOUCHON.** — Le mot *bouchon* désigne tout objet, morceau de liège, de verre, de caoutchouc, ou de toute autre matière, fait généralement de forme ronde, servant à boucher les bouteilles, flacons et autres récipients, en verre, en porcelaine, en métal ou en bois.

Très grande est l'importance du choix que l'on doit faire des bouchons de liège employés pour boucher les bouteilles de vin, car ils peuvent altérer le goût de ce dernier.

On peut distinguer deux faux goûts : celui du bouchon proprement dit et celui de moisi. Ce défaut du liège, souvent impossible à discerner avant la préparation, résiste aux traitements les plus énergiques. Cependant, dans les pays producteurs, les plaques de liège se coupant en petits cubes depuis quelques années, le goût de bouchon devient de plus en plus rare, parce que l'examen olfactif des petits morceaux de liège permet de reconnaître facilement, et d'éliminer, ceux qui sont impropres à l'usage. Sous la forme de cubes séparés, le liège peut se transporter dans de bien meilleures conditions d'aération qu'en plaques ou en grandes bandes d'écorce. Il est aussi de fait qu'autrefois le liège, voyageant à fond de cale dans un air humide et vicié, arrivait souvent détérioré au fabricant de bouchons. Aujourd'hui, les conditions de transport se sont grandement améliorées.

Les bouchons doivent être d'un liège fin, souple au toucher, et n'ayant aucune tare.

Avant d'employer les bouchons, on doit les préparer de la façon suivante :

Les trier avec soin afin de supprimer ceux qui seraient défectueux.

Les mettre dans un baquet et les couvrir d'eau bouillante. Les laisser tremper quelque temps dans cette eau. Cette opération a pour objet, non seulement de rendre les bouchons plus flexibles, mais aussi de les débarrasser de toutes les impuretés qu'ils pourraient contenir.

Les égoutter. Les mettre sur un tamis ou sur une claie, et les y laisser pendant une heure afin qu'ils sèchent bien.

Les faire tremper pendant 25 minutes soit dans de l'alcool bon goût, ou du cognac, ou toute autre eau-de-vie, soit dans du vin de même nature que celui devant être mis en bouteilles.

D'une façon générale, on doit éviter, surtout lorsqu'on a à boucher des bouteilles contenant du vin de qualité, d'employer des vieux bouchons.

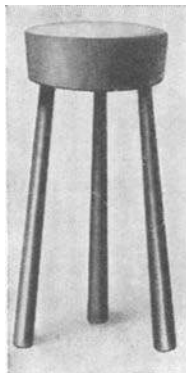
On ne peut se servir de ces bouchons, et seulement après les avoir nettoyés et ébouillantés ainsi qu'il est dit ci-dessus, que lorsqu'on a à boucher des bouteilles devant être consommées immédiatement.

**BOUDIN.** — Ce mot s'applique à une préparation de charcuterie, ayant pour élément principal le sang de porc, enfermée dans du boyau.

D'après certains historiens, le boudin, tel que nous le connaissons aujourd'hui, est un des rares apprêts de la cuisine assyrienne qui soient venus jusqu'à nous semblable, à peu de chose près, à celui que faisaient les charcutiers de Tyr qui, dit-on, excellaient dans ce genre de préparation.

Toutefois, disons-le, la fabrication de cette pièce de charcuterie s'est grandement perfectionnée au cours des siècles et, actuellement, bien que de nombreuses personnes assurent que les apprêts culinaires modernes soient loin de valoir ceux d'autrefois, on fait des boudins qui, certainement, sont bien supérieurs à ceux dont se régalaient nos pères.

Le boudin est le mets traditionnel du réveillon de Noël.



Billot de boucherie.

A ce repas rituel, on consomme des quantités prodigieuses de boudins, noirs ou blancs. Toutefois, ce boudin n'intervient en cette circonstance qu'à titre de mets symbolique, et, en général, le repas de Noël comporte d'autres plats traditionnels, tels la dinde truffée, l'oie farcie aux marrons, et, ne l'oublions pas, le foie gras truffé, préparé en terrine, en gelée, ou en croûte. Il est enfin un autre plat caractéristique de ce repas nocturne, c'est le plum-pudding qui, lui, nous vient de la cuisine anglo-saxonne, bien que certains auteurs prétendent, et ils ont raison, croyons-nous, que cet entre-mets était connu des Grecs.

Pour préparer les différents boudins, blancs et noirs, nous donnons un grand nombre de recettes que l'on trouvera au mot *PORC* Donnons, en plus de ces recettes, celle d'Achille Ozanne, cuisinier et également poète :

« Préparez des oignons, hachés menus, menus.  
Qu'avec autant de lard sur un feu doux l'on passe,  
Les tournant tant, qu'ils soient d'un beau blond devenus,  
Et que leur doux arôme envahisse l'espace...  
Mêlez le tout au sang, puis, bien assaisonnez,  
De sel, poivre et muscade, ainsi que des épices ;  
Un verre de Cognac ; après : vous entonnez  
Dans les boyaux de porc, dont l'un des orifices  
Est d'avance fermé, et dès qu'ils sont remplis,  
Ficelez l'autre bout, et dans l'eau frémissante  
Plongez tous les boudins ! Ces travaux accomplis,  
Egouttez-les après vingt minutes d'attente. »

Le boudin type, celui qui est le plus réputé en France, est celui que l'on fait à Nancy. Mais on prépare dans bien d'autres régions de notre pays des boudins, qui, bien que n'ayant pas la même célébrité que celui de Lorraine, sont extrêmement savoureux et mériteraient d'être plus connus.

On fait aussi du boudin avec le sang d'autres animaux que celui de porc. Mais le fait d'ajouter à ce sang de porc, ou même de lui substituer complètement du sang de bœuf, de veau, de mouton, ce qui produit des boudins tout à fait médiocres, constitue une falsification.

On peut préparer des boudins avec le sang des volailles, des lapins et celui de divers animaux sauvages, tels que daim, cerf, sanglier.

Mais on ne peut faire ces sortes de boudins que lorsque l'on peut se procurer le sang de ces animaux, et que, par conséquent, on a pu les saigner ainsi que cela se fait pour le porc domestique.

On donne aussi le nom de boudin à certaines préparations que l'on fait avec de la chair de volaille ou de gibiers divers, apprêtés qui ne sont autre chose que des quenelles et dont nous donnons ci-dessous une recette type, celle des boudins de volaille à la Richelieu.

On fait, en France, un grand nombre de variétés de boudins, noirs ou blancs. Chaque région de notre pays fait un boudin spécial. Parmi les plus réputés, il faut citer, en plus de ceux qui se font dans les villages de certaines provinces, les boudins de Nancy, de Metz, de Strasbourg, de Lyon (ville qui, toujours, a été réputée pour l'excellence de sa charcuterie), de Dijon, de Rouen, de Pau, d'Albi, de Toulouse, ceux d'Auvergne, du Limousin, du Roussillon, du Berry, de Bretagne, des Flandres, sans oublier toutefois le boudin qui est fabriqué à Paris.

**Boudins de volaille à la Richelieu.** — Foncer avec de la farce fine de volaille à la crème, des petits moules ovales ou rectangulaires, que l'on aura bien beurrés. Remplir ces moules avec un salpicon de blanc de volaille, truffes et champignons, lié de sauce allemande très serrée. Recouvrir ce salpicon d'une couche de farce de volaille que l'on lissera bien à l'aide d'une lame de couteau trempée dans l'eau froide.

Faire pocher ces quenelles (car ces boudins ne sont autre chose que des quenelles fourrées) au four, placées dans une plaque contenant de l'eau chaude. Les démouler, les éponger ; les paner à l'œuf et à la mie de pain, et les faire colorer au beurre clarifié.

Dresser les boudins en turban, sur plat rond, recouvert d'une serviette, en les serrant bien les uns contre les autres. Garnir le milieu du plat avec du persil frit. Servir avec, à part, une sauce Périgueux, ou une sauce suprême additionnée de truffes en dés.

On peut encore préparer les boudins de volaille de la façon suivante :

Rouler la farce de volaille, qui doit être tenue assez consistante, en forme de petits cylindres. Faire pocher. Ouvrir ces grosses quenelles sur un côté; les garnir avec le salpicon indiqué. Les refermer. Les paner à l'anglaise. Les faire frire au beurre clarifié.

**Boudins de gibiers divers (fourrés).** — Se préparent avec farce de gibiers divers et salpicon en rapport, comme les *Boudins de volaille à la Richelieu*.

**BOUDINIÈRE.** — Ustensile de charcuterie fait en forme d'entonnoir, servant à faire les boudins.

**BOUDY.** — Pommes d'une très belle apparence, mais d'un goût assez médiocre. On l'utilise surtout, à cause de sa beauté, pour garnir les corbeilles de fruits. On peut aussi la faire cuire.

**BOUFFOIR.** — Soufflet utilisé par les bouchers pour insuffler de l'air sous la peau et dans les tissus cellulaires des animaux de boucherie.

**BOUGRAS** (Cuisine périgourdine). — Soupe préparée avec choux, poireaux, oignons, pommes de terre et mouillée avec l'eau de cuisson des boudins.

Cette soupe, très appréciée en Périgord, se fait surtout à l'époque du carnaval, lorsqu'on tue les porcs et que l'on confectionne les délicieux boudins du Périgord. En voici la recette : Faire bouillir l'eau ayant servi à pocher les boudins; mettre dans cette eau (pour 2 litres 1/2) le cœur d'un chou vert frisé détaillé en morceaux et blanchi, des carottes, des navets, des poireaux, du céleri et des oignons en quartiers. Cuire à petite ébullition pendant 40 minutes. Ajouter 400 grammes de pommes de terre coupées en rondelles épaisses, et achever de cuire pendant 35 minutes.

15 minutes avant de servir, égoutter quelques-uns des légumes de la garniture; les détailler en tranches, les rissoler à la graisse; les saupoudrer de farine; les mouiller de quelques cuillerées de bouillon et les ajouter à la soupe (c'est ce qu'en Périgord on appelle la *fricassée*, et que l'on ajoute à la plupart des soupes). Verser le potage bouillant dans la soupière sur des tranches minces de pain de ménage.

**BOUILLABAISSE.** — La plupart des dictionnaires donnent de la bouillabaisse cette définition : Mets provençal composé de poissons cuits dans de l'eau, ou du vin blanc, relevé d'ail, de persil, de safran, de poivre, de laurier, etc. Dans cet « etc. », les rédacteurs entendent sans doute les autres éléments essentiels de cette préparation, tels, par exemple, que l'huile et la tomate, sans lesquelles il n'y aurait pas de bouillabaisse.

Tout le long de la côte méditerranéenne, du Cap Cerbère jusqu'à Menton, on prépare un grand nombre de bouillabaisse, quelque peu différentes les unes des autres, mais, pour les amateurs de cette soupe de poissons, il n'est qu'une bouillabaisse authentique, véridique, celle qu'on confectionne dans la région méditerranéenne allant de Marseille à Toulon. Toutes les autres bouillabaisse, si succulentes soient-elles (et celles qu'on prépare à Nice, à Menton et en tant d'autres lieux sont exquises), n'existent pas pour les amateurs de cette soupe safranée.

Ces amateurs donnent d'ailleurs à cette préparation une origine divine, puisqu'ils en attribuent l'invention à Vénus. Ils disent que la déesse des amours imagina un jour de faire cette soupe pour en régaler son époux Vulcain et surtout pour lui procurer un sommeil opportun, sommeil que Vénus voulait mettre à profit. Car, anciennement, il était établi que la soupe de poissons au safran était soporifique, opinion qui est controuvée aujourd'hui.

Nombreux sont les écrivains qui ont chanté la bouillabaisse, en prose et en vers. Méry lui a consacré un poème où, entre autres choses, il nous dit quels sont les poissons qui doivent entrer dans la bouillabaisse. Il est vrai que, dans cette nomenclature des fruits de mer indispensables pour confectionner cette soupe, il oublie de mentionner la langouste, le merlan, et divers autres sujets marins qui, obligatoirement, doivent entrer dans cette préparation.

Méry nous dit que l'invention de cette soupe marine est due, non pas à Vénus, mais à une certaine abbesse d'un couvent marseillais. Il dit :

Pour le vendredi maigre, un jour, certaine abbesse  
D'un couvent marseillais créa la bouillabaisse.

Ceci paraît inadmissible, puisqu'on trouve trace de diverses soupes de poissons chez les Grecs anciens, soupes

qui pourraient bien être considérées comme des sortes de bouillabaisse.

Mais Méry, qui ne s'inquiète pas de tels détails, va nous dire ce que doit être une vraie bouillabaisse et avec quels poissons il faut la faire :

Ecoutez bien ceci, vieux cuisiniers novices.  
Qui faites des homards avec des écrevisses,  
Et qui croyez qu'on peut, chez Potel ou Chabot,  
Traduire mon plat grec en tranches de turbot.  
L'heure est enfin venue où notre capitale  
Peut joindre à ses banquets la table orientale,  
Et donner aux gourmands, chez le restaurateur,  
Un ragoût marseillais et non un plat menteur.

A ce plat phocéén, accompli sans défaut,  
Indispensablement, même avant tout, il faut  
La rascasse, poisson, certes, des plus vulgaires.  
Isolé sur un gril, on ne l'estime guère,  
Mais dans la bouillabaisse aussitôt il répand  
De merveilleux parfums d'où le succès dépend.  
La rascasse, nourrie aux crevasses des syrtes.  
Dans les golfes couverts de lauriers et de myrtes.  
Ou devant un rocher garni de fleurs de thym.

Puis les poissons nourris assez loin de la rade.  
Dans le creux des récifs : le beau rouget, l'orade.  
Le pagel délicat, le saint-pierre odorant,  
Gibier de mer suivi par le loup dévorant,  
Enfin, la galinette, avec ses yeux de bogues,  
Et d'autres, oubliés par les ichthyologues,  
Fins poissons que Neptune, aux feux d'un ciel ardent,  
Choisit à la fourchette et jamais au trident.

Très variés, avons-nous dit, sont les genres de bouillabaisse que l'on prépare sur toute la côte méditerranéenne. Dans quelques régions, notamment à Perpignan, la bouillabaisse se fait avec, comme garniture, des pommes de terre et souvent sans la condimentation du safran, ce qui rapproche un peu cette soupe de la chaudière, ou de la cotriade. A Sète, on fait une soupe de poissons, condimentée à l'ail, qui a quelque analogie avec le *waterzôl* flamand. On prépare enfin, dans différents endroits, des bourrides. qui sont, en somme, des sortes de bouillabaisse ou, pour mieux dire, des cotriades, analogues à celle des pêcheurs bretons.

**ÉLÉMENTS DE LA BOUILLABAISSE.** — La bouillabaisse provençale, ou, pour mieux dire, marseillaise, car c'est ainsi qu'on la qualifie le plus souvent, doit se préparer avec les poissons suivants : rascasse, chapon, saint-pierre, congre, baudroie, rouget, rouquier, merlan, loup; langouste, crabes et autres crustacés marins. Tous ces poissons, qui, les uns, sont de chair ferme, les autres de chair tendre, et tous les crustacés doivent être détaillés en morceaux d'égale grosseur. A tous ces éléments, qui sont essentiellement des poissons de Méditerranée, on ne doit pas ajouter des moules ou autres coquillages, ainsi qu'on le fait communément dans maints restaurants parisiens.

De ces poissons et crustacés, il faut, pour faire une bouillabaisse suffisante pour 8 à 10 personnes, environ 3 kilos (poids net).

**MODE DE PRÉPARATION.** — Mettre dans une grande casserole à rebords élevés 200 grammes d'oignon haché, 3 grosses tomates pressées et concassées, 40 grammes d'ail écrasé, une branche de fenouil et 3 branches de persil concassés, un brin de thym, une feuille de laurier et un morceau d'écorce d'orange sèche. Sur ces légumes et aromates, placer les crustacés d'abord, et, sur les crustacés, les poissons à chair ferme. Arroser de 2 décalitres d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre fraîchement moulu. Ajouter une forte pincée de safran en poudre et mouiller avec de l'eau en quantité suffisante pour que les poissons en soient bien couverts.

Cuire à très vive ébullition, la casserole couverte, pendant 7 à 8 minutes. Ajouter alors les poissons à chair tendre, tels que merlan et rouget, et achever de cuire, toujours à vive ébullition. La cuisson totale d'une bouillabaisse ne demande pas plus de 14 à 15 minutes.

Dresser les tronçons de poissons et les crustacés sur un grand plat rond creux, et, sur un autre grand plat creux, garni de tranches de pain de ménage, verser le



Poissons divers et quelques éléments entrant dans la bouillabaisse marseillaise. (Phot. Larousse.)

bouillon en le passant. Saupoudrer la soupe et le poisson de persil grossièrement haché et servir le tout en même temps.

**Nota.** — Quelques auteurs prescrivent de préparer la bouillabaisse avec deux tiers d'oignon et un tiers de poireaux hachés.

On peut, au lieu de mouiller la bouillabaisse avec de l'eau, la mouiller avec un bouillon de poisson que l'on aura préparé d'autre part avec les têtes et parures des gros poissons employés pour la bouillabaisse.

Le pain de la bouillabaisse ne doit être ni grillé, ni frit. A Marseille, on emploie un pain spécial à cet apprêt que l'on appelle *marette*.

Un des points essentiels pour obtenir une bonne bouillabaisse est de la faire cuire le plus vivement possible et à grands bouillons. On obtient ainsi une bouillabaisse dont le bouillon est bien lié.

Pour obtenir cette liaison de la bouillabaisse, certains auteurs indiquent qu'il faut lui ajouter en dernier lieu une cuillerée ou deux de beurre. Cette addition de beurre dans un mets provençal nous semble tout à fait en dehors du principe, et nous croyons que, sans qu'il soit nécessaire de lui ajouter du beurre, le bouillon de la bouillabaisse doit avoir la consistance voulue. D'ailleurs dans certaines maisons parisiennes dont la bouillabaisse est la grande spécialité, on a la mauvaise habitude de servir un bouillon trop épais.

**Bouillabaisse à la parisienne.** — Passer vivement dans un décilitre et demi d'huile, sans les laisser colorer, 150 grammes d'oignon et 75 grammes de blanc de poireau hachés. Mouiller de 6 décilitres de vin blanc et d'un litre d'eau. Ajouter à ce bouillon 4 tomates pelées, pressées et hachées, 4 gousses d'ail écrasées, une branche de thym, une feuille de laurier. Assaisonner de sel, poivre et d'une forte pincée de safran en poudre. Mettre dans ce bouillon les têtes et les parures des poissons employés d'autre part. Cuire

à vive ébullition pendant 20 minutes. Passer à la passoire fine.

Mouiller avec ce bouillon les poissons de la bouillabaisse, qui sont grondins, rougets, merlans, congre, vives, langoustes et moules. Tous ces poissons et crustacés, détaillés en tronçons réguliers, seront rangés bien à plat dans le sautoir; les moules bien nettoyées seront placées dessus, et le tout sera assaisonné de sel et de poivre, saupoudré de persil haché et arrosé d'huile.

Cuire à vive ébullition pendant 15 minutes; au dernier moment, lier le bouillon avec 3 cuillerées de beurre manié.

Dresser le poisson en timbale, et verser le bouillon dans une autre timbale, sur des tranches de pain flûte grillées et frottées d'ail.

**Bouillabaisse borgne** (Cuisine provençale). — *Uaigo-sau-d'ïou*, ainsi se nomme en Provence cette sorte de bouillabaisse, qui n'a rien de commun avec la véritable bouillabaisse marseillaise. On la prépare ainsi :

Cuire doucement dans un bouillon préparé ainsi qu'il est dit pour la *Bouillabaisse à la parisienne*, des pommes de terre coupées en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Quand ces pommes de terre sont cuites, mettre dans la casserole, en les plaçant un à un et avec précaution, afin de ne pas les crever, des œufs très frais. Laisser pocher les œufs.

Verser le bouillon sur des tranches de pain mises dans un plat creux; dresser les pommes de terre et œufs pochés dans un autre plat. Saupoudrer de persil, et servir les deux plats ensemble.

**Bouillabaisse d'épinards** (Cuisine provençale). — La *bouï-abaisso d'espinarc*. Cet apprêt qui, en rien, ne ressemble à la bouillabaisse provençale, est un plat de ménage très en vogue à Marseille. Voici la recette que'en donne J. B. Reboul, le grand-maitre de la cuisine provençale :



« Triez et lavez un kilo d'épinards ; faites-les cuire 5 minutes à l'eau bouillante, rafraichissez-les et égouttez-les ensuite ; pressez-les dans les mains pour qu'il ne reste pas d'eau, hachez-les ensuite.

« Mettez dans une casserole en terre un demi-décilitre d'huile, ajoutez un oignon haché que vous faites revenir une minute sans roussir, joignez-y les épinards, et tournez sur le feu doux 5 minutes.

« Quand les épinards sont bien desséchés, ajoutez-leur 5 pommes de terre coupées en tranches. Assaisonnez de sel, poivre et un peu de safran. Mouillez d'un litre d'eau bouillante, ajoutez 2 gousses d'ail hachées, une branche de fenouil et laissez cuire à feu doux et à couvert.

« Lorsque les pommes de terre sont cuites, cassez un à un à la surface 4 œufs et laissez achever tout doucement leur cuisson. Ce plat se sert tel que sur la table. »

**Bouillabaisse de morue.** — Cet apprêt, qui se fait comme la *Bouillabaisse à la parisienne*, avec morue et pommes de terre, est une sorte d'étuvée plutôt qu'une soupe. Pour la préparation, voir MORUE.

**Bouillabaisse de sardines.** — Paire revenir à l'huile dans une casserole plate un oignon et 2 poireaux hachés. Ajouter une grosse tomate pelée, pressée, hachée, 2 gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, une branche de fenouil, un petit morceau d'écorce d'orange.

Mouiller de trois quarts de litre d'eau. Assaisonner de sel et poivre et d'une pincée de safran.

Ajouter 6 pommes de terre coupées en tranches pas trop minces. Cuire à couvert.

Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, ranger dessus un kilo de sardines que l'on aura vidées, écaillées et lavées. Cuire 7 à 8 minutes.

Verser le bouillon sur des tranches de pain de ménage rangées sur un plat creux. Dresser les sardines et les pommes de terre sur un autre plat. Saupoudrer de persil haché.

**Bouillabaisse de l'Océan.** — Bien que la bouillabaisse soit un plat essentiellement méditerranéen, sinon provençal, on prépare, sur les rivages de l'Océan, une façon de bouillabaisse dont voici la recette :

Dans une grande casserole, versez 6 cuillerées d'huile d'olive et 3 cuillerées de beurre. Le beurre et l'huile étant bien chauds, faites revenir dedans 5 gros oignons hachés, une livre de pommes de terre coupées en tranches, 4 poireaux émincés ; ajoutez un peu de thym, de sarriette et de fenouil, du laurier, 4 clous de girofle, 4 gousses d'ail, 2 branches de céleri, 4 tomates pelées et concassées et une pincée de safran.

Coupez en tronçons 4 merlans, un congre, 3 rougets, 3 maquereaux, ajoutez aussi quelques sardines et 2 petits homards ou 2 crabes, ou encore quelques langoustines tronçonnées.

Assaisonnez de sel, poivre, un peu de cayenne, et mouillez à hauteur du poisson avec moitié eau et moitié vin blanc sec.

A part, vous aurez fait cuire un litre de moules, que vous jetterez une fois cuites sur votre poisson, après en avoir enlevé les coquilles, mais avec leur eau de cuisson.

Portez à l'ébullition et laissez ensuite bouillir légèrement sur le coin du feu pendant 30 minutes.

Faites alors dorer des tranches de pain sur lesquelles vous verserez le bouillon du poisson pressé au tamis ; le poisson dressé sur un plat sera servi en même temps.

**BOUILLAISSON.** — On désigne sous ce nom la fermentation tumultueuse de la bière, du cidre, etc.

**BOUILLANT.** — On désignait anciennement sous ce nom une sorte de petit feuilleté généralement garni de farce ou de salpicon de volaille, qui, par définition, devait être servi « brûlant ».

Ces menus apprêts étaient des sortes de petits pâtés feuilletés et étaient servis comme hors-d'œuvre. V. HORS-D'ŒUVRE CHAUDS. *petits pâtés et rissoles.*

**BOUILLANTE.** — On appelait ainsi, anciennement, la soupe qui, par définition, doit être servie « bouillante ».

Cette soupe était aussi désignée, en argot de caserne, sous le nom de « mouillante ».

**BOUILLE.** — On désigne sous ce nom un vase servant à transporter le lait.

**BOUILLETURE ou BOUILLITURE** (Cuisine angevine). — Sorte de matelote, principalement faite avec de l'anguille, mouillée au vin rouge, liée au beurre manié, garnie avec champignons et petits oignons, et, caractéristique locale, avec des pruneaux.

Cette matelote se sert garnie de tranches de pain grillées. On lui ajoute aussi des œufs durs en quartiers, mais cette dernière addition se fait rarement.

**BOUILLI.** — Abréviation employée pour indiquer le *Bœuf bouilli* ou viande du pot-au-feu.

La cuisson de la viande par ébullition dans l'eau, qui nécessite l'emploi de récipients de poterie ou de métal, est évidemment postérieure, dans l'histoire de l'humanité, à la cuisson à feu nu par grillage ou rôtissage, et l'on peut dire que cette invention, qui nous semble aujourd'hui bien banale, est celle qui a le plus influé sur le développement ultérieur de l'art culinaire.

Le bouilli a été bien souvent discuté, tant au point de vue gastronomique qu'à celui de sa valeur nutritive.

Brillât-Savarin consacre le paragraphe II de la *Méditation VI* au bouilli, et il fait une assez vive critique de ceux qui aiment cet aliment.

« Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui, seule, ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucres animalisables. »

Assertion assez discutable, puisque les physiologistes modernes ont dit que la seule partie nutritive du pot-au-feu c'était, non pas le bouillon, mais le morceau de viande ayant servi à le préparer.

Et le professeur ajoute que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Puis il énumère, un peu ironiquement, les diverses catégories de personnes qui mangent le bouilli :

« 1° Les routiniers qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

« 2° Les impatientes qui abhorrent l'inactivité à table ont contracté l'habitude de se jeter sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*) ;

« 3° Les inattentifs qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table « comme huître sur son banc » ;

« 4° Les dévorants qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination. »

Les « professeurs », ajoute sentencieusement Brillât-Savarin, qui, certainement n'appréciait pas le bœuf bouilli, « ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes, et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : le bouilli est de la chair moins son jus. »

Disons, pour justifier les dires, peut-être un peu contestables, de Brillât-Savarin à l'endroit du bouilli, que, de son temps, le bœuf bouilli de la marmite était servi même dans les repas de grand style, comme pièce de relevé, ce que le professeur souligne en note marginale lorsqu'il dit que « le bouilli a disparu dans les diners véritablement soignés » et qu'on le remplace par « un filet rôti, un turbot ou une matelote ».

Plus loin, nous étudions le bouillon. Examinons ici ce qu'est en réalité le bouilli, ce bouilli si décrié par Brillât-Savarin.

Comme il arrive presque toujours pour les analyses de matières alimentaires, les chiffres obtenus varient selon les expérimentateurs, par suite des procédés employés, et surtout aussi, par suite des méthodes mises en usage pour obtenir le bouilli à analyser ; ces résultats différeront, en effet, selon le morceau choisi, selon que la viande aura été mise à bouillir avec ou sans os, selon qu'elle sera plus ou moins grasse, qu'elle aura été mise à l'eau froide, et lentement portée à l'ébullition, ou plongée brusquement dans de l'eau bouillante, que cette eau aura été salée ou non ; l'addi-

tion des légumes ne modifiant que fort peu cette composition terminale.

D'une façon générale, la viande bouillie perd une forte proportion d'eau, et un kilo de viande crue donne de 500 à 650 grammes de bouilli en moyenne, selon M. Armand Gautier, 440 (viande cuite avec os), ou 570 grammes (viande désossée), selon Chevreuil.

M. A. Balland donne la composition suivante pour le bœuf cru et bouilli :

	BOEUF CRU	BOEUF BOUILLI
Eau .....	74,50	56,90
Matières azotées .....	21,67	35,28
Grasses .....	1,37	2,09
Matières extractives .....	1,39	4,85
Sels minéraux .....	1,06	0,90

Ces chiffres sont calculés pour 100 parties, ce qui explique la concentration plus forte de la plupart de ces éléments dans le bouilli qui, ne l'oublions pas, a perdu du poids.

Citons encore les analyses de M. Alquier qui distingue le « bouilli de choix » et les autres morceaux parmi lesquels il range la rouelle, le collet, et le plat-de-côtes. Voici ses moyennes :

	BOUILLI « CHOIX »	AUTRES MORCEAUX
Eau .....	54,35	50
Sels .....	1,10	0,88
Matières azotées .....	22,26	29,11
Grasses .....	12,69	11,01
Calories utilisées .....	247,47	222,58

Sans pousser plus loin ces études chimiques, disons que la viande de bœuf perd, par ébullition dans l'eau :

3,5 à 12 p. 100, en moyenne 7 p. 100 de ses protéines totales comptées à l'état sec; parmi celles-ci 3 p. 100 d'albumines coagulables restent dans l'écume et 4,75 à 5 p. 100 se dissolvent dans le bouillon.

Elle perd encore des peptones, des sels minéraux et quelques autres éléments solubles.

Ces diverses substances passent dans le bouillon (V. ce mot) et, lorsqu'on concentre celui-ci, elles forment ce qu'on appelle l'extract : un kilo de bœuf pas trop gras, désossé (ou 1 kg 300 avec os), cuit dans 2 litres et demi d'eau, donne 18 à 23 grammes d'extract par litre.

Ce sont ces substances extractives (dont certaines sont encore inconnues) qui donnent sa sapidité à la viande cuite, en développant par torrification des substances odorantes; c'est ce que Brillât-Savarin appelle *Vosmazome*.

C'est à ces substances que la viande cuite et le bouillon doivent leurs propriétés excitantes et stimulantes, comme nous le verrons à propos de ce dernier; leur diminution dans le bouilli rend cette viande plus fade, ce que le consommateur corrige instinctivement par une addition de gros sel, par l'emploi de moutarde, de cornichons ou de tous autres condiments énergiques, dont le besoin se fait beaucoup moins sentir avec la viande rôtie ou grillée.

Il faut très longtemps pour qu'un morceau de viande d'un certain volume prenne entièrement la température du liquide dans lequel il est plongé. Après deux heures et demi d'ébullition, un morceau de bœuf de 3 kilos présente, à 2 centimètres de la surface, une température de 97° à 97°,5, alors que le centre n'est qu'à 90°-91°.

Bien qu'avec une bonne méthode on doive obtenir à la fois un bouilli savoureux et un bouillon agréable, on peut exalter les qualités d'un de ces produits, au détriment de l'autre.

Voici une formule, due à Liebig et modifiée par M. Armand Gautier, qui donne, selon ces savants, un

bouilli délicat et savoureux, avec un liquide très réduit, agréable au goût et se prenant en gelée par refroidissement : Placer la viande dans un récipient, en terre de préférence, de capacité très réduite, avec le sel, les légumes et le minimum d'eau permettant à la viande de tremper, couvrir d'un papier parcheminé ficelé, ajuster le couvercle aussi hermétiquement que possible et cuire 10 à 12 heures à la température de 80° à 85°.

On trouvera d'autre part des recettes pour accommoder le bœuf bouilli. V. BŒUF.

**BOUILLIE.** — Aliment pâteux à base de farine délayée, très employé dans l'alimentation des enfants.

La méthode de préparation consiste à délayer la quantité nécessaire de fécule (de pommes de terre, d'arrow-root, etc.) ou de farine (crème de céréales, de légumineuses, etc.) dans un peu de liquide froid, en évitant les grumeaux, puis de verser ce mélange dans le reste du liquide porté à l'ébullition et de faire cuire le tout à feu modéré, en remuant avec une cuiller de bois. Les bouillies se font à l'eau, au lait, au bouillon de légumes, au babeurre, etc.

**Bouillie maltée.** — Se prépare soit avec des farines maltées du commerce, soit par maltosage domestique. La diastase (infusion d'orge germé) faite à 55° ou malt du commerce, agit différemment selon la température où on l'emploie.

A 55°, si on laisse en contact pendant un temps suffisant, tout l'amidon sera transformé en sucre (maltose) soluble; à 80° l'amidon sera simplement liquéfié, sans être transformé; aux températures intermédiaires, on obtient un mélange d'amidon solubilisé, de dextrines et de maltose. Selon les indications, on s'adressera à l'une de ces méthodes, généralement en s'efforçant d'arriver graduellement aux bouillies de féculs, puis de farines naturelles.

On peut même arriver à élever et à faire prospérer des nourrissons débiles avec des bouillies spéciales, préparées sans lait, dans les cas, rares, mais non exceptionnels, où cet aliment n'est pas toléré.

**Bouillie de pouding.** — On commence par préparer un pouding, en délayant 80 grammes de biscottes écrasées dans 220 grammes d'eau bouillante; on ajoute un jaune d'œuf, 40 grammes de sucre, 10 grammes de beurre, puis le blanc d'œuf battu en neige; le tout est cuit une heure et demie au bain-marie, dans un moule beurré.

On délaye 50 grammes de ce pouding dans 130 grammes de thé léger, sucré, qu'on donne au biberon. (*Recette de Moll et Stransky.*)

**Bouillie d'avoine.** — V. PORRIDGE.

**Bouillie bretonne.** — Cette bouillie fermentée serait considérée comme une panacée digestive en certaines régions de Bretagne. En voici le mode de préparation donné par le docteur L. Maunier :

On délaye, le soir, environ 4 cuillerées à soupe de farines de céréales, habituellement mélangées avec une quantité égale de son; on ajoute une noisette de levure de boulanger et on laisse reposer la nuit, à douce chaleur.

Le lendemain, on délaye cette pâte fermentée avec 2 litres d'eau; on passe au tamis pour éliminer le son; on laisse reposer au moins une heure et on décante. La farine qui s'est déposée sert à la préparation d'une bouillie, au lait ou à l'eau.

**Bouillie de maïs.** — V. GAUDES, POLENTA.

**Bouillie de maïs dite « Las pous »** (Cuisine périgourdine). — Cette bouillie, qu'on désigne aussi en Périgord sous le nom de *rimotes*, a quelque analogie avec les *gaudes* de Franche-Comté et aussi avec la bouillie de polenta que l'on prépare en Italie, en Corse, et en Provence.

Cette bouillie, que l'on mange, en guise de pain, avec certains mets, tels, surtout, que le porc salé aux choux et le civet de lièvre, et que l'on sert aussi comme potage, se prépare d'ailleurs, en général, comme la polenta. V. ce mot.

On peut aussi la consommer comme entremets

sucré. Pour cela, la bouillie rte maïs étant cuite, la verser dans une plaque ou dans un récipient très plat, la lisser en couche unie, la faire refroidir. La détailler ensuite en morceaux réguliers; fariner ces morceaux; les faire rissoler à la poêle, à la graisse fine ou au beurre. Dresser sur plat rond, saupoudrer de sucre.

**Bouillie de sarrasin.** — V. KACHE.

**Bouillie crue du docteur Bircher-Benner.** — Il ne s'agit pas exactement d'une bouillie, puisqu'il lui manque précisément l'ébullition, mais la consistance de cet apprêt l'apparente aux bouillies.

Attachant une grande importance à la valeur énergétique de l'aliment cru, ce médecin prescrit cette mixture au repas du matin et à celui du soir; à midi, il autorise, en plus des crudités données comme hors-d'œuvre, des aliments cuits et même de la viande.

Cette bouillie se prépare le soir pour le lendemain de la façon suivante: 12 heures à l'avance, on fait tremper 2 ou 3 cuillerées de flocons d'avoine dans de l'eau fraîche. Le lendemain, on égoutte et on mélange avec du lait condensé, des pommes crues râpées avec leur peau ou, selon la saison, avec d'autres fruits, parfois avec des carottes crues, également râpées, puis on ajoute du miel et du jus de citron. La saveur de cette composition est loin d'être désagréable.

**BOUILLITURE.** — V. BOTTILLETTE.

**BOUILLON.** — En cuisine ordinaire, on désigne par le nom de *bouillon* la partie liquide de la grande marmite ou celle du pot-au-feu. En terminologie de grande cuisine, ce liquide est plus habituellement appelé *consommé blanc*, que l'on qualifie ainsi pour le distinguer du *consommé clarifié*, dit aussi *consommé riche* ou *consommé double*.

Avec le bouillon blanc ou consommé blanc, on prépare les potages gras de toutes sortes, clairs ou liés. On l'utilise aussi, en place de fonds spéciaux (estouffade, fonds blanc, fonds de volaille, etc.) pour mouiller les sauces blanches ou brunes.

Pour la préparation du *Bouillon* ou *Consommé blanc*, V. POTAGES et SOUPES.

Le bouillon est un liquide alimentaire obtenu par ébullition prolongée de viande et de légumes dans de l'eau légèrement salée.

Considéré autrefois, surtout s'il était concentré, comme un aliment des plus réparateurs, le bouillon, qui fut et reste une des bases de l'alimentation française, aussi bien dans la modeste cuisine ménagère que dans la cuisine la plus somptueuse, a vu, il y a quelques années, pâlir son antique renommée.

Sur la foi des analyses chimiques, on lui a dénié toute valeur nutritive et parce qu'il renfermait des substances qui, à doses fortes et dans certaines conditions (par exemple en injections intra-veineuses ou sous-cutanées chez l'animal) pouvaient se comporter comme des toxiques, on l'a accusé d'être une dissolution de poisons.

Nous avons vu, à propos du bouilli, que la viande cédait au bouillon une partie de ses substances solubles, des sels minéraux, des peptones, dont la quantité est minime et diverses substances parmi lesquelles les plus importantes sont les albumines solubles et les substances extractives.

Si la viande est plongée dans l'eau en pleine ébullition, les albumines superficielles se coaguleront aussitôt et empêcheront la diffusion trop accentuée de celles qui ne sont pas encore arrivées à la température de coagulation. Si, au contraire, elle est mise dans de l'eau froide, lentement portée à l'ébullition, les albumines solubles passeront dans le bouillon; certaines, comme la myosine et l'hémoglobine se coagulent à 70°-80°, formant l'écume du bouillon; d'autres restent en solution dans une proportion moyenne de 7,5 p. 100, ce qui équivaudrait, par calcul, à 40 grammes de viande pour un litre de bouillon. Il faut ajouter à ces albumines une proportion de gélatine, variable selon la nature du morceau choisi, selon qu'il a été désossé ou non.

Les substances extractives, celles qui, par dessicca-

tion, donnent l'extrait 18 à 23 grammes par litre, ont, pour la plupart une composition chimique très voisine de celle des alcaloïdes du café ou du cacao. Ce sont elles qui, avec les substances aromatiques provenant des légumes, donnent la sapidité du bouillon et lui confèrent ses propriétés stimulantes.

Elles agissent sur les glandes de l'estomac et déclenchent la sécrétion du suc gastrique, et particulièrement celle de la pepsine, par un mécanisme encore obscur, mais facile à déceler chez les animaux porteurs de fistules gastriques; c'est cet effet, découvert par M. Schiff, auquel ce physiologiste a donné le nom d'action *peptogène*; un physiologiste russe, M. Pawlow, a confirmé ces résultats, mais il a qualifié cette action de *succagogue*, ce qui, au fond, revient au même.

Ces faits expérimentaux montrent que l'antique tradition de commencer le repas par un bol ou une assiette de bouillon est parfaitement logique.

Sans vouloir faire état des analyses trop détaillées, qui ne signifient pas grand-chose à cause de la diversité des modes de préparation, disons que les sels minéraux du bouillon, en plus du sel marin ajouté, sont en majeure partie des sels de potasse qui renforcent encore l'action tonique des substances extractives.

Le bouillon est donc un aliment d'une médiocre valeur nutritive (qu'on peut d'ailleurs augmenter par l'addition de pâtes, de pain, de substances diverses), mais un excellent « animateur » de la digestion et un stimulant qui tonifie le cœur et élève légèrement la tension artérielle. Il a une action encore mystérieuse, qu'il partage avec le café ou le chocolat, consistant dans une sensation de réconfort, de bien-être immédiat, qu'il procure dès son ingestion, avant même qu'une partie minime puisse être absorbée, qui en fait un aliment « nervin » au même titre que ces boissons.

Le bouillon doit cependant être proscrit de certains régimes, en général de ceux qui exigent une réduction des liquides; les cardiaques, les goutteux, les azotémiques, ceux qui sont atteints d'une affection du foie ou des reins, devront tout au moins le consommer avec modération, mais il est bien rare que l'on fasse des excès de bouillon.

Le bouillon, chez les malades surtout, ne doit être consommé qu'à l'état frais; les microbes, qui existent toujours dans l'atmosphère, y prolifèrent rapidement; avant même qu'il soit « tourné », ce qui arrive si facilement en été, il renferme déjà des quantités considérables de germes, dont certains peuvent être nocifs.

Donnons quelques formules (nous disons *formules*, parce que les *recettes culinaires* seront données aux mots POTAGES et SOUPES) scientifiques ou administratives.

M. Armand Gautier conseille de mettre la viande à l'eau froide qu'on amène lentement à 100°, et qu'on laisse 2 ou 3 heures à cette température, en remplaçant l'eau évaporée, mais en laissant les écumes et la graisse qui surnagent et en filtrant ensuite à travers une serviette préalablement mouillée et pressée.

M. Chevreul, cet éminent chimiste qui se doublait d'un gastronome averti (ce qui ne l'empêcha pas de fêter son centenaire) estime que les proportions les plus convenables sont :

Viande maigre de bœuf	1 kg
Eau	2,5
Légumes (carottes, poireaux, navets, céleri), ensemble	110g.
Sel	18 g.

Avec ces proportions, il obtenait avec 37 kg 270 de viande de bœuf fraîche avec les os, ou 28 kg 670 de viande désossée, un rendement de 16 kg 360 de bouilli.

La formule des hôpitaux civils de Paris comporte 41 kg 600 de viande avec os, 8 kg 600 de légumes et 1 kg 120 de sel pour 100 litres d'eau.

Celles des hôpitaux militaires ne comporte que 36 kg 360 de viande et celle des hôpitaux de la marine que 25 kilos pour la même quantité d'eau.

Les bouillons de veau, plus riches en substances

gélatineuses, ou de volaille ont sensiblement les mêmes propriétés que celui du bœuf.

**Bouillon de viande extemporané.** — Dans une brochure, parue vers 1800, Cadet de Vaux indique, sous le titre *Bouillon extemporané*, la manière d'obtenir, en une demi-heure, un potage excellent.

L'ustensile préconisé par Cadet de Vaux pour cette préparation est le fourneau-déjeuner. Ce fourneau se chauffait soit au papier, soit à l'alcool. On trouve aujourd'hui un grand nombre d'ustensiles semblables à celui dont parle Cadet de Vaux chez les spécialistes de matériel pour campeurs et touristes. Voici maintenant la recette elle-même.

« Prenez : eau, 2 tasses et demie, formant dix onces; viande 4 onces; carotte, panais, oignon, céleri, du tout environ une once, et, si l'on veut aromatiser, le tiers d'un clou de girofle et gros comme une lentille d'ail.

« Hachez la viande, car c'est la plus grande division des substances qui favorise l'extraction de leurs principes. Faites amollir sur de la cendre rouge les légumes : ainsi amollis et cuits dans leur eau de végétation, ils sont plus savoureux et abandonnent plus facilement leurs sucres. Coupez-les par rouelles minces. Pour diviser le girofle, on le met avec un peu de sucre entre deux papiers, on l'écrase avec un corps dur; ainsi divisé, il communique rapidement son parfum. Si on ajoute de l'ail, on le ratisse avec le couteau. Mettez successivement le tout dans la casserole; ajoutez-y de l'eau, le sel; agitez avec une cuiller; posez le couvercle.

« Votre pot-au-feu ainsi préparé, faites chauffer avec le papier; six minutes suffisent pour le mettre en ébullition. Il serait difficile de l'écumer : laissez l'écume. Substituons à la flamme du papier, beaucoup trop vive, celle de l'esprit-de-vin; à cet effet, enlevez la casserole, posez la grille sur les ressauts destinés à la poser, et placez-y la lampe dont on tiendra la mèche mince et courte, car, le tout échauffé, la flamme la plus légère suffit pour entretenir le pot-au-feu frémissant.

« Il ne demande aucun soin; oubliez-le ainsi mijotant pendant environ une demi-heure. Il n'y a pas d'inconvénient à le laisser un peu plus de temps, cependant, la demi-heure écoulée, on peut le considérer comme fait. Le bouillon se passe à travers un tamis de soie. »

**Nota.** — D'après Cadet de Vaux, les proportions ordinaires pour le bouillon sont d'une livre de viande par pinte (93 cl) du poids de 40 onces, et de 4 onces de légumes par livre de viande.

**Bouillon de noce** (Cuisine périgourdine). — Ce pot-au-feu périgourdin est une façon d'olla-podrida. Il se prépare avec, comme bases nutritives, quatre viandes différentes qui sont : le bœuf, le jarret de veau, une poule farcie et une dinde.

Toutes ces viandes cuisent dans un bouillon que parfument les légumes habituels auxquels on ajoute des côtes de bettes ou poirées. Ce bouillon est coloré par l'oignon que l'on a fait roussir à la poêle dans de la graisse de porc.

On le garnit avec du vermicelle.

C'est, en Périgord, le pot-au-feu des dîners de grand gala.

**Bouillon aveugle.** — Se dit en terme familier d'un potage clair, médiocre, où l'on ne voit pas à la surface les petits ronds de graisse limpide que l'on appelle des yeux.

Disons qu'un consommé, ou bouillon de pot-au-feu, peut être succulent bien que totalement *aveugle*, c'est-à-dire bien dégraissé.

**BOUILLON DE LÉGUMES.** — On peut préparer exclusivement avec des légumes des bouillons fort sapides, dont les ouvrages de cuisine végétarienne donnent diverses recettes.

Nous n'envisageons ici que les bouillons diététiques, utilisés dans l'alimentation des enfants pour remplacer, partiellement ou totalement, le lait et dans celle des malades, à titre de boisson diurétique, légè-

ment reminéralisante. Additionnés de tapioca ou de vermicelle, ces bouillons prennent une légère valeur nutritive.

**Bouillon aux herbes.** — Donnons d'abord, selon le Codex de 1884, la formule de l'antique bouillon aux herbes.

Feuilles fraîches d'oseille....	40	grammes
— — — de laitue ..	20	—
— — — de cerfeuil .	10	—
Sel marin .....	2	—
Beurre frais .....	5	—
Eau .....	1	litre

Laver les feuilles, les faire cuire jusqu'à cuisson complète, ajouter le sel et le beurre. Passer. Voici une formule de bouillon de légumes pour enfants, due au docteur Méry et modifiée par le docteur Leclerc :

Carottes .....	45	grammes
Pommes de terre .....	60	—
Navets .....	15	—
Pois secs .....	6	—
Haricots secs .....	6	—

Faire bouillir 4 heures dans 3 litres d'eau, en marmite couverte; laisser réduire à un litre, ajouter 5 grammes de sel.

Ce bouillon est ensuite additionné de farine de riz ou d'autres céréales; il peut servir de base à des potages divers.

**Bouillons ou décoctions de céréales.** — Ces décoctions, préconisées par le docteur Spinger, ont une consistance un peu épaisse, une saveur nullement désagréable, facile à modifier par l'adjonction de jus de fruits ou d'autres substances; elles sont riches en substances minérales assimilables et renferment les matériaux nutritifs solubles qui, servant à l'embryon végétal pour accomplir sa croissance, ont une action favorisant tout spécialement l'énergie de croissance des adolescents. La formule du docteur Spinger consistait à faire bouillir longuement, dans 3 litres d'eau environ, jusqu'à réduction à un litre, une cuillerée à soupe de froment, d'avoine, de seigle, d'orge, de maïs et de son. Passer après cuisson, saler ou sucrer. On a modifié cette formule en y ajoutant du sarrasin ou des légumineuses comme dans la formule du docteur Comby qui emploie, avec le même procédé, 30 grammes de chacune des substances suivantes : blé, orge, maïs concassé, haricots blancs, lentilles, pois secs.

**BOUILLON.** — On appelait ainsi autrefois, et on appelle encore aujourd'hui, des petits restaurants à prix fixe, la plupart, ou à petite carte.

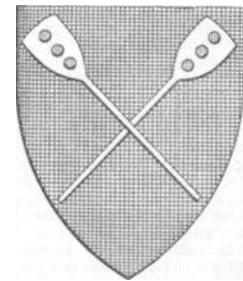
Avant Duval, qui, en 1860, créa ce genre de restaurants, ou du moins, le perfectionna, il existait à Paris des « bouillons » dits hollandais, qui n'eurent aucun succès et disparurent très vite.

**BOUJARON.** — Petite mesure de 6 centilitres servant à distribuer le tafia aux marins.

**BOULANGERIE.** — Lieu où se vend le pain fabriqué par le boulanger.

Les premiers boulangers qu'on vit en Italie furent ceux que les Romains ramenèrent de Grèce, à la suite de leur expédition contre Philippe, l'imprudent allié d'Annibal. Plus tard, ils adjoignirent à ceux-ci des affranchis, et ils les réunirent tous en un corps, un collège, auquel ils conférèrent en commun, avec des charges assez dures, des privilèges considérables.

Comme toutes les corporations en France, celle des boulangers s'est formée et, avant toutes les autres, par une sorte de confrérie ou société religieuse, et, sous le nom de *tâlemeliers*, qu'ils portaient alors, on trouve la trace de leurs statuts du temps de Saint Louis, mais les plus anciens règlements que nous possédions dans toute leur teneur sont ceux qui nous ont été conservés par Estienne Boileau, au début des *Registres des métiers*, recueillis vers l'an 1260.



Anciennes armes des boulangers.



Boulangier romain, d'après une fresque de Pompei.

Le premier article porte : « Nuz (nul) ne peut estre talemelier dedans la banlieue de Paris, seil n'achate (s'il n'achète) le mestier du roy. »

Un de leurs privilèges était de pouvoir acheter et revendre des porcs sans payer de droits, parce que les porcs leur étaient nécessaires pour manger le son que les meuniers ne séparaient pas encore de la farine.

Pour passer maître et avoir le droit d'exercer sa profession, le boulanger devait faire un apprentissage de quatre années, acheter du roi ou du grand pannetier, son intermédiaire, la maîtrise, et se prêter, pour sa réception, à certaines formalités bizarres dont la signification mystérieuse nous échappe complètement aujourd'hui. Ainsi, le nouveau maître doit se présenter chez le chef de la communauté, où se trouvent réunis d'avance le receveur des droits, tous les maîtres boulangers de la ville et leurs *geindres*, ou premiers garçons : « Et doit, le nouveau boulanger, livrer son pot et ses noix au maître (au chef de la communauté) et dire : « Maître, j'ai accompli mes quatre années... ». Et le maître doit demander au « coutumier » (receveur), si cela était vrai ; le maître doit bailler au nouveau boulanger son pot et ses noix, et lui commander de les jeter au mur. Pendant qu'il les jette, le maître et son assistance se tiennent dehors ; ils rentrent ensuite dans la maison, où le chef doit leur livrer feu et vin ; et chacun des talemeliers, et le nouveau, et les maîtres valets, doivent chacun un denier au maître pour le feu et le vin qu'il livre. »

Dès ce temps-là, le droit de visite était établi, et le pain d'un poids insuffisant était confisqué au profit des pauvres ; tout délit était jugé par le maître de la communauté ; les appels étaient portés devant le Grand Pannetier, qui jugeait en dernier ressort. La pénalité était fort simple : toute faute était punie d'une amende de 6 deniers.

Philippe le Bel reforma cette législation et déclara que les amendes seraient arbitraires et proportionnées au délit ; il donna pour juge aux boulangers le prévôt de Paris et réduisit grandement leurs privilèges. Ainsi, il laissa libre l'exercice de la boulangerie ; il défendit d'acheter du grain au marché pour le revendre, et permit aux particuliers d'acheter comme les marchands en gros.

En 1366, par une ordonnance du 12 mars, Charles V décide que les boulangers, tant de Paris que du dehors, apporteront leur pain à la halle les jours de marché, et ne pourront faire du pain que du même poids, de la même farine, de la même substance et du même prix, ils feront deux sortes de pain, l'un de tel poids qu'il vaille 4 deniers, et l'autre 2 deniers.

Le même roi, en juillet 1372, et encore au mois de décembre de la même année, revint sur le fait de la boulangerie ; il décida que le prix du pain serait fixé à Paris selon les différents prix du blé. Quand le blé vaudra 8 sous, le pain blanc ou *pain de chailli* de 2 deniers pèsera en pâte 30 onces, et tout cuit, 25 onces et demie ; le pain bourgeois du même prix pèsera, en pâte, 45 onces, et cuit, 37 onces et

demie ; enfin, le *pain de brode*, de qualité inférieure, au prix de un denier, pèsera, en pâte, 42 onces, et tout cuit, 36 onces.

Au commencement du xrv<sup>e</sup> siècle, Charles VI décrète : « Que les boulangers ne pourront acheter ou faire acheter ni grains, ni farines aux marchés de Paris, si le marché n'a pas duré au moins une heure.

« Que nul boulanger ne pourra être en même temps meunier ou mesureur de blé.

« Que les boulangers ne pourront acheter de blé que par le ministère d'un mesureur juré. »

Les rigueurs d'une guerre interminable, la rareté et le haut prix des céréales, la vente du pain contre le paiement très incertain et d'autres causes encore, découragèrent les boulangers sous le même règne de Charles VI, et bon nombre d'entre eux détruisirent leurs fours. Ordre leur est donné, par lettre de février 1415, de les reconstruire sans délai sous peine de bannissement.

Quelques mois plus tard, de nombreux règlements portèrent que « le pain blanc se vendra à raison de 3 deniers parisis ; le pain bis, 2 deniers parisis, et le pain mêlé d'orge 2 deniers tournois les 13 onces. » De plus, les boulangers sont tenus de déclarer ces prix à l'acheteur, et ne peuvent tirer du setier de farine plus de six douzaines de pain blanc de 13 onces.

Charles VII, par une ordonnance du 19 septembre 1439, apporte quelques dispositions nouvelles : « Les poids pour peser à Paris les blés et les farines seront gardés dans un lieu choisi par les échevins. Le pain blanc, quand il sera permis d'en faire, sera vendu, par 6 onces, le prix du pain bis de 8 onces. Les mesureurs feront rapport chaque samedi du prix du blé, froment, seigle et orge, vendu dans les trois marchés des Halles, de Grève et du Martroi. Le prix du pain sera publié et affiché aux dits marchés. Les boulangers n'achèteront le blé avant midi. »

Cette dernière disposition montre combien la coutume se propageait, chez les bourgeois, de fabriquer le pain chez eux, et assurait la facile acquisition du blé ; elle empêchait les boulangers de l'acheter en masse pour maintenir leur monopole.

Sous Louis XI, une ordonnance de juin 1467 sur le fait des métiers, ayant « fait mettre en armes les manants et habitants de tous estatz de la ville de Paris, donna à chaque corps d'état sa bannière ; les insignes en devaient être différents ; il fallait qu'elles eussent toutes une croix blanche au milieu. »

Pendant le xvr<sup>e</sup> siècle, le rapport du prix du blé au prix



Boulangier cabaretier, d'après une miniature de la bibliothèque de l'Arsenal.

du pain et de la quantité de farine à la quantité de blé, le règlement des heures de marché, toutes ces mesures se perpétuèrent sans notables modifications.

Le métier réglé, on s'occupa des personnes. Une ordonnance fort singulière du 13 mai 1569 nous apprend que les compagnons boulangers devaient être continuellement en chemise, en caleçon, sans haut-de-chausses, et en bonnet, dans un costume tel, en un mot, qu'ils fussent toujours en état de travailler et jamais sortir, hors les dimanches et les jours de chômage réglés par les statuts : « Et leur sont faites défenses d'eux assembler, monopoliser, porter épée, dagues et autres bâtons offensibles, de ne porter aussi manteaux, chapeaux et hauts-de-chausses, sinon les jours de dimanches et autres fêtes, auxquel jours seulement leur est permis porter chapeaux, chausses et manteaux de drap gris ou blanc et non autre couleur, le tout sous peine de prison et de punition corporelle, confiscation des dits manteaux, chausses et chapeaux. »

Le xvii<sup>e</sup> siècle doit faire époque dans l'histoire de la boulangerie parisienne : les perfectionnements apportés dans la fabrication, la coutume introduite de vendre à Paris la farine sans le son aux boulangers, le célèbre procès du *pain mollet* et la défense d'employer la levure de bière ; enfin, le nombre des marchés augmenté, tels sont les principaux points de repère de cette histoire sous les règnes de Louis XIII et de Louis XIV.

Au commencement de ce siècle, la vogue qui s'était précédemment attachée à des pains si bien faits par le boulanger du chapitre de Notre-Dame qu'on les appelait *pains de chapitre*, passa au pain préféré de la reine Marie de Médicis. Le *pain à la reine* était salé et préparé à la levure de bière. On eut ensuite les *pains à la Montauron*, pétris au lait, comme les *pains à la Ségovie*. Le *pain de Gentilly* se faisait au beurre. Notons encore le *pain mollet*, le *pain cornu*, le *pain blême* et le *pain à la citrouille*, dont le monopole appartenait aux boulangers de petits pains.

Richelieu, libre de tout respect aveugle pour les errements des règnes antérieurs, savait à la fois dégager des mesures surannées et compléter par des réformes hardies les règlements en vigueur jusqu'ici dans toutes les branches du gouvernement. Ce puissant génie prit en grande attention les statuts de la boulangerie et, dans son règlement général pour la police de Paris, donné le 30 mars 1635, il introduisit les dispositions suivantes : « Les marchands de blé ne pourront faire leurs achats qu'à dix lieues au delà de Paris. Les boulangers de petits pains et les pâtisseries n'achèteront pas de blé avant onze heures, en été, et midi, en hiver, ni les boulangers de gros pains avant deux heures, pour que les bourgeois puissent d'abord se fournir. Les boulangers marqueront leurs pains de leur marque particulière ; ils tiendront dans leur boutique des poids et des balances, à peine d'être déchus de la maîtrise, et de plus grande s'il y échet. »

Par ce règlement, il était prescrit « à tous les boulangers de gros pain, tant de cette ville que forains, amenant leurs pains aux marchés, de les vendre par eux, leurs femmes, leurs enfants ou leurs serviteurs, sans les faire vendre par regrattiers et personnes interposées.

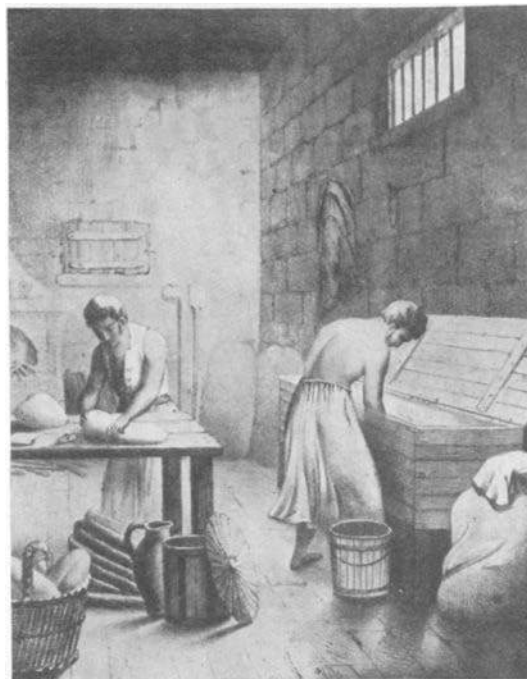
« Ne pourront iceux boulangers garder ny serrer en maisons prochaines, ny même emporter ce qui leur restera de pain, qu'ils seront tenus de vendre dans les trois jours de relevée, autrement seront mis au rabais et n'y pourront hausser le prix du matin à la relevée du même jour, mais plutôt le diminuer. »

Pendant la Fronde, le prix élevé des farines, causé par la difficulté de les amener à Paris, et, par suite, le haut prix du pain, firent prendre les mesures que nous avons déjà indiquées en passant : en 1650, on commença à amener des farines blutées ; un même convoi put donc apporter une plus forte quantité d'aliments, et l'on n'eut plus à payer pour le transport du son les frais qui s'appliquèrent à la farine seule. Dès lors, les boulangers ne furent plus autorisés à élever des porcs, et ils durent vendre aux gens de la campagne ceux qu'ils avaient.

Ce fut en 1666, sous Louis XIV, que se plaida un curieux procès dont M. Ed. Fournier a présenté la comique histoire (*Molière et le procès du pain mollet* dans la *Revue Française*), le procès du *pain mollet*, sur le rapport d'une commission où figure un Poquelin, parent de Molière ; ce procès fut suivi d'un jugement qui déclara l'emploi de la levure de bière préjudiciable à la santé et l'interdit.

Les précautions pour la salubrité des aliments allèrent prémunir le blé jusque sous terre, contre des influences réputées dangereuses. En effet, une ordonnance défendit aux laborieux de fumer leurs terres avec des matières fécales, avant que ces matières n'eussent reposé un temps considérable dans une des fosses publiques, et que la mauvaise qualité fût consumée.

Vers 1710, « les boulangers, dit Delamare, peuvent vendre leurs pains pendant la matinée et jusqu'à midi le prix qu'ils veulent. Quand midi est passé, il ne leur est pas permis d'augmenter le prix de la matinée, et à quatre heures, s'il en reste encore, ils sont obligés de le mettre au rabais pour avoir avec plus de facilité le débit du total. »



Travail des boulangers, d'après une lithographie de 1830.

De son temps encore, et, déjà depuis Sauvai, le nombre des marchés pour la vente du pain avait été porté à quinze : 500 ou 600 boulangers y venaient de la ville et des faubourgs, et, de 934 à 1034, de Gonesse, de Corbeil et de Saint-Germain-en-Laye ; ils étaient répartis dans les différents marchés, de la manière suivante : Grandes Halles : 342 ; Halles de la Tonnerrie : 104 ; place Maubert : 159 ; cimetière Saint-Jean : 158 ; Marché-Neuf de la Cité : 89 ; rue Saint-Antoine, devant l'église des Jésuites : 148 ; quai des Augustins : 92 ; petit marché du faubourg Saint-Germain : 147 ; devant l'église des Quinze-Vingts, rue Saint-Honoré : 95, place du Palais-Royal : 40 ; devant l'Hôtel des Bâtimens royaux, rue Saint-Honoré : 30 ; marché des Marais du Temple : 46 ; devant le Temple : 22 ; à la place où était la Porte Saint-Michel : 36 ; à la Halle du faubourg Saint-Antoine : 16.

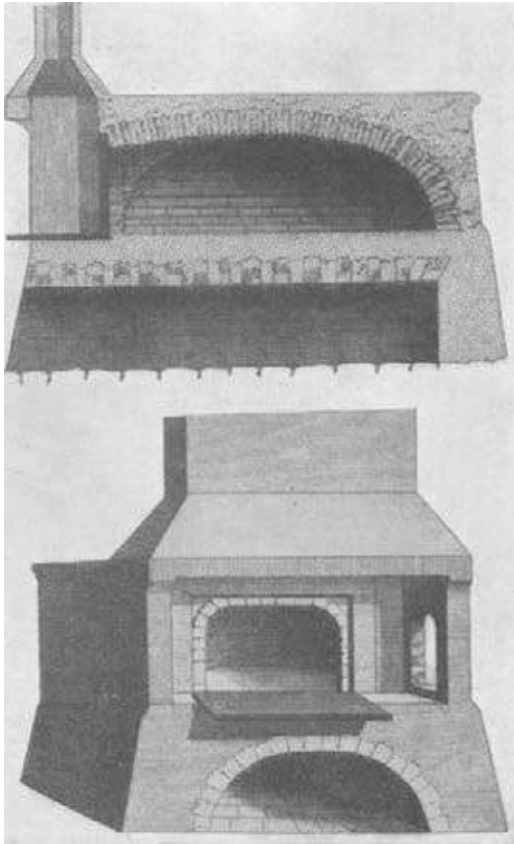
Là, était vendu le pain des maîtres privilégiés et, aussi, au grand désespoir de ceux-ci, celui de certains boulangers qui exerçaient leur métier sans être assujettis à la maîtrise. C'étaient ceux qui habitaient les enclos du Temple, de Saint-Jean-de-Latran, de Saint-Denis, la Châtre, et des Quinze-Vingts. Ils avaient en ville les mêmes droits que les forains, à moins qu'ils ne fussent maîtres et jouissant de tous les privilèges conférés par la maîtrise.

Le temps était venu d'ailleurs où la communauté allait perdre son privilège le plus précieux : Louis XIV supprima la juridiction de la panneterie.

Prenant en considération une loi de 1678, qui avait assimilé les artisans et marchands des faubourgs à ceux de la ville, loi qui n'avait pas atteint encore les boulangers, le même édit voulut faire participer à cette grâce douteuse les gens de la profession, qui avaient, dit hardiment l'édit, mis tout en usage pour en profiter. — Les nouveaux maîtres pourront exercer dès lors aux mêmes conditions en payant les mêmes droits.

Le payement des droits ! c'était là, à n'en pas douter, l'objet principal de l'ordonnance. On venait de passer deux années, 1710, et surtout 1709, dans une disette affreuse ; l'année présente n'était guère meilleure. L'Etat était aux abois, le trésor épuisé, le peuple poussé à bout. Ce qu'on voulait, semble-t-il, c'est étendre plus loin l'impôt, en y soumettant les boulangers des faubourgs comme ceux de la ville, et en exigeant des uns et des autres des sommes qui semblaient la rémunération de cette prétendue grâce.

On ajouta ensuite à la loi qui défend à chaque boulanger ayant place de se retirer avant la vente complète de son pain, l'obligation d'apporter, sous peine d'amende, à chaque marché, une certaine quantité de pain (abbé Jaubert, *Dictionnaire Universel des Arts et Métiers*, 1773), et de ne céder jamais ce qui lui restait, s'il était étranger aux boulangers de la ville. Il y avait là, il faut en convenir, une rigueur singulière, puisque après une certaine heure, les boulangers devaient se défaire à tout prix de leur pain. Ils ne pouvaient



Le four de boulangerie, d'après l'Encyclopédie de Diderot.

se dédommager en trompant sur le poids, car ils étaient tenus de « marquer leur pain du nombre de livres qu'il pesait, et le poids devait répondre à la marque, à peine de confiscation et d'amende ». (*Dictionnaire Historique de Paris*, 1779, par Hurtault.)

A cette époque, l'apprentissage, qui était de cinq années, devait être suivi de quatre années de compagnonnage. Après ces neuf ans, l'ouvrier, à moins d'être fils de maître, devait faire un *chef-d'œuvre* et pouvait, en payant un brevet de 10 livres et 900 livres, exercer enfin comme maître.

Il en fut ainsi jusqu'à la Révolution française; mais, même après 1789, l'industrie de la boulangerie resta assez étroitement réglementée. Ce n'est qu'en 1863 que la fabrication du pain devint libre.

**Matériel de la boulangerie.** — Le matériel primitif a fort peu évolué depuis l'antiquité grecque et romaine. Le pétrissage à bras s'est fait pendant des siècles dans une vaste auge en bois plus longue que large et qui reposait sur le sol par quatre pieds; ce pétrin était fermé par un couvercle plat appelé *tour*. Les pétrins modernes se font en métal. Quant au *four*, jusqu'au xix<sup>e</sup> siècle, il est resté ce qu'il était à l'époque romaine et tel que le montre l'*Encyclopédie* de Diderot : un bloc de maçonnerie à l'intérieur duquel est ménagée la chambre de cuisson, carrée avec angles arrondis et surmontée d'une voûte appelée *chapelle*. Les parois ont au moins 50 centimètres d'épaisseur. Ce four se chauffe au bois.

Dans les boulangeries modernes, les pétrins sont mécaniques. Ils sont constitués par des cuves circulaires en tôle dans lesquelles agissent un ou plusieurs bras d'acier articulés qui reproduisent l'équivalent du travail de fraisage et de soufflage des bras de l'ouvrier.

Le premier progrès réalisé dans les fours a consisté à remplacer le chauffage au bois par le chauffage au charbon que l'on brûle dans un foyer spécial placé

au-dessous de la bouche du four. Puis sont venus les chauffages au gaz et au mazout. La technique du chauffage a reçu un nouveau perfectionnement grâce à l'emploi de tubes contenant un liquide qui vient s'échauffer dans un foyer au charbon et qui parcourt ensuite le four : ce système de chauffage a l'avantage d'être continu, très régulier, propre et économique. Le four électrique serait parfait, mais trop coûteux, sauf dans les régions où le courant est à un tarif extrêmement bas.

La boulangerie se pratique encore en grande majorité dans des entreprises modestes groupant quelques ouvriers autour d'un patron et qui produisent par jour quelques centaines de kilos de pain : mais un courant existe vers l'industrialisation et il s'est créé déjà quelques grandes usines où le machinisme très développé et l'organisation technique permettent une très grande capacité de production.

Le travail aboutissant à la transformation de la farine en pain est décrit au mot PAIN.

**BOULE DE LILLE.** — Promage hollandais, désigné dans son pays d'origine sous le nom de *oude Kaas*, qui peut se consommer toute l'année.

**BOULE DE NEIGE.** — Nom que l'on donne dans certaines régions, notamment dans l'Aveyron, à l'*agaric comestible*.

**BOULE DE NEIGE (Pâtisserie).** — Gâteau fait en forme de boule et que, pour justifier son appellation, on recouvre sur toutes ses faces de crème Chantilly.

Ce gâteau se prépare le plus souvent en montant les unes sur les autres des abaisses de génoise fine masquées, chacune, d'une couche de crème au beurre.

On désigne aussi par ce nom un entremets glacé, fait en pâte à bombe, moulé dans un moule rond, et recouvert, en dernier lieu, avec de la crème Chantilly. V. GLACES.

**BOULE DE SON.** — Terme d'argot employé pour désigner l'ancien pain de munition; on l'appelait ainsi à cause de la quantité plus ou moins grande de son qui entrait dans sa fabrication.

**BOULÉ (Sucre au).** — Le sirop de sucre est dit au *petit boulé*, lorsqu'il est arrivé au troisième degré de cuisson; au *grand boulé*, lorsqu'il est arrivé au quatrième degré. V. SUCRE, *cuisson du sucre*.

**BOULEAU BLANC.** — Cet arbre contient, au printemps, une sève abondante, sucrée et aigrelette qui forme une boisson agréable à l'état frais. On l'utilise parfois, après l'avoir soumise à la fermentation.

**BOULETTE.** — On désigne sous ce nom un apprêt fait avec un appareil quelconque (farce, hachis ou purée) auquel on donne une forme sphérique.

Les boulettes sont souvent panées à l'œuf et à la mie de pain et frites à grande friture. On les fait cuire aussi au four, après les avoir badigeonnées de graisse ou de beurre. Les *fricadelles* se préparent de la même façon que les boulettes, mais au lieu de les façonner en forme de boule, elles sont faites en forme de palet. V. FRICADELLES.

On fait surtout des boulettes de viandes et de poissons de dessert.

**Boulettes ou quenelles de foie de veau.** — Sont employées comme garniture de potage. (V. *Soupe aux boulettes* [Cuisine hongroise] à POTAGES et SOUPES.)

**BOUQUET DU VIN.** — Le bouquet du vin est dû aux éthers et essences (ou huiles essentielles) dont la caractéristique est la volatilité.

En s'évaporant, ces essences dégagent les multiples arômes propres à chaque vin.

Les quatre éléments déterminant la qualité d'un vin sont : la couleur, le bouquet, le fruit, la vinosité.

La qualité d'un vin réside dans la juste proportion respective de chacun de ces éléments. V. VIN.

**BOUQUET GARNI.** — Herbes ou plantes aromatiques attachées ensemble en forme de petit fagot. Les proportions de chacune de ces plantes, persil, thym, laurier, sont réglées selon la nature de la préparation. Les bouquets garnis sont *petits*, *moyens* ou *gros*. Dans

la composition des bouquets, on doit tenir compte de la force du thym et du laurier, et n'employer ces plantes aromatiques qu'en quantité relativement faible.

On fait aussi des bouquets simples, uniquement composés de branches de persil.

On fait enfin, pour certaines préparations, des bouquets aromatiques comportant des herbes et plantes de haut parfum telles que *basilic, céleri, cerfeuil, estragon, pimprenelle, romarin, sarriette, etc.*

On retire les bouquets des ragoûts et sauces avant de servir ces derniers.

**BOUQUETIÈRE (À la).** — Nom d'une garniture s'appliquant aux relevés de boucherie; se compose de légumes divers dressés par bouquets. V. GARNITURES.

**BOUQUETIN.** — Sorte de chèvre sauvage vivant dans la haute montagne. Ce gibier est devenu excessivement rare en Europe.

**BOURBONNAIS.** — Le Bourbonnais, ancienne province de France, a formé en totalité le département de l'Allier et une faible partie de ceux du Puy-de-Dôme, de la Creuse et du Cher.

Les « Bourbonnichons » sont en général de solides mangeurs, et aiment les bons et gros plats de style campagnard.

Le garde-manger de ce pays est d'ailleurs bien fourni en comestibles divers. Dans le Bourbonnais, on élève des bœufs excellents, des moutons de chair délicate, des porcs avec lesquels on fabrique de savoureuses charcutailles locales.

Les rivières et les étangs de cette région sont également bien fournis en poissons succulents : carpes, brochets, anguilles, que l'on accommode en matelote, ou que l'on prépare au bleu. Dans les ruisseaux abondent les truites et les écrevisses.

Dans cette région, on trouve aussi de très bons gibiers de poil et de plume. On y élève des volailles qui, sans doute, ne valent pas celles de la Bresse, mais qui sont tout de même excellentes, les oies surtout.

Le potager et le verger bourbonnais donnent de beaux légumes et de beaux fruits.

Parmi les spécialités culinaires de cette région, nous citerons les suivantes, dont on trouvera les recettes à leur ordre alphabétique : les *matelotes et étuvées de poissons d'eau douce, le brochet à la crème, les tourtes de viande* de Montluçon et de Moulins, les *langues de mouton aux navets, le civet d'oie* appelé *oyonnade* dans le pays, la *pompe aux gratons, le pâté de pommes de terre, le mihior ou militas*, à peu près semblable à celui que l'on fait en Languedoc, la *tarte aux cerises*, les *crêpes*, que dans ce pays on appelle *des sauciaux*, les *gâteaux de poires, la gounerre*, qui est une façon de pâté de pommes de terre, la *briche de Gannat, la tarte bourbonnaise*, entremets campagnard sain et agréable, dont voici la recette : Prenez un fromage à la crème ordinaire, mais doux et frais, que le tout n'ait aucune aigreur. Pilez-le dans une terrine avec du sel fin, 4 œufs, 60 grammes de beurre bien frais et 4 cuillerées à bouche de farine. Lorsque cette pâte est bien travaillée et n'offre plus aucun grumeau, étendez-la dans une tourtière beurrée, marquez dessus 7 à 8 trous avec le doigt et mettez dans chacun gros comme une noisette de beurre frais. Faites cuire à four doux pendant une demi-heure. Saupoudrez de sucre avant de servir.

On fait enfin, dans l'Allier, et dans les départements voisins, un grand nombre de spécialités de confiserie et de pâtisserie, qui, quelques-unes du moins, sont préparées industriellement, et sont très réputées.

**Boissons.** — Les vins du Bourbonnais sont assez bouquetés. Parmi les plus réputés, nous citerons ceux de Chemilly, d'Huriel, de Couraud, de Chareilles, de Billy, de Souvigny, de Saint-Pourcin, petits vins que l'on consomme sur place et qui sont très appréciés par les amateurs de vins légers.

Les *eaux minérales* du Bourbonnais sont très réputées, surtout celle de Vichy.

De tout temps, Vichy fut une station thermale renommée. Ses eaux minérales chaudes, qui devaient, plus tard, en bouteilles habillées d'étiquettes blanches et noires, porter son

nom dans tous les coins du monde, étaient bien connues des Romains. De nombreuses antiquités découvertes dans le sous-sol de la ville actuelle en témoignent, ainsi que les vestiges de la voie romaine de Peurs à Clermont-Ferrand, qui passait près des sources.

Au moyen âge, Vichy, petite bourgade paisible, était le siège d'une châtellenie qui fut acquise en 1344 par Pierre I<sup>er</sup> de Bourbon. Ce fut son fils, Louis II de Bourbon, qui fonda, en 1411, le couvent des Célestins, et c'est aux moines, qui propagèrent la vertu de ses eaux, que Vichy doit en partie sa renommée.

Les guerres de religion, dont cette ville eut beaucoup à souffrir, arrêtaient un peu son essor. C'est sous le règne d'Henri IV qu'elle commença à acquérir une certaine notoriété. En 1605, une surintendance générale des eaux minérales et médicinales de France fut créée et, en 1684, Vichy eut son intendant particulier.

La vogue des eaux de Vichy s'accrut durant le xv<sup>e</sup> et le xvi<sup>e</sup> siècle. Louis XIV protégea sa naissante fortune. Les lettres de M<sup>lle</sup> de Sévigné qui, en 1676 et 1677, vint y faire des cures achevèrent son succès. Puis, c'est Louis XV qui, en 1716, dote l'hôpital de Vichy d'une redevance. Les tantes de Louis XVI, M<sup>lle</sup> Adélaïde et Victoire, après un traitement heureux, firent décider la construction d'un nouvel établissement pour remplacer la modeste « Maison du Roi » construite sous Louis XIII. C'est au premier Empire qu'on doit le Vieux Parc. Plus tard, en 1821, la duchesse d'Angoulême posait la première pierre de l'ancien établissement. Enfin, en 1853, la concession des eaux thermales fut accordée à une compagnie qui devint, en 1862, la compagnie fermière actuelle.

Les multiples saisons que lit à Vichy l'empereur Napoléon III, qui s'y fit même construire une villa, ajoutèrent encore à la renommée de la station.

**BOURCETTE.** — Un des synonymes de la *mâche*, plante que l'on consomme surtout en salade.

**BOURGEOISE (À la).** — Dénomination s'appliquant à des plats divers, principalement à de grosses pièces de boucherie braisées, préparées « à la mode bourgeoise ». Ces apprêts comportent toujours une garniture composée de carottes tournées, petits oignons et gros dés de lard maigre. V. GARNITURES et BŒUF, *bœuf braisé*.

**BOURGOGNE.** — La Bourgogne est certainement un des pays de France où l'on fait la meilleure chère et où l'on boit les plus beaux vins.

Aussi, est-ce dans cette région privilégiée, comblée des dons de Cornus, dans sa capitale, à Dijon — ville de haute gourmandise — qu'a été organisée la première Foire gastronomique de France, la première, et aussi, on peut le dire, la plus magnifique.

La nature a fait de la Bourgogne une région particulièrement favorisée en ce qui concerne les richesses de la table. Elle fait l'admiration des gourmets du monde entier par la qualité et la variété des vins qui se récoltent dans son vignoble, et qui sont, avec ceux de l'Aquitaine, les plus parfaits qui puissent se boire.

La cuisine de Bourgogne a la même excellence que ses vins : elle est à la fois puissante et délicate, faite pour des appétits robustes et des estomacs sans défaillance. « Cette cuisine ignore les mets faits de rien, qui ne valent que par le charme d'un assaisonnement ingénieux, œuvres d'un art exquis, mais trompeur. Il lui faut avant tout une base substantielle et forte, qui n'admet que les accommodements corsés et les sauces vigoureuses. » (*Revue du Touring Club*.)

Nous sommes d'ailleurs redevables à cette excellente cuisine d'un mode de préparation dit, à la *bourguignonne*.

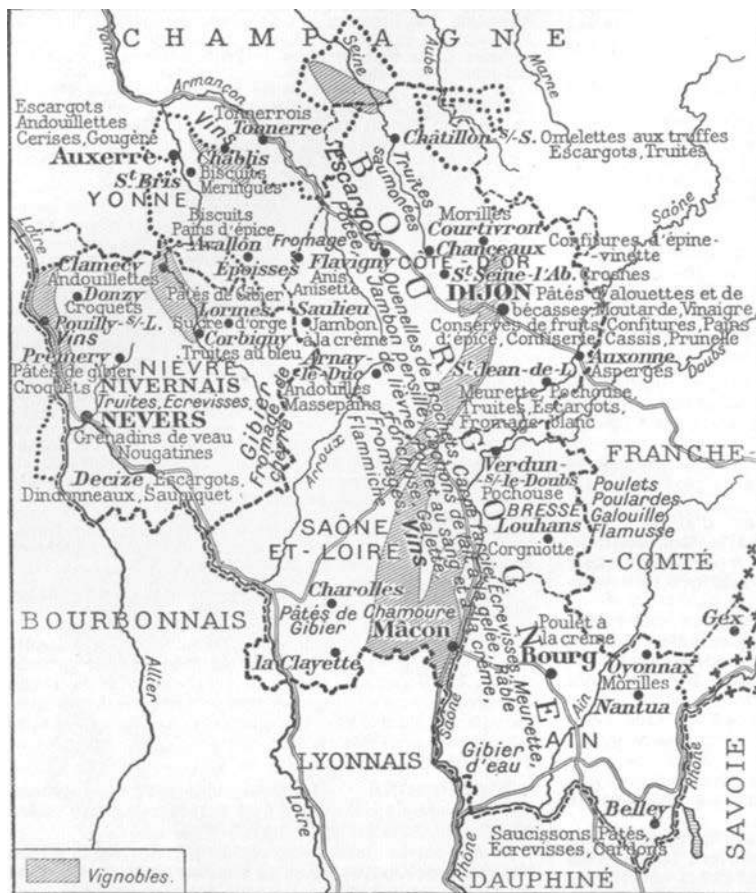
Il est applicable surtout aux grosses pièces de boucherie braisées (et, par extension, aux œufs, poissons, volailles). Ses caractéristiques sont une sauce au vin rouge et une garniture composée de champignons, de petits oignons et de lardons (ces derniers supprimés lorsque ce mode d'apprêt s'applique à un poisson).

La Bourgogne, avons-nous dit, a été particulièrement favorisée par les dieux qui président aux joies de la table, joies que d'aucuns considèrent comme vulgaires, mais qui, dit Brillât-Savarin, ne sont accessibles qu'aux seuls hommes d'esprit.

Tous les départements qui ont été formés par cette vieille province sont des terres d'élection de la gourmandise.

L'Ain est le pays où s'élèvent les meilleures volailles





Carte gastronomique de la Bourgogne.

du monde, et où se trouve cette ville de Belley, où tout parle de Brillât-Savarin, et aussi Nantua, nom qu'un vrai gourmand ne peut entendre prononcer, sans qu'aussitôt ne s'évoque devant lui toute une théorie d'écrevisses préparées à la crème; la Saône-et-Loire, où se trouve la ville de Mâcon, qui a donné son nom à un de nos meilleurs vins; la Côte-d'Or, avec Dijon, qui est, peut-on dire, une des capitales de la gourmandise, et enfin l'Yonne, où se récoltent ces aimables vins de Chablis si appréciés des gourmets.

Le garde-manger bourguignon est richement garni. Dans les pâturages du Charolais, on élève des bœufs dont la chair est succulente. Les volailles de la Bresse sont classées au tout premier rang de l'élevage français; dans le Morvan, abondent divers gibiers de plume et de poil : les connaisseurs affirment, et il semble qu'ils ont raison, que les bécasses des marais des Dombes sont les meilleures qui se puissent voir.

Dans les étangs, les rivières et les ruisseaux de Bourgogne, on trouve des poissons délicats, tels que brochets, ombles-chevaliers, truites de rivière et truites saumonées, écrevisses, etc.

Les escargots bourguignons sont connus dans le monde entier comme étant les plus succulents.

Citons encore, parmi les bons produits de cette région : les morilles de Courtivron et d'Oyonnax; les mousserons, les cèpes et autres champignons que l'on trouve en abondance dans les bois et dans les prés; les excellents légumes cultivés à Auxonne et dans les environs de Dijon.

Les fruits récoltés dans le verger bourguignon sont nombreux et tous succulents. Quelques-uns, telles, par exemple, les cerises de Saint-Brix, sont réputés.

Nous ne parlons que pour mémoire du cassis, avec lequel on prépare non seulement la célèbre liqueur dijonnaise, mais aussi un grand nombre de friandises; de la célèbre moutarde de Dijon qui, depuis des siècles, est, à juste titre, considérée comme la meilleure qui se puisse faire, et aussi des condiments assaisonnés au vinaigre, cornichons et autres, que l'on fait également à Dijon.

Ajoutons que dans le pays bourguignon on trouve aussi des truffes, moins parfumées sans doute que celles du Périgord ou du Lot, mais qui n'en sont pas moins précieuses pour donner de l'accent aux plats du terroir. A l'endroit des truffes bourguignonnes, Brillât-Savarin a été quelque peu sévère : « Elles sont dures, a-t-il dit, et manquent d'avoine », jugement assez malaisé à expliquer.

Dans un pays où se récoltent les vins les plus magnifiques de France (avec, bien entendu, ceux du Bordelais et de la Champagne), l'industrie fromagère ne pouvait manquer de fabriquer des produits excellents. Ceux de cette région sont tels. Citons, parmi les fromages les plus appréciés par les gourmets, le *bleu de Gex*, qui a quelque analogie avec le roquefort; le soumaintrin, le citeaux, le beugnon, le butteaux, le germigny, le pigny, le fameux fromage d'Epoisses (qui se fait dans l'Yonne), le saint-florentin, le fromage de Passin, qui, pour certains amateurs, est aussi bon que le meilleur gruyère; les divers fromages de chèvre du Morvan et, enfin, les fromages à la crème de Saône-et-Loire.

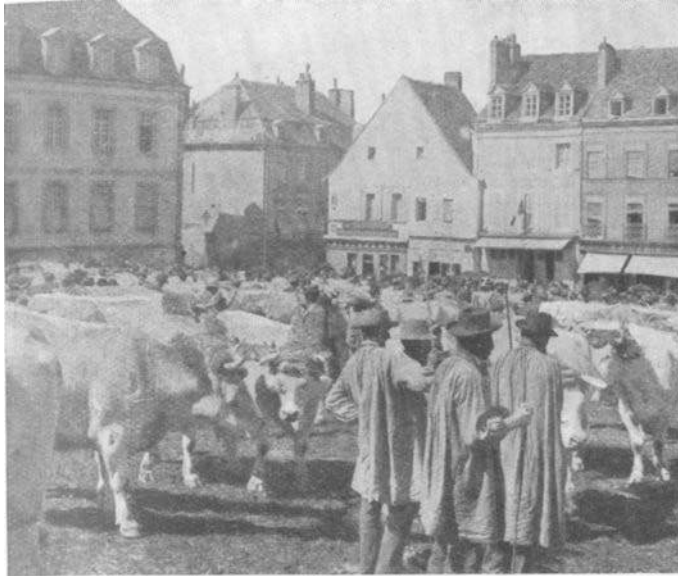
Depuis des siècles, le pays bourguignon est un pays de grandes liesses gastronomiques. Brillât-Savarin, qui était un Bourguignon du Bugey, a célébré la table de cette région et nous en a narré les fastes.

C'est surtout à l'époque des vendanges, ou, du moins, c'était jadis à cette époque qu'avaient lieu, dans ce pays, les repas les plus caractéristiquement bourguignons.

De ces repas magnifiques, Philéas Gilbert, fils de



Caisse de raisins et pommes exposés à la foire gastronomique de Dijon.



Bœufs charolais à la foire de la Saint-Ladre à Autun

la Bourgogne, nous a fait une bien jolie description : « De l'instant, dit-il, où le tambour communal avait battu le rappel du *ban*, où seuls avaient la parole les « pères de la vigne » et les maîtres en l'art de *provigner*, jusqu'au soir où se déversait dans les *ichuves* le dernier poinçon de raisins meurtris par le fouloir, tout était joie et chansons.

« Et, comme dédommagement du repas du milieu du jour, le menu du souper promettait une ripaille avec la *potée* traditionnelle, dont, à l'avance, vendangeurs et vendangeuses humaient les robustes et savoureuses senteurs. La *tisane de choux sucrée avec le lard*, comme disait Henri Second. Puis, il y avait l'oie à la *taribaude*, et la *brebis*, sacrifiée à l'occasion et métamorphosée en d'étranges — et, tout de même exquis — ragôts. La chair de cette brebis, afieldu le troupeau, avait bien parfois un goût de suint (et ne parlons pas de sa corlacidité!), mais, pour la faire passer, les cruches ventrues déversaient le vin frais et c'étaient « mangeailles » et « beuveries » à tirer-ligot...

« Ah! ces admirables repas bourguignons où l'on servait à profusion les mets les plus délectables, tels que : escargots préparés — naturellement! — à la mode de Bourgogne; meurette de poissons divers; andouillettes aux haricots; daube succulente de bœuf; où l'on nous donnait la traditionnelle *ferchuse* à la *ménagère*, la *flammiche aux poireaux*, la *jouée au lard*, et le *rigodon* bourguignon! »

A lui seul, l'escargot, préparé selon les rites bourguignons, dégusté brûlant au sortir de son bain de beurre alliacé, symbolise, peut-on dire, la Bourgogne gourmande. Mais il est, en cette terre favorisée par les dieux de la table, une infinité d'autres apprêts bien faits pour régaler les amateurs de bonne chère. Citons les plus caractéristiques des spécialités culinaires de cette région dont on trouvera les recettes à leur ordre alphabétique :

La *potée bourguignonne* qui, à peu de chose près, est semblable aux diverses potées de France, car chaque région de notre pays a sa potée, on le sait; la *meurette*; la *pochouse* et les diverses *matelotes* de poissons d'eau douce; le *beuf à la bourguignonne*, plat que par un raccourci heureux on désigne sous le nom de *bourguignon*, à Paris, et qui, naturellement, se prépare obligatoirement au vin rouge; la *rouelle de veau à la crème*; *Yandouille aux haricots blancs*; la *ferchuse* (déformation du mot *fressure*); la *daube bourguignonne*, la *flammiche aux poireaux*; la *jouée*,

sorte de flan à la crème garni de lardons et arrosé d'huile de noix; le *poulet au sang* (apprêt que l'on retrouve dans presque toutes les provinces françaises, mais qui, en Bourgogne, est fait d'une façon spéciale); les *pigeonneaux à la gobinette*; le *canard au laurier*; le *civet bourguignon*; le *râble de lièvre à la Piron*, création du maître Racouchot, qui est aussi le créateur du célèbre pâté qui porte son nom; l'*omelette au sang*.

Citons encore le *brochet à la crème*; l'*andouille* d'Arnay-le-Duc; *Vandouillette* de Sens; le célèbre *jambon persillé* de Dijon; le *sauçisson* de Belley (pays natal de Brillât-Savarin); les *queues d'écrevisses à la Nantua*; les *quenelles de brochet aux écrevisses*; le *poulet à la crème* de Pernollet; le *coq au chambertin*; le *porcelet à la bourguignonne*; le *rigodon au jambon* et toute la gamme des excellentes « charcutailles », saucissons, saucisses, boudins, pâtés de porc, que l'on prépare dans la Côte-d'Or, dans l'Ain, dans la Saône-et-Loire et dans l'Yonne, et qui sont d'admirables « éperons bachiques », pour les désigner par le nom dont les appelait Rabelais.

Parmi les gâteaux, entremets et pâtisseries de la région bourguignonne, nous citerons : le *rigodon* (qui se prépare aussi comme entremets); la *galette de basse Bourgogne* et





La fabrication des vins de Bourgogne vers 1470, d'après deux tapisseries anciennes.

celle de *haute Bourgogne* que l'on appelle *pognon*; les *crêpes*, appelées *matefains* en haute Bourgogne; les *bignes* ou *couques*; la *gougère* de Sens et celle d'Auxerre; les *corniottes* de Louhans; le *chamoure*, sorte de flan de courge, que l'on fait surtout dans le bas Maçonnais; le *tartouillat aux fruits*; la *tarte aux boulettes*; la *flamusse bressane*; les *gaudes*.

Comme friandises locales, nous citerons les *nonnettes* et *pain d'épice* de Dijon; les *biscuits* d'Avallon et ceux de Chablis; les *macarons* de Sens; les *meringues* de Chablis; les *massepains* d'Arnay-le-Duc; les *nougatines*; les *fondants* au cassis; les *cerises enrobées*; des *confitures* réputées, dont les plus connues sont le *raisiné* et la *confiture d'épine-vinette* de Chanceaux; les *bonbons à l'anis* de Flavigny, etc.

Citons enfin, pour clore la liste des produits locaux de la Bourgogne, le *cassis* de Dijon, la *prunelle* et *Yanisette* de Flavigny, liqueurs qui sont très appréciées.

**BOURGOGNE (Vins de).** — C'est sur le flanc exposé à l'est de la Côte-d'Or, entre Dijon et Santenay, que sont situés les vignobles qui produisent les raisins dont sont faits les grands vins de Bourgogne.

Cette partie du département de la Côte-d'Or, longue d'environ cinquante kilomètres, se divise en *Côte de Nuits*, allant de Dijon à Corgolin, et en *Côte de Beaune* de Ladoix-Serrigny à Santenay.

Les vins de la Côte de Nuits sont très corsés et nerveux. Ce sont de très grands vins, mais ils demandent un certain temps pour se bien développer.

Ceux de la Côte de Beaune sont fins et très bouquetés; jeunes, ils sont plus souples que ceux de la Côte de Nuits.

L'étendue du vignoble cultivé en Bourgogne est d'environ 30 000 hectares. Il produit environ un million d'hectolitres de vin d'une renommée mondiale.

Nous ne saurions mieux faire, pour dire ce que sont les vins de Bourgogne, que d'emprunter au D' Lavallo l'éloquente description qu'il en a faite :

« Exquise finesse dans le bouquet, saveur à la fois chaude et délicate, se prolongeant quelques instants et laissant une haleine douce et embaumée, couleur vermeille, limpidité parfaite, action bienfaisante sur les organes de la digestion, telles sont les hautes qualités qui font des vins de la Côte-d'Or les premiers vins du monde.

« Le vin, pour mériter tous les suffrages du gourmet, doit être d'une couleur pure et pas trop foncée. Aucun nuage, quelque faible qu'il puisse être, ne doit altérer sa transparence, et s'il est étendu en une mince couche sur une surface métallique, ou dispersé en gouttelettes, il ne doit être comparable qu'au rubis le plus pur.

« Le goût et l'odorat doivent être frappés à la fois par la saveur et l'arôme qui s'en dégagent et la perception doit être tellement commune à tous les organes du goût et de l'olfaction, qu'il soit impossible de dire quel est celui des organes qui est le plus impressionné. »

Voici la classification des vins de Bourgogne, faite

il y a plus de soixante ans par le D' Laval, classification qui est encore exacte aujourd'hui.

**CLASSIFICATION DES GRANDS CRUS DE LA BOURGOGNE. — Côte de Nuits.**

**GEVREY-CHAMBERTIN**

*Têtes de cuvées* : Le Chambertin; le Chambertin Clos de Bèze.

*Premières cuvées* : Le Clos Saint-Jacques; Fouchères; La Grande Chapelle; Mazy-Haut; Ruchottes du dessus; Charmes; Grillottes; Vérolles; Etrournelles; Castiers.

**MOREY**

*Tête de cuvée* : Le Clos de Tart.

*Premières cuvées* : Les Bonnes Mares (partie); Les Lambray; le Clos de la Roche.

**CHAMBOLLE-MUSIGNY**

*Têtes de cuvées* : Les Grands-Musigny; les Petits-Musigny.

*Premières cuvées* : Les Bonnes Mares (partie); les Varoilles; les Fuées; les Cras; les Amoureuses.

**VOUGEOT**

*Tête de cuvée* : Le Clos Vougeot.

*Premières cuvées* : Partie supérieure.

*Deuxièmes cuvées* : Partie centrale.

*Troisièmes cuvées* : Partie inférieure.

**FLAGEY-ECHEZEUX**

*Tête de cuvée* : Les Grands Echézeaux.

*Premières cuvées* : En Orveau; les Poulaillères; les Murs du Clos; les Echézeaux du dessus; les Achausses; les Cruots; les Champs-Traversins; les Rouge du bas; les Beaux Monts Bas.

**VOSNE-ROMANÉE**

*Têtes de cuvées* : La Romanée-Conti; les Richebourgs; la Tâche; la Romanée.

*Premières cuvées* : la Romanée Saint-Vivant; les Gaudichots; les Malconsorts; la Grande rue; les Varvilles-sous-Richebourg.

**NUITS-SAINT-GEORGES**

*Premières cuvées* : Saint-Georges; les Vaucrains; les Cailles Forêts; les Prulliers; aux Boudots, aux Cras, aux Murgers, aux Thorey; les Argillats; les Chabiots; Rousselot; aux Chaignots; Chaînes-quarte; aux Champs-Perdrix; les Charmottes; aux Crots; les Ferrières; les Procès; les Richemannes; les Roncières; aux Vignes-Rondes; les Poulettes.

**Côte de Beaune.**

**ALOXE-CORTON**

*Premières cuvées* : Le Corton Clos du Roy; les Renardes; les Chaumes; les Bressandes; les Perrières; les Fiètres; les Grèves; les Languettes; les Pougets; les Meix; la Vigne-au-Saint.

**PERNAND**

*Première cuvée* : Les Vergelesses.

**SA VIGNY**

*Premières cuvées* : Les Vergelesses; les Jarrons; les Marconnets Hauts et Bas; les Jarrons-les Guettes; aux Gravains; les Carrières.

**BEAUNE**

*Têtes de cuvée* : Les Fèves; les Grèves; Cras; Champs-Pimons.

*Premières cuvées* : Les Aigrots; les Avots; le Clos de la Mousse; la Mignotte; aux Couchériats; le Clos des Mouches; les Vignes-Franches; le Clos du Roi; les Blanchés-Fleurs; les Boucherottes.

**POMMARD**

*Premières cuvées* : Les Arvelets; les Rugiens; la Reufène; le Clos de la Commaraine; les Premiets et Jarolières; les Epenots; les Charmots; en l'Argillière et Pezerolles; les Boucherottes; les Poutures; les Croix Noires; les Chaponnières; les Rugiens-Haut; le Clos Blanc et le Clos de Cîteaux.

**VOLNAY**

*Têtes de cuvées* : En Cailleret, en Cailleret-Dessus; les Caillerets; en Champans, en Chevret, en Fremiets, la Pousse d'Or; les Angles et Pointes d'Angles; la Barre; Carelle; Sous-Chapelle et Rougirots, en l'Ormeau; les Mitans.

**MONTHÉLIE** (au-dessus de Volnay).

*Premières cuvées* : Champ Feuillot et Clos des Chênes.

**MEURSAULT**

*Têtes de cuvées* : Les Santenots du Milieu; les Santenots.  
*Premières cuvées* : Les Cras; les Clos des Mouches; les Pelures.



Le Bourguignon et la clef de sa cave. (Lithographie de V. Ratier.)

**CHASSAGNE-MONTRACHET**

*Premières cuvées* : Le Clos Saint-Jean; le Clos Pitois; les Torgeots; la Boudriotte; la Maltroie; les Brussanes; les Caillerets; les Changains.

**SANTENAY**

*Premières cuvées supérieures* : Le Clos Tavanne; les Gravières; les Bussanes.

*Premières cuvées* : En Boichot, en Beauregard, en Beaurepaire; la Maladière; le Grand Clos Rousseau; la Comme; en Passe-Temps.

Vins blancs de Bourgogne. — Les grands crus de la Bourgogne donnent aussi des vins blancs très réputés, certains en très minime partie, tels : Corton et le Charlemagne à Pernand. D'autres en quantité fort appréciable, et tous situés sur la côte de Beaune, dont voici le classement par commune :

**MEURSAULT**

*Têtes de cuvées* : Les Perrières dessus et dessous.

*Premières cuvées* : Les Santenots blancs; les Genevrières dessus; les Charmes dessus; les Bouchères; les Tessonns; la Goutte d'Or.

**PULIGNY-MONTRACHET**

*Tête de cuvée hors ligne* : Le Montrachet (sur Puligny et Chassagne).

*Premières cuvées* : Les Chevaliers-Montrachet; le Bâtard-Montrachet; les Caillerets; les Combettes; les Platières; les Référés et les Charmes.

On remarquera que l'on retrouve souvent dans les différentes communes les mêmes noms pour désigner les climats, comme par exemple : Cras, Charmes, Perrières, Combes, etc.

**BOURGUEIL (Vin de).** — Vin très réputé que l'on récolte en Indre-et-Loire, dans la commune de ce nom.

**BOURGUIGNONNE (À la).** — Voir au début de l'article BOURGOGNE.

**BOURRACHE.** — Plante herbacée, annuelle. Ses fleurs servent, en certaines régions, à faire des beignets. On utilise les jeunes feuilles pour condimenter les salades.

**BOURRICHE.** — Panier d'osier servant à expédier des fruits, du gibier, des huîtres, etc.

**BOURRIDE** (Cuisine provençale). — Pour un kilo de petits poissons variés, mettez dans une casserole : 2 litres d'eau, puis 2 oignons, 2 tomates, 2 gousses d'ail, le tout bien haché, et un bouquet garni.

Ajoutez un peu d'écorce d'orange amère; assaisonnez, puis ajoutez 2 bonnes cuillerées d'huile d'olive et un peu de safran. Mettez-y alors le poisson et cuisez à gros bouillons, pendant un quart d'heure.

Passez le bouillon au tamis, en écrasant les légumes. Liez ce bouillon avec deux jaunes d'œufs mélangés à de l'ailloli. Faites bouillir légèrement et versez dans une soupière sur des tranches de pain. Servez le poisson à part.

**BOURRU (Vin).** — Anciennement, le *vin bourru* était un vin aromatisé. On le préparait en mélangeant à du vin blanc (pour un muids) 2 pintes de très forte décoction de froment et des fleurs de sureau enfermées dans un sachet.

(Le *muids* était une ancienne mesure de capacité pour les grains et les liquides. Cette mesure variait selon les pays. Le muids de Paris valait 18 hectolitres. La pinte, ancienne mesure de capacité pour les liquides, valait, à Paris, 93 centilitres.)

Actuellement on appelle souvent *vin bourru* le vin nouveau.

**BOURSE-A-PASTEUR.** — Nom vulgaire d'une plante, appelée aussi *bourse-à-berger*, *bourselette*, très commune dans les terrains vagues. Se mange parfois en salade; cueillie au moment de la floraison, elle a une saveur qui rappelle celle du cresson.

**BOUTARGUE** ou **POUTARGUE.** — Préparation d'œufs de mulets séchés et pressés qui est une spécialité provençale. Pour la préparation voir HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre froids*.

**BOUTEILLE.** — L'œnologie ou science qui traite du vin donne au mot *bouteille* le sens suivant : « Fiote en verre, de forme et de couleur différentes suivant la nature du vin qu'elle doit contenir ». Cela veut dire que, lorsqu'on a à mettre en bouteille des vins du Bordelais, il ne faut pas les mettre dans des bouteilles destinées au vin de Bourgogne et réciproquement. Sans doute peut-on transgresser cette loi quand il s'agit de vins ordinaires, de *simples vins de table*, et actuellement la plupart de ces vins sont vendus en bouteilles dites *Saint-Galmier*. Ajoutons qu'en ce qui concerne les bouteilles de très vieux vins, des vins de grands crus, leur contenu doit être décanté en carafe pour le service; car le système de servir les bouteilles de très vieux vins couchées dans des paniers d'osier n'est pas approuvé par tous les gourmets.

**Contenance des bouteilles.** — Voici le décret réglant l'application de la loi du 1<sup>er</sup> janvier 1930.

**ARTICLE PREMIER.** — Il est interdit, sous réserve des dispositions du paragraphe 3 de l'article 2 ci-dessous, de mettre en vente, ou de vendre, des vins autres que les vins mousseux, les vins importés en bouteilles et les vins destinés à l'exportation, dans des bouteilles autres que :

1<sup>o</sup> Les bouteilles *bordelaise*, *bourguignonne* et *mâconnaise*, dont le type et la capacité sont indiqués au tableau annexé à la loi du 13 juin 1866, sur les usages commerciaux;

2<sup>o</sup> Les bouteilles qui correspondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE	CAPACITÉ
Double litre	200 centilitres
Litre	100 —
Demi-litre	50 —
Saint-Galmier	90 —
Anjou	75 —
Demi-Anjou	37,5 —
Fillette d'Anjou ou de Touraine	35 —
Vin du Rhin	72 —

La capacité indiquée au premier et deuxième paragraphes ci-dessus est celle du récipient mesurée au ras du goulot à la température de 15° centigrades. Cette capacité s'entend avec une tolérance de 2 p. 100 en plus ou en moins.

**ARTICLE DEUXIÈME.** — Un délai de six mois, à partir de la publication du présent décret, est accordé aux intéressés pour se conformer aux dispositions de l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus.

Toutefois, ce délai est réduit à deux mois pour les bouteilles du type Saint-Galmier.

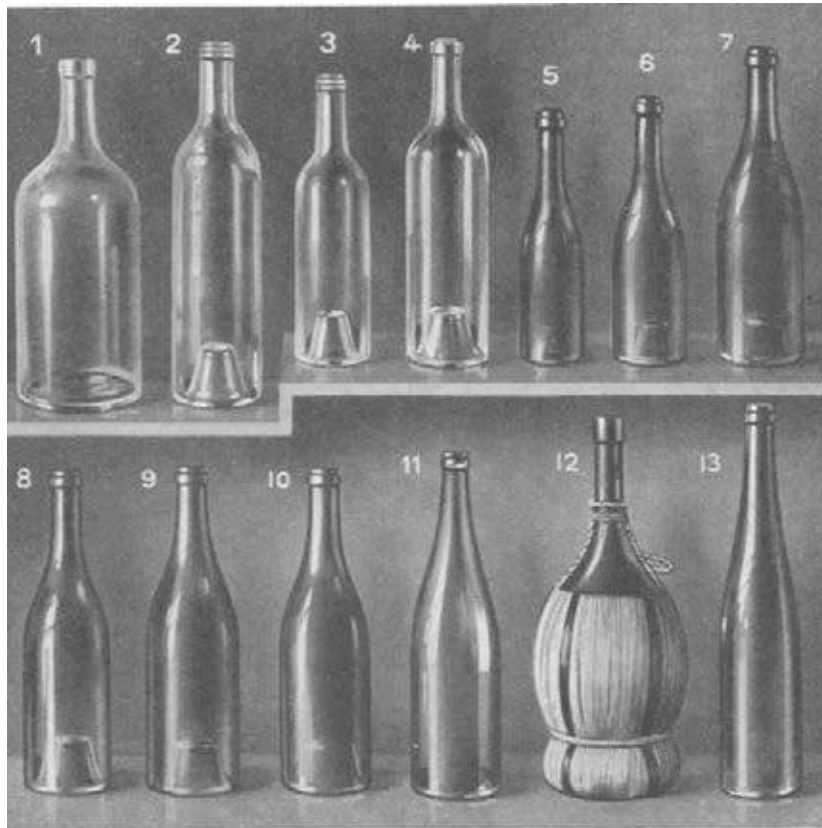
A l'expiration des délais sus-visés, il ne pourra être fait usage de bouteilles dont l'apparence extérieure répond aux types indiqués à l'article 1<sup>er</sup>, mais qui n'ont pas le minimum de capacité légale ou réglementaire, qu'autant que ces bouteilles porteront une marque ou une étiquette indiquant leur capacité.

Au cas où, conformément au paragraphe précédent, il sera fait usage d'une étiquette, celle-ci pourra porter, indépendamment de l'indication de la capacité minimum, l'indication du degré alcoolique du vin, dans le cas où cette inscription est obligatoire.

**ARTICLE TROISIÈME.** — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables :

1<sup>o</sup> Aux bouteilles contenant des vins provenant de récoltes antérieures à la publication du présent décret et mis dans desdites bouteilles avant cette publication;

2<sup>o</sup> Aux récipients autres



Bouteilles :

1. Double litre; 2. Litre; 3. Demi-litre; 4. Bouteille à Bordeaux; 5. Fillette d'Anjou; 6. Demi-Anjou; 7. Anjou; 8. Mâconnaise; 9. Champagne; 10. Bourgogne; 11. Saint-Galmier; 12. Fiasco de Chianti; 13. Flûte à vin d'Alsace.

que les bouteilles, tels que les carafes, brocs, pichets, etc., dans lesquels les vins de consommation courante sont servis par le vendeur pour être consommés sur place.

**BOUTEILLER (Charge de).** — Le bouteiller était autrefois, le serviteur qui avait la charge de diriger le service des vins, ou de la cave d'un roi, d'un prince ou d'un très grand seigneur. A la cour des rois de France, cette charge était tenue par un gentilhomme appartenant à la plus haute noblesse du royaume. Aujourd'hui, le mot *bouteiller* qui, d'ailleurs, ne s'emploie plus guère, est synonyme de *sommelier*. V. ce mot.

**BOUTER.** — Se dit des vins qui poussent au gras en devenant épais.

**BOUT-SAIGNEUX.** — Expression qui, en terme de boucherie, désigne le cou de veau ou de mouton.

**BOUVIÈRE.** — Poisson d'eau douce ressemblant à une petite carpe, mais sans barbillons. Se mange en friture, bien qu'il ne soit pas de très grande valeur au point de vue gastronomique. Il faut avoir soin d'enlever sa grosse poche de fiel, sans quoi sa chair est d'une extrême amertume.

**BOUVILLON.** — Jeune boeuf, ainsi nommé jusqu'à la perte de sa première dent de lait.

**BOUZY (Vin de).** — Vin blanc de la Champagne qui est classé en première place parmi les vins de cette région.

**BOYAUX.** — Intestins des animaux de boucherie. On utilise, surtout en charcuterie, les boyaux de porc. Ils sont employés pour la préparation des andouilles et andouillettes.

Ces pièces, qui relèvent du travail de la charcuterie, se préparent avec tous les boyaux de l'animal exception faite des *menus*, que l'on emploie comme enveloppe des saucisses, et du boyau *gras* que l'on utilise pour la préparation de certains saucissons, notamment de celui de Lyon. Pour la préparation des andouilles. V. ce mot.

Les boyaux de porc se divisent en deux catégories : les *grands* et les *petits*; les premiers comprennent les *chaudins*, le *rectum* et le *cacum*; les derniers sont les *menus*.

Avant d'être employés, les boyaux de porc doivent être préparés et nettoyés avec minutie.

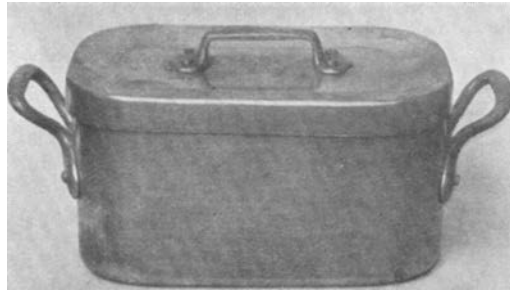
**BRABANÇONNE (À la).** — Garniture pour grosses pièces de boucherie, se composant d'endives et de pommes fondantes. Souvent on compose cette garniture avec des jets de houblon liés au beurre ou à la crème.

**BRAISAGE.** — Mode de cuisson s'appliquant à la plupart des substances alimentaires. Cette cuisson s'opère en vase clos, et à très court mouillement.

Aux mots *MÉTHODES* et *PROCÉDÉS CULINAIRES*, on trouvera toutes les indications relatives à la conduite des braisés. V. *MÉTHODES* et *PROCÉDÉS CULINAIRES*.

**BRAISER.** — Faire cuire divers aliments par braisage dans un ustensile spécial dit daubière ou braisière.

**BRAISIÈRE.** — Ustensile qui se fait en toutes sortes de métaux, cuivre étamé, nickel, aluminium,



Braisière. (Doc. Dehillerin, Phot. Laro)

fonte émaillée et aussi en terre ou en porcelaine allant au feu.

Cet ustensile, que l'on désigne aussi sous le nom de *daubière*, est généralement de forme rectangulaire et muni d'un couvercle s'emboîtant bien sur les rebords, et sur lequel on place (ou du moins on plaçait jadis, car les braisés se préparent maintenant au four, on n'emploie plus ce système) des cendres mélangées de braises incandescentes. On trouvera au mot *DAUBIÈRE* la reproduction d'une braisière ancienne.

En terminologie de restaurant (de mauvais restaurant disons-le tout de suite) on désigne sous le nom de braisière un fonds passe-partout que l'on confectionne avec des parures de viandes diverses et des os, et que l'on emploie pour la préparation des grandes sauces.

On emploie ce fonds en remplacement de *Vestouffade* (V. ce mot) et des fonds clairs de bœuf ou de veau, qui, concurremment avec le consommé blanc, doivent être employés pour le mouillement des rous.

**BRANDADE.** — Mode de préparation de la morue, très en vogue en Languedoc et en Provence. Ce plat, qui, comme la plupart des apprêts de ces régions, est condimenté à l'ail, se fait en travaillant vigoureusement à chaud la morue, à la cuiller de bois, et en lui ajoutant de l'huile mise petit à petit. V. *MORUE*, *brandade*.

**BRANDEVIN.** — Eau-de-vie de vin. V. *EAU-DE-VIE*.

**BRANDEVINIER.** — On désigne sous ce nom l'homme qui, dans certaines régions de la France, va, muni de son alambic, faire la distillation du vin, du marc ou des fruits.

**BRASSERIE.** — Usine où l'on fabrique la bière ou le cidre et, par extension, établissement où on le débite.

Les brasseries, très communes en Allemagne et dans la région de l'Est, ne se sont implantées à Paris et dans le reste de la France que vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, remplaçant peu à peu les anciens cafés.

Certaines brasseries ont servi de lieu de rencontre ou de réunion à de nombreux hommes politiques, à des artistes, des littérateurs et des bohèmes. Parmi celles qui ont disparu ou ont été transformées, on peut citer : la brasserie de la rue des Martyrs, où péroraient Nadar, Pelloquet, Privât d'Anglemont; où rêvait Villiers de l'Isle-Adam, où Baudelaire cherchait à « épater » le bon Monselet, où Courbet discutait avec Carjat.

La brasserie Pousset qui fut, un moment, un centre de littérateurs et de journalistes venant s'y rafraîchir et s'y reconforter après le théâtre, mais qui, à sa fin, était devenue un lieu de rendez-vous pour fonctionnaires départementaux ou coloniaux.

La brasserie du Petit-Poucet, où l'on pouvait rencontrer Ponchon, Grenet-Dancourt, où parfois Séverine s'amusait à préparer une salade de bœuf pour quelques amis.

La brasserie Steinbach, au Quartier Latin, où Jean Moréas faisait halte pour discuter avec Maurice Maindron ou Paul Mounet.

**BREAD CRUMP.** — Terme anglais signifiant mie de pain. Cette mie de pain, que l'on fait frire au beurre, se sert surtout avec le gibier de plume.

**BREAD SAUCE (Cuisine anglaise).** — Sauce composée de lait et de mie de pain. Se sert avec le gibier



Bouvières.

à plume rôti. (V. SAUCES). En même temps que cette sauce, on sert toujours en Angleterre du *bread crump*.

**BREAN.** — Variété de maquereau. Se prépare comme ce dernier. V. MAQUEREAU.

**BREBIS.** — Culinairement, la viande de brebis, quand elle est jeune, s'emploie comme celle du mouton. V. MOUTON.

Dans certaines régions du sud-ouest de la France, on sale la chair de brebis comme celle du porc.

**BRÉCHET.** — Os formant le thorax ou poitrine des volailles et des gibiers de plume. En pliant sans secousse le bréchet à droite et à gauche avec les doigts, on s'assure qu'il est souple; s'il obéit aux mouvements, on reconnaît que la volaille est tendre.

**BRÈDES** (Cuisine créole). — Nom donné dans quelques-unes de nos anciennes colonies à une préparation de différentes feuilles comestibles telles que cresson, pousses extrêmes de citrouille, chou, épinards, laitues. C'est un mets de l'île Bourbon qui est très rafraîchissant; on le sert avec du riz à la créole.

**Brèdes de chou.** — Prendre un chou blanc. Retirer de chaque feuille la grosse côte du milieu. Réunir en bouquets roulés une certaine quantité de feuilles. Les couper à mesure en minces lanières comme la choucroute.

Dans une coquille (V. ce mot), faire revenir, jusqu'à ce qu'il soit devenu blond, du lard coupé en losanges, ajouter une pointe de gingembre pilé fin, puis de la tomate hachée; mouiller d'un peu d'eau. Laisser bouillir 20 minutes; mettre dans cette sauce la julienne de chou. Cuire une heure et demie environ et servir en légumier avec riz à la créole à part.

**Brèdes de citrouille.** — Prendre une certaine quantité de pousses extrêmes de citrouille sur une étendue de vingt centimètres avec leurs feuilles et tiges. Détacher ces feuilles une à une. Laisser à chaque feuille un bout de tige d'un centimètre et en la brisant, la dépouiller tout au long de ses filandres. Supprimer boucles et boules vertes. Une fois cette opération terminée, laver soigneusement et tremper dans de l'eau froide. Egoutter. Placer dans une casserole assez de bonne graisse, avec assez de lard coupé. Dans cette graisse faire jaunir un oignon haché. Ajouter une grosse tomate en quartiers sans peau ni graines, du sel, de l'ail, du gingembre pilés au mortier. Cuire à l'étouffée quelques instants; mettre dans la casserole les citrouilles préparées et cuire à petit feu sans mouiller d'eau.

**Brèdes de cresson.** — Nettoyer le cresson comme pour une salade. Mettre assez de bonne graisse dans une coquille (cocotte en fonte) avec 150 grammes de lard coupé en morceaux épais, et un oignon haché. Laisser dorer. Ajouter, après les avoir pilées au mortier, deux gousses d'ail, une pointe de gingembre, du sel, puis une tomate pelée et épépinée, coupée en rondelles. Attendre que le tout soit bien revenu quelques instants avant de mouiller d'un grand verre et demi d'eau. Réduire la sauce légèrement et y placer le cresson, assez long à cuire. Servir dans assez de sauce avec du riz à la créole à part.

Au lieu de lard on peut employer un abattis de poulet que l'on cuit d'avance et on remplace l'eau par le jus pour la cuisson du cresson.

**Brèdes de laitues.** — Pour 6 personnes 3 à 4 laitues pommées. Nettoyer les feuilles. Les séparer en longueur par le milieu. Tremper dans de l'eau fraîche. Accommoder de la même manière que les *Brèdes de cresson* mais avec une sauce plus courte et moins de cuisson.

**Brèdes d'épinards.** — Même recette, mais au préalable blanchir les épinards avant de les mettre dans la sauce.

**BRÈME.** — Poisson que l'on trouve dans la plupart des rivières et des étangs de France. Il ressemble extérieurement à la carpe. Tous les modes d'appâts indiqués pour ce dernier poisson lui sont applicables.



brème.

(V. CARPE). On l'utilise surtout pour les matelotes et étuvées de poissons.

**Brème de mer.** — Poisson que l'on connaît aussi sous le nom de *canthère* et que l'on trouve dans la Méditerranée. On le prépare comme le bar. V. ce mot.

**BRESOLLES.** — Cet apprêt est dû, disent certains auteurs culinaires, au chef de cuisine du marquis de Bresolles, qui, tout naturellement, lui donna le nom de son maître. Voici comment on le prépare :

« Hachez finement 250 grammes de maigre de jambon avec oignons, un peu de ciboule, des champignons et une gousse d'ail. Assaisonnez cette farce de sel, poivre et d'un peu de muscade râpée, et ajoutez-lui un peu d'huile d'olive.

« Mettez une couche de cette farce dans une casserole en terre beurrée. Sur cette farce, placez des tranches minces de veau, de bœuf ou de mouton et continuez de garnir la casserole, jusqu'à un demi-centimètre du bord, en alternant farce et escalopes. Couvrez la casserole; cuisez au four.

« Démoulez sur un plat rond. Garnissez de marrons braisés; nappez avec une sauce demi-glace parfumée au madère ».

**BRESSE.** — Le nom de cet ancien pays de France est connu dans le monde entier à cause de l'excellence des volailles qu'on y élève et qui, à juste titre, sont considérées comme les meilleures que nous ayons en France.

Les poulardes et les chapons de Bresse ont été magnifiés par tous les « Pères de la table », et nombreux sont les poètes qui les ont chantés en vers plus ou moins éloquentes.

**BRESTOIS.** — Gâteau que l'on faisait autrefois à Brest; on le prépare ainsi :

Mettre dans un bassin en cuivre : 12 œufs et 500 grammes de sucre en poudre; battre ce mélange sur feu doux, comme une pâte à génoise.

Ajouter à cette composition 125 grammes d'amandes douces mondées, que, d'autre part, on aura pilées au mortier avec 3 œufs entiers. Parfumer cette composition de quelques gouttes d'essence de citron, d'un peu d'essence d'amandes amères et d'un petit verre de curaçao. Bien fouetter la composition pour la rendre mousseuse, et lui ajouter en dernier lieu 375 grammes de beurre fondu et 375 grammes de farine tamisée. Bien mélanger.

Mettre cette composition dans des moules à brioche beurrés. Cuire au four, à bonne chaleur douce. Ce gâteau, que l'on enveloppe dans des feuilles de papier étain, peut se conserver assez longtemps en parfait état. C'est une sorte de « *gâteau de voyage* ».

**BRETAGNE.** — Maints gastronomes, mal renseignés sans doute, disent (et écrivent) que la cuisine bretonne est généralement médiocre et que l'on ne trouve pas dans ce pays de spécialités culinaires dignes de l'attention du vrai gourmand.

Ce jugement est injuste. Elle ne saurait être médiocre, la cuisine d'une province où, depuis des siècles, on prépare un beurre qui peut rivaliser de finesse avec celui de Normandie, et où, en tout temps, on peut se procurer une crème exquise.

Comment pourrait-elle être mauvaise la cuisine d'un pays où abondent les meilleurs comestibles, qu'ils viennent de la mer ou qu'ils viennent de la



Carte gastronomique de la Bretagne.

terre, d'un pays où l'élevage produit de bons animaux de boucherie, des moutons surtout, tels ceux que l'on désigne sous le nom de moutons de pré-salé.

Et n'est-ce pas un pays de haute gastronomie que celui où de simples pêcheurs ont imaginé cette soupe marine excellente qu'est la *cotriade*, et où a été inventé un magnifique *beurre blanc*, rival en succulence de celui que l'on prépare en Anjou, dont on accompagne les brochets, les aloses de la Loire, et qui, toujours, ravit le vrai gourmand qui a la joie de le déguster.

Le garde-manger breton est bien fourni en produits comestibles de toute sorte, et tous sont de première qualité. Pêle-mêle, et sans les décrire longuement, énumérons les richesses de cette région.

Parmi les produits de la mer, citons les huîtres de Cancale, du Morbihan, des rivières d'Auray et de Belon; les palourdes, coques, coquilles Saint-Jacques, bigorneaux, ormers, haliotes; les langoustes, homards, crabes, crevettes, sardines de Lorient; les congres (avec lesquels on prépare la *cotriade*, chère aux pêcheurs bretons), soles, barbués, turbot, plies, maquereaux, harengs, thon.

Dans les rivières, on pêche les brochets, carpes, truites, anguilles, aloses; les saumons de l'Odet et de l'Aulne sont renommés.

Les viandes de boucherie sont de bonne qualité; les moutons sont de tout premier choix, ceux dits « pré-salé » surtout; la viande des porcs est excellente.

Parmi les volailles, il faut mentionner tout particulièrement les excellents *canetons* nantais, et aussi les succulents dindonneaux.

ordre alphabétique : la *soupe au sarrasin et au lard* de Cornouailles; la *cotriade*, soupe des pêcheurs bretons; les *jambons* de Morlaix; les *andouilles* et *sauccisses* d'Ancenis; les grosses *andouilles de Bretagne*; les excellents *boudins*; les *andouillettes* de Quimperlé; le *brochet au beurre blanc*; l'*alose à la crème*; le *lard nantais*; le *gigot de pré-salé aux haricots*, dit « à la bretonne »; les *galettes* et *crêpes de sarrasin*; le *pain d'avoine à la crème* de Quimperlé; les *crêpes dentelle* de Quimper; les *brioches* de Morlaix, les *gâtreaux* de Lorient et de Quimper, les *mingaux* de Rennes (sorte de fromage à la crème analogue aux crémets de Saumur); les *fouaces* et *guillarets* de Nantes; les *biscuits*, etc.

BRETON (Gâteau). — Quoique ce gâteau soit présenté sous le pavillon breton, il n'est nullement originaire du pays d'Armorique. Il a été créé, vers 1850,



Mise en boîte des sardines dans une usine des côtes de Bretagne.





Expédition des oignons par bateau dans un port breton

par M. Dubusc, chef des laboratoires de la maison Seugnot, rue du Bac.

Le breton se fait habituellement, ou plutôt se faisait, car bon nombre de ces gros entremets ne se font plus guère aujourd'hui, sous forme de gâteau monté, gâteau que l'on plaçait sur la table, en pendant soit avec un *mille feuilles*, soit avec toute autre aussi grosse pièce de pâtisserie. V. PÂTES DIVERSES. *pâte à breton*.

Le montage du breton s'exécutait en plaçant les uns sur les autres des gâteaux de calibres différents et glacés chacun avec du fondant de couleur différente et décorés.



Série des moules du gâteau breton. (Document Dehillerin. l'hot. Larousse.)

**BRETONNE** (À la). — La plupart des articles préparés à la bretonne comportent une garniture de haricots accommodés à la *bretonne* (V. HARICOTS, *haricots blancs*). Ainsi y a-t-il le *Gigot* ou *l'Epaule de mouton* ou *d'agneau à la bretonne*, que l'on sert rôti ou poêlé (plus rarement braisé) et que l'on accompagne desdits haricots V. AGNEAU et MOUTON.

Il y a encore la *Purée bretonne*, qui se fait avec les haricots préparés à la bretonne et se sert, éclaircie, en guise de potage, ou, tenue plus consistante, comme légume ou comme garniture de petites ou grosses pièces de boucherie.

Il y a enfin la *Sauce bretonne*, dont on nappe les œufs pochés ou mollets et les filets de poissons braisés, et qui, elle, ne comporte pas de haricots, mais se fait en additionnant de julienne fine de carottes, céleris, poireaux, fondue au beurre, du velouté réduit à la crème ou de la sauce vin blanc. V. SAUCES et SOLE, *sole à la bretonne*.

**BRETONNEAU.** — Anciennement, on appelait ainsi le turbot en Normandie.

**BRETZEL.** — Pâtisserie allemande et alsacienne tournée en forme de nœud non serré, dure, saupoudrée de sel et de grains de cumin. On mange les bretzels en buvant de la bière.

**BRIDAGE.** — Action de brider la volaille, le gibier.

**BRIDER.** — Opération consistant à passer, avec une forte aiguille, dite *aiguille à brider*, une ficelle maintenant les cuisses et les ailes d'une volaille ou d'un gibier de plume.

Le bridage des volailles et gibiers comporte un troussage de la pièce qui diffère selon la nature de l'apprêt final.

Pour les pièces devant être rôties, les pattes sont laissées en dehors; pour celles devant être braisées, pochées ou poêlées, les pattes sont rentrées dans la peau.

Avant d'être bridées, les volailles et gibiers doivent être « habillés », c'est-à-dire plumés, vidés, flambés et épluchés.

**BRIE.** — Nom d'un ancien pays de France, situé à l'est de Paris et qui avait pour capitale la ville de Meaux. On divisait autrefois ce pays en trois régions : la Brie champenoise (Meaux), la Brie française (Brie-Comte-Robert) et la Brie pouilleuse (Château-Thierry). Ces régions faisaient partie du gouvernement de Champagne.

Le nom de la Brie est connu dans le monde entier à cause des excellents fromages que l'on y fabrique.

Cette région ne compte pas d'autres spécialités gastronomiques. Sa cuisine est celle de l'Île-de-France



Bretzels en cours de préparation et bretzels terminés

et est, par conséquent, semblable à celle qui constitue le fonds culinaire parisien.

Fromages de Brie. — Dans une étude consacrée, en 1863 aux fromages de Brie, on lit ceci : « On vend par an, dans le département de Seine-et-Marne, pour douze millions de fromages. A Meaux seulement on en vend pour 4 420 000 francs et à Crécy pour 1 300 000 francs. On distingue deux qualités de fromages de Brie : les fromages maigres, faits avec le lait écrémé, et les fromages gras, faits avec le lait tel qu'il sort du pis de la vache. Ces derniers, quand ils sont faits, comme dans le canton de Nangis, avec le lait pur des deux traites du matin et du soir sans qu'on les écrème, sont d'une grande finesse. « Ce sont des fromages ainsi fabriqués, dit M. Teyssier des Forges, qui ont été servis au Congrès de Vienne, où ils ont été proclamés les premiers du monde. »

Il semble que ce jugement, porté en 1863 sur les fromages de Brie du temps n'est pas exagéré, car la qualité de ces fromages actuels est encore excellente.

Les fromages de Brie dits de *Meaux* ou de *Coulmiers* sont surtout bons à consommer d'octobre à mai. Le fromage dit *brie de Melun* se consomme toute l'année.

**BRIGADE DE CUISINE.** — On désigne sous ce nom, en hôtel ou en restaurant, l'ensemble des ouvriers d'une cuisine.

En principe, une brigade de cuisine, dans une maison quelque peu importante, brigade qui est placée sous les ordres d'un chef (qu'en argot professionnel on appelle *gros bonnet*), est composée d'un *chef saucier*, qui, en général, est considéré comme le sous-chef de la brigade; d'un *entremetier*, qui a dans ses attributions la préparation des potages, des légumes et des entremets de douceur; d'un *rôtisseur*, qui, en plus des rôtis divers, a à préparer les fritures et les grillades; et enfin d'un *garde-manger*, qui non seulement a la charge de conserver tous les comestibles crus ou cuits, mais doit aussi préparer les plats froids, tels que : *galantines*, *terrines*, *pâtés*, *mousses*, etc. C'est aussi lui qui doit faire les gelées, et enfin il a également dans ses attributions le détaillage de toutes les viandes de boucherie, des poissons, des volailles, du gibier, etc. Il a également à s'occuper de la préparation de tous les hors-d'œuvre froids qui relèvent du service de la cuisine.

Suivant l'importance de la maison, des aides de cuisine, dit *commis*, en nombre plus ou moins grand, sont adjoints à chaque chef de partie.

Si la maison est très importante, et le travail par conséquent plus considérable, certaines de ces parties (on appelle *partie* tel ou tel service de la brigade)

sont doublées. Ainsi celle des *sauces* comporte un deuxième service, dirigé par un chef spécial, celui du *poisson*; *l'entremets* devient une partie distincte, avec, toujours, un chef à sa tête, le chef potagiste, dit aussi *potager*; la *rôtisserie* s'adjoint un ouvrier ayant la charge des grillades et, naturellement, appelé *grillardin*.

Dans une maison plus importante encore, le service de la rôtisserie comporte, en plus du rôtisseur proprement dit, et du grillardin, un *friturier*, substantif qui ne figure pas sans doute dans les dictionnaires, mais qui est admis en terminologie culinaire et qui, d'ailleurs, dit bien ce qu'il faut dire.

Egalement, le service du garde-manger est quelquefois assuré, en plus du chef proprement dit de cette importante partie, par des chefs spécialistes s'occupant, l'un de la partie des hors-d'œuvre, l'autre de celle de la boucherie.

Dans les maisons de bouche très importantes, maisons dont les brigades sont dirigées par un chef et un sous-chef, il y a aussi une brigade spéciale pour la pâtisserie, brigade comportant un chef pâtissier et un ou plusieurs aides, un chef confiseur et un chef glacier.

De plus, dans de nombreuses maisons, la brigade comporte un *annonceur* des commandes, qu'en argot de cuisine on appelle *aboyeur*.

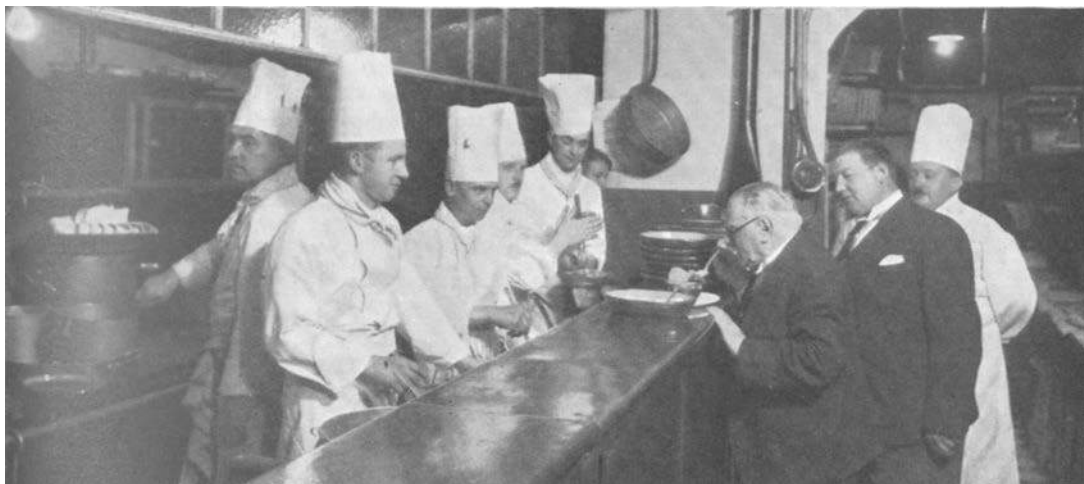
L'art de diriger la brigade d'une cuisine de grande maison est un art difficile. Un chef de cuisine doit être non seulement un homme connaissant à fond son métier, son art devrions-nous dire, mais aussi un parfait administrateur. Le temps n'est plus (si toutefois il a jamais existé) où, dans les grandes maisons, on faisait la cuisine sans compter. Aujourd'hui, plus que jamais, dans une cuisine de restaurant ou d'hôtel, tout doit être organisé, tout doit être prévu et exécuté de telle sorte que, tout en étant excellents, les mets ne coûtent que ce qu'ils doivent coûter et pas davantage.

Dans un établissement moderne, la cuisine est un département qui ne doit pas être en perte. Elle doit donner du « rendement ».

Sans doute, dans certains cas, le souci d'obtenir ce rendement nuit-il un peu à la qualité des apprêts.

Du travail de ces maisons, disons seulement qu'il est des plus critiquables et peu fait pour rehausser le prestige de la cuisine française.

A la fin du xix<sup>e</sup> siècle et au début du siècle présent, il y a eu un grand nombre de chefs de cuisine (célèbres gros bonnets) qui ont dirigé des brigades et dont tous les chefs de partie sont, par la suite, devenus eux-mêmes des gros bonnets illustres ou des chefs d'entreprises non moins illustres. Parmi ces grands



Une brigade de cuisine. (Cuisine de l'« Ecu tie France ». Phot. Larousse.)

chefs, il nous semble juste de citer ceux que nous avons connus particulièrement et sous les ordres desquels nous avons eu le très grand honneur de travailler plus ou moins longtemps. Ce sont, par ordre chronologique : MM. Prat, qui longtemps dirigea les cuisines du Grand-Hôtel à Paris; Jean Giroix, qui fut longtemps directeur des cuisines de l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo; Léopold Mourier, qui, après avoir dirigé en chef les cuisines du feu restaurant Maire, devint le grand maître de maisons illustres, telles que le Café de Paris, Armenonville, le Pré-Catelan, Fouquet, etc.

Citons encore (en faisant pour lui une mention spéciale) le maître illustre de la cuisine contemporaine, le grand Escoffier (mort en 1935), qui, après avoir dirigé en chef les cuisines du Petit Moulin-Rouge, prit la direction de celles, non moins célèbres, du vieux restaurant Maire, du Grand-Hôtel de Monte-Carlo, du Savoy, à Londres, et termina sa carrière active au Carillon Hôtel de Londres; Philéas Gilbert (le meilleur auteur culinaire de notre époque), Tony Girod, Ninlias, Argentier, Prosper Drenault, Prosper Salles, Deland, etc.

Dans cette courte notice sur la brigade de cuisine, il ne nous est pas possible de donner les noms de tous les gros bonnets de notre temps, qui ont illustré l'art culinaire. Citons seulement des chefs de cuisine des grandes maisons particulières, tels que les Urbain Dubois, les Emile Bernard, les Armand Gouffé, les Joseph Favre, les Gastilleur, qui dirigèrent, les uns, les cuisines de maisons impériales, royales, princières, les autres, les cuisines de grands cercles, où, on le sait, on faisait jadis, et on fait encore, du très beau travail.

**BRIGNOLE.** — Sorte de prune séchée qui tire son nom de la ville de Brignoles (Var). Se prépare en compote, comme les abricots secs et les pruneaux.

**BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme).** — Magistrat, homme politique et gastronome français, né à Belley en 1755, mort à Paris en 1826.

D'abord avocat au tribunal de Belley, député à l'Assemblée nationale en 1789, maire et commandant de la garde nationale de Belley en 1793, proscrit sous la Terreur, il se réfugia en Suisse, puis en Amérique, où il passa trois ans.

Retourné en France en septembre 1797, après avoir été rayé de la liste des émigrés, il fut successivement commissaire à l'armée d'Allemagne, sous Augereau, puis commissaire du pouvoir exécutif auprès du tribunal de la Seine-et-Oise et enfin membre du tribunal de cassation (Germinal an VIII).

Il a publié divers opuscules : *Vues et projets d'économie politique* (1801); Fragment d'un ouvrage manuscrit intitulé *Théorie judiciaire* (1808); *De la Cour suprême* (1814); *Essai historique et critique sur le duel* (1819).

Mais ces travaux n'auraient pas sauvé son nom de l'oubli s'il n'avait publié, peu avant sa mort, *la Physiologie du goût*, ouvrage gastronomique auquel il travailla depuis longtemps et qui est un des meilleurs que nous possédions.

**BRILLAT-SAVARIN.** — Mode d'apprêt des petites pièces de boucherie, principalement des noisettes d'agneau ou de mouton. La garniture de ces pièces se compose de petites cassolettes en appareil à duchesse garnies de salpicon de foie gras et de truffes, et de pointes d'asperges vertes au beurre.

**BRILLAT-SAVARIN (fromage).** — Fromage normand qui peut être consommé toute l'année.

**BRILOLI** (Cuisine corse). — Bouillie de farine de châtaignes, préparée comme la polenta, additionnée de lait ou de crème.

**BRINDE.** — Mot qui, en vieux français, désignait un vase à anses dans lequel on mettait du vin.

**BRINZEN.** — Fromage hongrois qui est fait avec du lait de brebis, fraîchement trait, et additionné de présure d'estomac de porc. Il est séché 10 à 12 jours, pétri avec 3 p. 100 de sel, puis mis dans des tonnelets où il est foulé.

**BRIOCHE.** — Gâteau en pâte levée auquel on donne souvent la forme d'une couronne ou bien celle d'une boule surmontée d'une tête.

Le nom de cette pâtisserie viendrait, d'après certains étymologistes, des mots anciens *bris* et *hocher* (remuer) qui, réunis, auraient formé le mot *brioche*. Cette étymologie, qui paraît un peu fantaisiste, est, aujourd'hui, généralement adoptée. Cependant, quelques auteurs disent que ce mot viendrait plutôt de Brie, nom d'un pays de France réputé pour l'excellent fromage qu'on y fabrique et où, dit-on, aurait été inventé ce gâteau. D'après ces mêmes auteurs, la pâte à brioche était faite primitivement avec du fromage de Brie.

Jusqu'au milieu du xviii<sup>e</sup> siècle, les brioches étaient confectionnées à Paris avec du levain de boulanger; l'usage de la levure de bière, employée depuis longtemps en Pologne et en Autriche, fut introduit en Alsace et en Lorraine à la suite du transfert à Lunéville de la cour du roi Stanislas. Anciennement, les brioches de Gisors et de Gournay, grands centres du marché du beurre, étaient réputées.

Voici le procédé de fabrication, d'après M. Sansvoisin : « A Gisors, les jours de marché ou de fêtes, on débite jusqu'à 250 et 300 kilogrammes de brioches. La pâte se fait la veille (un kg de farine, dont un quart pour le levain, 10 g de levure, 7 ou 8 œufs; on mélange ensuite avec le levain et 800 g de beurre, en rompant la pâte, ce qui « use le beurre »). La pâte est conservée dans une terrine, et on moule juste au moment de mettre au four. Ainsi préparée, la brioche reste légère, se conserve bien, garde le goût du beurre, sans relent de levain. »

**Brioche (faire une).** — « Faire une brioche » équivaut à commettre une faute en quelque matière que ce soit.

Voici l'origine de cette expression : Lors de la fondation de l'Opéra en France (qui remonte tout au moins aussi haut que l'invention de la brioche), les musiciens de l'orchestre avaient imaginé de punir d'une amende ceux des exécutants qui avaient manqué aux règles de l'harmonie. Le produit de ces amendes servait à l'achat de brioches que l'on mangeait en commun, lors d'une réunion qui avait lieu à date fixe. Les musiciens qui avaient été punis d'une amende portaient, suspendu à la boutonnière, un insigne représentant ce petit gâteau.

Ces faits furent connus bientôt du grand public et ainsi cette expression, « faire une brioche », passa dans la conversation courante pour signifier que l'on avait commis une bêtise ou fait une faute.

**Pâte à brioche ordinaire.** — Au mot PÂTES, on trouvera une recette détaillée pour préparer la pâte à brioche ordinaire. Nous donnons ici diverses méthodes pour apprêter des entremets faits avec cette pâte.

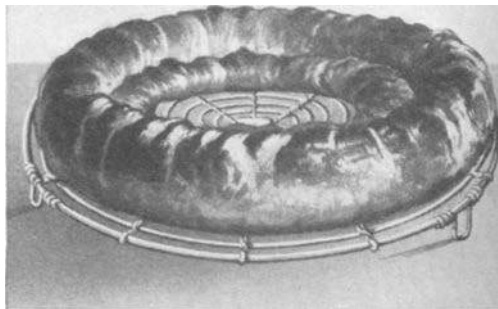
**PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 250 g; œufs, 6; levure, 15 g; sel, 15 g; sucre, 25 g; eau tiède, un dl.

**PROCÉDÉ.** — Opérer pour préparer cette pâte ainsi qu'il est dit à la recette de la *Pâte à brioche*. V. PÂTES.

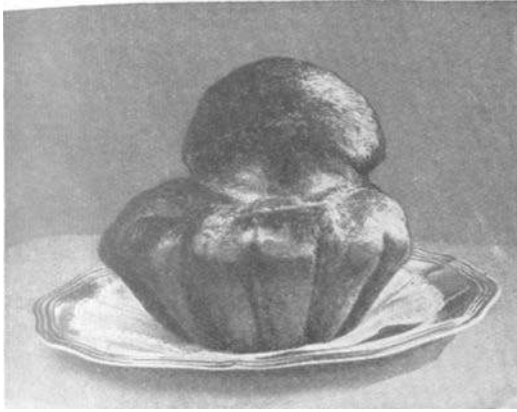
**Pâte à brioche commune.** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; œufs, 4; levure,



Jean Anthelme Brillat-Savarin.



Brioche en couronne. (Phot. Larousse.)



Brioche ordinaire à tête.

15 g; sel, 15 g; sucre, une pincée; lait tiède, un décilitre et demi.

Pâte à brioche mousseline. — Paire la pâte ainsi qu'il est indiqué pour la brioche, avec 400 grammes de beurre pour 500 grammes de farine. Ajouter à cette pâte 60 grammes de beurre ramolli par livre.

*Nota.* — Avec les pâtes à brioche dont les recettes sont données ci-dessus, ainsi qu'avec celle dont la recette est donnée au mot Pâte (V. PÂTES), on peut préparer, indépendamment des brioches proprement dites (brioches à tête, petites ou grandes; brioches en couronne; brioches mousseline, etc.) un grand nombre d'entremets divers.

Ces mêmes pâtes sont employées pour la confection des timbales d'entremets ou d'entrée, des rissoles, des flans d'entrée ou d'entremets, et pour la confection d'un grand nombre d'autres préparations de cuisine ou de pâtisserie.

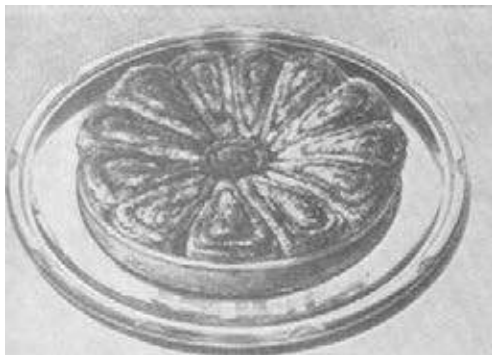
On prépare aussi pour la confection de divers hors-d'œuvre ou de certaines petites entrées chaudes, une pâte à brioche dite « commune » dont nous donnons les proportions ci-dessus.

C'est surtout cette dernière pâte que l'on utilise pour la préparation du coulibiac, pâté chaud russe (V. COULIBIAC), des rissoles et autres apprêts de cuisine.

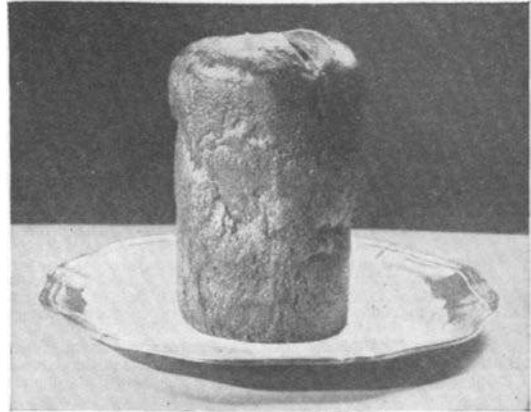
Brioche en couronne. — Se prépare avec l'une ou l'autre des pâtes dont les recettes sont données ci-dessus.

Rouler la pâte en boule, mettre cette boule sur une plaque; la façonner en forme de couronne. Pratiquer de légères incisions sur cette couronne de pâte. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à chaleur modérée.

Brioche au fromage. — Se prépare, en moule godronné, ou en couronne, avec de la pâte à brioche ordinaire à laquelle on a ajouté du fromage de gruyère



Brioche Goubaud. (Phot. Larousse.)



Brioche mousseline. (Phot. Larousse.)

détaillé en très petits dés, ou râpé (250 g de fromage pour 2 kg de pâte).

**Brioches garnies à la bohémienne, dites aussi bouchées glacées.** — Brioches minuscules, évidées aux trois quarts, fourrées avec des appareils divers : *mousses, purées, salpicons, etc.*

**Brioche Goubaud.** — Foncer un moule à manqué beurré avec de la pâte à brioche. Remplir ce moule avec de la pâte semblable que l'on aura roulée en paupiettes, fourrées, ces dernières, d'un salpicón de fruits confits macérés au rhum ou autre liqueur. Faire lever la pâte dans un endroit tempéré. Dorer, cuire au four. Au sortir de cuisson, abricoter le dessus de l'entremets.

**Brioche mousseline.** — Se prépare dans un moule rond uni, à rebords assez élevés, et dont on augmente encore la hauteur, en les entourant, dans la partie supérieure, d'une bande de papier d'office beurré, maintenu en place par une ficelle.

Remplir ce moule bien beurré, aux deux tiers seulement, avec de la pâte fine à brioche.

Faire lever la brioche dans ce moule. Cuire au four, à chaleur modérée.

*JVoto.* — La pâte de cette brioche étant très levée, ce gâteau est d'une extrême légèreté.

**Petites brioches.** — Se font dans des petits moules godronnés, dits « moules à brioche », comme la grosse brioche à tête dont la recette est donnée ci-dessus.

**Grosse brioche à tête.** — La brioche, telle que les amateurs de cet excellent gâteau la préfèrent. On la prépare ainsi :

Mettre dans un grand moule godronné beurré, dit moule à brioche, une boule de pâte à brioche le remplissant jusqu'à un doigt du bord. Faire un trou dans le milieu de cette pâte, en y enfonçant les trois doigts. Mettre dans ce creux une boule de pâte à brioche plus petite que l'on aura amincie en pointe dans sa partie inférieure. Pratiquer des incisions légères sur le dessus de la pâte placée dans le moule. Dorer à l'œuf et faire cuire au four, à bonne chaleur.

La brioche à tête peut se faire sans moule, en plaçant la boule de pâte sur une plaque d'office beurrée, et en procédant, pour le surplus, ainsi qu'il vient d'être dit.

**Briochin aux fruits.** — Foncer avec de la pâte à brioche très ferme un cercle à flan à rebords assez élevés, mis sur une plaque d'office beurrée. Garnir le fond du flan avec de la frangipane. Placer sur cette frangipane les fruits indiqués, escalopes ou détaillés en gros salpicón et macérés au kirsch, au marasquin ou à tout autre liqueur. Recouvrir ces fruits d'une couche de pâte à brioche. Faire lever pendant une heure. Dorer; cuire au four, à bonne chaleur. Saupoudrer le gâteau de sucre glace.

On peut garnir cet entremets avec toute sorte de fruits : cerises énoyautées; moitiés d'abricots; pommes

reINETTE préparées comme pour charlotte; pruneaux cuits et énoyautés, etc.

**BRIOLET.** — En argot, synonyme de piquette. Allusion au petit vin de Brie qui est assez médiocre : « C'est du vin de Brie, il fait danser les chèvres ». (Caillot, 1829.)

**BRIOMME.** — Autre nom de la chayotte, légume de la famille des cucurbitacées. V. CHAYOTTE.

**BRISSE (Le baron).** — Lieutenant de louveterie et auteur culinaire :

Le baron Brisse avait pour parler de la cuisine un langage imagé. Ses recettes étaient romancées. Elles n'étaient pas toutes d'ailleurs rigoureusement exactes, et, le plus souvent, elles étaient même inexécutables. En cela, le baron Brisse ressemblait fort au bon Alexandre Dumas qui, dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, donne de bien étranges recettes...

Ainsi le baron Brisse, parlant des dindonneaux, disait qu'ils étaient « dans leur fleur ». Il appelait la tomate « moutarde rouge ». « Il y a, disait-il, entre un maquereau et un rouget, autant de différence qu'entre un meunier et un évêque. »

Il estimait, remarque assez curieuse, « que la disparition des hors-d'œuvre chauds était le résultat du développement excessif donné aux jupes des femmes. » Cela, il récrivait en 1866, dans *la Liberté*, à l'époque où sévissait la monumentale crinoline. Et, pour justifier ses dires, il disait que : « Dans une maison bien administrée, le surplus de dépenses d'un côté doit s'économiser de l'autre. »

Ses principaux ouvrages sont : *la Cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages* (P. Marpon et Flammarion, sans date) ; *les 365 menus du baron Brisse* (*la Liberté*, 1867, in-12) ; *la Petite cuisine du baron Brisse* (*le Petit Journal*, 1870) ; *les 366 menus* (P. Donnaud, 1872, in-12) ; *la Cuisine en Carême* (P. Dentu, 1882, in-12).

**BROCCIO.** — Promage de Corse que l'on peut consommer de mars à juin.

**BROCHE.** — On désigne sous ce nom l'ustensile que l'on emploie pour faire rôtir les aliments devant le feu.

Il est des broches de différents systèmes. Il en est où les pièces à rôtir sont placées horizontalement et d'autres où les pièces sont placées verticalement.

Des mécanismes actionnés à la main ou par des moteurs font tourner lentement les pièces à rôtir. V. TOURNE-BROCHE.

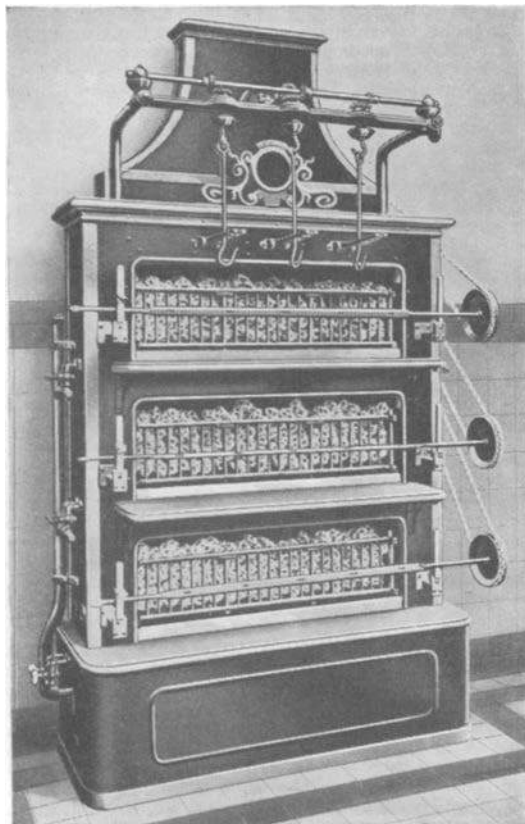
Les gourmands n'admettent que les rôtis cuits à la broche, et, précisent-ils, cuits non pas devant un feu de houille, mais bien devant un feu de bois.

Anciennement, c'est ainsi que, dans les grandes, comme dans les petites maisons, on préparait les rôtis, quels qu'ils soient.

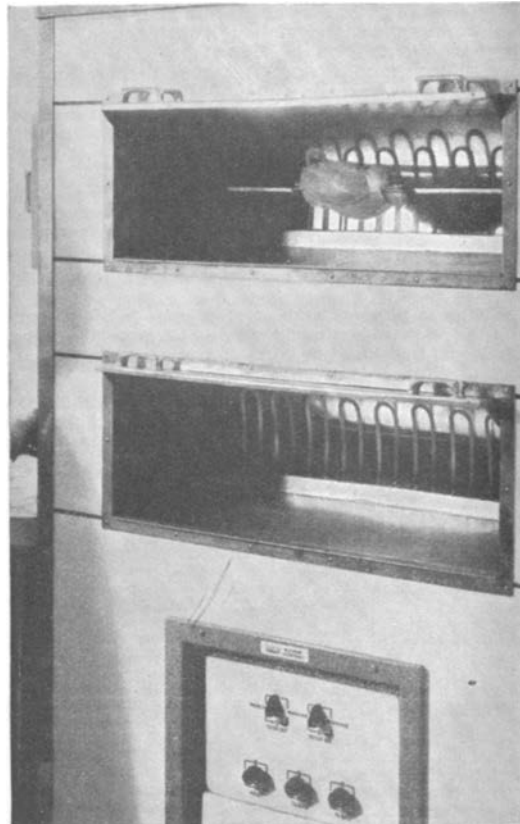
Il en va un peu différemment aujourd'hui. L'outillage culinaire s'est grandement perfectionné, cela pour mieux s'adapter aux besoins de l'existence. Cette transformation des ustensiles de cuisine n'est pas toujours approuvée par les gastronomes puristes qui n'admettent pas que l'on abandonne les vieux systèmes culinaires, et qui voudraient, qu'aujourd'hui encore, on n'utilisât pour faire la cuisine et surtout pour cuire les aliments, que les archaïques appareils dont usaient nos pères.

Sans doute, une pièce de boucherie, une volaille, un gibier, ou tout autre article, cuits suivant les vieilles méthodes, c'est-à-dire à la broche, et seulement devant une grande flambée de bois sec, avaient bien du charme et toujours étaient savoureux, mais les conditions du travail culinaire ont changé et l'outillage de la cuisine a dû être modifié pour répondre à des besoins nouveaux.

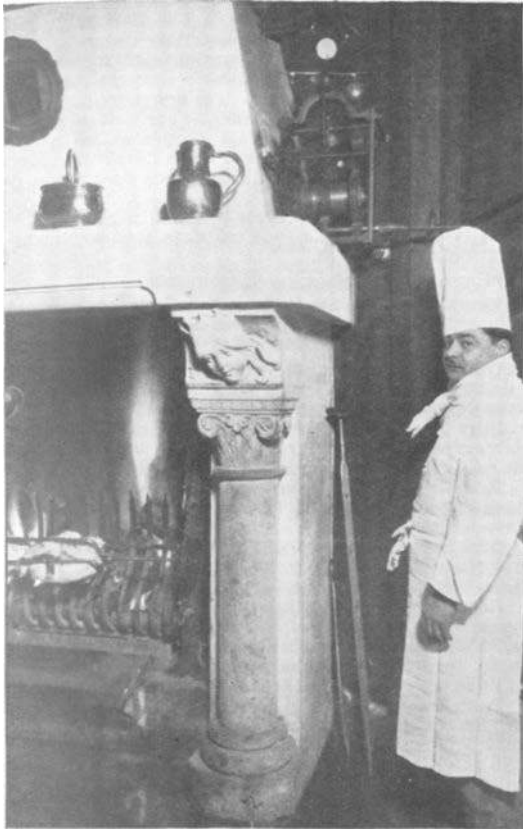
Aussi, aujourd'hui, voit-on, dans maints établissements, non seulement des broches au gaz, mais



Broche à rôtir au gaz.  
(Appareil et Phot. de Constructeurs associés de Paris.)



Broche à rôtir électrique.  
(Appareil Alstom. Phot. C. P. D. E.)



Broche avec mécanisme mû à la main devant un feu de bois.  
(Rôtisserie de la Reine Pédauotte. Phot. Larousse.)

encore des broches à l'électricité. De tels appareils, qui sont bien différents de ceux qu'employaient nos pères, sont néanmoins excellents et permettent d'obtenir des rôtis de cuisson parfaite.

Et aussi sont excellents, quoi qu'en puissent dire certains gastronomes trop férus des choses du passé, les rôtis au four lorsqu'ils ont été faits avec tout le soin voulu.

Pour ces rôtis (aujourd'hui, on les fait ainsi presque partout) on a d'ailleurs créé des appareils spéciaux qui permettent d'embrocher les pièces mises à cuire dans le four, afin de les isoler, ainsi que cela se fait pour les pièces cuites à la broche, de la plaque ou de la lèche-frite.

Si l'on part de la broche qu'utilisaient nos ancêtres pour arriver à la broche électrique moderne, on peut constater que, de siècle en siècle, des perfectionnements toujours plus grands ont été apportés à cet ustensile.

**BROCHET.** — Poisson d'eau douce qui a le corps allongé, le museau large et plat, la bouche fendue jusqu'au delà des yeux, formidablement dentée (700 dents). Le dos un peu aplati est vert-foncé, le ventre blanc, les flancs sont à reflets dorés, les nageoires rougeâtres. Le brochet se plaît dans les eaux douces,



Brochet.

vives ou dormantes, où il détruit d'énormes quantités de poissons. Sa chair blanche et ferme est très estimée. La laitance et les œufs du brochet sont légèrement toxiques, surtout à l'époque du frai (février-avril).

**Brochet au beurre blanc.** — En pays angevin, comme en pays nantais, les recettes sont nombreuses pour préparer le *beurre blanc*, sauce exquise, qui est l'accompagnement quasi-obligatoire des brochets et des aloses de la Loire.

Voici quelques recettes locales pour préparer ce plat.  
**PREMIÈRE RECETTE.** — Préparer le court-bouillon habituel, le faire bouillir environ une demi-heure. Plonger le brochet dans le court-bouillon tiède. Dès que l'ébullition repart, retirer la poissonnière sur le coin du fourneau et laisser pocher de 25 à 30 minutes et retirer entièrement la poissonnière du feu.

Durant ce pochage, préparer une réduction de vinaigre, dans lequel on mettra 2 ou 3 échalotes hachées, une pincée de sel et un tour de moulin de poivre. Laisser réduire de moitié, retirer sur le coin du fourneau. (Il faut à ce moment éviter une forte chaleur.)

On aura ramolli sur une assiette un bon morceau de beurre; l'incorporer peu à peu dans la réduction, en le fouettant vivement avec un fouet en bois. Il deviendra mousseux sans être liquide, et acquerra cette blancheur qui lui est particulière.

Égoutter à ce moment le brochet; le dresser sur un plat long très chaud et le napper vivement avec le beurre blanc, dans lequel on aura mis au dernier moment une pluche de persil frais.

**DEUXIÈME RECETTE.** — Cuire un brochet de 750 grammes dans un court-bouillon peu abondant, composé de vin blanc, eau, légumes, assaisonnement et aromates habituels. Lorsque le poisson est cuit, l'égoutter, le dresser dans un plat long bien chaud et le napper avec un beurre blanc préparé ainsi : Mettre dans une sauteuse une cuillerée d'échalote hachée et une pincée de sel, mouiller de 2 cuillerées d'eau et d'une cuillerée de vinaigre. Réduire des deux tiers.

Reculer la sauteuse sur le coin du fourneau et ajouter, peu à peu et en fouettant sans discontinuer, de 150 à 200 grammes de beurre très frais et très fin. Saupoudrer le brochet de persil haché.

**TROISIÈME RECETTE.** — Pour 8 personnes : un brochet de Loire de 2 kilos environ; le vider, le nettoyer avec le plus grand soin; couper les nageoires et la queue; laver abondamment, essuyer, saupoudrer de sel fin et laisser ainsi un quart d'heure; laver à nouveau, poser dans la poissonnière entouré de persil frais coupé, 2 oignons en rouelles, 2 échalotes en quatre, 2 gousses d'ail, 8 à 10 cives ou le vert d'un poireau, une branche de thym frais, une petite feuille de laurier, quelques rouelles de carottes, sel fin, poivre moulu. Couvrir de persil et baigner entièrement de gros-plant de l'année (vin blanc) frais tiré et bien net de goût. Laisser mariner ainsi une heure.

Environ trois quarts d'heure avant le service, poser la poissonnière sur un feu vif; au premier frémissement, écarter et tenir presque bouillant.

D'autre part, mettre dans une casserole une cuillerée à bouche d'échalote grise hachée, une forte pincée de poivre frais moulu et un bon verre d'excellent vinaigre de vin blanc (*très important*) et non pas du vinaigre d'alcool commercial à saveur brutale; laisser réduire doucement des trois quarts; fragmenter 2 livres d'excellent beurre frais, parfaitement délaîté, de ce bon beurre couleur paille, au goût délicieux de crème.

Passer la réduction du vinaigre; le mettre dans une forte casserole en cuivre avec une cuillerée à bouche d'échalote grise hachée très fin et légèrement écrasée avec la lame du couteau, quelques morceaux de beurre et poser franchement sur feu clair; tourner sans cesse à la spatule de bois; ajouter par morceaux les deux tiers de beurre. Sitôt qu'une légère mousse blanche se forme, retirer du feu vif sans cesser de tourner; ajouter le reste du beurre; tourner jusqu'à ce qu'il soit fondu et tenir au chaud sans laisser bouillir. Assaisonner à point, le beurre doit être crémeux.

Pour *dresser*, sitôt cuit, enlever le brochet, le nettoyer; égoutter quelques secondes sur linge; le poser sur un plat long, creux, bien chaud. Vivement, avec la lame d'un couteau, fendre le milieu du flanc, de la tête à la queue en suivant la ligne des chairs, détacher promptement et proprement et enlever d'un coup l'arête principale en prenant de la main gauche la tête énorme et désormais inutile; reformer le poisson; deux tours de spatule au beurre blanc pour bien mélanger les échalotes; napper le brochet; servir.

**QUATRIÈME RECETTE.** — Préparer un court-bouillon composé d'eau, d'un gros oignon et d'une carotte émincée, d'un cinquième de litre de vinaigre, sel, poivre en grains, queues de persil, thym et laurier. Laisser cuire 20 minutes.

Mettre un brochet de 4 à 5 livres, écaillé, vidé et nettoyé minutieusement, dans cette composition. L'y laisser à « l'eau frémissante » 20 ou 25 minutes.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole à fond bien plat 2 échalotes moyennes hachées, 3 cuillerées à bouche de vinaigre, sel, poivre fraîchement moulu (pour la proportion du sel, tenir compte que le beurre employé peut déjà être légèrement salé). Ajouter ensuite le beurre coupé en gros dés.

Prendre cette sauce sur un feu vif en tournant à l'aide d'une cuiller de bois, jusqu'à ce que la surface blanchisse légèrement. Retirer alors la casserole du feu en continuant de remuer la sauce.

Prêt à servir, égoutter le poisson sur un linge, puis le poser sur un plat long (en porcelaine blanche de préférence), préalablement chauffé. Napper le brochet avec la sauce beurre blanc. Parsemer de persil concassé et servir très chaud. (Recette donnée dans le *Phare de la Loire*.)

**CINQUIÈME RECETTE. Le beurre blanc de Ma Tante.** — Un brochet bien vivant. Vous le prenez par le milieu du corps et vous lui appliquez un coup sur la tête. Puis écaillez-le et passez au vidage. Opération délicate, une incision sous la gorge, mais pas une fente tout au long, le brochet devant rester intact.

Cuisson du poisson au court-bouillon dans la poissonnière. Du *gros-plant* additionné d'un peu d'eau arrosée de vinaigre. Comme arôme: thym, laurier, persil, rondelles de carotte très minces, oignon, gousses d'ail, poivre noir en grains et gros sel.

Le court-bouillon préparé, le mettre sur un bon feu. Quand vous le verrez bouillir et qu'il dégagera un délicieux parfum, y mettre le brochet.

La cuisson ne doit pas durer plus d'un quart d'heure. Prenez une fourchette, introduisez-la délicatement dans la chair du poisson, si la fourchette y pénètre facilement, votre brochet est cuit à point.

Alors, retirez votre poissonnière du feu, sans la découvrir pour que votre brochet s'imprègne complètement du court-bouillon.

La sauce est la plus délicate partie de l'opération. Prenez une casserole dite saucière. Mettez-y une cuillerée d'échalote hachée, une pincée de poivre moulu, une cuillerée de farine et du beurre (250 g suffisent pour un brochet de 3 livres). Ajoutez une cuillerée de vinaigre. Mettez la sauce ainsi préparée sur le feu en ayant soin de la tourner de temps en temps avec la cuiller de bois. Quand le beurre est fondu, la liaison s'obtient en ajoutant une « louche » du court-bouillon précédemment préparé. Laissez cuire.

Pour dresser, retirez le poisson de la poissonnière. Installez-le sur un plat long en porcelaine. Versez dessus votre sauce très chaude, puis délayez 3 ou 4 cuillerées de crème fraîche que, bien débattue, vous mettez autour du poisson. Entourer enfin le poisson de persil haché et de zeste de citrons menus.

**Brochet au bleu.** — On prépare surtout ainsi les brochetons ou petits brochets.

Plonger le brochet dans un court-bouillon préparé comme il est dit pour la *Truite de rivière au bleu*. V. TRUITE.

Égoutter le poisson; le dresser sur serviette: le garnir de persil frais. Servir avec beurre fondu ou avec l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons pochés, et pommes de terre à l'anglaise.

**Filets de brochet braisés avec sauces et garnitures diverses.** — Lever à cru les filets d'un gros brochet. Parer ces filets, en supprimer les arêtes et la peau. Détailler ces filets en escalopes de même grosseur (ou, suivant le cas, les laisser entiers). Les cuire dans du fumet de poisson, à très court mouillement. Les égoutter et éponger; les dresser sur plat de service. Les garnir avec la garniture indiquée et les napper avec la sauce en rapport avec cette garniture, sauce dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson réduit.

**Nota.** — Toutes les sauces et garnitures indiquées pour la *barbue*, la *soze* et le *turbotin* sont applicables aux filets de brochet.

**Mousse de brochet.** — V. MOUSSES.

**Mousselines de brochet.** — Se préparent avec farce mousseline (V. FARCES) pochées dans petits moules à darioles. V. MOUSSELINES.

**Quenelles de brochet.** — Préparer à l'avance, pour qu'elle soit froide au moment de son emploi, 300 grammes de panade au pain ou à la farine. V. PANADES.

Piler finement 500 grammes de chair de brochet, débarrassée de toutes peaux et arêtes, avec 12 grammes de sel, une prise de poivre et un peu de muscade râpée.

Relever cette chair sur un plat; piler la panade jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse; remettre dans le mortier la chair de brochet avec 200 grammes de beurre et continuer à piler jusqu'à complet amalgame des trois éléments. Ajouter alors, l'un après l'autre, 2 œufs et 4 jaunes et passer au tamis.

Recueillir la farce dans une terrine, la travailler quelques instants à l'aide d'une cuiller de bois pour la lisser, et en pocher gros comme une noisette à l'eau salée, ceci pour se rendre compte de l'assaisonnement et de la consistance de la farce et la rectifier au besoin.

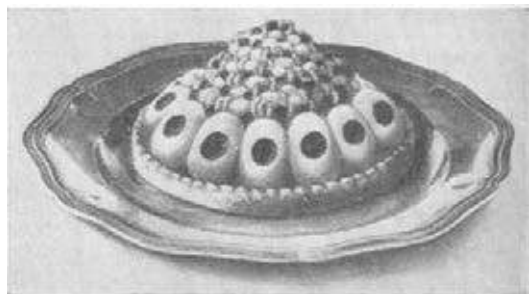
Pour ces quenelles, il existe des moules spéciaux qu'il n'y a qu'à remplir de farce après les avoir beurrés: à défaut, mouler les quenelles dans une grande cuiller et les déposer l'une à côté de l'autre dans un sautoir beurré. On peut aussi les coucher à la poche, en forme de pain de la Mecque. Le poids de farce pour une quenelle est de 60 grammes. Couvrir les quenelles d'eau bouillante, salée à raison de 10 grammes au litre; couvrir et pocher sur le côté du feu, pendant 10 minutes en tenant l'eau en simple frémissement. Noter que le pochage de ces quenelles se fait juste en temps voulu pour qu'elles soient prêtes au moment de leur service, ou seulement quelques minutes à l'avance.

Égoutter les quenelles sur un linge, les dresser en couronne sur un plat, les saucer et garnir selon indication de recette.

**Quenelles de brochet à la crème.** — Coucher les quenelles à la poche munie d'une douille unie, ou les mouler à la grosse cuiller, dans un sautoir beurré. Couvrir d'eau bouillante salée. Faire pocher 10 minutes à ébullition imperceptible.

Égoutter les quenelles, les éponger. Les dresser, chacune placée sur un croûton frit au beurre, sur un plat rond. Napper de sauce crème brûlante. V. SAUCES.

**Quenelles de brochet à la florentine.** — Pochées à l'eau salée, égouttées et épongées. Les dresser dans un plat allant au feu, sur une litière d'épinards en feuilles



Quenelles de brochet en croustade.

étuvés au beurre, assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée.

Napper de sauce Mornay (V. SAUCES) ; saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu ; gratiner vivement au four.

**Quenelles de brochet à la lyonnaise.** — Se font, avec farce de brochet à la lyonnaise (V. FARCES) moulées à la cuiller ou roulées à la main, et pochées à l'eau salée.

Les quenelles étant pochées, les égoutter. Les mettre dans un sautoir contenant de l'espagnole maigre bien dépoillée, avec, pour 12 quenelles de grosseur moyenne, 36 champignons cuits, 36 olives énoyautées et blanchies et 24 lames de truffes un peu épaisses.

Faire mijoter 10 minutes, à couvert, sans retourner les quenelles. Après avoir mijoté ainsi, les quenelles doivent être gonflées.

Dresser en timbale ou dans une croûte à flan cuit à blanc.

**Brochet rôti à la mode du Bugey.** — Farcir un brochet avec de la farce de merlan à la crème additionnée de truffes en dés, et finie avec du beurre d'écrevisses.

Fixer le poisson sur une broche, le badigeonner de beurre fondu, l'assaisonner de sel et de poivre, et le cuire devant un feu vif. Lorsqu'il est presque cuit, l'arroser de crème fraîche.

Le dresser sur un plat long. L'entourer de petites barquettes en pâte à foncer fine, remplies les unes de queues d'écrevisses à la Nantua, les autres de truffes à la crème. V. ECREVISSES et TRUFFES.

Napper le poisson avec son fonds de cuisson, additionné de crème fraîche, réduit et passé.

La même recette est applicable au saumon, à la truite saumonée et à l'ombre chevalier.

**Côtelettes de brochet.** — Se préparent de deux façons différentes : 1° Avec farce de brochet (V. FARCES) dressées dans des petits moules en forme de côtelette beurrés, et que l'on fait pocher ; les côtelettes sont dressées sur plat de service, à même le plat, ou placées sur croûtons en cœur ou sur fonds en feuilletage, garnies et nappées suivant indication (toutes les sauces et garnitures indiquées pour les filets de soles pochés sont applicables à ces côtelettes) ;

2° Avec appareil à croquettes composé, comme élément principal de salpicon de brochet cuit et complété avec truffes et champignons. Ces côtelettes, qui sont une variété de croquettes, se font frire comme ces dernières. V. CROQUETTES.

**BROCHETON.** — Petit brochet. Peut se préparer de toutes les façons indiquées pour le gros brochet. Est surtout employé comme élément des matelotes et étuvées de poisson d'eau douce.

**BROCHETTE.** — Petite broche, en argent ou autre métal, ou parfois en bois, sur laquelle on enfle diverses substances devant être cuites sur le grill ou traitées par la friture.

On désigne aussi sous le nom de brochettes les mets eux-mêmes : brochette de foies de volaille, de ris d'agneau, de rognons, etc.

On peut préparer en brochettes une infinité d'articles.

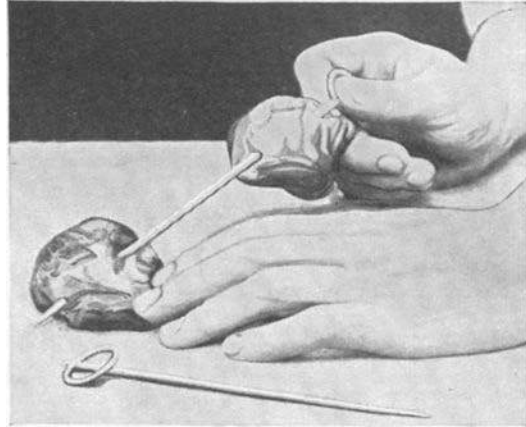
Au mot HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*, on trouvera un très grand nombre de recettes de brochettes. V. aussi ABATS DE BOUCHERIE, VOLAILLE.

**Brochettes de foies de poulet à l'indienne.** — Diviser les foies parés en 3 ou 4 morceaux. Les assaisonner de sel et de poivre. Les faire très vivement raidir au beurre brûlant.

Enfiler ces morceaux de foie sur des brochettes en métal, en les alternant avec du lard de poitrine, coupé en morceaux carrés peu épais (blanchis) et des lames de champignons un peu épaisses, le tout vivement sauté au beurre.

Tremper les brochettes dans le beurre de cuisson des foies. Les recouvrir de mie de pain fraîche. Griller sur feu vif.

Servir avec du riz à blanc (riz à l'indienne) et sauce au curry dite à l'indienne. V. SAUCES.



Préparation d'un rognon en brochettes.

**Brochettes d'articles frits.** — On prépare surtout ainsi les très petits poissons, ou les filets de poissons.

**Brochettes d'éperlans.** — Mettre sur des brochettes de métal, en les enfilant par les yeux, des éperlans préalablement vidés et nettoyés (8 à 10 éperlans par brochette). Tremper les éperlans dans du lait. Les fariner légèrement. Frire à grande friture brûlante.

Égoutter les brochettes ; éponger sur linge ; les saler avec sel fin très sec.

Dresser sur serviette. Garnir de persil frit et de moitiés de citron.

**Brochettes d'articles grillés.** — Ces brochettes se préparent surtout avec de menus articles tels que rognons, escalopes de ris de veau, ris d'agneau, petits morceaux de filet de bœuf ou de mouton, foies de volailles, etc. On les apprête ainsi :

**Brochettes de rognons.** — Détailler les rognons en escalopes de 7 à 8 millimètres d'épaisseur. Les assaisonner et les faire raidir le plus vivement possible — mais sans les cuire — au beurre brûlant.

Les enfiler sur des brochettes de métal en alternant chaque morceau avec des morceaux de lard de poitrine de même grandeur, blanchis ; tremper les brochettes dans du beurre fondu. Les saupoudrer de chapelure blanche. Les arroser de beurre ; les cuire sur feu vif.

**Brochettes de filets de mouton.** — Détailler en morceaux épais de 7 à 8 millimètres du filet de mouton bien paré. Enfiler ces morceaux de mouton sur des brochettes, en les alternant avec des morceaux de lard maigre blanchis. Assaisonner les brochettes ; les tremper dans du beurre fondu ; les recouvrir de chapelure blanche. Les arroser de beurre ; les faire cuire sur le grill.

*Nota.* — En plus des morceaux de lard qui forment l'accompagnement habituel des articles mis en brochette, on peut ajouter des champignons escalopes et passés au beurre.

En procédant ainsi qu'il est dit ci-dessus (pour les brochettes grillées), on peut préparer des brochettes de foies de volaille ; de ris d'agneau (ou de ris de veau escalope) ; de filet de bœuf, de mouton, d'agneau ou de veau ; de filets de poissons divers (pour ces dernières brochettes, on supprime le lard maigre) ; de filets de volaille, etc.

Le lard maigre peut être remplacé par des petits morceaux carrés de lard fumé (ce dernier ne se fait pas blanchir).

**BROCOLI.** — V. CHOU BROCOLI.

**BROU.** — Anciennement, on donnait exclusivement ce nom à l'enveloppe demi-charnue qui recouvre les noix fraîches.

Aujourd'hui, ce mot s'applique à l'enveloppe d'un grand nombre de fruits : brou d'amande, de cerise, de pêche, etc.



**BROU DE NOIX.** — Liqueur préparée avec des noix fraîches et de l'eau-de-vie. V. LIQUEURS, RATAFIAS.

**BROUET, BRODIUM, BRODO.** — Anciennement, ces termes étaient synonymes de potage. Ménage fait venir ce mot de l'allemand *brot* qui signifie pain. *Brodo*, en italien, signifie bouillon.

*Brouet*, ainsi était appelé le plat national des Lacédémoniens. Ce plat se composait d'un mélange de viandes hachées, de graisse de porc, de vinaigre et de sel.

Plutarque dit que les Lacédémoniens appréciaient ce mets qui en réalité, devait être d'assez médiocre saveur. Nous lui empruntons le récit suivant :

« On rapporte que, pour manger du brouet noir, Denys, le tyran de Sicile, acheta un cuisinier lacédémonien et lui ordonna d'en préparer un plat sans épargner rien de ce qu'il faudrait y faire entrer; mais il y eut à peine touché que, saisi de dégoût, il rejeta ce qu'il avait pris, en déclarant qu'il trouvait cela bien mauvais. Alors, celui qui l'avait préparé répondit qu'il ne s'en étonnait point, car l'assaisonnement y manquait. — Lequel? demanda Denys. — La fatigue de la chasse, la course au bord de l'Eurotas, la faim et la soif, répondit le cuisinier : c'est là ce qui fait trouver bon le repas des Lacédémoniens. »

Athénée nous apprend d'ailleurs que les Lacédémoniens se lassèrent assez vite du brouet : « Ils se relâchèrent par la suite, dit-il, de leur sévérité et de leur tempérance et se livrèrent aux plaisirs », y compris certainement ceux de la table.

**BROUILLY (Vin de).** — Vin rouge du Beaujolais très réputé.

**BROUSILLER.** — En terme d'argot, signifie manger de petit appétit.

**BROUTES** ou **BROUTONS** (Cuisine béarnaise). — On désigne sous ce nom, en Béarn, les pousses de vieux choux. Ce mets se sert surtout en carême.

Cuire à l'eau salée les pousses de choux préalablement parées et lavées. Les égoutter et éponger. Les assaisonner à l'huile et au vinaigre.

Dans quelques villages des Basses-Pyrénées, sous le nom de *broutes*, on sert un mélange de poireaux et de choux blancs pommés, cuits ensemble, égouttés, pressés et coupés en morceaux.

**BROYE** (Cuisine béarnaise). — Sorte de bouillie préparée avec de la farine de maïs, blanche ou torréfiée.

« Avec la farine blanche, c'est-à-dire crue, la broyé se prépare comme une bouillie ordinaire (V. BOUILLIE). On fait bouillir du bouillon de légumes, ou de l'eau simplement salée, et l'on ajoute petit à petit la farine jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme.

« Lorsque la bouillie est cuite, et on doit remuer constamment durant la cuisson, pour servir on la prend avec une louche passée à la graisse afin que la bouillie ne s'attache pas à l'ustensile.

« Si la farine est torréfiée (*troustad* ou *tourrado*, comme on dit en Béarn), on fait avec cette farine la *fontaine*, c'est-à-dire qu'on la met en cercle dans une

terrine, et on la mouille avec le liquide indiqué, en mélangeant bien, puis on la fait cuire.

« La broyé refroidie peut être coupée en tranches que l'on passe dans la graisse brûlante, à la poêle, et que l'on sert bien rousses. » (D'après *la Cuisine en Béarn*, de Simin Palay.)

**BRUANT.** — Oiseau aquatique du genre des palmipèdes. Se chasse surtout dans les grands marais de la Bresse et du Dauphiné.

On le prépare comme le canard sauvage. V. ce mot.

**BRUGNON.** — Variété de pêche à peau lisse. Toutes les recettes indiquées pour les pêches, préparées en entremets, sont applicables aux brugnon. V. PÊCHES.

**BRÛLOT.** — Signifie, en terme familier, un morceau de sucre placé dans une cuiller, fortement arrosé d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch, et que l'on fait flamber au-dessus de la tasse à café.

Sitôt que le mélange a cessé de flamber, on le renverse dans le café.

Les vrais amateurs de café apprécient fort peu le brûlot, et de même les gourmets, qui, eux, préfèrent toujours boire la liqueur, quelle qu'elle soit, isolément.

**BRUNOISE.** — Par ce mot, on désigne :

1° Une façon de détailler en dés minuscules les substances alimentaires végétales. (On dit, par exemple : *tailler en brunoise des carottes, des poireaux, du céleri*.) Tous ces articles sont ensuite étuvés au beurre ou à tout autre corps gras;

2° Un mélange de légumes potagers divers, tels que carottes, oignons, poireaux, céleri et, parfois, navets, étuvés doucement au beurre. Cette sorte de brunoise est employée pour la préparation des potages, ou comme élément complémentaire de certaines farces, sauces ou salpicons;

3° Un mélange de certains légumes potagers détaillés toujours en dés minuscules, que l'on emploie comme élément aromatique, pour la préparation des écrevisses, et de divers autres articles. V. ÉCREVISSES, TRUFFES.

Brunoise de légumes pour potages. — Détailler en petits dés de 3 millimètres de côté 150 grammes de rouge de carotte, 100 grammes de navet, 75 grammes de poireau, 25 grammes d'oignon et 50 grammes de blanc de céleri. Assaisonner ces légumes de sel et d'une pincée de sucre en poudre; les étuver à chaleur douce avec 50 grammes de beurre. Lorsqu'ils sont bien fondus, ajouter 2 décilitres de consommé ou de bouillon blanc et laisser cuire pendant 15 minutes. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de petits pois et une cuillerée de haricots verts coupés en dés, cuits à l'eau.

**BRUXELLOISE (À la).** — Nom d'une garniture d'accompagnement de petites et grosses pièces de boucherie. Se compose de choux de Bruxelles et de pommes château.



Comment on taille les légumes pour préparer la brunoise. (Put. Larousse.)



Buffet de lunch dressé à l'occasion d'une fête d'anniversaire d'une centenaire. (Maison Boissier. Phot. studio de France.)

**BUCARDE.** — Mollusque bivalve qui se trouve surtout à l'embouchure des fleuves. La *bucarde sourdon* est comestible. On la désigne aussi sous les noms de *coque*, *sourdon*, *huître des pauvres*.

Se mange cru, et peut aussi être préparé comme les cloisses. V. cémot.

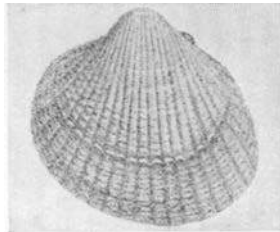
**BÛCHE DE NOËL.** — V. GÂTEAUX, *gâteaux symboliques*, *rituels*.

**BUFFET DE RESTAURANT.** — Sous ce nom, en restaurant, on désigne, non pas comme ce mot paraîtrait l'indiquer, un quelconque meuble semblable à ceux qui figurent dans les salles à manger bourgeoises.

Par *buffet*, on entend, en langage culinaire, une table à étagères plus ou moins grande, placée le plus souvent à l'entrée d'une salle de restaurant, table sur laquelle sont disposés divers plats de *vian*des, de volailles, de poissons et d'entremets froids, ainsi que des pâtisseries, tous ces différents articles dressés toujours d'une manière un peu décorative.

Sur ces tables et étagères sont également placés des fruits dressés soit dans des caissettes, soit dans d'élégantes corbeilles de vannerie.

Souvent aussi figurent sur les buffets des grands restaurants,



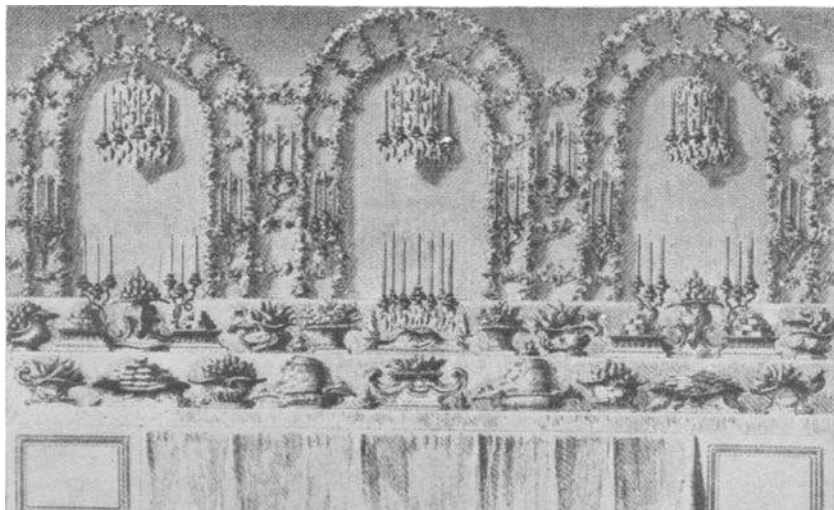
Bucarde.

toujours présentés avec art, des légumes de primeur, tels que petits pois frais, haricots verts, asperges, et également de beaux champignons de couche, et, à la saison propice, des cèpes, des morilles et des truffes.

Également sont présentés sur ces buffets des volailles de choix, des gibiers de poil et de plume, du caviar frais, et un grand nombre d'autres comestibles de qualité, ainsi que des poissons, des crustacés, des coquillages crus, placés sur des planches recouvertes d'algues marines.

En un mot, ces tables sont garnies de toutes sortes de beaux articles comestibles que l'on expose ainsi devant les clients afin qu'ils puissent être tentés de les déguster. Le buffet de restaurant, de grand restaurant s'entend, est en somme un étalage de belles et bonnes choses.

On appelle aussi buffet la grande table, généralement à gradins, garnie de comestibles de toutes sortes que l'on dresse dans les salles de bal (ou à proximité de ces salles), tables desservies par des maîtres



Buffet dressé à l'Hôtel de Ville de Paris pour la fête donnée au roi et à la reine en 1785.



LE BUFFET

Peinture anonyme du XVIII<sup>e</sup> siècle ayant figuré à l'exposition du Pavillon de Marsan (1936), appartient à M. Léon Helft.



Vue générale de Nantua qui donne son nom à plusieurs préparations de haute gastronomie.

d'hôtel et où les convives viennent consommer soit des sandwiches, soit des viandes froides, soit de pâtisseries, ou encore absorber des boissons diverses **Champagne**, porto, orangeade, limonade, chocolat bavaroise, etc., ou encore boire du consommé serv en tasse.

Des buffets du même genre sont dressés pour les lunchs des mariages.

Dans les grandes réceptions d'autrefois, il était dressé de magnifiques buffets. Ceux organisés par Carême sont restés comme les prototypes de ce genre de tables.

**BUFFETER.** — Ce mot désignait autrefois (Rabelais l'emploie dans le même sens) l'action qui consistait à tirer du vin d'un tonneau et à le remplacer par de l'eau.

« Servir à buffet » voulait dire servir aux convives du vin abondamment mélangé d'eau.

**BUFFLE.** — Espèce de bœuf vivant surtout dans les contrées chaudes et marécageuses de l'ancien monde, domestiqué en Lombardie et en Asie. Sa chair est comestible. Tous les modes d'appâts indiqués pour le bœuf lui sont applicables. V. BŒUF.

**BUGEY.** — Le Bugey comprend la partie de la Savoie annexée par Henri IV et qui correspond aujourd'hui au département de l'Ain.

Anciennement, le chef-lieu du Bugey était Belley ville célèbre dans les annales de la gastronomie, d'abord parce que Brillât-Savarin y est né, ensuite et surtout, parce que la cuisine y est une des meilleures de France.

Les écrevisses que l'on pêche dans les ruisseaux du Bugey sont réputées : Nantua est la ville classique des écrevisses.

Dans ce pays, on trouve tous les fromages réputés de la Bourgogne, et ces fromages, les gourmets les peuvent arroser avec les excellents vins du pays.

Dans ce pays favorisé, on trouve aussi des viandes de boucherie excellentes; la chair des moutons égale en délicatesse celle des moutons de présalés les plus réputés. Sur les marchés du Bugey, on trouve (ou trouvait, du moins, naguère) des chapons, des poulets, des canards, finement engraisés. Les truites, les brochets abondent dans les rivières, et le lac du Bourget fournit

le lavaret, la perche et l'ombre-chevalier. Les jambons de campagne sont excellents. Sur les coteaux et dans la plaine, on trouve de succulents gibiers. Cette plantureuse région produit aussi des truffes, des morilles (comestibles précieux entre tous) et une infinité d'autres champignons.

Spécialités culinaires. — Des plats de cette région, Lucien Tendret, arrière-neveu de l'auteur de *la Physiologie du goût*, nous donne une bien savoureuse description. A ces plats spéciaux, il a consacré tout un livre : *la Table au pays de Brillât-Savarin*. Voici, d'après lui, les principales spécialités du Bugey :

Comme hors-d'œuvre, ou plutôt comme « éperons bachiques », viennent d'abord les bonnes « charcutâmes », notamment le *jambon salé* et le *saucisson* de Belley; ensuite, la *fondue* de Belley, dont, dans son traité de haute gastronomie, Brillât-Savarin donne une si savoureuse recette; les *rissoles* du Bugey; les *écrevisses* « cardinalisées »; les *croquettes* d'écrevisses; la *timbale de queues d'écrevisses à la Nantua*; *l'ombre-chevalier à la façon du lac du Bourget*; les *quenelles* et le *gâteau de lavaret*; le *gratin de queues d'écrevisses*; le *brochet à la crème*; le *filet de bœuf clouté de truffes noires comme on le préparait chez Monsieur Brillât-Savarin à Vieu* (ce titre est un peu long, mais le plat est excellent); le *gigot de mouton braisé aux oignons*; la *noix de veau aux morilles noires* du Valromey; le *ris de veau aux truffes noires*;

les *oreilles de veau farcies*; le majestueux *dindon truffé*; *l'abattis de dindon aux marrons*; la *poularde de Bresse truffée*, « cuite à la vapeur » (qui, par plus d'un point, ressemble à la célèbre poularde de M<sup>lle</sup> Filloux, de Lyon); la *fricassée de poulet*; le *poulet Célestine*; le *gâteau de foies blonds* « baigné de la sauce aux queues d'écrevisses»; le *civet de lièvre de Diane de Châteaumorand*; le *salmis de bécasses* du Bernardin.

Empruntons-lui encore, en les isolant, car ce sont de magnifiques choses: les *trois pâtés de Belley*, le *chapeau de monseigneur Gabriel Cortois de Quinsey*, la *toque du président Adolphe Clerc*, et, enfin, le très glorieux *oreiller de la belle Aurore*, pâté grandiose, fait de gibiers divers et qui fut exécuté à Paris, dans tous les restaurants qui célèbrèrent le centenaire de Brillât-Savarin.

Enfin, notons aussi les *cardons épi-*



Ecrevisse du Bugey.

*neux aux truffes noires*, saucés de « Jus de dindon » ; les *navets glacés* ; les *pommes de terre à la savoyarde* ; les *raves du Jean à la crème* ; les *farçettes* ; la *timbale de macaroni* ; les *truffes blanches à la crème* ; le *sauté de truffes noires* ; le *salé* du Bugey, qui est le plat national du pays et qu'on « mangeait autrefois au goûter de quatre heures, en buvant à pleines rasades le vin nouveau des coteaux de Belley, un peu fier, mais sain et d'une saveur aigrelette » ; les *anguries* de Belley, sorte de compote de pastèques ou melons d'eau, que l'on sert comme hors-d'œuvre.

Pour accompagner toutes ces bonnes choses, les vins du pays font merveille. Tout d'abord, il y a les grands vins de Mâcon ; puis, comme vins du cru, il faut citer ceux de Virien, de Manicle, de Poulet, de Culoz et celui de Seyssel, vin blanc que prisait d'une façon toute particulière Brillât-Savarin et que, bien à tort, pensons-nous, on champagnise aujourd'hui.

Pour terminer, donnons la recette d'un plat célèbre, celle des *rissoles* du Bugey :

« La rissole du Bugey est un hors-d'œuvre chaud. Elle n'est pas inférieure à la bouchée à la reine. A Belley, on mange des rissoles à Noël et il ne vient pas à la pensée d'une maîtresse de maison d'en faire apprêter à une autre époque de l'année. Le soir de la veille de la fête, les pâtisseries et les boulangers confectionnaient, autrefois, ces excellents petits pâtés et, après la messe de minuit, ils les sortaient brûlants du four pour réchauffer les estomacs des fidèles.

« Avec les proportions indiquées, on peut confectionner une douzaine de rissoles :

« Coupez en menus dés d'un centimètre carré 250 grammes de la chair d'un dindon rôti et 150 grammes de gras-double nettoyé et cuit pendant 3 heures dans un court-bouillon de vin blanc et de bouillon de bœuf assaisonné de sel, poivre, oignons, bouquet de thym et cerfeuil.

« Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et un oignon haché ; faites-le cuire, sans le laisser roussir ; jetez-y les viandes ; salez ; poivrez ; sautez-les pendant 5 à 6 minutes et mouillez-les d'un demi-verre de jus de dindon rôti.

« Faites mijoter jusqu'à ce que le jus soit réduit de moitié et mêlez au ragoût 40 grammes de raisins de Corinthe d'un beau noir brillant. Retirez la casserole de dessus le feu ; versez la farce sur un plat et laissez refroidir.

« D'autre part, vous aurez préparé de la pâte feuilletée. Faites des rectangles d'un demi-centimètre d'épaisseur, 10 centimètres de longueur et 6 de largeur.

« Garnissez ces rectangles avec la farce susdite ; refermez les rissoles ; dorez-les. Cuisez-les au four. » (Lucien Tendret.)

**BUGLOSSE.** — Plante que l'on désigne vulgairement sous le nom *û'orcanette* et dont les fleurs se consomment en salade. On dit que cette salade (qui jadis passait pour être fortifiante) était particulièrement prisée par le roi Louis XIII.

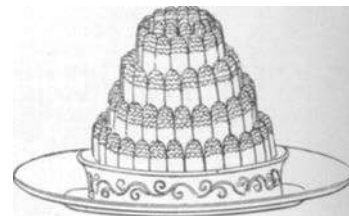
Dans certaines régions, on mange les feuilles de la buglosse préparées comme les épinards.

Les fleurs de la *buglosse des teinturiers* sont employées pour colorer le beurre.

**BUGNES.** — Sorte de beignet fait avec de la pâte roulée, et que l'on fait frire à l'huile.

**BUISSON (En)** — Mode de dressage s'appliquant à divers articles, et plus particulièrement, aux crustacés : *buisson d'écrevisses*, *buisson de homards*, *de langoustes*.

On dresse aussi en buisson certains menus articles frits, tels que éperlans, croquettes, et diverses fritures.



Dressage des asperges en buisson, d'après Carême.

**BUNDENFLEISCH.** — Mot allemand dont la traduction est : conserve de viande des Grisons.

Après avoir saumuré pendant 6 jours un morceau de viande maigre de bœuf, le retirer de la saumure et le suspendre à l'air pendant 5 à 6 mois.

C'est au mois de novembre que, dans le canton des Grisons (Suisse), se fait cette conserve. Les morceaux préparés à cette époque ne sont livrés au commerce que le mois d'avril suivant.

Dans l'Oberland grison, le bœuf sortant de la saumure est passé au fumoir pendant un jour.

Dans l'Engadine, qui est le canton faisant le plus grand commerce de cette conserve, le bœuf n'est pas fumé.

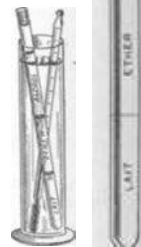
**BUNS** (Pâtisserie anglaise). — Petit gâteau fait avec une sorte de pâte à brioche, en forme de boule. Ce gâteau se mange en Angleterre, surtout le jour du vendredi saint. V. GÂTEAUX, *série des gâteaux anglais*.

**BUTYREUX.** — Qui a la consistance ou l'apparence du beurre.

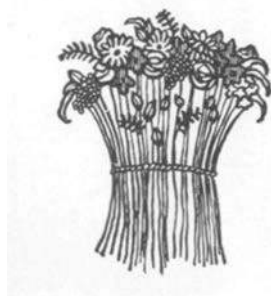
**BUTYRIQUE** (Acide). — Acide qui se développe par oxydation dans le beurre et qui en cause le rancissement.

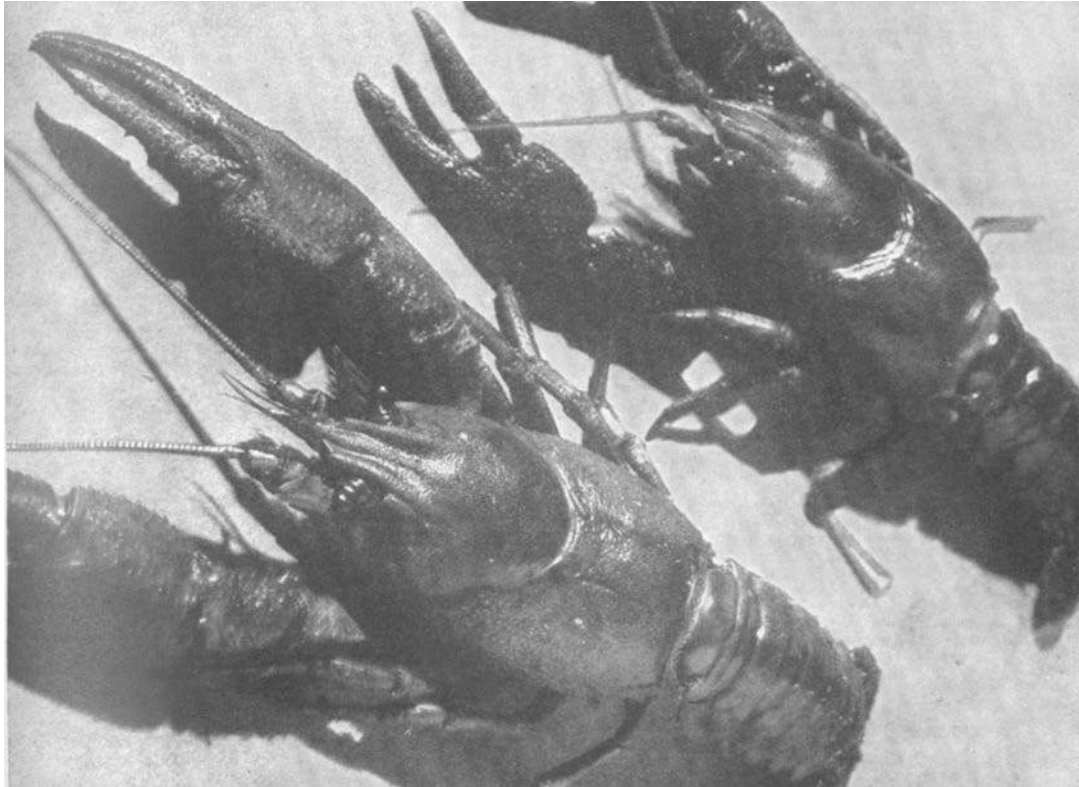
**BUTYROMÈTRE.** — Instrument formé d'un tube de verre gradué, servant à mesurer la richesse en beurre d'un lait.

Le lait est agité avec un volume donné d'éther qui dissout le beurre ; on ajoute alors un volume égal d'alcool. Le beurre surnage sous forme de couche huileuse dont l'épaisseur, mesurée par la graduation du tube, donne directement le taux cherché.



Butyromètre.





Phot. Kvllar.



**CABARET.** — Au sens le plus large du mot, cabaret désigne le lieu où l'on achète des boissons, que, le plus souvent, on consomme sur place et où, parfois, on mange.

Ce mot est souvent pris en mauvaise part. Cependant, depuis quelques années, il a été quelque peu réhabilité, car on l'a employé pour désigner certains établissements élégants, fréquentés par des clients de choix, et où, d'ailleurs, les prix sont toujours assez élevés.

On a beaucoup écrit sur l'origine de ce mot : on a bien tourmenté chacune de ses syllabes pour avoir raison de son étymologie. Les uns, remontant jusqu'à l'idiome hébraïque, ont voulu que *cabaret* vint de *cabar* (rassembler) ; d'autres, s'adressant au vieux celtique, ont prétendu le faire dériver des deux mots *cab* (tête) et *aret* (ariès, bélier), alléguant la consécration de cet animal à Bacchus. Pour nous, il nous a semblé que, sans chercher si loin, il valait mieux s'arrêter à la basse latinité, source commune à bon nombre de nos vocables français, et voir dans le verbe *cabare* (creuser, faire une cave), l'origine la plus naturelle de ce mot.

**Historique.** — Du reste, si les cabarets ont pris ainsi leur nom dans la langue dégénérée des Romains, ce n'est pas la seule chose qu'ils leur aient empruntée. *L'enseigne*, cette *reciame* pittoresque, cet appel symbolique fait au consommateur, le bouc/ion, touffe de lierre ou d'if, dont l'ombre seule attire le buveur et que connaissait si bien Olivier Basselin, est un emprunt fait à l'ancienne Rome. *Il vaut bien mieux*, nous dit le poète, spirituel inventeur des *Vaudevires* normands :

« Il vaut bien mieux cacher son nez dans un grand verre.  
 « Il est mieux assuré qu'en un casque de guerre;  
 « Pour cornette ou guidon suivre plutôt on doit  
 « Les branches *d'hierre* ou d'if qui montrent où l'on  
 [boit. »

C'était là ce lierre antique que les taverniers romains détachaient du thyrses de Bacchus pour le suspendre au-dessus de leur échoppe et annoncer avec effronterie l'affreux mélange qu'ils décoraient du nom de *cécube* et de *faierne opimien*.

Le thyrses du dieu n'a pas seulement donné sa guirlande de lierre à nos cabarets ; la *pomme de pin*, autre parure du sceptre bachique, est aussi passée dans leurs armes parlantes. Ce fut l'enseigne de la plus fameuse taverne de Paris, la même peut-être que chanta Villon et dont médit Boileau.

Sur les anciens cabarets, voici ce que disaient, il y a cent ans, Edouard Pournier et Arthur de Beauplan :

« Au x<sup>n</sup> siècle, le sombre et boueux Paris, dont Philippe Auguste commençait à rêver l'assainissement, était déjà entouré de jardins où le peuple allait boire.

« C'était, autour de ces tristes murailles, un cercle verdoyant qui, s'animent aux jours de fête, semblait une ronde joyeuse de gens, accourus à l'heure dite, pour demander au plaisir une revanche contre l'ennui.

« Ces rendez-vous demi-champêtres, si régulièrement hantés par le petit peuple et la bourgeoisie, se nommaient déjà *courtitz* ou *courtilles*. Déjà aussi, l'enceinte de leurs *bosquets* ou *tonnelles* était défendue par de beaux treillages de menuiserie, comme on peut s'en convaincre par une miniature du *Rustieon*, de la bibliothèque de l'Arsenal.

« La destinée des tavernes rustiques ayant toujours été de serrer de très près les enceintes de la ville et d'égayer ses abords, comme Paris avait, en ce temps-là, de telles proportions qu'un marché aux pourceaux, hors des murs, se trouvait à l'endroit même de la rue Montesquieu et de la porte Saint-Honoré, juste à la place de notre *Café de la Régence*, on apprendra sans s'étonner que nos courtilles

s'ébattaient alors Joyeusement où s'étendent aujourd'hui nos populeux quartiers et quelques-unes de nos rues les plus mondaines.

« Enclavés le plus souvent dans les limites de vastes clos vignobles, dont ces mêmes quartiers circonscrivent encore l'espace, quelques-unes de ces courtilles ont laissé la trace de leurs noms dans celui de ces rues.

« Ainsi, le *clos Georgeot*, qui était ses vignes sur le versant méridional de la butte Saint-Roch, a donné son nom à une petite rue voisine du Palais-Royal.

« Le *Clos des Posteries*, espace que traverse la *rue des Postes*, est aussi représenté par l'impasse *des Vignes*.

« Ailleurs, il en est qui n'ont rien laissé que leurs noms, tels que le *clos Vignerai*, le *clos des Champeaux*, le *clos Gauthier*, qui s'étendaient, l'un sur une partie des jardins du Luxembourg, l'autre entre la rue Saint-Denis et les Halles, et le dernier dans le quartier Montmartre.

« Ces clos, dont les courtilles populaires égayaient les approches, faisaient quelquefois partie d'un domaine seigneurial. Les vignes alors en étaient bien gardées ; c'était du fruit défendu. Mais le peuple, gourmand, toujours vain comme le renard de la fable, et, comme lui aussi, railleur pour ce qu'il ne peut prendre, se consolait de la défense par un proverbe : « *Vignes de courtilles*, disait-il en passant, *belle montre et peu de rapport* ». C'était ainsi qu'il se moquait de la courtille *Barbette*, lieu de plaisance du prévôt des marchands, dont il devait, dans un jour d'émeute et de colère, incendier la maison et les vignes. Et quand il poussait jusqu'au *clos de la Ville-l'Evêque*, courtille épiscopale de haut renom, il n'était quolibet mordant qu'il ne lançât contre les gras chanoines abrités sous ces treilles fécondes pour y *banqueter théologiquement*. Il saluait au contraire de ses plus gais refrains le petit jardin des Tournelles, dont Jehan de Meung, le joyeux compère, avait fait sa poétique courtille, comme plus tard aussi, passant dans la rue des Jardins-Saint-Paul, il montrait avec amour, au milieu de cette ligne d'ombrages, le réduit verdoyant où maître François Rabelais trouvait au fond de la dive bouteille ses pantagruéliques inspirations.

« Mais quand venaient ces fêtes au long chômage, où le peuple, qui se sent libre pour quelques jours, ne craint pas de s'oublier auprès d'un broc de vin ; quand un chaud rayon de soleil l'invitait à sortir de ses demeures humides et enfumées, alors il se répandait par groupes plus nombreux dans la campagne et s'aventurait jusqu'à des *courtilles* plus lointaines.

« Mais, on le sait, tous les jours ne sont pas jours de fête ; tout persuadé qu'il est de ce vieil axiome, le peuple n'en a pas moins cependant cette soif quotidienne qu'il

traite comme un besoin pendant la semaine, si le dimanche il l'honore comme un devoir.

« Il lui fallut donc, à défaut des courtilles réservées pour l'ivresse des bonnes fêtes, quelques lieux voisins du logis où il pût, satisfaisant aux caprices de cette soif journalière, aller deviser et boire à ses heures. Ces lieux furent nos premiers cabarets.

« Au xm<sup>e</sup> siècle, il y avait à Paris 90 taverniers, dont nous pourrions vous dire les noms et les adresses, aussi bien que ceux des 3 oyers (marchands d'oies), des 21 cuisiniers, des 24 osteliers, des 23 queux ; en tout 161 industriels qui composaient, en ce temps-là, tout le personnel de bouche de la bonne ville de Paris. Mais que vous importerait d'apprendre que Péronelle la *cervoisière* (marchande de bière) logeait rue Thibault-aux-Dez ; que, dans la rue aux *Deux-Portes*, Robert-le-Breton tenait une taverne avec *Mestre Yves*, son *compaignon* ?

« Vous aimerez mieux connaître au plus vite l'aspect de ces lieux publics et les habitudes des gens qui les hantaient.

« Et d'abord, sachez que buveur bien appris ne confondait jamais en ce temps-là un cabaret avec une taverne. Il savait trop bien qu'à la taverne seulement il avait le droit de s'installer pour manger, boire et avoir ses coudees franches ; tandis qu'au cabaret il lui était formellement défendu d'entrer et à plus forte raison de s'asseoir et de faire mettre la nappe.

« Un large treillis de bois qui n'est autre que la grille de fer dont nos marchands de vin font encore la clôture et l'ornement de leurs boutiques, défendait l'entrée de la maison des *cabareteurs*, *buvetiers* ou *vinetiers*, comme on disait alors. C'est par un guichet pratiqué dans ce treillage que l'hôte passait au chaland le vin qu'il venait chercher dans de longues bottes de verre. La vente faite, il devait renverser le pot qui lui servait de mesure, témoignant par là qu'il n'y avait pas chez lui d'installation possible pour boire même le vin qu'on venait d'acheter. Telle était l'ordonnance formelle du prévôt, et le *cabareteur* devait s'en tenir à cette vente dite à *huis coupé et à pot renversé*. »

Mais aux siècles suivants, peu à peu, les cabarets se confondirent avec les tavernes et les deux mots devinrent synonymes.

Certains cabarets, fréquentés par des écrivains, surtout au xvii<sup>e</sup> siècle, sont restés célèbres ; citons : le *Mouton blanc* (rue du Vieux-Colombier), où se réunissaient Racine, La Fontaine et Boileau ; le *Sabot* (rue du Pot-de-Fer), où avait bu Ronsard et que visitait encore Chapelain ; l'*Ecu d'Argent*, qui était en quelque sorte le domicile de Ménage ; la *Pomme de Pin* (rue de la Licorne), rendez-vous des



Un cabaret ou guinguette sous François I<sup>er</sup>, tableau de l'école flamande.

*escholiers*, cité déjà par Rabelais. Au xv<sup>m</sup> siècle, on peut citer le *Caveau* (carrefour de Buci), où Collé, Piron et tant d'autres épicuriens se retrouvaient pour se communiquer leurs chansons grivoises et où se fonda, en 1737, la société du *Caveau*; le *Chat blanc* (rue de la Vieille-Lanterne), aux barreaux duquel on trouva pendu le cadavre de Gérard de Nerval.

**CABARET.** — Service à liqueurs, comprenant verres et carafons, présentés sur un plateau ou enfermés dans un coffret en ébénisterie.

**CABERNET.** — Nom d'un cépage constituant principalement les vignobles du bordelais; on en distingue deux variétés: le cabernet-franc et le cabernet-sauvignon.

**CABILLAUD ou CABLIAUD.** — Ce poisson, qui appartient au genre gade, est celui qui, salé, s'appelle morue. Le cabillaud dont la chair est blanche et feuilletée, est assez volumineux. Il mesure de 50 à 80 centimètres de longueur et atteint parfois un mètre cinquante.

A l'état frais ce poisson peut être préparé de diverses façons.

**Cabillaud à l'américaine.** — Se prépare, en tranches ou en filets, comme la *Barbue à l'américaine*. V. BARBUE.

**Cabillaud à l'anglaise.** — Découper le poisson en tranches de 3 centimètres d'épaisseur (ces tranches prises de préférence sur la partie centrale du poisson). Les assaisonner de sel et poivre, les fariner; les tremper dans de l'œuf battu avec huile, sel et poivre et les paner à la mie de pain blanche.

Les cuire au beurre clarifié, en les faisant dorer des deux côtés.

Dresser sur plat de service. Couvrir de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu.

**Cabillaud au beurre fondu.** — Cuire, entier ou en tronçons, dans un court-bouillon à l'eau de sel.

Egoutter. Servir avec beurre fondu à part, et, selon l'usage habituel pour tous les poissons pochés, garnir de pommes de terre nature, dites pommes à l'anglaise.

**Cabillaud bouilli (chaud) avec sauces diverses.** — Paire pocher le cabillaud, entier ou divisé en tronçons, ou en tranches ou darnes (pas trop minces, ces dernières) dans un court-bouillon composé d'eau salée à la proportion de 10 grammes au litre.

Ne mettre le poisson que dans le court-bouillon froid. Amener le liquide à l'ébullition. Reculer la casserole sur le coin du fourneau. Paire pocher sans ébullition.

Egoutter le poisson. Le dresser sur serviette; le garnir de persil frais et de pommes de terre nature, que l'on peut aussi servir à part.

Servir avec l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons bouillis telles que: anchois, beurre, câpres, crevettes, fines herbes, hollandaise, homard, ravigote, etc. V. SAUCES. *Sauces blanches.*

**Cabillaud bouilli (froid) avec sauces diverses.** —

LAR. GASTRON.

Cuire le poisson ainsi qu'il est dit dans la recette précédente; ne le cuire qu'aux deux tiers, afin que sa cuisson puisse se compléter pendant qu'il refroidit dans le court-bouillon.

Egoutter le poisson, lorsqu'il est froid; l'éponger; le dresser sur plat (sur serviette).

Le garnir avec persil frais, ou, selon le mode de préparation, avec cœurs de laitues et quartiers d'œufs durs.

Servir avec, à part, l'une ou l'autre des sauces froides d'accompagnement du poisson froid telles que: gribiche, mayonnaise, ravigote, rémoulade, tartare, verte, Vincent. V. SAUCES, *sauces froides.*

**Cabillaud à la boulangère.** — Assaisonner de sel et de poivre un tronçon de cabillaud. Le mettre dans un plat allant au feu. L'arroser de beurre fondu; le faire vivement dorer au four.

L'entourer de pommes de terre émincées en rondelles, additionnées d'oignons coupés pareillement. Assaisonner ces pommes de terre de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés; les arroser d'un peu de beurre.

Cuire au four, en arrosant souvent le poisson durant la cuisson.

Saupoudrer de persil haché; servir dans le plat de cuisson.

**Cabillaud braisé au vin blanc.** — Se prépare ainsi en tranches ou darnes, tronçons ou en filets levés à cru.

Procéder pour la préparation ainsi qu'il est dit pour la *Barbue au vin blanc*. V. BARBUE.

**Cabillaud braisé au vin blanc, avec garnitures diverses.** — Tous les modes de préparations indiqués pour la barbue, la sole, le merlan, ou les autres poissons braisés et garnis, sont applicables au cabillaud (cuit en tronçons, en tranches ou en filets).

**Cabillaud en coquilles ou Coquilles de cabillaud Mornay** (Utilisation des restes). — Napper de sauce Mornay le fond des coquilles (en métal, en porcelaine à feu, ou coquilles Saint-Jacques). Garnir de petites escalopes de cabillaud chauffées. Masquer de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

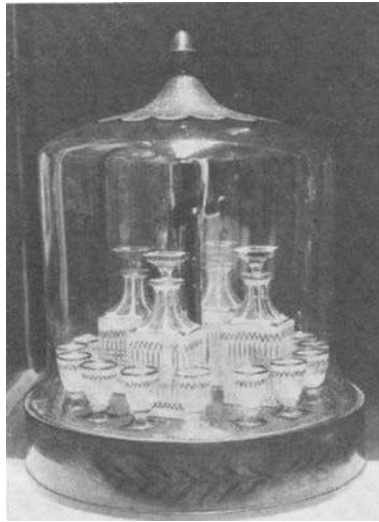
**Cabillaud en coquilles ou Coquilles de cabillaud Mornay** (Autre recette). — Comme ci-dessus dans des coquilles garnies préalablement d'une bordure en appareil à pommes duchesse poussé à la poche munie d'une douille cannelée.

**Cabillaud en coquilles à la florentine.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en garnissant le fond des coquilles d'une cuillerée d'épinards en feuilles, blanchis et étuvés au beurre.

**Cabillaud en coquilles au gratin.** — Mettre sur le rebord des coquilles une bordure de champignons émincés. Napper le fond des coquilles de sauce gratin (V. SAUCES). Garnir de petites escalopes de cabillaud; placer au milieu un champignon cuit; masquer de sauce gratin; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; gratiner.

Au moment de servir, saupoudrer de persil haché. On peut, afin de bien maintenir le poisson dans la coquille, l'entourer d'une bordure de pommes duchesse.

**Cabillaud en coquilles à la Nantua.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Coquilles de cabillaud Mornay* en remplaçant la sauce Mornay par de la sauce Nantua (V. SAUCES). Au dernier moment, mettre une



Service à liqueurs dit cabaret, sous globe de cristal.



Cabillaud ou morue,

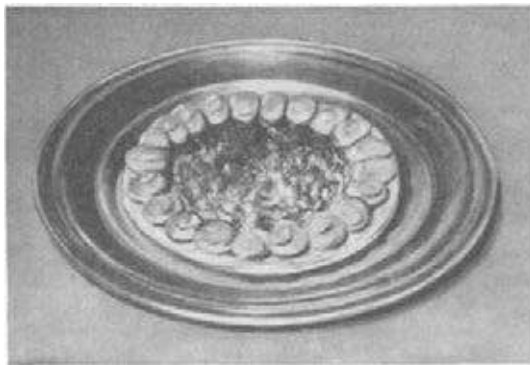


large lame de truffe chauffée au beurre sur chaque coquille.

**Cabillaud à la crème.** — Assaisonner les tranches de cabillaud de sel et poivre. Les faire revenir au beurre dans un sautoir. Lorsque les tranches de poisson sont à moitié cuites, les mouiller, jusqu'à mi-hauteur, avec de la crème fraîche épaisse. Achever de cuire, à couvert. Dresser le poisson dans un plat de service. Le napper avec la crème que l'on aura fait réduire et à laquelle on aura ajouté 2 ou 3 cuillerées de beurre frais.

**Cabillaud crème gratin.** — Coucher à la poche, sur un plat, rond ou ovale, beurré, une bordure un peu haute en appareil à pommes de terre duchesse.

Mettre au fond du plat quelques cuillerées de sauce Mornay. Garnir l'intérieur de cette bordure, aux deux



Cabillaud crème au gratin.

tiers de la hauteur, avec du cabillaud cuit escalope et chauffé au beurre. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; dorer la bordure à l'œuf; arroser de beurre fondu. Faire gratiner au four, à chaleur modérée.

**Cabillaud Dugléré.** — Le poisson détaillé en darnes. Le traiter ainsi qu'il est dit pour le *Bar Dugléré*. V. BAR.

**Cabillaud étuvé à la crème.** — Désosser un cabillaud de moyenne grosseur. Enlever la peau des filets et détailler ces filets en morceaux carrés de 5 centimètres de côté. Les assaisonner de sel et poivre, et les mettre dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre 150 grammes d'oignon haché. Paire raidir ces morceaux de cabillaud de tous côtés. Les mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Faire réduire. Ajouter 4 décilitres de sauce crème pas trop épaisse. Achever de cuire à couvert, à petite ébullition.

**Cabillaud à la flamande.** — Détailler dans un milieu de cabillaud 4 tranches régulières, de 100 à 125 grammes pièce. Assaisonner de sel et poivre fraîchement moulu.

Ranger ces tranches dans une plaque grassement beurrée et saupoudrée d'une forte cuillerée d'échalote hachée et d'une cuillerée de persil haché.

Couvrir de vin blanc sec. Mettre sur chaque tranche de cabillaud une rondelle de citron épluchée à vif et épépinée. Faire partir en ébullition sur le fourneau.

Achever de cuire au four pendant 12 minutes environ.

Egoutter le cabillaud et le dresser sur plat long.

Faire bouillir un instant le fonds de cuisson; ajouter une cuillerée de beurre; verser sur le poisson; saupoudrer de persil haché.

**Cabillaud frit.** — Détailler le poisson en tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Les tremper dans du lait bouilli et refroidi; les saupoudrer de farine; faire frire à pleine friture brûlante, de préférence à l'huile.

Egoutter le poisson; l'éponger; l'assaisonner de sel

fin très sec. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

**Cabillaud frit Orly.** — En filets. Se prépare comme le *Merlan Orly*. V. MERLAN.

**Cabillaud frit pané.** — Paner les tranches de cabillaud à l'anglaise, les faire frire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Egoutter, assaisonner; dresser sur serviette avec persil frit et citron. Servir avec maître d'hôtel.

**Cabillaud froid avec sauces diverses.** — Pocher à l'eau salée le poisson, entier ou détaillé en tronçons faire refroidir dans la cuisson; egoutter; dresser sur serviette avec persil. Servir avec mayonnaise à part, sauce tartare, vinaigrette ou toute autre sauce d'accompagnement des poissons froids.

Toutes les garnitures indiquées pour accompagner le bar froid sont applicables au cabillaud.

**Cabillaud froid dans sa gelée.** — Détailler le cabillaud en tronçons. Le cuire et le dresser ainsi qu'il est dit pour le *Saumon froid dans sa gelée*. V. SAUMON.

**Cabillaud au gratin.** — En darnes ou en filets. Se prépare comme la *Barbue au gratin*. V. BARBUE.

**Cabillaud grillé.** — Détailler le poisson en darnes épaisses de 3 à 4 centimètres. Les assaisonner de sel et poivre; les saupoudrer de farine; les arroser de beurre fondu ou d'huile; les cuire sur le gril, à feu modéré.

Dresser sur plat de service. Mettre sur les darnes de cabillaud des tranches de citron pelées à vif; garnir de persil frais.

Servir soit avec beurre à la maître d'hôtel, soit avec l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons grillés.

**Cabillaud à la hollandaise.** — Cuire dans un court-bouillon composé d'eau et de sel un tronçon de cabillaud, pris dans le milieu du poisson, et des pommes de terre bien farineuses, entières, si elles sont petites ou coupées en quartiers, si elles sont grosses.

Egoutter le poisson et le dresser sur le plat de service. L'entourer avec les pommes de terre (*qui doivent cuire avec le poisson*), que l'on aura fait dessécher dans la casserole de cuisson, et remuées, afin de les briser un peu.

Servir avec beurre fondu, à part.

Il ne faut pas confondre cet apprêt avec celui dit *Cabillaud à la sauce hollandaise*. Dans ce dernier apprêt, le cabillaud, entier, en tronçons ou en darnes est cuit au court-bouillon et est servi avec sauce hollandaise à part.

**Cabillaud à la meunière.** — Le détailler en tranches et procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la meunière*. V. BARBUE.

**Cabillaud Mornay.** — En tranches minces ou en filets; cuits au vin blanc, à court mouillement. Dresser sur plat allant au feu. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four ou sous la rampe à gaz.

**Cabillaud rôti.** — Se prépare, entier ou en gros tronçons. Assaisonner le poisson de sel et poivre; l'arroser d'huile et d'un filet de jus de citron et le faire macérer dans cet assaisonnement pendant une heure.

Egoutter le poisson; l'embrocher sur une broche sur laquelle on le ficellera solidement. Le badigeonner de beurre fondu. Le faire rôti devant un feu assez vif, en l'arrosant souvent avec le beurre.

Débrocher le poisson; le dresser sur plat de service. Servir avec le jus de cuisson de la lèche-frite déglacé avec du vin blanc.

On peut aussi faire rôti le cabillaud au four. Dans ce cas, il convient de le placer sur une grille afin qu'il ne baigne pas dans le jus de la plaque.

**Cabillaud au vin blanc.** — En tranches ou en filets. Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue au vin blanc*. V. BARBUE.

**Darnes de cabillaud à l'indienne.** — Assaisonner 4 darnes ou tranches de cabillaud de sel et poivre. Les

mettre dans une plaque tapissée de 50 grammes d'oignon haché, fondu au beurre, de 2 tomates moyennes, pelées, épépinées, concassées, d'une pointe d'ail râpé, d'une cuillerée de persil haché. Saupoudrer de 2 petites cuillerées de curry. Parsemer de 25 grammes de beurre divisé en menus fragments. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four 10 minutes. Arroser de crème fraîche épaisse; achever de cuire en arrosant souvent. Servir avec du riz à l'indienne à part. V. RIZ.

On peut aussi préparer les darnes de la manière suivante: Les assaisonner de sel et poivre. Les cuire dans du fumet de poisson très réduit (V. FUMET DE POISSON). Les egoutter, les dresser sur plat long; les napper de sauce au curry dans laquelle ou aura ajouté le fonds de cuisson réduit. Servir avec riz à l'indienne à part. V. SAUCES.

**Filets de cabillaud.** — Lever les filets d'un cabillaud, à cru. Les détailler en morceaux plus ou moins gros (ou, si le poisson est de petite taille, les laisser entiers).

Les préparer selon l'une ou l'autre des recettes indiquées pour le cabillaud entier ou en tranches, ou pour les bars, les merlans, ou les soles. V. ces mots.

**Tronçons de cabillaud à la dieppoise** (Procédé de ménage). — *Sauce et garniture.* — Préparer à l'avance 5 décilitres de fumet de poisson (V. FUMET). Nettoyer et faire ouvrir comme à l'ordinaire, un demi-litre de moules. Tenir prêtes 60 grammes de queues de crevettes (pour obtenir ce poids de queues net, c'est-à-dire la seule chair des crevettes, on compte 150 grammes de crevettes, poids brut).

Avec 25 grammes de beurre et 25 grammes de farine, préparer un roux blanc; le délayer avec le fumet de poisson et un décilitre de la cuisson des moules bien décantée. Assaisonner d'une prise de poivre et d'un peu de muscade râpée; faire prendre l'ébullition en remuant; ajouter un petit bouquet garni et, si possible une cuillerée de pelures de champignon. Laisser bouillir doucement pendant 20 minutes.

*Cuisson du poisson.* — Pratiquer quelques incisions (petites entailles) sur les filets et des deux côtés (ceci pour faciliter la pénétration du calorique dans l'épaisseur des chairs).

Assaisonner le morceau de sel fin, le mettre dans un plat creux avec un verre de vin blanc et 30 grammes de beurre divisé en parcelles. L'ébullition prise, continuer la cuisson au four de chaleur moyenne en ayant soin d'arroser fréquemment le poisson. Cette cuisson demande de 15 à 18 minutes.

*Derniers apprêts.* — Passer la sauce à la passoire dans une autre casserole, y ajouter la cuisson du poisson et 2 jaunes d'œufs délayés avec quelques cuillerées de cuisson de champignons; la remuer en plein feu pendant quelques minutes et la compléter hors du feu avec 60 grammes de beurre.

Dans cette sauce, mélanger les moules (qui auront été décoquillées et tenues au chaud) ainsi que les queues de crevettes et ne plus laisser bouillir. Dresser le tronçon sur un plat long, et l'entourer avec sauce et garniture. (Philéas Gilbert.)

*Nota.* — En plus des modes de préparation indiqués ci-dessus pour le cabillaud, on peut appliquer à ce poisson, entier, en tronçons, en darnes ou en filets, tous ceux indiqués d'autre part pour la barbue, le colin, le turbot, et, en général tous les gros poissons. Nous citerons parmi les recettes qui conviennent très bien pour le cabillaud les suivantes: Bercy; bonne-femme, normande, portugaise, provençale.

**CABOT ou CHABOT.** — Appelé aussi *Meunier*. Poisson de rivière, ordinairement peu estimé. Se prépare surtout en friture.

**CABRI.** — Jeune chevreau, sacrifié avant le sevrage. Se prépare surtout rôti. V. CHEVREAU.

**CABUS.** — Nom vulgaire donné à un chou pommé. S'apprête comme tous les choux. V. CHOU.

**CACAHUËTE.** — V. ARACHIDE.

**CACAO (Amandes ou fèves de).** — Graines con-

tenues dans une sorte de gousse qui est le fruit du cacaoyer.

Cette gousse ou *cabosse*, cueillie à maturité, est fendue après avoir été mise en tas pendant quelques jours; les amandes, entourées de la pulpe, sont mises à fermenter, ce qui détruit l'embryon et permet le décorticage; on les sèche alors soit dans les silos (cacaos terrés), soit à l'air libre, les premiers étant de beaucoup les plus estimés. La plus grande partie du cacao consommé dans le monde vient de la Gold Coast anglaise. Il en existe un grand nombre de variétés; les cacaos les plus cotés sont ceux du Venezuela et du Guatemala (caraques) 1<sup>re</sup> et 2<sup>de</sup> choix, presque toujours terrés, ce que l'on reconnaît à l'épaisseur de la coque, recouverte d'un enduit terreux de couleur ocre; l'amande a une coloration violacée; les cacaos de l'Equateur sont plus volumineux, recouverts d'une coque brune; l'intérieur est brun, presque noir; les cacaos du Brésil, parmi lesquels les Maragnans, ont une forme plus aplatie; ils ne sont pas terrés; l'intérieur est pourpre, bleuâtre, ou violacé; les cacaos de la Guyane sont petits, à coque grise, à l'intérieur brun. Les cacaos des Iles ne sont pas terrés; différents caractères permettent de distinguer ceux de la Jamaïque, de la Martinique, de la Guadeloupe, etc. Les amandes doivent présenter une odeur franche, sans goût de moisi ou odeur étrangère; elles ne doivent pas être percées de trous de vers et ne pas contenir de graviers ou toute autre matière étrangère.

**Cacao torréfié.** — L'amande de cacao n'a qu'une odeur légère, une saveur amère; la torréfaction, comme pour le café et tous les produits qui renferment des composés xanthiques, est nécessaire pour dégager l'arôme.

Après torréfaction, les amandes sont pulvérisées et présentées sous diverses formes:

**Pâte de cacao.** — Poudre de cacao moulée en forme de cylindres généralement.

**Poudre de cacao dégraissée.** — Poudre soumise à



Gousses ou cabosses de cacao sur leur branche.



Torréfaction du cacao.

la pression qui en extrait 18 à 20 p. 100 de matière grasse qui est le beurre de cacao (V. BEURRE) ; ce cacao est désigné commercialement sous le nom de *poudre de cacao pure*.

**Poudre de cacao soluble.** — Cacao dégraissé et traité par la potasse (il ne doit pas en contenir plus de 3,5 g p. 100). Ce cacao est vendu sous le nom de *cacao solubilisé*.

Le cacao, à côté de ses principes odorants, contient divers alcaloïdes parmi lesquels les plus importants sont la théobromine et la caféine. La théobromine est employée comme diurétique puissant.

Le cacao, qui contient environ 17 p. 100 de matières azotées, 25,5 p. 100 de matières grasses et 38 p. 100 d'hydrates de carbone a une valeur alimentaire réelle et surtout une action stimulante qui donne une sensation de réconfort immédiat, avant même qu'il ait pu être assimilé. On le consomme surtout sous forme de chocolat. V. ce mot.

**Préparation du cacao.** — Pour préparer une excellente boisson pour petits déjeuners, on peut employer la poudre de cacao au lieu du chocolat en tablettes. On verse le liquide (eau ou lait) bouillant sur la poudre de cacao, mélangée de sucre en poudre, selon le goût, et on tourne avec une spatule de bois jusqu'à parfaite homogénéité.

On peut aussi former une pâte onctueuse de poudre de cacao et de lait concentré sucré, on ajoute ensuite de l'eau bouillante.

Enfin on peut jeter en pluie la poudre de cacao sur le lait ou l'eau placés sur le feu et on continue de tourner jusqu'à l'ébullition.

**Coques de cacao.** — Les coques membracées des amandes décortiquées servent à faire une infusion de goût très agréable, rappelant celui du chocolat, et qui posséderait des propriétés fortifiantes et antirachitiques par suite de leur teneur en vitamines. Compter une cuillerée à soupe par tasse de 200 centimètres cubes pour infusion ou décoction.

**Caramels au cacao.** — V. CARAMEL, *caramels mous*.

**Crème au cacao.** — V. CRÈMES.

**Glace au cacao.** — V. GLACES.

**Mousse glacée au cacao.** — V. MOUSSES GLACÉES.

**CACCIO-CAVALLO.** — Un fromage italien, fabriqué dans la région de Naples, à base de lait de vache écrémé, moulé en forme de gourde et mis à sécher à cheval sur des bâtons, d'où son nom.

Trompé par le nom, l'astronome de Lalande avait prétendu qu'il était fait de lait de jument, méprise qui amusa fort les gastronomes Italiens de l'époque. Certains amateurs ne se contentent pas de le faire sécher, mais le fument comme un jambon, ainsi que le faisaient déjà les Romains. V. FROMAGES.

**CACHALOT.** — Mammifère marin, dont la chair est parfois utilisée comme aliment.

**CACHAT D'ENTRECHAUX.** — Fromage, encore dénommé « fromage fort du Ventoux », que l'on peut consommer de mai à novembre.

**CACHOU.** — Suc épais provenant d'une sorte d'acacia de l'Indoustan, *l'areca catechu*. Le cachou se présente en masses compactes, lourdes, friables, irrégulières, à cassure brillante de couleur brun-noirâtre à l'extérieur, brun-rougeâtre à l'intérieur; il ne doit pas adhérer à la langue, ni colorer la salive en rouge.

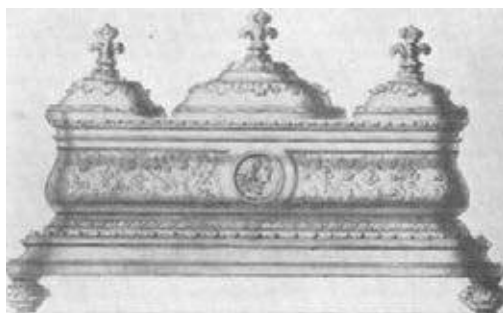
Sa saveur, d'abord âpre et astringente, devient ensuite sucrée et fraîche, l'odeur est nulle. Les plus estimés sont le *cachou de Ceylan* et celui de *Pégu*, qui est officinal.

Le cachou renferme une forte proportion de tannin, ce qui lui confère des propriétés astringentes.

Les tablettes de cachou se préparent avec 50 grammes de cachou de Pégu pulvérisé, 400 grammes de sucre glace et 50 grammes de mucilage de gomme adragante (formule extraite du Codex).

**CACHUNDÉ.** — Tablettes aromatiques employées en Extrême-Orient, auxquelles on attribue des qualités stomachiques et surtout odorantes et parfumant l'haleine; elles se composent d'ambre, de musc, de santal, de jonc odorant, de galanga, de cannelle, de terre bolalaire, etc.

**CADENAS.** — Sorte de plat fermant à glissière comme un tiroir, ayant le même emploi que la *Nef* (V. ce mot) chez les souverains. On y enfermait la fourchette, le couteau et la cuiller, le pain étant posé sur le plat. L'usage du cadenas était encore cou-



Cadenas où étaient enfermés les mets royaux.

rant au xv siècle. Sous Louis XIV, il n'était plus qu'un plateau hexagone, sur lequel étaient posés la serviette et le couvert. Le grand panetier accolait ses armoiries d'une nef et d'un cadenas, insignes de ses fonctions.

**CAFÉ, CAFÉIER.** — Le caféier qui donne le café est un arbuste originaire d'Abyssinie et du Soudan.

Le fruit du caféier, qui ressemble à une cerise, est un drupe à deux noyaux parcheminés, renfermant chacun deux graines plan-convexes, avec un sillon longitudinal sur la face plane; ce fruit est dépulpé, mis à fermenter, lavé, séché, décortiqué, puis poli et trié; opérations qui se font aujourd'hui mécaniquement.

D'après Balland, les graines renferment de 6,15 à 15,30 p. 100 de matières azotées, 3,98 à 11,40 p. 100 de matières grasses et 0,70 à 2 p. 100 de caféine. V. ce mot.

L'histoire, ou peut-être la légende, raconte que le premier homme qui ait fait usage du café, du moins d'après Scheha Beddin, auteur arabe du xv<sup>e</sup> siècle, est un muphti d'Aden qui vivait au commencement du ix<sup>e</sup> siècle. Selon une autre tradition, la découverte du café serait due à un Mollah (religieux mahométan), nommé Chadelly ou Seyadly, dont le nom est, dit-on, encore en vénération en Orient. Ce saint personnage, se voyant souvent surpris par le sommeil au milieu de ses prières, imputait ses assoupissements à la tiédeur de sa dévotion, et sa conscience timorée était tour-



Une plantation de caféiers en Indochine.

mentée de pieux scrupules. Le hasard, ou, selon la légende, le Prophète, touché de sa peine, lui fit rencontrer un pâtre qui lui raconta que, toutes les fois que ses chèvres avaient brouté les baies d'un certain arbrisseau, elles restaient éveillées, sautant et cabriolant toute la nuit. Le Mollah voulut connaître ce singulier végétal; le pâtre lui montra un joli petit arbre à l'écorce grisâtre, au feuillage brillant, et dont les branches déliées portaient, aux aisselles de leurs feuilles opposées, des bouquets de petites fleurs blanches, entremêlées de petits fruits, les uns verts, les autres plus avancés et d'un jaune clair, et d'autres en parfaite maturité, de la grosseur, de la forme et de la couleur d'une cerise. C'était le caféier. Le Mollah voulut éprouver sur lui-même la vertu singulière de ces baies; il en prit une forte infusion, et il passa toute la nuit dans une sorte d'enivrement délicieux, qui n'ôtait rien à la liberté de son esprit. Il fit part de sa découverte à ses derviches, et, bientôt, le café fut recherché par les dévots musulmans comme un présent divin, apporté du ciel par un ange à un vrai croyant. L'usage du café passa bientôt d'Aden à Médine, à La Mecque, et dans tout l'Orient; on prenait du café durant les prières, on en prenait dans les mosquées, on en prenait même dans le Saint Temple de La Mecque, et devant la tombe du Prophète.

Le café est, dans l'Orient, une des premières nécessités de la vie. Une des obligations que le Turc contracte, dit-on (ou du moins contractait jadis), envers la femme qu'il épouse, c'est de ne la laisser jamais manquer de café.

Le café n'a été bien connu en Europe qu'au xviii<sup>e</sup> siècle. Des voyageurs, qui avaient contracté en Orient l'habitude de boire cette infusion, en importèrent d'abord pour leur usage personnel; Pietro délia Valle, en Italie, en 1615; La Royné, à Marseille, en 1644; Thévenot, à Paris, en 1647; mais avant Thévenot, un Levantin avait établi, dans le Petit-Châtelet, en 1645, une boutique où il vendit quelque temps de la décoction de café, que l'on appelait alors *cahoué* ou *cahouet*, mais sans grand succès. Ce fut Soliman Aga, ambassadeur de la Porte près de Louis XIV, en 1669, qui introduisit en France l'usage du café. Selon l'habitude des Turcs, il en offrait à toutes les personnes qui venaient le visiter. L'usage du café se répandit dans toute la haute société, ce fut une fureur. Le café était aussi rare que recherché et le prix s'en éleva un moment Jusqu'à 80 francs la livre.

Les Hollandais, les Portugais, les Espagnols, les Anglais et les Français se hâtèrent d'importer dans leurs colonies cette plante précieuse dont la culture devint intensive partout où elle put réussir.

Les cafés les plus réputés ont été, pendant longtemps, les cafés en provenance de l'Arabie, dénommés café *moka* ou du *Yémen*; les cafés de l'île Bourbon (ou de la Réunion) et les cafés de la *Martinique*. Les appella-

tions se sont conservées dans le commerce pour désigner trois types de cafés, bien que la désignation n'implique nullement l'origine; ce sont :

Les *mokas*, à petits grains irréguliers, jaunâtres, convexes sur les deux faces;

Les *bourbons*, à grains moyens, jaunâtres, allongés;

Les *martiniques* à grains plus gros, arrondis aux deux extrémités, de coloration verdâtre.

Cependant, c'est l'Amérique et surtout le Brésil qui sont les grands producteurs de café, dont le prix s'établit d'après le cours des « santos ». Comme la vigne, le café donne un grand rendement dans les pays de plaine, mais les qualités supérieures proviennent des lieux plus élevés de la zone torride; en particulier de l'Amérique centrale (Guatemala, Salvador, Honduras, Nicaragua et Costa-Rica) ainsi que du nord de l'Amérique du Sud (Venezuela et Colombie) dont les produits font toujours fortement prime sur le cours des Santos; quant au café d'Arabie, il ne se trouve que très rarement sur le marché, non plus que le café Martinique qui ne figure guère que pour mémoire sur les statiques commerciales.

Dans le commerce les cafés de diverses provenances sont habituellement mélangés en proportions variables.

A l'état vert, le café se conserve très longtemps à condition d'être protégé de l'humidité; la conservation le bonifie même. Il est dépourvu d'odeur.

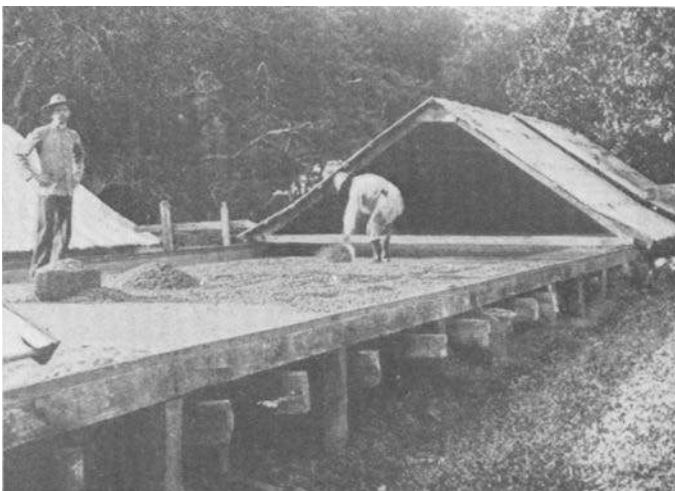
Pour que l'arôme se dégage, le café doit subir la torréfaction, opération que beaucoup d'amateurs tiennent à faire eux-mêmes.

Un café bien torréfié doit avoir une couleur brune, plus ou moins foncée, jamais noire; trop peu torréfié, il donne une infusion peu colorée, âpre, et astringente; trop torréfié, il donne une infusion noire, amère et désagréable.

Dans la torréfaction industrielle, on ajoute très souvent une petite quantité de sucre, de mélasse ou de produits divers, pour « enrober » les grains. Cet enrobage, qui est toléré par la loi, donne aux grains une couleur plus agréable et plus brillante, éviterait la déperdition de l'arôme; Il a encore l'avantage pour le marchand d'augmenter le poids et, souvent, de permettre l'emploi de grains de qualité inférieure ou avariés.

Une fois torréfié, le café ne conserve pas très longtemps son arôme, aussi convient-il de ne le torréfier, ou de ne l'acheter tout torréfié, qu'à mesure des besoins et de le conserver dans des bocaux ou des boîtes métalliques bien fermés.

La mouture est la dernière opération que subit le grain de café avant de servir à l'infusion; elle doit la précéder immédiatement, l'arôme s'évaporant très



Séchage et vannage des grains de café.

rapidement du café moulu. L'opération est trop connue pour avoir besoin d'être décrite.

Le café est l'objet d'innombrables falsifications et supercherries, déjà signalées en 1760, avant même l'emploi de la chicorée.

Le café vert est rarement falsifié au sens propre du mot (encore qu'on ait découvert des grains factices), mais il peut être mélangé de graines ou de diverses substances étrangères, de grains avariés, etc. Les balles avariées par l'eau de mer sont quelquefois « radoubées » par des lavages, des traitements chimiques, des recolorations artificielles.

Le café torréfié en grains est déjà plus souvent falsifié, soit par l'emploi de graines avariées, radoubées et masquées par un enrobage savant; on a signalé des grains factices, moulés à la machine avec une pâte de marc de café, d'argile et de poudres diverses.

Quant au café moulu, les laboratoires d'analyses ont publié une liste de substances hétéroclites, dont l'énumération dépasse l'imagination la plus fertile, ce qui interdit à tout acheteur sérieux de l'acquiescer sous cette forme.

**Infusion de café.** — Les innombrables procédés connus peuvent se ramener à deux principaux :

*Le procédé turc* qui consiste à verser le café réduit en poudre impalpable dans de l'eau bouillante, sucrée, à remettre sur le feu jusqu'à ce que le liquide monte et à répéter trois fois cette opération qui se fait dans un récipient spécial; après quoi on verse quelques gouttes d'eau froide pour faire déposer le marc et on verse aussitôt.

*Le procédé français*, qui consiste à verser l'eau bouillante sur le café, moulu un peu moins fin que pour le café turc, maintenu entre deux grilles perforées. Parmi les nombreux appareils, la vieille cafetière « à la Dubelloy » est encore celui que préfèrent la plupart des amateurs.

Ce procédé, qui porte en chimie le nom de *lixiviation*, s'effectue dans l'industrie au moyen d'appareils appelés *percolateurs*, aussi n'est-il pas surprenant qu'on ait utilisé ces derniers dans les établissements à grand débit. Depuis quelques années, un nouveau procédé d'extraction a surgi, utilisant la vapeur d'eau surchauffée; ces appareils ont le grand avantage de donner une douzaine de tasses de plus par kilogramme.

En aucun cas, le café ne doit être bouilli; l'emploi

du marc d'une opération précédente ne fait que nuire au parfum et au goût.

Si la plupart des débits sérieux n'emploient que du café pur, on est encore trop souvent exposé à toutes les additions, sophistications et falsifications du café infusé; à défaut d'analyse chimique, la dégustation renseigne suffisamment le consommateur sur ce point.

**Café créole Bourbon.** — Le café créole doit être fort et parfumé. On compte quinze grammes ou une cuillerée à bouche bien remplie de café moulu par tasse. On remplit le filtre d'autant de cuillerées qu'on veut de tasses; bien tasser. Procéder de la manière suivante :

Mettre votre filtre dans un bain-marie qui ne bout pas, mais seulement pour le tenir au chaud; avoir de l'eau qui bout dans une casserole réservée à cet usage;

bien imbiber d'abord le café, puis ajouter petit à petit la valeur d'une cuillerée à bouche d'eau. Laisser couler ainsi jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de tasses que vous désirez. Servir très chaud dans une cafetière que vous aurez ébouillannée d'avance. Le café créole demande une préparation de plus d'une heure.

**Café au lait, à la crème.** — L'addition d'une quantité variable de lait ou de crème au café noir en atténue les propriétés excitantes et en fait un aliment réel; on peut aussi faire infuser le café directement dans le lait, selon un antique procédé remis en usage par M. Louis Forest. Le café

au lait, légèrement laxatif chez la plupart des personnes, a été accusé de divers méfaits qui n'ont jamais été prouvés; son action et ses effets dépendent essentiellement de la proportion respective des deux constituants.

**Café glacé.** — Préparer selon la méthode habituelle une infusion de café que l'on fera avec 300 grammes de café fraîchement moulu et trois quarts de litre d'eau bouillante. Mettre cette infusion dans une terrine avec 600 grammes de sucre en morceaux. Faire dissoudre le sucre et refroidir l'infusion.

Ajouter alors au café un litre de lait bouilli parfumé à la vanille, complètement refroidi, et un demi-litre de crème fraîche. Faire glacer en sorbetière, en tenant la composition un peu liquide. Servir en tasses en porcelaine.

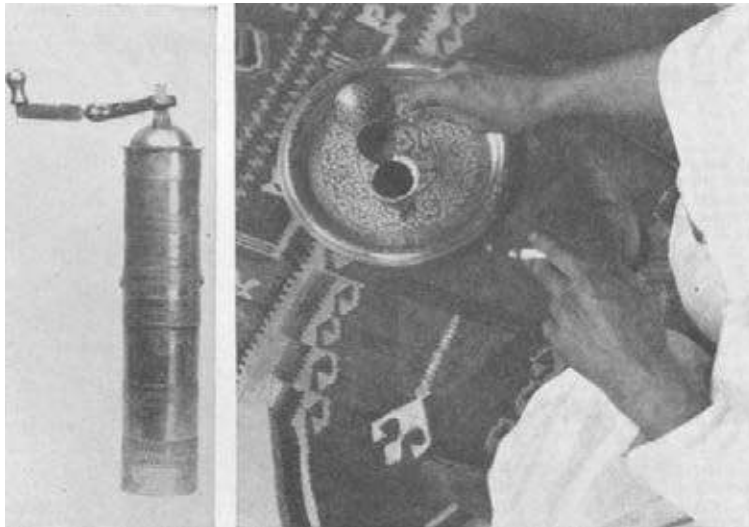
**Café décaféiné.** — Dans le but de rendre le café moins nocif, et de récupérer la caféine dont la vente est assurée par ailleurs, on a cherché à débarrasser le café de son alcaloïde (V. CAFÉINE). Cette opération, qui se fait aujourd'hui d'une façon industrielle, et qui est bien au point, consiste, après avoir ramolli les grains par la vapeur d'eau, à les soumettre à l'action d'un solvant, chloroforme ou autre, puis à éliminer ce liquide par chauffage et torréfaction.

Une fois torréfié, ce café, auquel le solvant a enlevé la caféine et une sorte de gomme, a sensiblement le même goût que le café non traité, sans en avoir les propriétés excitantes.

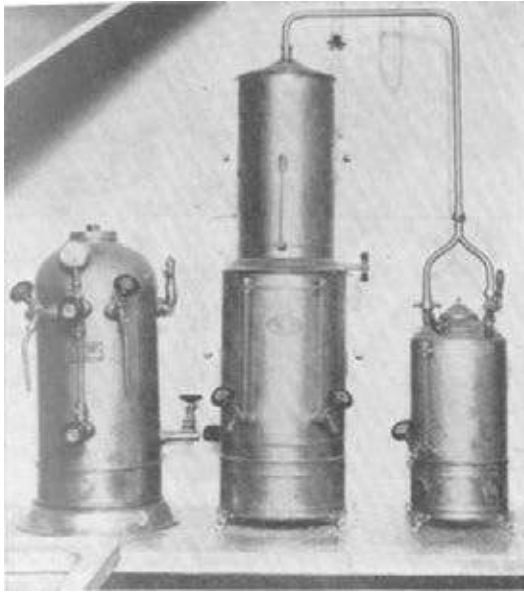
**Succédanés du café.** — Le nombre des produits destinés à remplacer ou à donner l'illusion du café est considérable; on a employé les grains et les racines les plus divers à cet effet, ou pour falsifier le café. En dehors de la chicorée (V. ce



Tasse à café, avec soucoupe dite « bain de pied ».



Moulin spécial, petite casserole et tasse pour le café à la turque



Percolateur électrique. (Phot. de la c. P. D. E.)



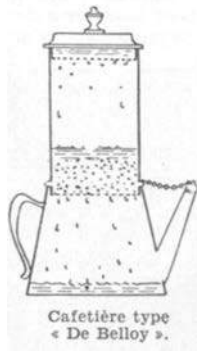
Percolateur à vapeur dans un bar. (Plot. / Bover.)

mot), on peut citer parmi les produits les plus sérieux, sans prétendre les énumérer tous : les *cafés de figues*, de *dattes*, de *glands doux* (légèrement astringents), de *malt*, d'*orge* ou de *céréales* torréfiées, souvent parfumées à la vapeur de café, les *pois chiches* et les *lupins*, fort employés en Bretagne.

La plupart de ces produits, si leur saveur ne rappelle que de très loin celle du café, sont du moins inoffensifs.

**Emplois du café.** — Le café s'emploie pour parfumer un grand nombre d'entremets froids ou chauds. Dans tous ces apprêts le café intervient sous forme d'essence, essence que l'on prépare en mouillant avec du café déjà très fort de la poudre de café abondante mise dans le récipient supérieur de la cafetière.

Pour parfumer les crèmes (crème anglaise et autres), on peut, après les avoir fait griller au four (mis sur une plaque) et les avoir broyés, mettre les grains de café dans le lait bouillant. On couvre ce lait avec un linge et on laisse infuser pendant quelques minutes. (V. CRÈMES, GLACES, PARFAITS). On emploie aussi, pour parfumer les crèmes, des essences de café préparées industriellement.



Cafetière type « De Belloy ».

**CAFÉINE.** — Alcaloïde contenu dans le café. L'action de la caféine est multiple; elle porte sur le système nerveux, le café calme, supprime même la sensation de fatigue et d'épuisement, rend le travail intellectuel plus facile, dissipe le sommeil; à dose plus forte, n'amène l'excitation nerveuse, le tremblement, l'insomnie; sur le cœur, le café agit comme un tonique, à doses modérées; pris en excès, il occasionne des palpitations, de l'arythmie; sur l'appareil digestif, le café agit encore comme un excitant accélérant le transit des aliments et provoquant souvent la diarrhée; enfin il exerce très souvent une action diurétique. Le cas de déformations articulaires, cité par Brillât-Savarin, provient sans doute d'autres causes que celle de l'abus du café.

De ces constatations, il découle que le café, surtout le café noir et fort, doit être interdit aux enfants et

aux adolescents, aux nerveux, aux cardiaques et à certains dyspeptiques. Bien que Voltaire, qui en prenait six tasses par jour, en ait fait l'éloge, on peut supposer que cet abus ne fut pas sans influence sur l'entérocolite dont il souffrit jusqu'à la fin de ses jours.

Ajoutons encore que le café noir ne devrait jamais être pris à jeun.

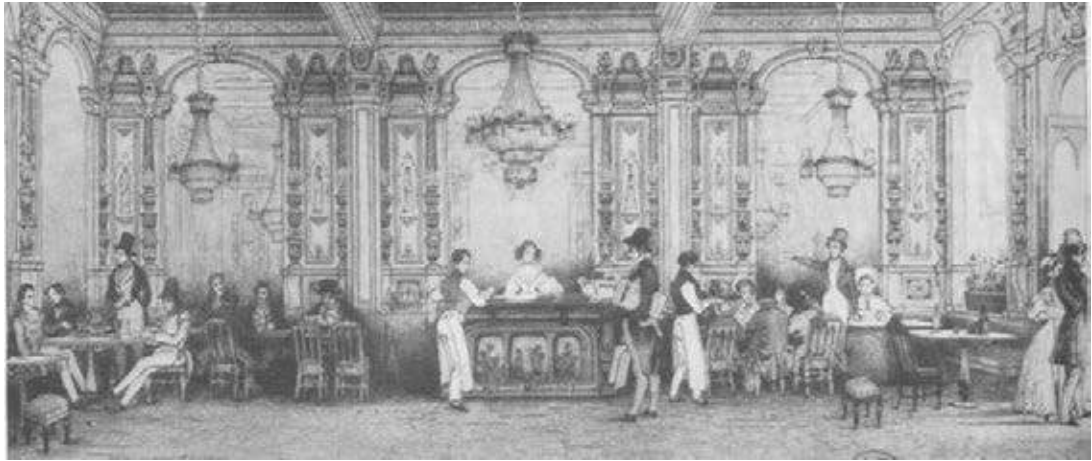
**CAFÉS.** — Etablissements où, en principe, on ne débite que des consommations liquides. A l'origine, on n'y servait que du café.

Trois ans après le départ de Soliman Aga, qui, en 1669, introduisit en France l'usage du café, l'Arménien Pascal éleva à la foire Saint-Germain une boutique pour vendre de l'infusion de café. La tasse n'était payée que deux sous et demi. L'affluence fut grande dans la boutique de l'Arménien, qui fit de brillantes affaires. Après la foire, il s'en alla s'installer quai de l'École, où il n'eut pas le même succès qu'à la foire Saint-Germain. Pascal alla alors s'établir à Londres, où l'usage du café était déjà connu depuis 1652. Un autre Arménien, après Pascal, un nommé Maliban, ouvrit un nouveau café; mais, peu de temps après, il quitta Paris pour aller en Hollande et laissa sa maison à un nommé Grégoire, qui porta son établissement rue Mazarine, afin de s'approcher de la Comédie, située alors dans cette rue, vis-à-vis la rue Guénégaud.

A cette même époque, un petit boiteux, surnommé le *Candiol*, portant un éventaire muni de tous les ustensiles nécessaires, vendait dans Paris du café à domicile, au prix de deux sous la tasse, sucre compris; son associé, Joseph, avait ouvert un café au bas du pont Notre-Dame, et un autre Levantin d'Alep, nommé Etienne, en avait installé un autre rue Saint-André-des-Arts, en face du pont Saint-Michel. Mais ces divers cafés, pauvrement installés, n'étaient autre chose que de sales tabagies, où ne fréquentaient que des fumeurs passionnés, des voyageurs venant du Levant et quelques chevaliers de Malte. Le café débité dans ces boutiques était des plus médiocres et était mal servi. En 1754, il y avait déjà 56 cafés à Paris; leur nombre s'élevait à plus de 600 à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle.

Très rapidement, les cafés supplantèrent les cabarets comme lieux de rendez-vous pour les gens de lettres. Parmi les cafés littéraires, on cite, comme premier en date le *Café du Parnasse*, à la descente du Pont-Neuf, du côté de la Samaritaine; puis celui de la *Veuve Laurent*, rue Dauphine; puis le *Café Procopé*, dont la célébrité date du xviii<sup>e</sup> siècle, à l'époque où il était fréquenté par Buffon, Gilbert, Marmontel, Voltaire, Piron, d'Holbach, Diderot, d'Alembert, etc.

La veuve Fournier, dont le café, rue Saint-Antoine, avait été fondé par un nommé Baptiste, en 1690, eut, la première, l'idée d'offrir des journaux en lecture à ses habitués; elle était abonnée à la *Gazette de France*, au *Mercur* et au *Journal des Savants*. Le *Café des Grâces*, rue de l'Arbre-Sec, eut le premier billard public de Paris; le Café de la Régence devint le rendez-vous des joueurs d'échecs, ot



Un café en 1830, dessiné et gravé par Schaal.

J.-J. Rousseau s'y mesura avec le célèbre Philidor. Pendant la Révolution, les cafés Jouèrent un grand rôle, servant de comités secrets à certains conventionnels, de tribune aux orateurs populaires.

Les cafés du Palais-Royal eurent leur heure de célébrité : Café de Foy, Café de la Rotonde, Café Corazza, Café Lamblin qui, sous la Restauration, était le rendez-vous des officiers bonapartistes en « demi-solde ».

Sous le Second Empire, les cafés du Boulevard, le Café Riche et surtout le Café Tortoni, où se rencontraient des écrivains, des auteurs dramatiques et des Journalistes, régissaient ce qu'on appelait « l'esprit boulevardier ». Après la disparition de Tortoni, le Café Napolitain le remplaça dans cette fonction Jusqu'à la mort de Catulle Mendès, d'Ernest La Jeunesse, de Gomez-Carrillo.

Au Quartier Latin, Jean Moréas tenait ses assises au Café Vachette.

Aujourd'hui, les cafés, plus nombreux, plus luxueux que jamais, n'exercent plus autant d'influence politique ou littéraire, à l'exception, si l'on veut, de quelques établissements de la rive gauche qui servent encore de chapelle à de Jeunes écoles littéraires ou artistiques.

**CAILLE.** — Ce mot vient du vieux flamand *Qua-kele*. La caille est un oiseau de passage, originaire des

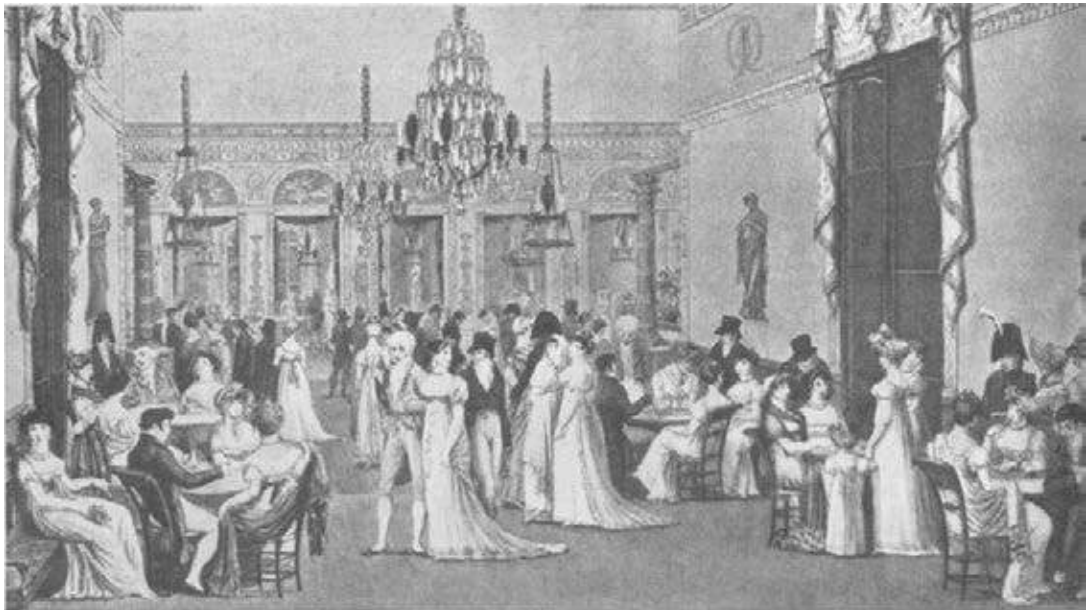
pays chauds. Il arrive en Europe au printemps et retourne dans les pays chauds aux approches de l'hiver.

La caille commune (*Coturnix Vulgaris*) est la seule espèce qui vient en Europe, mais il existe de nombreuses variétés de cailles exotiques qui habitent l'Asie et les Iles de la mer des Indes.

On désigne sous le nom de caille d'Amérique un oiseau qui appartient au groupe des colins. Cet oiseau, qui est un peu plus gros que la caille commune, a la chair assez délicate. En hiver, on le trouve sur nos marchés.

En septembre et en octobre, les migrations amènent les cailles dans l'Afrique et dans l'Inde. Au printemps elles traversent la Méditerranée en troupes innombrables, en une seule étape, et viennent dans nos régions. On les capture vivantes et on les met en cage où on les engraisse de façon méthodique.

Charles Jobey dit que la caille « appartient à la plus haute aristocratie de la plume », cela est exact lorsqu'il s'agit d'une « caille de fusil » mais l'est beau-



Le café Tortoni sous le Directoire.

coup moins des cailles d'élevage. Sans doute, les cailles engraisées en cage, selon les procédés modernes, ne sont-elles pas chose sans saveur, mais le véritable amateur de ce gibier délicat ne saurait s'en contenter.

Cet oiseau se prépare d'une infinité de manières. Il ne supporte pas d'être faisandé. En plus des recettes que nous donnons ci-après pour le préparer, on peut lui appliquer toutes celles données d'autre part pour le perdreau. V. ce mot.

**Cailles en caisses (farcies).** — Désosser les cailles. Les garnir chacune de 25 grammes de farce à gratin (complétée avec les foies de cailles et additionnée de truffes hachées). Entourer les cailles remises en forme d'une bande de papier beurré. Les placer, bien serrées les unes contre les autres, dans un sautoir beurré. Arroser d'un peu de beurre fondu; assaisonner; cuire au four, à couvert, de 15 à 18 minutes. Retirer les cailles du sautoir; après avoir enlevé les papiers, les mettre chacune dans une caisse ovale en papier, huilée et séchée à l'étuve. Les arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et mouillé de demi-glace au fumet de gibier. Remettre les caisses au four pendant 5 minutes et les dresser sur un plat recouvert d'une serviette.



Caille commune.



Caille d'Amérique ou colin :  
a, le mâle; 6, la femelle.

**Cailles en caisses à l'italienne.** — Préparer les cailles ainsi qu'il est dit pour les *Cailles en caisses*. Garnir le fond des caisses, avant d'y placer les cailles, d'une cuillerée de sauce italienne. Terminer comme pour les cailles en caisses.

**Cailles en caisses à la Lamballe.** — Préparer les cailles ainsi qu'il est dit ci-dessus. Garnir le fond des caisses, avant d'y placer les cailles, d'une julienne de champignons et de truffes, liée à la crème. Saucer les cailles avec leur fonds de cuisson déglacé au porto et mouillé de crème fraîche.

**Cailles en caisses à la mirepoix.** — Préparer les cailles ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les saucer avec leur fonds de cuisson additionné de fondue de racines à la mirepoix. V. MIREPOIX.

**Cailles en caisses Mont-Bry.** — Préparer les cailles ainsi qu'il est dit ci-dessus, en remplaçant la farce à gratin par une farce fine de volaille additionnée de truffes hachées. Déglacer le fonds de cuisson des cailles avec du vin de Champagne et du fonds brun de veau, et garnir les cailles, dressées en caisses, d'un ragoût de crêtes et de rognons de coq.

**Cailles en caisses à la Périgieux.** — Préparer les cailles comme il est dit ci-dessus. Les dresser dans les caisses, mettre sur chacune une belle lame de truffe et les arroser de sauce Périgieux additionnée du fonds de cuisson des cailles déglacé au madère.

**Cailles en caisses à la strasbourgeoise.** — Désosser les cailles et les farcir avec salpicon de foie gras et de truffes, assaisonné de sel et d'un soupçon d'épices et humecté de quelques gouttes de cognac. Les entourer de bandes de papier et les cuire comme les cailles en

caisses. Les dresser dans des caisses en papier; mettre sur chacune une belle lame de truffe et saucer avec sauce Périgieux.

**Cailles en casserole (ou cocotte).** — Mettre dans chaque caille gros comme une noisette de beurre pétri avec un peu de sel et de poivre; les trousser. Les mettre dans une casserole en terre (ou cocotte) dans laquelle on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner. Cuire au four, de 12 à 15 minutes. Au dernier moment, déglacer d'un filet de cognac, arroser de quelques cuillerées de jus de gibier.

On peut envelopper les cailles d'une feuille de vigne et d'une mince barde de lard. On peut ajouter aux cailles cuites ainsi des croûtons passés au beurre, tartinés ou non de farce à gratin.

**Cailles en casserole à la bonne femme.** — Cuire les cailles en cocotte avec une garniture composée de pommes de terre en dés (passées au beurre) et de bacon en dés (ou du lard maigre en dés, blanchi). Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Cailles en casserole*.

**Cailles en casserole aux raisins.** — Vider et flamber 6 cailles, les éplucher, les brider et les envelopper chacune d'une feuille de vigne et d'une mince barde de lard gras. Mettre les cailles dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer une forte cuillerée de beurre. Mettre la sauteuse au four à bonne chaleur. Cuire 8 minutes. Retirer les cailles de la sauteuse, les débriider, les ranger dans une cocotte en porcelaine ou en terre allant au feu. Mettre dans la cocotte 60 grains de raisins frais, choisis assez gros, épluchés et épépinés. Arroser avec la graisse rendue par les cailles. Placer la cocotte, découverte, à l'entrée du four et l'y laisser 5 minutes.

**Opérations finales.** — Au dernier moment, c'est-à-dire à l'instant du service, arroser les cailles avec leur fonds de cuisson déglacé de 2 cuillerées de cognac et de 4 cuillerées de jus brun. Couvrir la cocotte, la placer sur une serviette; servir aussitôt.

**Cailles aux cerises.** — Cuire les cailles (troussées en entrée) au beurre, dans une casserole ou cocotte en terre; aux trois quarts de la cuisson, mettre dans la casserole 12 cerises énoyautées par caille.

On peut employer des cerises cuites ou crues. Dans ce dernier cas on cuira les cerises de la façon suivante: Les énoyauter, les mettre dans un plat allant au four, les cuire à chaleur douce, sans aucun mouillement autre que celui rendu par le jus du fruit.

**Cailles en chemise.** — Garnir les cailles avec de la farce à gratin; les trousser en entrée et les enfermer, chacune, dans un morceau de boyau dit « menu ». Ficeler le boyau à chaque bout et envelopper les cailles dans un morceau de mousseline, également ficelée aux deux bouts. Mettre les cailles à pocher, de 15 à 18 minutes, dans du fonds clair bouillant. Egoutter les cailles, enlever la mousseline et les servir dans une timbale, enveloppées de leur chemise, et arrosées de quelques cuillerées du fonds de cuisson. Servir en même temps une sauce rouennaise additionnée de fumet de gibier. V. SAUCES.

**Cailles en cocotte Saint-Mars.** — Mettre les cailles, troussées en entrée, dans un sautoir. Les recouvrir d'une julienne, taillée assez grosse, composée de rouge de carotte, d'oignon et de céleri, fondue au beurre et mouillée de fonds de veau blond très corsé, parfumé au vin de Xères. Assaisonner; cuire à couvert. Egoutter les cailles, les débriider; les ranger dans une cocotte en terre (ou dans une casserole plate en argent). Les recouvrir d'une grosse julienne de truffes et de champignons. Verser dessus la julienne et le fonds de cuisson. Arroser de 2 cuillerées de cognac, parsemer de menus morceaux de beurre. Couvrir la cocotte; luter le couvercle avec de la pâte à l'eau. Cuire au four, au bain-marie, de 15 à 18 minutes.

**Cailles à la financière (farcies).** — Préparer et faire cuire les cailles ainsi qu'il est dit pour les cailles en caisses. Une fois cuites, les arroser de quelques cuillerées de demi-glace et les faire glacer au four,



chacune placée sur un croûton ovale frit au beurre. Les entourer d'une garniture financière (V. GARNITURES). Mettre sur chaque caille une large lame de truffe et saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère et additionné de demi-glace au fumet de gibier.

**Cailles à la financière** (Autre méthode). — Opérer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente et dresser les cailles et leur garniture dans une croustade feuilletée ou dans une timbale en pâte à foncer fine, cuite à blanc.

**Cailles à la financière en bordure de riz.** — Préparer les cailles et leur garniture ainsi qu'il est dit pour les *Cailles à la financière* et les dresser dans une bordure de riz. V. BORDURES.

**Cailles à la grecque.** — Cuire au beurre les cailles, troussées en entrée. Les dresser en timbale, sur une couche de riz à la grecque (V. RIZ), arroser avec le fonds de cuisson des cailles déglacé au fumet de gibier.

**Cailles grillées à la diable.** — Pendre les cailles du côté du dos, les aplatir légèrement, les badigeonner de beurre fondu, les assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu et les recouvrir de mie de pain blanche. Griller les cailles des deux côtés sur feu doux. Les dresser sur plat rond avec bordure de citron et de cornichons. Servir en même temps une sauce diable relevée avec fumet de gibier. V. SAUCES.

**Cailles grillées à la duchesse.** — Griller les cailles ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les dresser sur de petites galettes en pommes duchesse, garnir de pointes d'asperges au beurre et entourer d'un cordon de sauce demi-glace au fumet de gibier beurré.

**Cailles grillées à l'indienne.** — Pour 12 cailles préparez dans une terrine le mélange suivant : environ 300 grammes de beurre que vous travaillez en pomade, une cuillerée à bouche de poudre de curry, une cuillerée à bouche de pâte de Mulligatawny, une demi-cuillerée à bouche de sauce de Worcestershire, une demi-cuillerée à bouche de sauce Harwey, 2 cuillerées de Chutney-Menager (ou autre chutney, mais pas sucré), un quart de cuillerée de paprika, sel. Tout cela doit faire une pâte relevée sans brûler le palais. Enlevez l'os de l'estomac des cailles; garnissez l'intérieur de chaque caille avec un peu de cette pâte. Faites raidir les chairs des cailles en les passant au four, laissez-les refroidir en les mettant légèrement sous presse. Masquez le dessus de chaque caille avec la même pâte. Faites griller les cailles sous la rampe au gaz. Lorsqu'elles ont une belle couleur, passez-les au four pour finir de les pocher. Préparez une bordure de farce de gibier. Versez votre riz au milieu, dressez-les dessus, saucez légèrement, envoyez une saucière à part, servez des pommes pailles à part.

**Riz pour la garniture.** — Faites revenir un peu d'échalotes hachées que vous mouillez avec le fonds qui doit servir à la cuisson du riz, condimentez avec poudre de curry, pâte de Mulligatawny et paprika; laissez cuire un moment; passez à la passoire fine; mouillez avec ce fonds votre riz; faites bouillir; ajoutez un bon morceau de beurre. Couvrez, cuisez au four 20 minutes.

**Sauce indienne.** — Faites revenir au beurre 2 oignons, 2 gousses d'ail, bien blond; ajoutez un peu de curry; ajoutez 2 pommes aigres, coupées en dés. Mouillez avec du fonds brun, laissez cuire; passez à l'étamine, versez dans une casserole, goûtez; que cette sauce soit de bon goût. Saucez. (Recette de M. A. Ménager, ancien chef des cuisines de S. M. Edouard VII.)

**Cailles à la gourmande.** — Farcir les cailles avec un mélange de beurre, de jambon maigre et de truffes hachés; les cuire au beurre. Déglacer avec vin de Champagne et coulis blond de volaille. Ajouter dans ce fonds une julienne courte de truffes fraîches. Dresser les cailles dans un plat rond, sur de gros champignons étuvés au beurre et remplis d'un salpicon de foie gras. Napper avec la sauce brûlante.

**Cailles à la limousine.** — Dresser les cailles, grillées ainsi qu'il est dit ci-dessus, sur des fonds d'arti-

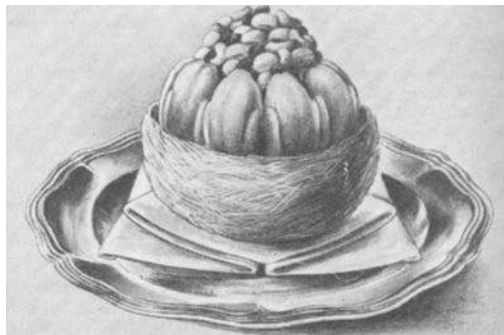
chauts, cuits au blanc et étuvés au beurre, garnis d'une purée de marrons. Cordon de demi-glace au fumet de gibier beurré.

**Cailles Lucullus.** — Désosser les cailles; les garnir chacune d'un morceau de foie gras cru de 25 à 30 grammes, assaisonné de sel et d'épices, et dans lequel on aura Incrusté une petite truffe épluchée. Les mettre dans un sautoir et cuire ainsi qu'il est dit pour les *Cailles en caisses*. Dresser les cailles dans une croustade en pâte fine, de forme un peu basse, garnie d'un ragoût de truffes à la crème (V. TRUFFES); arroser les cailles au dernier moment avec leur fonds de cuisson déglacé au madère mouillé de jus brun de veau et réduit de moitié.

**Cailles à la minute.** — Ouvrir les cailles sur le dos, retirer les menus os de l'intérieur. Les aplatir légèrement. Les assaisonner de sel et poivre; les sauter vite au beurre, en les faisant un peu rissoler de chaque côté. En fin de cuisson, les saupoudrer d'un peu d'oignon haché cuit au beurre et de persil haché. Les arroser avec leur fonds de cuisson que l'on aura préparé ainsi: Mettre à revenir dans le sautoir des champignons émincés (un par caille); déglacer d'un filet de cognac; mouiller de fumet de gibier ou de fonds de veau brun; faire bouillir quelques instants; ajouter un filet de jus de citron.

**Cailles à la Monselet.** — Désosser les cailles à moitié. Les farcir avec salpicon de truffes et de foie gras. Les envelopper chacune dans un morceau de mousseline, les pocher dans un fonds de gibier au madère préparé avec les carcasses et parures des cailles. Egoutter les cailles, les déballer, les mettre dans une cocotte en terre ou dans une casserole en argent avec une garniture composée de fonds d'artichauts escalopes et passés au beurre, de champignons de couche et d'épaisses lames de truffes. Mouiller avec le fonds de cuisson que l'on aura passé et fait bien réduire après lui avoir ajouté une quantité égale de crème fraîche, épaisse. Couvrir la cocotte. Achever de cuire au four, à chaleur douce, pendant 5 minutes. Servir dans la cocotte.

**Cailles au nid.** — Désosser les cailles; les garnir de farce à gratin de gibier additionnée de truffes hachées; les envelopper chacune dans un petit morceau de mousseline en les formant en boule. Les faire pocher pendant 18 minutes dans un fonds préparé avec les



Cailles au nid.

carcasses et parures des cailles et jus clair de veau et madère. Egoutter les cailles, les déballer, les presser dans un linge pour leur donner une forme correcte et les faire légèrement glacer à l'entrée du four. Les dresser dans un nid en pommes pailles préparé ainsi qu'il est dit à cette recette (V. POMMES DE TERRE) intérieurement habillé d'une crêpe salée et garni d'un ragoût de rognons de coq, petits champignons, truffes en olives, lié de quelques cuillerées de sauce financière additionnée de fonds de cuisson des cailles. Placer dessus le restant du ragoût.

**Cailles petit-duc.** — Assaisonner de sel et de paprika les cailles fendues sur le dos; les arroser de beurre fondu et les recouvrir de mie de pain blanche. Les faire griller et les dresser, chacune sur une pomme Anna cuite dans un moule à tartelette. Mettre sur chaque caille un gros champignon grillé, rempli de raifort râpé. Saucer le fond du plat de quelques cuillerées de fumet de gibier réduit avec vin de Madère et beurré.

**Cailles aux petits pois.** — Faire cuire les cailles en casserole ainsi qu'il est dit à cette recette. Préparer d'autre part un demi-litre de petits pois nouveaux, cuits à l'étuvée avec du beurre et des petits oignons nouveaux. Au dernier moment, mettre les petits pois dans la cocotte et laisser infuser le tout ensemble en évitant toute ébullition.

**Cailles au riz.** — Cuire au beurre les cailles troussées en entrée et assaisonnées. Les dresser dans une timbale sur du riz préparé en pilaf et auquel on aura ajouté le beurre de cuisson des cailles. Déglacer la casserole de cuisson avec un filet de cognac, mouiller de jus brun réduit ou de fumet de gibier. Verser sur les cailles.

**Cailles au riz (farci).** — Préparer et faire cuire les cailles comme il est dit pour les *Cailles en caisses*. Les dresser sur un riz pilaf et les arroser avec leur fonds de cuisson déglacé au fonds brun réduit.

**Cailles au risotto.** — Procéder comme pour les *Cailles au riz*, en remplaçant le riz pilaf par du *Risotto au fromage*. V. RIZ.

**Cailles au risotto à la piémontaise.** — Dresser les cailles cuites au beurre sur un risotto à la piémontaise, mélangé de truffes blanches finement émincées. Arroser avec le fonds de cuisson des cailles déglacé au jus brun réduit.

**Cailles à la romaine.** — Faire bien raidir au beurre les cailles, dans une casserole en terre. Ajouter des petits pois frais, que, d'autre part, on aura préparés ainsi : Faire revenir au beurre, avec du maigre de jambon coupé en petits dés, de l'oignon nouveau haché finement. Mettre des petits pois fraîchement écossés dans la casserole. Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Cuire 35 à 40 minutes.

Les cailles étant couvertes avec les petits pois, achever de cuire le tout ensemble, au four, la casserole couverte. Servir tel quel.

**Cailles rôties.** — Envelopper les cailles, d'abord d'une feuille de vigne, puis d'une mince barde de lard; les brider. Les cuire à la broche, devant un feu vif, de 12 à 15 minutes (ou au four, de 10 à 12 minutes). Dresser les cailles chacune sur un canapé farci. Garnir de cresson et de citron en quartiers et servir avec, à part, le jus déglacé.

**Cailles à la Souvarof.** — Farcir les cailles d'un salpicon de foie gras et de truffes assaisonné et arrosé d'un filet de cognac. Les trousser en entrée. Les faire raidir vivement au beurre pendant 6 minutes. Les mettre dans une cocotte en terre où, préalablement, on aura fait cuire légèrement une ou 2 truffes moyennes par caille. Assaisonner de sel et poivre. Verser sur les cailles leur fonds de cuisson, déglacé avec du madère, mouillé de demi-glace au fumet de gibier et bien réduit. Ajouter un filet de cognac. Couvrir la cocotte; luter le couvercle au repère. Cuire au four pendant 12 minutes.

**Cailles à la Talleyrand.** — Assaisonner les cailles, ouvertes et légèrement aplaties; les masquer, sur les deux côtés, d'une couche mince de fondue de racines à la mirepoix additionnée d'une forte cuillerée de maigre de jambon cuit et de truffes hachés. Envelopper chaque caille dans un morceau de crépine de porc. Les arroser de beurre fondu et les recouvrir de mie de pain fraîche. Faire griller les cailles sur feu doux et les dresser sur des tartelettes en pâte fine, cuites à blanc et remplies de purée de champignons. Servir en même temps une sauce Périgueux au fumet de gibier.

**CAILLES FROIDES.** — Tous les modes de préparation indiqués pour le perdreau préparé en froid sont applicables aux cailles (V. PERDREAU). On peut aussi préparer les cailles froides des façons suivantes :

**Cailles en caisses.** — Préparer les cailles ainsi qu'il est dit ci-après pour les cailles en chaud-froid.

Les dresser chacune dans une caisse ovale, en papier ou en porcelaine fine. Les entourer d'un cordon de gelée hachée.

**Cailles en caisses à la vigneronne.** — Désosser les cailles en laissant intacts les pattes et les ailerons. Les farcir avec du foie gras et des truffes (en gros dés) arrosés de cognac et bien assaisonnés. Reforme les cailles; les envelopper chacune dans un morceau de mousseline; les ficeler.

Les mettre à cuire dans un fonds de gelée (préparé avec jarret de veau et les os et parures des cailles), mouillé au vin blanc de Bordeaux.

Les cailles étant cuites, les égoutter; les faire bien refroidir sous presse légère. Les développer. Les napper de sauce chaud-froid brune (V. SAUCES) préparée avec une partie de leur fonds de cuisson. Les lustrer à la gelée (gelée faite avec le restant du fonds de cuisson des cailles et parfumée avec du vin de madère).

Dresser les cailles, chacune dans une caissette ovale en papier gaufré (ou dans des cassolettes en argent). Mettre sur chaque caille une large lame de truffe ronde et, sur cette truffe, 3 gros grains de raisin.

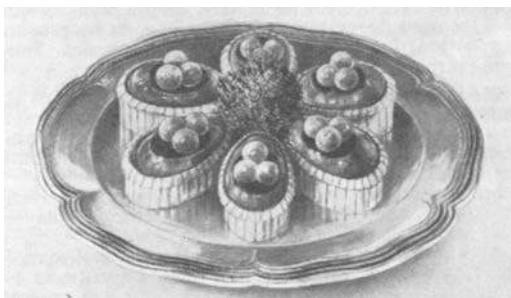
**Cailles en chaud-froid ou Chaud-froid de cailles.** — Désosser complètement 10 cailles et les garnir avec de la farce à gratin de gibier au milieu de laquelle on mettra un morceau de foie gras cru, clouté d'un morceau de truffe, assaisonné de sel, épicé et arrosé de cognac. Reforme les cailles; les envelopper chacune dans un morceau de mousseline que l'on ficellera aux deux bouts, de façon à former des petites ballotines.

Ranger ces ballotines dans un sautoir foncé de couennes fraîches, de carottes, et d'oignons émincés, revenus au beurre. Mettre sur les cailles les os et parures des cailles que l'on aura fait revenir au beurre. Mouiller de 2 décilitres et demi de madère. Faire réduire ce mouillement à fond. Ajouter du fonds de veau, que l'on aura fait réduire avec quelques cuillerées d'aspic (V. GELÉE). Faire bouillir; couvrir le sautoir. Cuire au four à bonne chaleur, pendant 20 minutes.

Égoutter les cailles; les mettre dans une terrine plate. Les couvrir avec leur fonds de cuisson passé. Les laisser refroidir dans ce fonds.

Égoutter les cailles; les déballer; les bien éponger. Les napper une à une avec de la sauce chaud-froid brune, que l'on aura préparée avec le fonds de cuisson des cailles, selon la méthode habituelle (V. SAUCES, sauces brunes) et que l'on aura bien parfumée avec du madère ou avec tout autre vin de liqueur.

Décorer le dessus des cailles avec des détails en truffes ou en blanc d'oeuf dur. Les lustrer à la gelée. Les faire bien refroidir en glacière.



Cailles en caisses, à la vigneronne.

Les dresser en couronne dans un plat rond creux. Les couvrir complètement de gelée mi-prise. Tenir en glacière jusqu'au moment de servir.

*Nota.* — Les cailles en chaud-froid, préparées ainsi qu'il est dit ci-dessus, peuvent être dressées de différentes manières. Dans la pratique ancienne, où, en général, les dressages étaient assez compliqués et où tout plat froid comportait une surcharge d'éléments décoratifs, on dressait les cailles en chaud-froid, et également tous les menus gibiers préparés de cette façon, sur des piédouches en stéarine moulée, et on les agrémentait d'attelets de gelée, ou même de figurines en cire. Ces sortes de dressages ne se font plus guère aujourd'hui. On se borne à dresser les cailles en chaud-froid à même le plat et à les entourer de gelée hachée, ou encore à les mettre dans une coupe en verre moulé ou en cristal, et à les couvrir d'une gelée limpide et succulente.

On peut aussi dresser les cailles chacune dans une petite caisse ovale en papier plissé, sur une couche de gelée hachée, ou dans des caissettes semblables en porcelaine, en verre ou même en argent.

**Conserves de cailles à la gelée.** — PROPORTIONS. — *Composition de la farce* : Farce fine de porc, 200 g ; farce à gratin, 100 g ; foie gras cuit, 200 g ; truffes (poids net), 80 g ; cognac, sel, poivre, épices.

*Fonds d'endaubage* : Fonds de gelée de viande corsé (fait avec bœuf, jarret de veau, pieds de veau, volaille, couennes fraîches, légumes et aromates habituels) ; madère, 4 dl.

**MÉTHODE.** — Trousser les cailles en entrée ; enlever l'os du bréchet et l'os de l'échiné ; les étaler, ouvertes, sur table. Assaisonner, arroser de cognac.

Mettre dans chaque caille gros comme un œuf de la farce indiquée ci-dessus, farce au milieu de laquelle on aura placé un morceau de foie gras assaisonné, incrusté d'un quartier de truffe.

Reformer les cailles. Les envelopper chacune d'une bande de papier beurré. Les mettre, serrées les unes contre les autres, dans un sautoir beurré. Couvrir avec les carcasses et parures revenues au beurre. Mouiller de 2 décilitres de madère. Faire partir sur le fourneau. Couvrir d'une feuille de papier beurré. Cuire au four, à couvert, 25 minutes. (Pour connaître si la cuisson est à point, piquer de la pointe d'une aiguille à brider les cailles : s'il n'en sort pas de sang, l'oiseau est cuit à point.) Faire refroidir dans le fonds de braisage.

Egoutter les cailles. Les débrider et déballer. Les éponger. Les mettre dans les boîtes, la poitrine en dessous.

Couvrir les cailles, dans les boîtes, avec la gelée dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des cailles déglacé, et que l'on aura clarifié selon la méthode habituelle. V. GELÉE.

La gelée étant bien refroidie, souder le couvercle des boîtes. Marquer d'un point d'étain ces couvercles. Mettre les boîtes dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide. Mettre un poids sur les boîtes pour qu'elles soient bien immergées.

Donner une heure 10 minutes d'ébullition *interrompue* pour les boîtes d'une caille, et une heure 15 minutes pour celles de 2 cailles.

Egoutter les boîtes ; les mettre, bien à plat et séparées les unes des autres, sur une table, en les plaçant le côté marqué d'un point d'étain en dessous. Faire bien refroidir.

**Mousse froide de cailles.** — Faire braiser dans un fonds de braisage au madère, garni des légumes habituels et additionné de parures de truffes et de champignons. 12 cailles, troussées en entrée. Faire refroidir ces cailles dans leur fonds de braisage.

Les egoutter et les désosser complètement en ayant soin de réserver intactes les ailes qui seront employées pour garnir la mousse.

Avec les parures, carcasses et peaux des cailles, préparer une sauce chaud-froid brune, en suivant les indications données d'autre part pour cet apprêt V. SAUCES, *sauces brunes*.

D'autre part, on aura également préparé, selon la

méthode accoutumée, de la gelée de gibier parfumée au vin de Madère ou à tout autre vin de liqueur. V. GELÉE.

La préparation de l'appareil à mousse est la suivante :

Piler finement au mortier, en lui ajoutant 180 grammes de foie gras cuit et 3 ou 4 cuillerées de sauce chaud-froid de gibier, le restant des chairs des cailles. Lorsque cette composition est bien fine, la retirer du mortier et la passer au tamis fin.

La mettre dans une terrine. La travailler vigoureusement sur glace, en lui ajoutant un filet de cognac, 2 ou 3 cuillerées de gelée de gibier réduite et 2 décilitres et demi de crème fraîche fouettée très ferme. Mélanger sans brusquer.

Avec cette composition, garnir un moule à mousse que l'on aura chemisé, au fond et sur les parois, d'une couche de gelée de gibier, et au fond duquel on aura mis, disposées en bordure et alternées avec des lames de truffes épaisses (cuites au madère), la moitié des ailes de cailles refroidies sous presse et nappées de sauce chaud-froid brune. Remplir le moule avec la composition jusqu'à un doigt du bord. Placer dessus le restant des ailes de cailles en bordure, en les alternant avec les truffes, et achever de remplir le moule avec de la gelée de gibier.

Faire prendre la mousse en pleine glace et la faire bien solidifier (on peut aussi mettre la mousse dans un appareil réfrigérateur quelconque).

La mousse étant refroidie, la démouler sur un plat rond, à même le plat ou placée sur un croûton en pain de mie beurré. L'entourer de gelée de gibier hachée et placer sur les bords du plat des petits morceaux de gelée taillés en dents de loup.

*Nota.* — On peut, au lieu de dresser la mousse de caille dans un moule, la mettre dans une coupe en verre, ou en argent, sur une couche de gelée bien prise. La composition étant bien lissée en forme de dôme, on la garnit avec les ailes de cailles chaud-froidées et les lames de truffes, et on recouvre le tout de gelée mi-prise.

On peut aussi, la mousse étant faite dans un moule, la démouler dans une coupe en verre ou en cristal que l'on entoure de glace pilée.

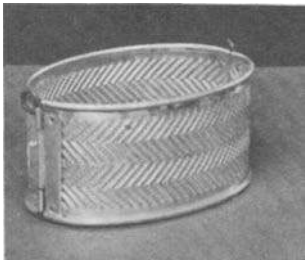
**Pâté de cailles.** — 1° Désosser complètement les cailles. Les farcir chacune avec gros comme une noix de farce à gratin de gibier et autant de foie gras, dans lequel on aura incrusté un morceau de truffe, le tout bien assaisonné de sel épicé et arrosé de cognac. Envelopper chaque caille dans une barde de lard gras très mince ;

2° Foncer avec de la pâte à pâté fine un moule à charnières, ovale ou rectangulaire, le barder intérieurement et le tapisser, au fond et sur les parois, d'une couche de farce fine préparée avec moitié veau et moitié chair de porc, gras et maigre, liée à l'œuf, bien assaisonnée, additionnée d'un peu de cognac et mélangée de truffes en dés. Mettre sur cette farce, au fond du moule, une couche de farce à gratin de gibier. Sur cette farce, ranger la moitié des cailles farcies en les tassant bien. Recouvrir d'une couche de farce à gratin. Sur cette farce, ranger le restant des cailles. Recouvrir de farce à gratin. Recouvrir le tout d'une couche de farce fine truffée. Rabattre sur cette dernière farce les bardes de lard débordant du moule et mettre dessus une mince barde de lard gras. Fermer le pâté selon la méthode habituelle (V. PÂTÉS, *pâtés froids divers*). Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte que l'on soudera bien. Pratiquer une ouverture au milieu du pâté pour l'échappement des vapeurs. Dorer le dessus du pâté à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant une heure et demie environ.

Faire refroidir le pâté et, lorsqu'il est froid, couler de la gelée de gibier dedans.

**Cailles à la périgourdine, à la gelée.** — Farcir les cailles, désossées, avec farce à gratin de gibier, foie gras et truffes, ces derniers éléments assez abondants. Les remettre en forme ; les envelopper chacune dans un morceau de mousseline que l'on ficellera aux deux

bouts. Les faire pocher de 20 à 25 minutes dans un fonds de gelée de gibier au madère (ou tout autre vin de liqueur), que l'on aura préparé, d'autre part, selon la méthode habituelle (V. GELÉE). Laisser refroidir les cailles dans leur gelée. Les égoutter. Les débarrasser et éponger. Les mettre dans une terrine ovale, ou dans une coupe en verre. Les couvrir avec de la gelée, que l'on aura clarifiée selon la méthode habituelle. Faire bien refroidir en rafraichissoir avant de servir



Moule à charnière pour pâté de caille.

#### Terrine de cailles.

— Se prépare, avec cailles désossées, farcies de foie gras et truffes et farce fine de gibier, comme la *Terrine de perdreaux*. V. PERDREAU et TERRINES.

**CAILLÉ.** — Précipité ou coagulum qui se forme dans le lait soumis à l'action de la présure ou acidifié par les ferments lactiques.

Il est dû à la précipitation de la caséine et renferme plus ou moins de beurre, selon que le lait a été écrémé auparavant ou non.

Lorsque le caillé a été obtenu par emprésurage, le sérum renferme encore une notable proportion de caséine qu'une seconde coagulation peut précipiter à nouveau (serré) ; le sérum du lait caillé par acidification en renferme très peu.

Le caillé se mange tel quel (V. FROMAGES, *fromage à la pie*), additionné ou non de crème.

L'obtention du caillé est toujours la première opération de la fabrication des fromages. V. ce mot.

**CAILLEBOTTE.** — Nom donné, en certaines régions, au lait caillé et égoutté, mangé frais.

**CAILLE-LAIT.** — Nom donné à diverses plantes dont les fleurs ou les feuilles ont la propriété de faire cailler le lait. Le caille-lait jaune (*galium verum*, rubiacées) est le plus employé.

**CAILLETOT.** — Nom vulgaire sous lequel on désigne le turbotin, en Normandie.

**CAILLETTE.** — Quatrième estomac des ruminants. On emploie la caillette desséchée (présure solide) ou l'extrait obtenu par infusion (présure liquide) pour coaguler le lait, dans l'industrie fromagère.

**CAILLIER.** — Vase en bois tourné dont on s'est servi pour boire pendant le moyen âge et jusqu'à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle. Les cailliers avaient la forme d'un bol de dimensions moyennes avec pied pris dans la masse. Il y en avait aussi de plus grande taille qui servaient à contenir le vin, tandis que leur couvercle, en forme de bol, faisait office de vase à boire.

**CAISSES (Petites) ou CAISSETTES.** — Ces menues préparations se servent comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée. On trouvera les recettes pour les préparer dans la série des *Hors-d'œuvre chauds*. V. HORS-D'ŒUVRE.

**CALANDRE.** — V. ALOUETTE.

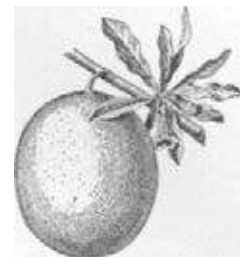
**CALAPPE ou COQ DE MER.** — Crustacé qui a une certaine analogie avec le crabe et que l'on prépare de la même façon. V. CRABE.

**CALEBASSE.** — Fruit du calebassier, dont on connaît plusieurs espèces. La plus intéressante est le

calebassier à longues feuilles, à écorce verte et dure, à pulpe blanche, acide, dont on fait, aux Antilles et en Amérique, un sirop réputé.

**CALÉFACTEUR.** — Appareil ancien qui servait à la cuisson des aliments, et que l'on utilisait aussi pour conserver de l'eau chaude.

Il se composait d'un foyer entouré d'une double enveloppe métallique remplie d'eau chaude et d'une autre enveloppe en étoffe ouatée qui retenait la chaleur.



Calebasse.

**CALÉFACTION.** — Action de s'échauffer. Phénomène par lequel une goutte d'eau, projetée sur une surface très chaude, prend un aspect sphéroïdal et ne se volatilise pas immédiatement, par suite de la couche de vapeur qui l'isole.

**CALENDRIER GASTRONOMIQUE.** — Nous donnons ci-dessous, mois par mois, les époques les plus favorables à la consommation de chaque denrée.

#### VIANDES DE BOUCHERIE

**Toute l'année.** — Bœuf, mouton, veau.

— **Moins juillet, août.** — Porc.

— **Moins juillet, août, septembre.** — Agneau.

#### VOLAILLES

**Janvier.** — Canard, dinde, oie, pigeon, pintade, poularde, poulet.

**Février.** — Canard, dinde, pigeon, pintade, poularde.

**Mars.** — Canard, pigeon, poularde.

**Avril.** — Canard, pigeon, poularde, poulet.

**Mai et juin.** — Canard, dinde, oie, pigeon, poularde, poulet.

**Juillet à décembre.** — Canard, dinde, oie, pigeon, pintade, poularde, poulet.

#### GIBIER

**Janvier.** — Lapin de garenne, chevreuil, caille, bécasse, bécassine, coq de bruyère, canard sauvage, courlis, gelinotte, pluvier, sarcelle, etc.

**Février et mars.** — Lapin de garenne, bécasse, bécassine, coq de bruyère, canard sauvage, courlis, gelinotte, pluvier, sarcelle, etc.

**Avril.** — Bécasse, bécassine, coq de bruyère, canard sauvage, courlis, gelinotte, pluvier, sarcelle, etc.

**Mai à août.** — Coq de bruyère, gelinotte, pluvier, sarcelle, etc.

**Septembre à décembre.** — Lièvre, lapin de garenne, chevreuil, perdrix, caille, faisan, bécasse, coq de bruyère, canard sauvage, courlis, gelinotte, pluvier, sarcelle, etc.

#### POISSONS

**Janvier.** — *Poisson de rivière* : anguille, barbillon, brème, carpe, perche, saumon, tanche. — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue, cabillaud, carrelet, dorade (rare), éperlan, esturgeon, rouget-grondin, hareng, limande, maquereau (rare), merlan, morue, mullet, raie, sardines, sole, truite saumonée (rare), turbot.

**Février.** — *Poisson de rivière* : anguille, goujon, perche, saumon. — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue, cabillaud, carrelet, dorade (rare), éperlan, esturgeon, rouget-grondin, hareng, limande, maquereau (rare), merlan, morue, mullet, raie, sardines, sole, truite saumonée (rare), turbot.

**Mars.** — *Poisson de rivière* : anguille, goujon, saumon. — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue, carrelet, dorade, éperlan, esturgeon, rouget-grondin, hareng, limande, maquereau (rare), merlan, morue, mullet,



Calappe.

raie, sardines, sole (rare), truite saumonée (rare), turbot.

**Avril.** — *Poisson de rivière* : anguille, goujon, saumon, truite de rivière. — *Poisson de mer* : alose, bar, barbue, carrelet, dorade, éperlan (rare), esturgeon, rouget-grondin, limande, maquereau, merlan, morue, mullet, raie, sardines, sole (rare), truite saumonée, turbot.

**Mai.** — *Poisson de rivière* : anguille, goujon, saumon, truite de rivière. — *Poisson de mer* : alose, bar, cabillaud, dorade, éperlan (rare), rouget-grondin, limande, maquereau, merlan, mullet, raie, sardines, sole (rare), thon, truite saumonée, turbot.

**Juin.** — *Poisson de rivière* : anguille, goujon, saumon (rare), tanche, truite de rivière. — *Poisson de mer* : alose, bar, cabillaud, carrelet, dorade, éperlan (rare), rouget-grondin, maquereau, mullet, plie, raie, sardines, sole (rare), thon, truite saumonée, turbot. — Grenouille.

**Juillet.** — *Poisson de rivière* : anguille, brochet, goujon, tanche, truite de rivière, saumon (rare). — *Poisson de mer* : alose, bar, cabillaud, dorade, éperlan (rare), rouget-grondin, maquereau, plie, raie, sardines, sole (rare), thon, truite saumonée, turbot. — Grenouille.

**Août.** — *Poisson de rivière* : anguille, brème, brochet, carpe, ombre, perche, tanche, truite de rivière. — *Poisson de mer* : bar, barbue, cabillaud, dorade, éperlan (rare), rouget-grondin (rare), maquereau, plie, raie, sardines, sole (rare), truite saumonée, turbot.

**Septembre.** — *Poisson de rivière* : anguille, brème, brochet, carpe, ombre, perche, tanche, truite de rivière. — *Poisson de mer* : bar, barbue (rare), cabillaud, dorade, éperlan, rouget-grondin (rare), plie, raie, sole, truite saumonée, turbot (rare).

**Octobre.** — *Poisson de rivière* : anguille, barbillon, brème, brochet, carpe, goujon, ombre, perche, tanche, truite de rivière (rare). — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue (rare), cabillaud, dorade (rare), éperlan, rouget-grondin (rare), hareng, limande, morue, plie, raie, sole, truite saumonée (rare), turbot (rare).

**Novembre.** — *Poisson de rivière* : anguille, barbillon, brème, brochet, carpe, goujon, ombre, perche, tanche. — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue, cabillaud, daurade (rare), éperlan, rouget-grondin, hareng, limande, merlan, morue, plie, raie, sole, truite saumonée (rare), turbot (rare).

**Décembre.** — *Poisson de rivière* : anguille, barbillon, brème, brochet, carpe, goujon, ombre, perche, tanche. — *Poisson de mer* : bar (rare), barbue, cabillaud, carrelet, dorade (rare), éperlan, esturgeon, rouget-grondin, hareng, limande, merlan, morue, mullet, plie, raie, sole, truite saumonée (rare), turbot.

### CRUSTACÉS

**Janvier, février, mars.** — Homard, langouste.

**Avril et mai.** — Homard, langouste, crabe, crevette, écrevisse.

**Juin, juillet et août.** — Crabe, crevette, écrevisse.

**Septembre.** — Homard, langouste, crabe, crevette, écrevisse.

**Octobre, novembre et décembre.** — Homard, langouste.

### MOLLUSQUES

**Janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre, décembre** (c'est-à-dire les mois dans le nom desquels il entre un r). — Huitres, moules.

### LÉGUMES

**Janvier.** — Ail blanc ou commun, artichauts de Provence (poivrade, primeur), asperges forcées (primeur très rare et très chère), asperges. — Betterave à salade. — Cardon de Tours, carottes demi-longues, céleri en branches et céleri-rave, cerfeuil, cerfeuil bulbeux (cher), champignons (de couche), chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage améliorée (petites rosettes)

et chicorée sauvage (barbe-de-capucin), chicorée dite endive ou witloof (cette endive est le produit des racines d'une sorte de chicorée sauvage à grosse racine dite de Bruxelles), choux cabus pommés et choux de Milan frisés, choux de Bruxelles, choux-fleurs de Bretagne et du Midi, choux-navets et raves, cresson de fontaine, crosnes du Japon. — Echalote. — Haricots importés (primeur), haricots secs. — Ignames de la Chine (racines de goût analogue à la pomme de terre). — Laitues de couche (primeur), laitues romaines du Midi (primeur), lentilles sèches. — Mâches. — Navets-raves et navets longs. — Oignons jaunes, oseille. — Panais ronds et longs, persil commun, persil à grosse racine (rare), pissenlits blancs améliorés, poireaux longs de Paris, poireaux très gros de Rouen et de Carentan, polrée à cardé, pois verts d'Algérie (primeur), pois cassés, pommes de terre anciennes, pommes de terre nouvelles d'Algérie (primeur), potirons jaunes et rouges. — Radis de couche, ronds et demi-long (primeur), radis noir d'hiver, raifort sauvage (racines). — Salsifis blanc, salsifis noir ou scorsonère, scolyme d'Espagne (sorte de salsifis) [rare]. — Tomates (importées, primeur), truffes.

**Février.** — Ail blanc ou commun, artichaut de Provence (poivrade, primeur), asperges forcées (primeur très rare et très chère). — Betterave rouge à salade (toute cuite). — Céleri (en branches), céleri-rave, cerfeuil, cerfeuil bulbeux, champignons (de couche), chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage améliorée (petites rosettes), chicorée barbe-de-capucin, chicorée dite endive ou witloof, choux cabus pommés et de Milan frisés, choux rouges, choux de Bruxelles, choux-fleurs (de Bretagne et du Midi), choux-navets et choux-raves, cresson de fontaine, crosnes du Japon. — Echalote, épinards. — Haricots verts (importés, primeur), haricots secs. — Ignames de la Chine (racines de goût analogue à la pomme de terre). — Laitues (de couche), laitues romaines du Midi (primeur), laurier-sauce, lentilles sèches. — Mâches. — Navets-raves et navets longs. — Oignons jaunes, oseille (chère). — Panais ronds et longs, persil commun, pissenlits améliorés forcés et blancs, poirée à cardé, pois verts (importés), pois cassés, poireaux longs de Rouen et de Carentan, pommes de terre anciennes, pommes de terre nouvelles d'Algérie (primeur), potirons-courges d'hiver. — Radis ronds et demi-long (primeur), radis noirs d'hiver, raifort sauvage (racines). — Salsifis blanc, scorsonère ou salsifis noir. — Tomates importées (primeur), topinambours.

**Mars.** — AU commun ou blanc, artichauts du Midi poivrade et à cuire) asperges (en branches ou aux petits pois, chères), asperges forcées (moins chères qu'au mois précédent). — Betterave rouge à salade (toute cuite). — Carottes rouges, dites gretot (primeur), céleri (en branches), céleri-raves, cerfeuil, champignons (de couche), chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage (dite mignonnette), chicorée (barbe-de-capucin), chicorée sauvage améliorée (rosettes), chicorée endive ou witloof, choux cabus et de Milan tardifs, choux rouges, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux-navets, concombres verts et blancs, crosnes du Japon. — Echalote, épinards. — Haricots verts importés (primeur), haricots secs. — Laitues et laitues romaines (de couche), lentilles sèches. — Mâches, melons (importés et de couche, chers). — Navets-raves, navets longs. — Oignons jaunes, oseille. — Panais ronds et longs, persil commun, pissenlit vert (des champs), pissenlit blanc (forcé), poireaux longs de Rouen et de Carentan, pois verts (primeur), pois cassés, pommes de terre anciennes, pommes de terre nouvelles d'Algérie (primeur), potirons jaunes et rouges, potirons et giraumons. — Radis ronds et demi-long (primeur), radis noirs. — Salsifis blanc, scorsonère ou salsifis noir. — Thym, tomates importées (primeur), topinambours, truffes.

**Avril.** — Ail blanc ou commun, artichauts de Provence et d'Algérie, asperges (cours normal). — Carottes anciennes et nouvelles, céleri (en branches), cerfeuil, champignons (de couche), champignons et morilles (chers), chicorée sauvage (mignonnette), chi-



Le marchand de comestibles, tableau de Jacob Jordaens. (Musée de Bruxelles).

corée sauvage améliorée, chicorée endive ou witloof (devient plus rare), choux cabus pommés tardifs, choux cabus nouveaux, choux de Milan tardifs, choux de Bruxelles (c'est la fin), choux-fleurs (de toutes provenances), choux-fleurs brocolis, ciboule et ciboulette, concombres verts et blancs, crambé maritime ou chou marin, cresson de fontaine. — Echalote (c'est la fin), épinards, estragon. — Haricots secs. — Laitues et laitues romaines, laurier-sauce, lentilles sèches. — Mâches (c'est la fin), melons (primeur, chers). — Navets demi-longes blancs (primeur). — Oignons jaunes et blancs nouveaux, oseille nouvelle. — Panais (c'est la fin), persil commun et frisé, pissenlits verts des champs, pissenlits blancs forcés (deviennent rares), poireaux longs et gros de Rouen, pois verts (primeur), pois mange-tout (primeur), pois cassés, pommes de terre anciennes et nouvelles. — Radis ronds et demi-longes (primeur), raiforts (racines). — Scorsonère ou salsifis noir (c'est la fin). — Thym, tomates importées (primeur), topinambours.

Mai. — Artichauts (de Provence, d'Algérie et de Bretagne), asperges d'Argenteuil (hâtives). — Basilic (toute la plante aromatique, condiment). — Carottes nouvelles, champignons (de couche), champignons, morilles et cèpes, cerfeuil, chicorée frisée et sauvage (mignonnette), choux d'York et cœur de bœuf, choux-fleurs et brocolis, ciboule et ciboulette, concombres verts et blancs, cornichons du Midi, crambé maritime ou chou marin, cresson de fontaine. — Épinards, estragon. — Haricots verts (du Midi et d'Algérie), haricots secs. — Laitues pommées d'été et romaines blondes et vertes, laurier-sauce, lentilles sèches. — Melons (primeur). — Navets blancs, ronds et demi-longes (primeur). — Oseille. — Perce-pierre, persil commun et frisé, poireaux (c'est la fin), pois verts (du Midi et d'Algérie), pois cassés, pommes de terre nouvelles (pour les anciennes, c'est la fin). — Radis ronds et demi-longes (primeur), raifort (racines), rhubarbe (pétioles, pour compotes et confitures). — Thym, tomates importées.

Juin. — AU (nouveau), arroche belle-dame (feuilles

à manger comme les épinards), artichauts de Provence et de Bretagne, artichauts de Laon (deuxième quinzaine), asperges d'Argenteuil (hâtives). — Basilic (toute la plante aromatique, condiment). — Carottes hâtives (nouvelles pleine terre), cerfeuil, champignons (de couche), cèpes et giroles, chicorée frisée, choux d'York et cœur de bœuf, choux-fleurs, ciboules et ciboulettes, concombres et cornichons, cresson de fontaine. — Echalote nouvelle, estragon. — Fèves de marais. — Haricots verts du Midi et d'Algérie, haricots secs. — Laitues et romaines (abondantes), laurier-sauce, lentilles sèches. — Melons (de couche et du Midi). — Navets (de pleine terre). — Oignons blancs (de pleine terre), oseille. — Panais nouveaux, perce-pierre, persil commun et persil frisé, poireaux nouveaux, pois cassés, pois verts (hâtifs), pommes de terre nouvelles (de pleine terre), pourpier vert. — Rhubarbe (pétioles, pour compotes et confitures). — Thym, tomates (importées).

Juillet. — Ail (nouveau), arroche belle-dame (feuilles à manger comme épinards), artichauts verts de Laon et camus de Bretagne, asperges tardives (c'est la fin), aubergines. — Basilic (toute la plante aromatique, condiment). — Carottes hâtives (de pleine terre), champignons (de couche), cèpes et giroles, cerfeuil, concombres, cornichons, chicorée frisée, choux pommés d'York et cœur de bœuf, choux-fleurs, cresson de fontaine, cresson alénois, courgettes. — Estragon. — Fève de marais. — Haricots verts de Bagnolet dits *petits gris* et autres, haricots beurre et mange-tout, haricots à écosser frais, haricots secs. — Laitues pommées d'été et romaines, laurier-sauce, lavande et romarin, lentilles sèches. — Melons cantaloups et autres. — Navets longs et navets-raves. — Oignons blancs, oseille. — Panais nouveaux, persil commun et frisé, piments importés ou du Midi, poireaux (nouveaux d'été), pois verts fins, pois gros ridés sucrés, pois cassés, pommes de terre nouvelles (de pleine terre), pourpier vert et doré (pour salade). — Radis ronds et demi-longes de tous mois. — Tétragone cornue (épinard de la Nouvelle-Zélande), thym, tomates du Midi.

**Août.** — Ail, arroche belle-dame, artichauts verts de Laon, artichauts gros camus de Bretagne, aubergines. — Carottes rouges courtes et demi-longues, cerfeuil, champignons, cèpes de Bordeaux, chicorée frisée et scarole, choux de Milan frisés (hâtifs), choux cabus (de deuxième saison), choux-fleurs, choux-raves, ciboules et ciboulettes, concombres et cornichons, cresson de fontaine, cresson alénois. — Echalote, estragon. — Haricots verts (de toutes sortes), haricots à écosser frais, haricots mange-tout, haricots verts, haricots secs. — Laitues et romaines, laurier-sauce, lentilles sèches. — Melons cantaloups et autres. — Navets longs, navets-raves. — Oignons jaunes, oseille. — Panais longs et ronds, piments, poireaux d'été ou poireaux courts, pois cassés, pois de Clamart et autres, pois gros ridés sucrés, pois mange-tout, pommes de terre hâtives (mûres), pourpier vert et doré (pour salade). — Sarriette annuelle. — Thym, tomates, tétragone cornue (épinard de la Nouvelle-Zélande).

**Septembre.** — Ail rose, artichauts de Laon, aubergines. — Carottes rouges courtes et demi-longues, céleri à couper, cerfeuil, champignons (de couche), cèpes et giroles, chervis (sorte de salsifis), chicorée frisée et scarole, choux cabus et de Milan frisés, choux-fleurs, ciboules et ciboulettes, concombres et cornichons, courges hâtives, cresson de fontaine, cresson alénois. — Haricots verts, haricots mange-tout, haricots à écosser frais (blancs et de couleurs), haricots secs. — Laitues pommées et romaines, laurier-sauce, lentilles sèches. — Châtaignes et marrons dits de Lyon, melons d'eau ou pastèques. — Navets longs et navets-raves. — Oignons jaunes, oseille. — Panais, persil commun et frisé, piments, poireaux nouveaux, poirée à carde, pois tardifs et ridés sucrés, pois mange-tout, pois cassés, pommes de terre (mûres), pourpier vert et doré (pour salade). — Radis longs et demi-longues. — Scolyme d'Espagne (sorte de salsifis). — Thym, tomates (de pleine terre), tétragone cornue (épinard de la Nouvelle-Zélande).

**Octobre.** — Ail, artichauts de Laon, aubergines. — Carottes rouges courtes, demi-longues et longues, céleri (en branches), céleri-rave, champignons (de couche), cèpes et giroles, chervis (sorte de salsifis), cerfeuil, chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage (barbe-de-capucin), chicorée dite endive ou witloof, choux pommés et de Milan frisés d'automne, choux-fleurs, ciboules et ciboulettes, courges diverses, cresson de fontaine. — Echalote, épinards. — Haricots verts, haricots mange-tout, haricots à écosser frais (blancs et de couleurs), haricots secs. — Laitues pommées diverses, laitues romaines blondes et vertes, lentilles sèches. — Mâches, châtaignes et marrons dits de Lyon, melons cantaloups et autres. — Navets longs et navets-raves. — Oignons jaunes, oseille. — Panais, persil commun et frisé, piments, pissenlits des champs, poireaux, poirée à carde, pois verts, pois à gros grains ridés sucrés, pois cassés, pommes de terre de toutes sortes, potirons et giraumons. — Radis longs et demi-longues de tous mois, radis noirs d'hiver, raifort (racines), raiponce (petites racines blanches se consommant avec les feuilles). — Salsifis blanc, salsifis noir ou scorsonère, scolyme d'Espagne (sorte de salsifis). — Thym, tomates.

**Novembre.** — Ail, artichauts verts de Laon (rares). — Betterave rouge (toute cuite). — Cardons, carottes rouges demi-longues et longues, céleri (en branches), céleri-rave, cerfeuil, champignons (de couche), chervis (sorte de salsifis), chicorée frisée et scarole, chicorée dite endive ou witloof (produit de la chicorée sauvage à grosse racine de Bruxelles), choux cabus pommés et de Milan frisés d'automne, choux de Bruxelles, choux-fleurs (tardifs), choux-navets et choux-raves, cresson de fontaine, crosnes du Japon. — Epinards. — Haricots verts, haricots mange-tout, haricots à écosser frais, haricots secs. — Laitues et romaines, lentilles sèches. — Mâche. — Navets longs et ronds. — Oignons jaunes, oseille. — Panais ronds et longs, persil commun et frisé, poireaux, poirée à carde, pissenlit des champs, pommes de terre de toutes sortes, pois cassés, potirons, courges et giraumons. —

Radis ronds et demi-longues (de tous mois), radis noirs d'hiver, raiponce (petites racines blanches se consommant avec les feuilles). — Salsifis blancs, scorsonère ou salsifis noir. — Thym, tomates (importées), truffes.

**Décembre.** — Ail, asperges forcées (très rares et très chères, primeur). — Betterave à salade (toute cuite). — Carottes rouges demi-longues et longues, céleri (en branches), céleri-rave, cerfeuil, cerfeuil bulbeux, chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage (barbe-de-capucin), chicorée dite endive ou witloof, choux cabus pommés, choux de Milan ou frisés, choux de Bruxelles, choux-fleurs (tardifs), choux-navets, ciboules et ciboulettes, cresson de fontaine, crosnes du Japon. — Echalote, épinards, haricots secs, haricots verts (importés, rares, primeur). — Laitues d'hiver (rares et chères). — Mâches. — Navets longs et ronds. — Oignons jaunes, oseille sous châssis. — Panais, persil commun et frisé, pissenlits blancs (forcés), poirée à carde, pois cassés, pommes de terre (de toutes sortes), potirons et giraumons. — Radis (de couche), raifort (racines), raiponce. — Salsifis blanc, salsifis noir ou scorsonère. — Thym, tomates (importées), truffes.

## FRUITS

**Janvier.** — *Poires à couteau* : bergamote Esperen, beurré d'Aremberg, bonne de Malines, doynnés d'Alençon et d'hiver, Joséphine de Malines, Nouvelle Fulvie, Olivier de Serres, passe-colmar.

*Pommes* : bonne nature, calvilles blanche et rouge, reine des reinettes, reinette dorée, reinette du Mans.

*Raisin* : chasselas de Fontainebleau et frankenthal.

*Divers* : amandes sèches, bananes, citrons, châtaignes et marrons (dits de Lyon), fraises forcées à gros fruits (très rares et très chères), noix et noisettes sèches.

**Février.** — *Poires à couteau* : bergamote Esperen, doynnés d'Alençon et d'hiver, Joséphine de Malines, Olivier de Serres, passe-colmar, passe-crassane, Suzette de Bavière.

*Poires à cuire* : bon-chrétien d'hiver, catillac.

*Pommes* : bonne nature, calvilles blanche et rouge, reine des reinettes, reinette dorée, reinette du Canada, reinette du Mans, reinette grise.

*Raisin* : chasselas de Fontainebleau et frankenthal.

*Divers* : amandes sèches, ananas, châtaignes et marrons (dits de Lyon), citrons, dattes, fraises forcées à gros fruits (très rares et très chères), noix et noisettes sèches, oranges et mandarines.

**Mars.** — *Poires à couteau* : bergamote Esperen, Directeur Alphan, doynné d'Alençon, doynné d'hiver, Joséphine de Malines, Olivier de Serres, passe-colmar, Suzette de Bavière.

*Poires à cuire* : belle angevine (ornement des tables), bon-chrétien d'hiver.

*Pommes* : calvilles blanche et rouge, rambour d'hiver, reine des reinettes, reinette de Caux, reinette dorée, reinette du Mans, reinette du Canada, reinette grise, reinette franche.

*Raisin* : chasselas de Fontainebleau (très cher) et frankenthal (très cher).

*Divers* : amandes sèches, ananas, bananes, châtaignes et marrons (dits de Lyon), dattes, fraises (rares et chères), noix et noisettes sèches, oranges et mandarines.

**Avril.** — *Pêches* du Cap (très rares et très chères).

*Poires à couteau* : bergamote Esperen, doynné d'Alençon, doynné d'hiver, Olivier de Serres, passe-crassane.

*Poires à cuire* : belle angevine (pour l'ornementation des tables), beurré bretonneau, bon-chrétien d'hiver.

*Pommes* : calville blanche, rambour d'hiver, reinette de Caux, reinette du Canada, reinette grise.

*Raisin* : chasselas de Fontainebleau et frankenthal.

*Divers* : amandes sèches, ananas, bananes, cerises, dattes, fraises (assez rares, assez chères), noix et noisettes sèches, oranges et mandarines.

**Mai.** — *Abricots* d'Espagne et d'Algérie.

*Raisin* : chasselas de Fontainebleau et frankenthal.

*Divers* : amandes sèches, ananas, bananes, cerises du Midi et de serre, dattes, fraises du Midi, framboises de serre, noix et noisettes sèches, oranges, pêches du Cap et forcées en serre (rares et chères).

Juin. — *Abricots* du Midi, d'Espagne et d'Algérie.

*Raisin* de serre, blanc et noir.

*Divers* : amandes fraîches d'Algérie, ananas, bananes, cerises du Midi, bigarreaux et guignes, fraises à gros fruits, oranges, pêches du Midi, d'Algérie et de serre.

On trouve chez des forceurs de fruits de petits pêcheurs portant des fruits mûrs. Ces petits arbres sont placés sur les tables au moment du repas, et les fruits servent au dessert.

Juillet. — *Abricots* du Midi.

*Pêches* du Midi et de serre, hâtives Amsden; brugnons du Midi.

*Poires* : blanquette beurré Giffard et autres.

*Prunes* de serre, de plein air, de Monsieur violette.

*Raisin* : blanc et noir.

*Divers* : amandes fraîches, ananas, bananes, cerises de toute provenance, fraises à gros fruits, framboises, figues, groseilles, oranges.

Août. — *Abricots* des environs de Paris et du Nord. *Pêches* du Midi, variétés hâtives du centre de la France et de Paris, brugnons du Midi.

*Poires à couteau* : beurré d'Amanlis, bon-chrétien, Williams et autres, hâtives.

*Prunes* de mirabelle, de Monsieur violette, prunes-pêches.

*Raisin* de toutes provenances, surtout du Midi et du centre.

*Divers* : amandes fraîches, ananas, bananes, cerises du Nord, figues fraîches, fraises à gros fruits remontants et des quatre saisons à petits fruits, framboises, groseilles, noisettes fraîches du Midi, noix en cerneau, oranges, ronces ou fausses mûres des haies à fruits noirs, pour confitures ou compotes.

Septembre. — *Abricots* : deviennent rares et chers ; ceux de Paris et du Nord sont les meilleurs.

*Pêches* de Montreuil et du Midi ; brugnons.

*Poires à couteau* : beurré gris, beurré Hardi, fondantes des bois, Louise bonne d'Avranches, etc.

*Pommes* : Grand Alexandre, reinette d'Angleterre, rambour d'été, transparente de Croncels.

*Prunes* : reine-Claude, mirabelle et autres.

*Raisin* noir et blanc de toutes provenances, chasselas de Fontainebleau en abondance.

*Divers* : amandes fraîches, ananas, bananes, figues fraîches, fraises à gros fruits remontants et des quatre saisons à petits fruits, framboises des quatre saisons, mûres vraies du mûrier, noisettes et noix nouvelles, oranges, mandarines, ronces ou fausses mûres des haies pour confitures ou compotes.

Octobre. — *Pêches* : tardives de Montreuil.

*Poires d'automne* : beurré gris, colmar d'Areberg, Conseiller de la cour, délices d'Hardemont, doyen de la comice, doyen de Saint-Michel, duchesse d'Angoulême, général Tottleben, Louise bonne d'Avranches, etc.

*Pommes* : Grand Alexandre, rambour d'été, reinette d'Angleterre, transparente de Croncels, etc.

*Prunes* : reine-Claude et autres (c'est la fin).

*Raisin* : blanc et noir, chasselas, œillade et muscat.

*Divers* : amandes, ananas, bananes, figues fraîches, fraises à gros fruits remontants et des quatre saisons à petits fruits, noisettes nouvelles, noix fraîches, oranges, mandarines.

Novembre. — *Pêches* de Montreuil et de serre.

*Poires d'automne* : beurré Bachelier, beurré Clairgeau, beurré Diel ou Magnifique, colmar d'Areberg, Conseiller de la cour, doyen de la comice, doyen de Saint-Michel, duchesse d'Angoulême, soldat-laboureur, triomphe de Jodoigne.

*Pommes d'automne* : Grand Alexandre, reinette d'Angleterre, etc.

*Prunes* : quetsche de Lorraine.

*Raisin* : chasselas, œillade noir et autres.

*Divers* : amandes sèches, ananas, châtaignes et marrons (dits de Lyon), coings, figues fraîches, fraises à

gros fruits remontants (rares), kakis du Japon (que l'on mange lorsque les fruits sont mous ou blets), nèfles, noisettes et noix nouvelles, oranges, mandarines.

**Décembre.** — *Poires d'automne* : beurré Bachelier, beurré Clairgeau, beurré Diel ou Magnifique, Conseiller de la cour, crassane, doyen de la comice, duchesse d'Angoulême, passe-Colmar, triomphe de Jodoigne, etc.

*Pommes d'automne et d'hiver* : bonne nature, calvilles blanche et rouge, Grand Alexandre, reine des reinettes, reinette d'Angleterre, reinette dorée, reinette de Granville, reinette du Mans, reinette du Canada, reinette grise.

*Raisin* : noir et blanc (rare et cher).

*Divers* : amandes sèches, bananes, châtaignes et marrons (dits de Lyon), coings, dattes, kakis du Japon, mandarines, nèfles, noisettes et noix.

**CALENDRIER DES FROMAGES.** — Il y a différentes façons de dresser un calendrier des fromages. Tout d'abord on peut suivre l'ordre alphabétique, qui aura l'avantage de permettre de trouver facilement et rapidement pour chaque fromage l'époque de l'année où il est le plus recommandable; en second lieu, on peut suivre l'ordre chronologique, afin qu'il soit possible de connaître à toute époque de l'année quels sont les fromages qui peuvent être consommés; enfin on peut classer les fromages par régions, afin qu'au cours d'un voyage dans n'importe quelle province française ou à l'étranger, on sache si le moment est favorable pour apprécier avec leur maximum de perfection, les spécialités fromagères du pays.

En ce qui concerne l'ordre alphabétique, nous n'avons pas cru devoir le reprendre ici pour dresser une liste des fromages, puisque chacun d'eux est facile à trouver à son ordre alphabétique dans le corps du dictionnaire avec l'indication de sa saison. Nous présentons donc les fromages classés par saisons. A cet égard, à part quelques légères différences de dates, qui peuvent d'ailleurs être modifiées suivant que l'année est plus ou moins chaude ou sèche, on peut ranger tous les fromages dans trois catégories : 1° ceux qui sont bons à consommer toute l'année; 2° ceux qui sont à point l'hiver et 3° ceux qui sont sur le marché durant la belle saison.

#### Fromages bons à consommer toute l'année.

*Autun* (les fromages de vache) : Aurore (Normandie); Beaufort (Savoie); Boule de Lille ou oude Kaas; Brie de Melun; Brillât-Savarin (Normandie); Cheddar (anglais); Chester (anglais); Comté du Jura; Curé (fromage du); Decize; Edammer Kaas (hollandais); Etuvé (hollandais); Excelsior (Normandie); Fin-de-siècle (Normandie); Poutine (Franche-Comté); Gammelåst (norvégien); Gjetåst (norvégien); Glux (Nivernais); Kaunas (lituanien); Kimmel ou Liedsche Kaas (hollandais); Mysłó (norvégien); Nantais dit fromage du Curé; Nockkelóst (norvégien); Présent ou Edammer Kaas (hollandais); Pultåst (norvégien); Roquefort; Romalour; Tête de Mort ou gras de Hollande; Trappiste ou Port-Salut; Triple-Aurore (Normandie).

#### Fromages ions à consommer en automne et hiver.

Les fromages ayant la plus longue saison : c'est-à-dire commençant en septembre ou octobre pour se prolonger jusqu'en juin ou juillet :

Beaumont (Savoie); Cancoillotte (Franche-Comté); Carré de Bonneville (Normandie); Chaingy (Orléanais); Champenois ou Riceys-Cendré; Epoisses (Bourgogne); Frinot (Orléanais); Gaperon (Limagne); Gourmay (Normandie); Guéret ou Creusois (Limousin); La Bouille (Normandie); Les Aydes (Orléanais); Les Laumes (Bourgogne); Livarot; Manicamp (Picardie); Maroilles (Flandres); Metton (Franche-Comté); Monsieur-Fromage (Normandie); Morbier (Bresse); Murs (Limagne); Neufchatel; Olivet bleu et Olivet cendré (Orléanais); Pavé de Moyaux (Normandie); Pont-l'Évêque; Puant macéré (Flandres); Reblochon (Savoie); Remondou, dit fromage piquant (belge);



*Saint-Agathon* (Bretagne) ; *Saint-Florentin* (Bourgogne) ; *Saint-Nectaire* ; *Soumaintrin* (Bourgogne) ; *Tomme de Savoie* ; *Vendôme bleu* et *Vendôme cendré* (Orléanais).

2° fromages à saison plus limitée, n'allant que de novembre à mai :

*Aettekes* (belge) ; *Amou* (Béarn) ; *Arrigny* (Champagne) ; *Asco* (Corse) ; *Avesnes (boulette d')* ; *Bleu de Salers* ou *Bleu d'Auvergne* ; *Bleu de Bassillac* (Limousin) ; *Brie de Coulommiers* ; *Brie de Meaux* ; *Cambrai (boulette de)* ; *Camembert* ; *Cantal* ou *fourme de Salers* ; *Cendré de la Brie* ; *Chaumont* (Champagne) ; *Chaource* (Champagne) ; *Cierp de Luchon* ; *Coulommiers* ; *Dauphin* (Flandres) ; *Ercé* (Ariège) ; *Ervy* (Champagne) ; *Feuille de Dreux* ; *Fleur de Decauville* ; *Fourme d'Ambert* ; *Fourme de Montbrison* ; *Fourme de Salers* (dit *Cantal*) ; *Friesche Kaas* (hollandais) ; *Gérardmer* ; *Gex* (Bresse) ; *Guerbigny* (Picardie) ; *Hervé* (belge) ; *Incheville* (Normandie) ; *Laguiole* (Languedoc) ; *Langres* ; *Niolo* (Corse) ; *Oloron* ou *fromage de la vallée d'Ossau* ; *Paladru* (Savoie) ; *Pithiviers au foin* (Orléanais) ; *Rocamadour* (Limousin) ; *Rollot* (Picardie) ; *Rouennaise* ; *Sassenage* (Dauphiné) ; *Septmoncel* (Franche-Comté) ; *Stilton* (anglais) ; *Troyes* ; *Vacherin* (Savoie) ; *Vic-en-Bigorre* ; *Villedieu* (Normandie) ; *Ville-Saint-Jacques*.

3° fromages à saison encore plus réduite, n'allant que de novembre ou décembre à avril :

*Beaupré de Roybon* (Dauphiné) ; *Bossons macérés* (Provence) ; *Chevret* (Bresse) ; *Crème-des-Vosges* ; *Gérômé de Bruyères* et *Gérômé au cumin* ; *Mont d'or* ; *Munster* ; *Recollet de Gérardmer*.

Fromages bons à consommer durant la belle saison à partir de mai et jusqu'en novembre ou décembre.

*Banon* (Provence) ; *Broccio* (Corse) ; *Cachât d'Entrechaux*, dit *fromage fort du Ventoux* ; *Chabichou* (Poitou) ; *Chevrotin* (Savoie) ; *Chevrotins de Moulins* (Bourbonnais) ; *Chevrottons de Mâcon*, dits *Méconnais* (jusqu'en septembre seulement) ; *Crottin de Chavignol* ; *La-Mothe-Bougon* (Poitou) ; *La Mothe-Saint-Héraye* (Poitou) ; *Levroux* (Berry) ; *Pelardon de Ruoms* (Ardèche) ; *Persillé de Savoie* ; *Picodon de Dieuleft* (Dauphiné) ; *Poulligny-Saint-Pierre* (Berry) ; *Rigotte de Condrieu* (Lyonnais) ; *Saint-Marcellin* (Dauphiné) ; *Sainte-Maure* (Touraine) ; *Troô* (Touraine) ; *Valençay* (Berry).

Il faut ajouter que les fromages frais (fromage blanc, Gervais, double-crème, Fontainebleau, etc.), qui sont pratiquement fabriqués toute l'année, puisqu'il y a du lait en toute saison, mais sont plus recommandables au moment où le lait est le plus riche et le plus abondant, c'est-à-dire au printemps et durant la belle saison.

Nous présentons en dernier lieu un calendrier des fromages groupés par régions et pays d'origine, ceux-ci étant dans l'ordre alphabétique (ce calendrier est dû à l'obligeance de la maison Androuët).

Fromages français.

ALSACE

Crème des Vosges	Octobre-Avril
Récollet de Gérardmer	Octobre-Avril
Gérômé de Bruyères	Novembre-Avril
Gérômé au Cumin	Novembre-Avril
Gérardmer	Novembre-Mai
Munster	Novembre-Avril
Munster au Cumin	Novembre-Avril

AUVERGNE

Fourme de Salers (dit Cantal)	Novembre-Mai
Bleu de Salers (dit Bleu d'Auvergne)	Novembre-Mai

BÉARN

Amou	Octobre-Mai
Vic-en-Bigorre	Octobre-Mai

Oloron (dit fromage de la vallée d'Ossau)

Octobre-Mai

BERRY

Crottin de Chavignol	Mai-Décembre
Valençay	Mai-Décembre
Levroux	Mai-Décembre
Poulligny-Saint-Pierre	Mai-Décembre

BOURGOGNE

Saint-Florentin	Novembre-Juillet
Cendré d'Aizy	Janvier-Décembre
Soumaintrin	Novembre-Juillet
Les Laumes	Novembre-Juillet
Epoisses	Novembre-Juillet
Trappiste de Cîteaux	Janvier-Décembre

BRESSE

Gex	Novembre-Mai
Morbier	Novembre-Juillet
Chevret	Décembre-Avril

BRETAGNE

Saint-Agathon	Octobre-Juillet
Trappiste de Port du Salut	Janvier-Décembre
Trappiste de Sainte-Anne-d'Auray	Janvier-Décembre
Nantais, dit fromage du Curé	Janvier-Décembre

CHAMPAGNE

Arrigny	Novembre-Mai
Troyes	Novembre-Mai
Chaumont	Novembre-Mai
Chaource	Novembre-Mai
Ervy	Novembre-Mai
Riceys-Cendré (dit Champenois)	Septembre-Juin
Langres	Novembre-Mai

CHAROLAIS

Chevrottons de Mâcon (dits maconnais)	Mai-Septembre
Cachât d'Entrechaux (dit fromage fort du Ventoux)	Mai-Novembre
Bossons macérés	Décembre-Mars

CORSE

Asco	Octobre-Mai
Niolo	Octobre-Mai
Broccio	Mars-Janvier

DAUPHINÉ

Beaupré de Roybon	Novembre-Avril
Sassenage	Novembre-Mai
Saint-Marcellin	Mars-Décembre
Picodon de Dieuleft	Mai-Décembre

FLANDRES

Manicamp	Octobre-Juillet
Boulette de Cambrai	Novembre-Mai
Boulette d'Avesnes	Novembre-Mai
Dauphin	Novembre-Mai
Maroilles	Novembre-Juin
Puant Macéré	Novembre-Juin

COMTÉ DE FOIX

Cierp de Luchon	Novembre-Mai
-----------------	--------------

ILE DE FRANCE

Brie de Meaux	Novembre-Mai
Brie de Coulommiers	Octobre-Mai
Coulommiers Brie	Octobre-Mai
Cendré de la Brie	Septembre-Mai
Fleur de Decauville	Décembre-Mai
Brie de Melun	Janvier-Décembre
Ville-Saint-Jacques	Novembre-Mai
Feuille de Dreux	Novembre-Mai

LANGUEDOC		Fromages étrangers-	
Laguiole	<i>Novembre-Mai</i>	ALLEMAGNE	
Pélarдон de Ruoms	<i>Mai-Novembre</i>	Mayence	<i>Novembre-Avril</i>
Roquefort	<i>Janvier-Décembre</i>	Romatour	<i>Novembre-Avril</i>
Ercé	<i>Novembre-Mai</i>	BELGIQUE	
LIMAGNE		Aettekees	<i>Novembre-Mai</i>
Fourme de Montbrison	<i>Novembre-Mai</i>	Hervé	<i>Novembre-Mai</i>
Saint-Nectaire	<i>Octobre-Juillet</i>	Remoudou (dit fromage pi-	
Murols	<i>Novembre-Juin</i>	quant)	<i>Novembre-Juin</i>
Gaperon	<i>Septembre-Juillet</i>	Limbourg	<i>Décembre-Mai</i>
Fourme d'Ambert	<i>Novembre-Mai</i>	Trappiste de Harzé	<i>Janvier-Décembre</i>
LIMOUSIN		GRANDE-BRETAGNE	
Guéret (dit Creusois)	<i>Octobre-Juin</i>	Stilton	<i>Novembre-Mai</i>
Trappiste d'Echourgnac	<i>Janvier-Décembre</i>	Cheshire (dit Chester)	<i>Janvier-Décembre</i>
Rocamadour	<i>Novembre-Mai</i>	Cheddar	<i>Janvier-Décembre</i>
Bleu de Bassillac	<i>Novembre-Mai</i>	HOLLANDE	
LYONNAIS		Friesche Kaas	<i>Novembre-Mai</i>
Rigotte de Condrieu	<i>Mai-Novembre</i>	Boule de Lille ou oude Kaas	<i>Janvier-Décembre</i>
Mont-d'Or	<i>Décembre-Avril</i>	Présent ou Edammer Kaas	<i>Janvier-Décembre</i>
NIVERNAIS		Kummel ou Liedsche Kaas	<i>Janvier-Décembre</i>
Glux	<i>Janvier-Décembre</i>	Gouda ou Goudsche Kaas	<i>Janvier-Décembre</i>
Decize	<i>Janvier-Décembre</i>	Etuvé	<i>Janvier-Décembre</i>
Autun (dit fromage de vache)	<i>Janvier-Décembre</i>	Deml-Etuvé	<i>Janvier-Décembre</i>
NORMANDIE		Gras (dit Tête-de-Mort) ou volvet Kaas	<i>Janvier-Décembre</i>
Incheville	<i>Novembre-Mai</i>	ITALIE	
Neufchâtel	<i>Octobre-Juin</i>	Gorgonzola	<i>Novembre-Mai</i>
Rouennaise	<i>Octobre-Mai</i>	Parmesan	<i>Janvier-Décembre</i>
Villedieu	<i>Octobre-Mai</i>	Pecorino	<i>Janvier-Décembre</i>
Aurore	<i>Janvier-Décembre</i>	Provelone	<i>Janvier-Décembre</i>
Triple Aurore	<i>Janvier-Décembre</i>	Caccio Cavallo	<i>Janvier-Décembre</i>
Excelsior	<i>Janvier-Décembre</i>	Caccio-Beurré	<i>Octobre-Juin</i>
Fin de Siècle	<i>Janvier-Décembre</i>	Mozzarello	<i>Octobre-Juin</i>
Brillât-Savarin	<i>Janvier-Décembre</i>	Salame	<i>Octobre-Juin</i>
Gournay	<i>Octobre-Juin</i>	Bel Paese	<i>Octobre-Juin</i>
Trappiste de Bricquebec	<i>Janvier-Décembre</i>	LITHUANIE	
La Bouille	<i>Octobre-Mai</i>	Kaunas	<i>Janvier-Décembre</i>
Monsieur-Fromage	<i>Novembre-Juin</i>	NORVÈGE	
Carré de Bonneville	<i>Septembre-Juin</i>	Gjetôst	<i>Janvier-Décembre</i>
Pavé de Moyaux	<i>Novembre-Juin</i>	Mysôst	<i>Janvier-Décembre</i>
Pont-l'Evêque	<i>Septembre-Juillet</i>	Pultôst	<i>Janvier-Décembre</i>
Camembert	<i>Novembre-Mai</i>	Gammelôst	<i>Janvier-Décembre</i>
Livarot	<i>Novembre-Juin</i>	Noekkelôst	<i>Janvier-Décembre</i>
ORLÉANAIS		SUÈDE	
Plthlviers au foin	<i>Octobre-Mai</i>	Vestgôtaôst	<i>Janvier-Décembre</i>
Chaingy	<i>Septembre-Juin</i>	SUISSE	
Olivet Bleu	<i>Octobre-Juin</i>	Gruyère de Fribourg	<i>Janvier-Décembre</i>
Olivet Cendré	<i>Novembre-Juillet</i>	Vacherin de Fribourg	<i>Janvier-Décembre</i>
Les Aydes	<i>Octobre-Juin</i>	Emmental du Jura Bernois	<i>Janvier-Décembre</i>
Vendôme Bleu	<i>Octobre-Juin</i>	Tête de Moine	<i>Octobre-Mai</i>
Vendôme Cendré	<i>Octobre-Juin</i>	Bagnes (dit fromage à la Raclette)	<i>Janvier-Décembre</i>
PICARDIE		Tilsitt	<i>Janvier-Décembre</i>
Rollot	<i>Octobre-Mai</i>	Vacherin Mont-d'Or de la Vallée de Joux	<i>Novembre-Avril</i>
Guerbigny	<i>Octobre-Mai</i>	Tomme Vaudoise	<i>Novembre-Avril</i>
Trappiste du Mont-des-Cats	<i>Janvier-Décembre</i>	Schabzieger	<i>Janvier-Décembre</i>
SAVOIE		Sbrinz	<i>Janvier-Décembre</i>
Reblochon	<i>Octobre-Juin</i>	<b>CALMAR.</b> — Nom vulgaire de certains mollusques pourvus de bras ou tentacules garnis de ventouses et au corps allongé. On les nomme aussi encornets sur les marchés.	
Vacherin	<i>Novembre-Mai</i>	Ces sortes de mollusques habitent généralement la haute mer, mais viennent faire leur ponte sur les côtes.	
Paladru	<i>Novembre-Mai</i>	Comme les seiches, ils possèdent, près du cœur, une poche renfermant une substance liquide noire, sorte d'encre que l'on utilise en peinture sous le nom de <i>sépia</i> .	
Persillé de Savoie	<i>Mai-Janvier</i>		
Chevroilin	<i>Mars-Décembre</i>		
Tomme des Beauges	<i>Septembre-Juin</i>		
Tomme au Fenouil	<i>Septembre-Juin</i>		
Tomme Boudane	<i>Octobre-Juillet</i>		
Trappiste de Tamié	<i>Janvier-Décembre</i>		
Beaufort	<i>Janvier-Décembre</i>		
Beaumont	<i>Octobre-Juin</i>		

Le corps charnu des calmars est enfermé dans un sac de forme allongée, garni à sa base d'appendices en forme d'ailes. Dans l'intérieur du corps, ils ont une lame cornée et transparente.

Ce mollusque est très prisé sur les côtes méditerranéennes. On le désigne, en Provence, sous le nom de *tantonet*.

**Calmar farci à la marseillaise.** — « Enlevez le noir et les épines enfermés dans la calotte de quatre calmars; séparez celles-ci des tentacules et lavez bien le tout.

« Mettez les calottes, ou poches, étendues sur un linge. Hachez finement un oignon que vous faites revenir avec quelques cuillerées d'huile; ajoutez les tentacules que vous aurez hachés finement, puis 2 ou 3 tomates également hachées; assaisonnez et faites bien revenir; ajoutez un morceau de pain gros comme le poing bien trempé dans du lait et pressé, 2 gousses d'ail hachées avec du persil; travaillez bien le tout; mouillez avec 2 cuillerées d'eau chaude; ajoutez 2 ou 3 jaunes d'œufs et retirez de côté. Vous devez avoir obtenu une farce épaisse et de bon goût.

« Remplissez-en les calottes aux trois quarts; cousez-les pour enfermer la farce, et posez-les dans un sautoir huilé, les unes après les autres.

« D'autre part, faites revenir à l'huile un oignon haché; ajoutez une feuille de laurier, une gousse d'ail écrasée, puis une cuillerée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et autant d'eau chaude; assaisonnez de sel et de poivre; laissez bouillir un quart d'heure, et passez ensuite sur les calmars; saupoudrez de panure, arrosez d'huile et faites gratiner lentement. Servez ensuite sur un plat avec la sauce autour.

On peut aussi farcir les calottes de calmars avec une composition préparée avec les tentacules hachés et des épinards. (Recette de Reboul; *la Cuisine provençale*.)

**CALORIE.** — Unité de quantité de chaleur. La *grande calorie* est la quantité de chaleur nécessaire pour élever de un degré la température d'un litre d'eau; la *petite calorie* celle qui élève d'un degré un centimètre cube.

Les substances alimentaires, en dernière analyse, sont toujours des combinaisons qui se produisent grâce à l'énergie empruntée aux radiations solaires, source de toute énergie terrestre.

Lors de leur décomposition qui s'effectue d'abord par la digestion puis par certaines transformations dans notre organisme, ces substances restitueront cette énergie, mesurable par la chaleur dégagée.

De nombreuses expériences ont permis d'établir des coefficients pour les calories dégagées par les albuminoïdes, les graisses et les hydrates de carbone (V. **ALIMENTATION**). Connaissant la composition d'un aliment on peut ainsi, par calcul, connaître sa valeur énergétique, mesurée en calories.

Il faut cependant toujours se souvenir, en pratique, que ces chiffres ne sont que des *approximations et des moyennes*, et ne pas en tirer des déductions trop absolues.

**CAMBACÉRÈS (Jean-Jacques, duc de).** — Cambacérés, qui fut deuxième consul, puis archichancelier de l'Empire, et qui fut fait duc de Parme, naquit à Montpellier, en 1753. Il mourut à Paris en 1824.

Cambacérés fut, dit-on, un gourmand consciencieux. Il semble pourtant, si l'on en croit ce que disent de lui les écrivains du temps, qu'il était surtout un gourmand fan-taisiste, et aussi quelque peu snob, avant que le mot ne fût inventé. « Ses querelles, dit Duchardon (*Avant de quitter la table*), avec son commensal d'Aigrefeuille (un autre gas-

tronome du temps), au sujet de la langue du turbot, dont tous deux raffolaient, et que d'Aigrefeuille trouvait moyen de soustraire avant que le poisson n'apparût sur la table, sont restées légendaires. » Légendaires, en effet, et, comme la plupart des légendes, assez peu véridiques. La langue du turbot et de la plupart des autres poissons ne constitue pas, en effet, un morceau de choix que se peuvent disputer des gourmands. Et cette anecdote, si elle est vraie, ce qui paraît peu certain, prouve bien que Cambacérés était un gourmand assez peu averti. Voici, par ailleurs, ce que dit de Cambacérés M. Jean Lhomér, avocat à la Cour d'appel, dans son étude sur le célèbre diplomate et gastronome :

« Cambacérés avait, après Talleyrand, la meilleure table de Paris. On disait alors : « *On dîne très vite chez l'Empereur, très bien chez Varchichancelier; chez l'architrésorier, pas du tout.* » Marco de Saint-Hilaire écrit dans ses Souvenirs du 26 Nivôse an IX : « J'eus l'honneur hier d'être admis à la table du consul Cambacérés, et je dois convenir que sur quatre services, qui se composaient au moins de seize ou dix-huit plats chacun, au quart desquels je n'ai pu goûter, il n'en est cependant pas un seul qui eût été désapprouvé par Lucullus ou Apicius, de gourmande mémoire. Il est incontestable que, sous la République, la cuisine a fait en France un pas énorme, je la proclame ici la première du monde connu. »

Cambacérés préparait ses diners (en établissant lui-même les menus) avec un soin méticuleux et un goût étonnant. Dans ses *Mémoires*, Bourrienne raconte que : « Pendant la durée du Congrès de Lunéville, le premier consul, informé que les *courriers des malles* transportaient une foule d'objets et, surtout, des provisions délicates pour les personnes favorisées, donna l'ordre que, désormais, le service des postes ne fût consacré qu'aux dépêches. Dès le soir même, Cambacérés entra dans le salon où j'étais seul avec le premier consul, qui avait ri d'avance de l'embarras où il mettait son collègue. — Eh bien? qu'y a-t-il donc à cette heure, Cambacérés? — Je viens vous demander une exception à l'ordre que vous avez donné au directeur des postes. Comment voulez-vous que l'on se fasse des amis si l'on ne peut plus donner des mets recherchés? Vous savez vous-même que c'est en grande partie par la table que l'on gouverne. Le premier consul rit beaucoup, l'appela gourmand, et finit par lui dire en lui frappant sur l'épaule : « Consolerez-vous, mon pauvre Cambacérés, et ne vous fâchez pas; les courriers continueront à transporter vos dindons aux truffes, vos pâtés de Strasbourg, vos jambons de Mayence et vos bartavelles. »

**CAMBRAI (Boulette de).** — Fromage de la région de Cambrai, que l'on peut consommer de novembre à mai.

**CAMEMBERT.** — Fromage de Normandie que l'on consomme toute l'année, mais qui est particulièrement recommandable de novembre à mai.

V. FROMAGES.

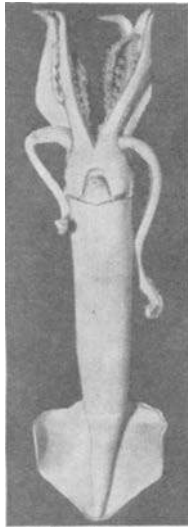
**CAMOMILLE.** — Nom vulgaire de différentes plantes appartenant à la famille des composées, parmi lesquelles la plus employée, la seule officinale, est la camomille romaine. Celle-ci est très répandue en Europe méridionale et occidentale. Ses capitules s'emploient en infusion à la dose de 5 grammes par litre d'eau bouillante.

Cette infusion, amère et astringente, a des propriétés antinévralgiques, mais, contrairement à l'opinion courante, elle ne favorise pas la digestion, qu'elle entrave plutôt, aussi est-il illogique de la consommer après les repas.

L'huile de camomille, obtenue en faisant digérer pendant 2 jours, au bain-marie, à douce chaleur, 64 grammes de capitules de camomilles dans 500 grammes d'huile d'olive, camphrée ou non, est un remède populaire.

**CAMPANULE ou CAMPANULE DOUCETTE.** — Cette plante, commune dans les champs, qui porte une fleur d'un violet pourpre, est comestible et se mange en salade (feuilles et racines) avant que la plante n'ait poussé sa tige.

**CAMPECHE.** — Arbre du Mexique dont le bois fournit par ébullition une substance colorante, rouge



Calmar.



Cambacérés (1753-1824).

au contact des acides, tournant au violet avec les alcalis. Dépourvu de toxicité, ce colorant est employé pour les liqueurs et pour améliorer la couleur du vin.

**CANAPÉS.** — Tranches de pain de mie, taillées de forme rectangulaire, dont la grandeur et l'épaisseur varient suivant la pièce qu'elles doivent supporter.

Les canapés, désignés aussi sous le nom de *croûtons*, sont grillés ou frits au beurre, et farcis ou non, selon la nature des articles qu'ils accompagnent.

Les canapés sont surtout employés comme accompagnement des gibiers à plume, et sont, dans ce cas, presque toujours recouverts de farce à gratin ou d'une farce préparée, sur table même, avec l'intérieur de certains oiseaux cuits sans être vidés. On trouvera des méthodes pour apprêter ces dernières farces au mot **RÔTIÉS**.

**Canapés pour pièces diverses.** — Ces canapés se préparent comme ceux pour rôtis. Ils sont le plus souvent désignés sous le nom de *croûtons* et sont employés pour dresser de menus articles, sautés ou grillés, escalopes, noisettes, tournedos, rognons, etc.

**Canapés (Hors-d'œuvre).** — Ces canapés, qui se font en pain de mie, en pain de ménage ou en brioche commune, se garnissent avec des compositions diverses.

De ce genre de canapés, dont quelques-uns sont désignés sous le nom de *Canapés à la russe*, on trouvera les modes de préparations à la série des hors-d'œuvre. V. **HORS-D'ŒUVRE**, *hors-d'œuvre froids*.

**CANARD.** — Oiseau aquatique palmipède dont on connaît de nombreuses espèces.

Toutes les races de canards domestiques sont élevées, les unes pour l'alimentation, les autres pour l'agrément, à cause de la beauté de leur plumage.

Ces races ont comme souche le *canard sauvage*, oiseau que l'on rencontre en Europe, en Asie, en Amérique du Nord et dans le nord de l'Afrique.

On a classé les canards sauvages en deux grandes sections : la première comprend les *macreuses*, les *garrots*, les *aiders* et les *milouins*; la deuxième, les *canards proprement dits*, les *souchets*, les *tadornes* et les *sarcelles*.

Culinairement, on emploie surtout les canards de Rouen et de Nantes, qui sont réputés pour la délicatesse de leur chair.

Parmi les canards d'élevage les plus réputés, nous citerons : le *Duclair*, qui est une variété du *Rouen* ; le *canard de Barbarie*, qui, croisé avec la cane de Rouen, donne le *canard mulard* que l'on élève spécialement pour la production des foies gras.

Le *canard de Barbarie*, que l'on appelle aussi *canard d'Inde*, est surtout élevé dans les régions du sud et du sud-est de la France. La chair est assez médiocre, et quelquefois même immangeable tant elle est musquée, ce qui d'ailleurs a fait donner à ce palmipède le nom de *canard musqué*.

Le *canard de Nantes* est un magnifique oiseau à chair fine et savoureuse. Il est produit par un élevage spécial. Cet oiseau est moins volumineux que le rouennais. A son entier développement, c'est-à-dire à l'âge de quatre mois, il ne dépasse que rarement le poids de 2 kilos, alors que le canard de Rouen arrive facilement à peser de 5 à 6 livres.

Le *caneton de Rouen* doit sa réputation, en même temps qu'à la finesse de sa chair, au goût particulier qu'a cette chair, à cause du mode de trépas qu'on lui inflige : on l'étouffé au lieu de le saigner ainsi qu'on fait pour toutes les autres volailles (sauf les pintades toutefois, que, souvent, dans le sud-ouest de la France, on tue au fusil, comme le gibier), et il résulte de cela que la chair du rouennais reste rouge et acquiert un fumet spécial très prisé par les amateurs.

Parmi les autres canards d'élevage, nous citerons encore : le *canard d'Aylesbury*, oiseau qui a quelques ressemblances avec le canard de Rouen et que les Anglais apprécient fort; le *canard de Cayuga*, dit aussi *grand canard d'Amérique*, oiseau de très grande taille et dont la chair est délicate ; le *canard de Pékin*, oiseau de petite taille, à la robe jaunâtre et dont le

bec et les pattes sont franchement jaunes. La chair de ce canard est excellente.

Nous citerons enfin, parmi les canards élevés pour l'alimentation, le *canard de ferme*, dit aussi *canard de mare* et *barboteur*, qui s'emploie rarement en grande cuisine, mais qui est excellent pourtant quand il est jeune, surtout accommodé aux navets, aux olives ou aux petits pois.

La jeunesse, et partant, la tendreté de la chair des diverses variétés de canards que nous venons d'énumérer se reconnaît à la souplesse de la chair de l'aile-ron et à la flexibilité du bec qui doit se plier facilement sous la pression des doigts.

Les riches Romains, dit Martial, appréciaient fort le canard; mais, détail curieux, ils en consommaient seulement les filets, ce qui est assez naturel, et la cervelle, ce qui est plus étrange.

Aux xv<sup>e</sup> et xvi<sup>e</sup> siècles, disent quelques historiens du temps, et particulièrement Scaliger et Munster, on croyait généralement que le canard naissait des plantes ou était le résultat de la décomposition et de la transformation des feuilles.

Cette croyance populaire venait peut-être de ce fait que, à cette époque, l'on ne connaissait que les canards sauvages qui vivaient à proximité des étangs et des marais et se nourrissaient de vers, d'insectes, qui, eux-mêmes, éclosent au sein des plantes en décomposition.

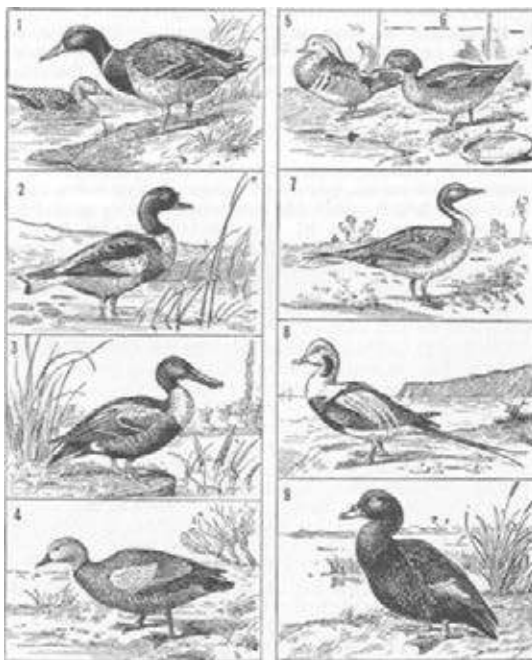
**Elevage des canards.** — On croit généralement, le canard étant un animal aquatique, qu'on ne peut pratiquer son élevage qu'en des endroits où se trouvent des pièces d'eau ou des rivières. Cette appréciation est fautive et de nombreux aviculteurs ont adopté des méthodes qui le prouvent.

En Normandie, où les cultivateurs élèvent une grande quantité de canards, cet élevage est fait le plus souvent dans des endroits où il n'y a pas de pièce d'eau.

Le célèbre caneton de Rouen s'élève principalement dans les environs d'Yvetot, où, à plus de 10 lieues à la ronde, on ne rencontre ni rivière, ni même une source.

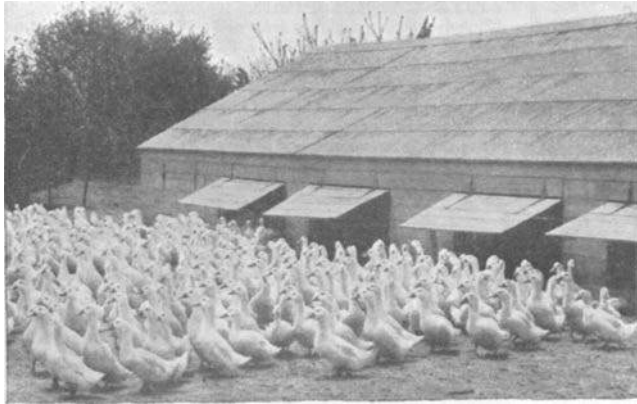
Les fameux pâtés de canards, fabriqués à Amiens et qui ont une réputation justement méritée, sont fabriqués avec des canards élevés loin des eaux courantes.

En Normandie, le canard de deux mois, grosse race



Canards :

1. Canard ordinaire ou col-vert; 2. Tadorne; 3. Souchet; 4. Casarca;
5. Canard mandarin; 6. Sarcelle; 7. Pilet; 8. Mi-clou; 9. Grande macreuse.



Un parc d'élevage de canards blancs d'Aylesbury.

et élevé loin des cours d'eau, est considéré comme le meilleur et fait toujours prime sur le marché.

En Languedoc et dans diverses régions du sud-ouest de la France, où l'on fait l'élevage des gros canards pour la production des foies gras, la chair de ces canards est mise en conserve, cuite dans la graisse, comme celle de l'oie. Le confit de canard est plus apprécié par les amateurs que celui d'oie. On conserve aussi la chair des canards mulards par la saumure.

Nous rappelons enfin, au sujet de ces canards, que c'est avec leur foie que l'on prépare les célèbres terrines et pâtés aux truffes dont la réputation est mondiale.

En langage gastronomique, le canard est toujours appelé *caneton*. D'ailleurs comme c'est toujours un oiseau jeune qu'on emploie (ou qu'on doit employer) cette dénomination est parfaitement justifiée.

**CANARDS NANTAIS ET DE FERME. — Abatis de canard.** — On ne prépare ainsi que les abatis de très gros canards. Ces abatis se préparent comme ceux de dinde. V. ABATIS.

**Ballottine de caneton (chaude).** — Désosser un caneton nantais et en retirer toute la chair pour n'en conserver que la peau. Dénervier ces chairs. Détailler les filets mignons en dés, et hacher finement le reste avec un poids égal de lard gras frais, la moitié de leur poids de viande maigre de veau et 75 grammes de panade. V. ce mot.

Piler le tout au mortier en ajoutant 4 Jaunes d'oeufs. Assaisonner de sel, poivre et épices. Passer cette farce au tamis. Lui ajouter 150 grammes de foie gras frais coupé en gros dés et vivement passé au beurre, 150 grammes de truffes coupées en gros dés et les filets de canard coupés en dés. Ajouter 2 cuillerées de cognac et mélanger.

Avec cette farce, garnir la peau du caneton que l'on aura étalée sur la table, sur une mousseline ou un linge fin, mouillé et pressé. Rouler en ballottine. Ficeler aux deux bouts et sur le milieu de la pièce.

Faire pocher cette ballottine dans un fonds, que l'on aura préparé d'autre part, avec jarret de veau, les os et les parures du caneton. Egoutter la ballottine lorsqu'elle est cuite (une heure un quart environ), la débarrasser, la faire glacer.

Dresser sur plat de service. Entourer avec la garniture indiquée selon la nature de la recette. Napper de quelques cuillerées du fonds de braisage réduit et passé et servir le restant de ce fonds à part.

La ballottine chaude de caneton peut être accompagnée de la plupart des garnitures employées pour les volailles braisées ou poêlées. Parmi celles convenant le mieux à cette pièce, nous citerons les suivantes : châtelaine, chipolata, forestière, Godard, Lucullus, marrons braisés, laitues braisées et autres légumes, braisés ou liés au beurre (suivant la nature de ces légumes on les dresse autour de la pièce ou on les sert à part en légumier).

**Ballottine de caneton (froide).** — Cette ballottine froide se prépare, en tant que confection et cuisson, comme la *Ballottine chaude*. On ajoute à la farce une plus grande quantité de foie gras et de truffes.

Une fois cuite, la ballottine est déballée, puis réemballée, en la serrant bien dans le même linge, et mise à refroidir sous presse.

Pour la servir, on la déballe, on la lustre à la gelée, et on la dresse sur plat entourée de gelée hachée.

La ballottine froide de caneton peut être dressée en coupe de verre ou en terrine.

**Caneton d'Albuféra.** — « Habillez et troussiez 2 canetons très jeunes pour entrée ; taillez en coeur 12 morceaux de Bayonne (jambon) cru ; foncez une casserole avec 6 onces de beurre fin ; mettez dessus les morceaux de jambon, puis les 2 canetons, un bouquet garni, un oignon piqué de 2 clous de girofle, un demi-verre de vin de Malaga.

« Recouvrez d'un rond de papier beurré, faites partir ; placez sur la pailasse (foyer de briques avec braises) ; feu dessus, feu dessous, mais sans être trop vif, pour que les canetons cuisent sans frire ; au bout de 20 minutes, retournez les canetons ; retirez l'oignon et le bouquet ; 20 minutes après, égouttez-les ; débridez et dressez. Ils doivent être d'une belle couleur. Garnissez-les des lames de jambon ; dégraissez le fonds ; déglacez-le avec 2 cuillerées à dégraisser de sauce financière ; ajoutez-y 2 maniveaux de très petits champignons tournés et saucez avec le fonds. » (*L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Caneton à l'alsacienne.** — Faire braiser un caneton nantais selon la méthode habituelle.

Le dresser sur plat de service. L'entourer avec de la choucroute que l'on aura fait braiser, d'autre part, avec lard de poitrine et garnitures accoutumées. Garnir le tour du plat avec ce lard que l'on aura découpé en rectangles et 6 saucisses fumées de Strasbourg, pochées à l'eau.

Napper le caneton avec le fonds de braisage passé, et servir à part le restant de ce fonds.

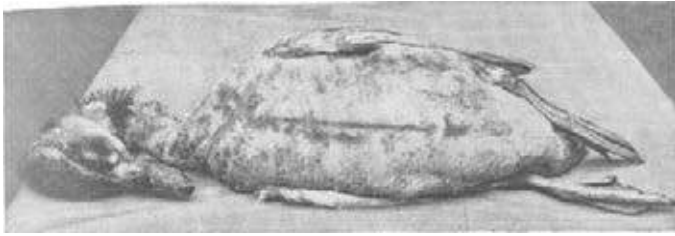
**Caneton à l'orange ou à la bigarade (braisé).** — Faire braiser un caneton nantais selon la méthode habituelle. L'égoutter, le débrider, le dresser sur un plat de service. L'arroser avec sauce bigarade que l'on aura préparée ainsi : Passer le fonds de braisage dans une petite casserole où, préalablement, on aura fait cuire au caramel 2 morceaux de sucre mouillés de 2 cuillerées de vinaigre. Réduire. Ajouter le jus d'une orange et le jus d'un demi-citron. Réduire, passer. Ajouter à la sauce, en dernier lieu, le zeste d'une orange et celui d'un demi-citron détaillé en julienne fine, blanchi et égoutté.

**Caneton à l'orange ou à la bigarade (poêlé).** — Poêler le caneton au beurre en le conservant un peu rosé. L'égoutter, le débrider, le dresser sur un plat de service.

Déglacer le fonds de cuisson d'un décilitre de vin blanc. Le mouiller de 3 décilitres de fonds de veau



Canard à l'orange.



Un caneton de Rouen plumé.

ou de demi-glace un peu claire. Ajouter à ce déglacage un caramel au vinaigre que l'on aura préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus. Faire bouillir quelques instants. Ajouter le jus d'une orange et d'un demi-citron et terminer comme il est dit ci-dessus.

On peut garnir le caneton bigarade avec des quartiers d'orange pelés à vif.

En principe, le caneton bigarade devrait être préparé, non pas avec du zeste d'orange douce, mais bien avec le zeste d'orange amère ou *bigarade*.

C'est d'ailleurs avec cette sorte d'orange qu'on le préparait anciennement.

**Caneton à la bordelaise.** — Garnir un caneton nantais avec de la farce fine de porc, additionnée du foie du canard haché, condimentée avec un peu d'échalote, d'ail, une cuillerée de persil haché, mélangée d'olives énoyautées et blanchies, liée d'un œuf et additionnée de sel, poivre et épices.

Brider le caneton en entrée et le faire bien dorer au beurre, dans une cocotte en terre. Lorsqu'il est bien doré de toute part, mettre dans la cocotte 500 grammes de cèpes choisis blancs et fermes, parés, lavés, et légèrement passés à l'huile à la poêle, assaisonnés de sel et poivre. Cuire au four à bonne chaleur. Le canard étant cuit, le débrider, le remettre dans la cocotte, l'arroser de 4 ou 5 cuillerées de jus brun lié; le saupoudrer de persil haché et le servir tel quel dans la casserole où il a cuit.

**Caneton braisé avec garnitures diverses.** — Brider en entrée un gros caneton nantais ou un gros caneton de ferme. Le mettre dans une braisière foncée de couennes de lard frais, d'une carotte, d'un oignon moyen coupés en rouelles et passés au beurre. Ajouter un bouquet garni composé de persil, thym, laurier. Assaisonner. Faire revenir à couvert pendant 15 minutes. Lorsque le caneton est bien doré de toute part, le mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc.

Réduire, puis ajouter 3 décilitres et demi de jus brun de veau ou de volaille, légèrement lié.

Faire bouillir sur le fourneau, puis cuire au four à bonne chaleur, la braisière couverte, pendant une heure environ.

Egoutter le caneton, le débrider, le dresser sur plat de service, l'entourer de la garniture indiquée; l'arroser de quelques cuillerées de jus de braisage, réduit et passé, et servir avec le restant de ce fonds à part, en saucière.

Le caneton nantais braisé peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées pour les volailles braisées ou poêlées. Les garnitures qui conviennent le mieux à cette pièce et qui, quelques-unes, doivent cuire avec le caneton sont les suivantes: compote, fermière, languedocienne, macédoine, napolitaine, nouilles, paysanne, toulousaine.

On peut également accompagner le caneton braisé d'une garniture composée d'un seul article, généralement un légume sauté au beurre ou braisé tel que carottes, navets, céleri-rave, concombres, petits oignons glacés, petits pois, tomates, etc.

**Caneton en casserole avec garni-**

**tures diverses.** — Se prépare, poêlé, en casserole, comme le *Poulet en casserole*.

On accompagne ce caneton d'une garniture bonne femme, paysanne ou autre qui, en principe, doit cuire, dans la casserole en terre, avec la volaille.

**Caneton à la chipolata.** — Braiser le caneton suivant la méthode habituelle. Lorsque le caneton est presque cuit, l'égoutter; le débrider. Le remettre dans la casserole avec une garniture chipolata, composée de 10 marrons braisés, 10 petits oignons glacés, 10 lardons maigres, blanchis et rissolés et 18 carottes tournées en olives et glacées. Verser sur le caneton le fonds de braisage réduit et passé. Achever de cuire le tout ensemble. Ajouter en dernier lieu 10 petites saucisses chipolatas cuites au beurre.

Dresser le caneton sur un plat rond, l'entourer avec la garniture disposée en bouquets séparés. Napper avec la sauce réduite.

**Caneton à la choucroute.** — Se prépare comme le *Caneton à l'alsacienne*. Entourer de choucroute braisée selon la méthode habituelle. Garnir de rectangles de lard de poitrine (cuit avec la choucroute), de cervelas ou de saucisses de Strasbourg ou de Francfort. Arroser avec le fonds de braisage du caneton.

**Caneton aux olives.** — Braiser le caneton selon la méthode habituelle, en le cuisant aux trois quarts. Passer le fonds de braisage, remettre le caneton dedans, ajouter 250 grammes d'olives énoyautées et blanchies. Achever de cuire le tout ensemble, à chaleur douce.

On peut aussi préparer ce caneton avec des olives farcies.

**Caneton aux navets (braisé).** — Faire colorer un caneton, nantais ou de ferme, bridé en entrée. Lorsqu'il est bien coloré de toutes parts, l'égoutter. Retirer le beurre de la casserole. Déglacer celle-ci avec un décilitre et demi de vin blanc sec et mouiller de 4 décilitres de sauce espagnole ou de fonds de veau. Ajouter un bouquet garni. Remettre le caneton dans cette sauce et cuire doucement.

D'autre part, faire colorer à la poêle, dans le beurre ayant servi à faire revenir le caneton, 400 grammes de navets tournés en gousses. Les assaisonner, les saupoudrer d'une cuillerée de sucre, ce qui permettra de les glacer plus rapidement. Sauter les navets sur feu vif.

Préparer aussi 24 petits oignons à moitié cuits au beurre.

Lorsque le caneton est à moitié cuit, l'égoutter, passer le fonds. Remettre le caneton dans la casserole, ajouter les navets et les oignons. Verser la sauce



Pour découper un canard rôti on détache d'abord les deux cuisses.

(Phot. Larousse.)



Placer le canard sur le dos, inciser verticalement dans sa profondeur la chair de la poitrine le long du bréchet. (Phot. Larousse.)

dessus. Achever de cuire le tout ensemble au four, à chaleur douce.

Dresser le caneton, disposer la garniture autour. Arroser avec la sauce brûlante.

**Caneton aux petits pois.** — Faire revenir ensemble au beurre, dans une casserole, 12 petits oignons de même grosseur et 200 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés et blanchi. Retirer ces articles de la casserole, et, dans le même beurre mettre un caneton nantais, bridé en entrée. Le bien faire colorer de toutes parts, et l'égoutter.

Déglaçer le fonds de cuisson avec un décilitre de fonds blanc. Ajouter 2 décilitres et demi de fonds de veau ou de volaille, et, dans ce fonds, mettre le caneton. Ajouter un litre de petits pois frais, les petits oignons et les lardons, un bouquet garni. Assaisonner, ajouter une cuillerée de sucre. Cuire doucement, à couvert. Egoutter le caneton. Le dresser sur plat de service. Mettre les petits pois autour. Arroser avec le fonds de cuisson réduit.

On peut ajouter aux petits pois une laitue détaillée en chiffonnade ou laissée entière et ficelée. Cette dernière est ensuite divisée en quartiers et dressée sur les petits pois.

**Caneton aux petits pois** (Autre méthode). — Cuire



Découper par incisions parallèles la chair de la poitrine dans sa longueur en tranches aussi fines que possible appelées aiguillettes.

le caneton dans une casserole en terre, en le tenant un peu rosé.

Lui ajouter, lorsqu'il est cuit, un litre de petits pois frais cuits à la française, d'autre part. Faire infuser quelques instants sans laisser bouillir.

**Caneton rôti.** — Brider le caneton, le faire rôtir au four ou à la broche, en comptant, pour une pièce du poids de 1 kg 200, 35 minutes au four et 40 à 45 minutes à la broche.

**Canetons froids.** — Tous les modes d'appâts indiqués pour les *Poulardes froides* sont applicables au caneton nantais. V. POULARDE.

**Foies de caneton.** — Les foies des canards nantais se préparent comme ceux des autres volailles : en brochettes, en pilaf, au risotto, sautés avec garnitures diverses ; ou on les emploie comme élément de farces, surtout de farce dite au gratin.

Pour la préparation, en chaud ou en froid, des *foies gras de canard*, V. FOIE, foie gras.

**Pâté froid de caneton.** — Se prépare comme le *Pâté froid de poularde*. V. PÂTÉS, pâtés froids divers.

**Pâté chaud de caneton.** — Se prépare, avec caneton nantais désossé, farce et truffes comme le *Pâté chaud de poularde*. V. PÂTÉS, pâtés chauds divers.

**CANARDS ROUENNAIS.** — Caneton rouennais à la bigarade. — Se prépare, braisé ou poêlé, comme le *Caneton nantais* à la bigarade.

On fait rarement braiser le caneton rouennais. Cette volaille peut cependant être préparée ainsi et elle est excellente.

**Caneton rouennais aux cerises.** — Brider le caneton en entrée. Le poêler au beurre. Lorsqu'il est presque cuit, le mettre dans une cocotte ovale, en terre, avec 250 grammes de cerises griottes énoyautées. Verser sur le caneton son fonds de cuisson déglacé au madère, mouillé de quelques cuillerées de fonds de veau brun.

Faire mijoter quelques minutes au four. Servir dans le récipient de cuisson.

**Caneton rouennais au Champagne.** — Faire poêler le caneton au beurre. Le mettre, lorsqu'il est presque cuit, dans une cocotte ovale, en terre.

Verser dessus le fonds de cuisson que l'on aura déglacé de 3 décilitres de **Champagne** sec et mouillé de quelques cuillerées de fonds de veau brun lié. Achever de cuire, à couvert, au four. Servir dans la cocotte de cuisson.

**Caneton rouennais au chambertin.** — Braiser le caneton, troussé en entrée, dans un fonds de braisage préparé au vin rouge (chambertin). Lorsqu'il est presque cuit, le changer de casserole. Le garnir de 125 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés, blanchi et risolé et de 24 têtes de champignons pelées et légèrement passées au beurre.

Verser sur le caneton le fonds de braisage réduit et passé et achever de faire cuire à couvert au four.

**Caneton rouennais en chemise.** — Désosser le bréchet d'un caneton rouennais; le farcir comme pour rouennaise et le brider en entrée. Le faire rôtir le plus vivement possible pendant 8 & 12 minutes. Le faire refroidir, l'enfermer dans une grande vessie que l'on aura fait tremper à l'eau froide, en le plaçant le croupion du côté de l'ouverture de la vessie. Ficeler l'ouverture.

Faire pocher dans un fonds de braisage clair pendant 45 minutes.

Dresser le caneton sur plat de service tel quel, dans la vessie dans laquelle il a cuit. V. la figure page 282.

Pour servir, retirer le caneton de la vessie et le préparer ainsi qu'il est dit pour le *Caneton à la rouennaise*.

**Caneton rouennais en chemise** (Autre recette). — Désosser la poitrine du caneton, le farcir, le brider en entrée.

L'envelopper dans une serviette mouillée et pressée; le ficeler comme une galantine. Le faire pocher dans du fonds brun très corsé de 40 à 50 minutes.

L'égoutter, le déballer, l'envelopper dans une serviette à franges. Le dresser sur plat de service. L'entourer de quartiers d'orange parés à vif. Servir avec sauce rouennaise à part.

**Caneton rouennais au porto.** — Cuire au beurre, en le tenant vert cuit, un caneton rouennais bridé en entrée.

L'égoutter, le dresser sur un plat long. Le napper de quelques cuillerées de sauce au porto que l'on aura préparée ainsi : déglacer la casserole où a cuit le caneton de 2 décilitres et demi de porto. Ajouter 2 décilitres et demi de fonds de veau brun lié. Faire bouillir quelques instants. Beurrer, passer.

Servir le restant de cette sauce à part en saucière.

On peut, de la même façon, préparer le caneton rouennais, au madère, au frontignan, au xérès, ou à tout autre vin de liqueur, en remplaçant le porto par l'un ou l'autre de ces vins.

**Caneton rouennais à la presse.** — Cuire le caneton de 18 à 20 minutes. L'envoyer sur table où il sera ainsi préparé : Détacher les cuisses, qui, étant donné la durée de la cuisson, sont pour ainsi dire crues. Ordinairement, ces cuisses ne se servent pas. On peut néanmoins les servir après les avoir fait griller sur feu vif (avant de les mettre sur le grill, les ciseler du côté intérieur, les assaisonner de sel, poivre, et d'un peu de clou de girofle écrasé et les badigeonner d'un peu de beurre).

Détailler les filets de l'estomac en minces aiguillettes. Ranger ces aiguillettes sur un plat long dans lequel on aura fait réduire à fond, sur réchaud (car, nous le répétons, cet apprêt se fait à table, devant les convives) un décilitre de bon vin rouge. Assaisonner de poivre fraîchement moulu.

Détailler la carcasse, l'arroser de très bon vin rouge et la presser (V. figure page 282). Ajouter au jus obtenu 2 cuillerées de cognac. Verser sur les aiguillettes, ajouter dessus quelques menus morceaux de beurre. Chauffer sur le réchaud, en évitant toute ébullition. Mettre les cuisses grillées sur chaque bout du plat. Servir.

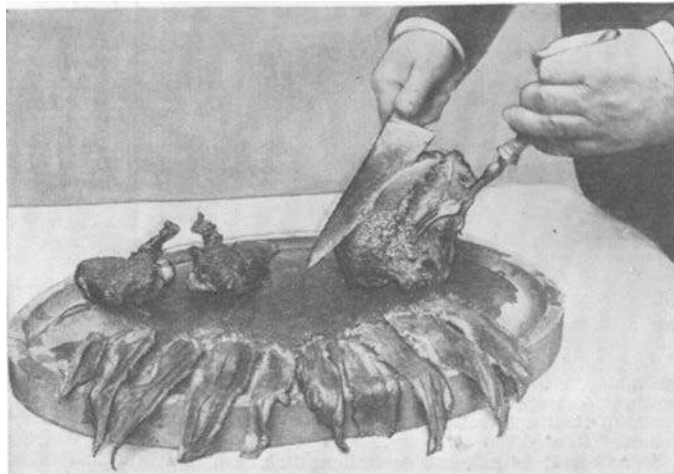
**Caneton à la rouennaise.** — Farcir le caneton avec une farce que l'on aura préparée ainsi : Faire revenir, sans laisser colorer, une forte cuillerée d'oignon haché, dans 125 grammes de lard gras haché. Ajouter le foie du caneton en traitement, augmenté d'un ou deux foies de poulets (ou de canetons si on en a), détaillé en minces escalopes. Assaisonner de sel, poivre, épices, persil haché et faire raidir le plus vivement possible. Faire refroidir, piler et passer au tamis fin.

Le caneton étant farci, le brider en entrée. Le cuire au four, à chaleur très vive, de 20 à 30 minutes suivant la grosseur de la bête.

Le servir accompagné d'une sauce rouennaise.

Le service du caneton à la rouennaise se fait ainsi : Détacher les cuisses, les ciseler, assaisonner et faire griller.

Détailler les filets en minces aiguil-



La même opération que précédemment se répète de l'autre côté du bréchet.

lettes. Ranger ces aiguillettes de chaque côté d'un plat ovale beurré, placé sur un réchaud. Mettre au milieu du plat la farce contenue dans la carcasse. Placer les cuisses grillées à chaque bout du plat.

Hacher grossièrement la carcasse, la presser à la presse à canards, en l'arrosant de 2 ou 3 cuillerées de cognac et d'un filet de jus de citron. Ajouter ainsi le jus obtenu à une sauce rouennaise. Mélanger. Verser sur les aiguillettes. Servir le reste de la sauce à part, en saucière.

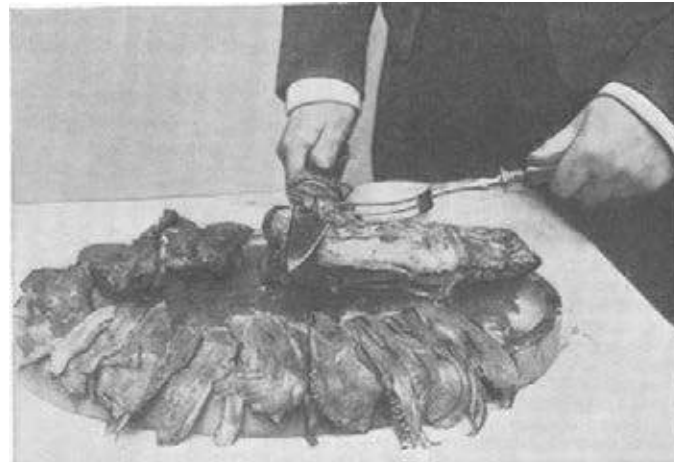
**Caneton en salmis à la rouennaise.** — Désosser le bréchet du caneton et le brider en entrée. Le cuire au four rouge, simplement pour le raidir. Laisser tiédir le caneton et l'essuyer.

Détacher les cuisses, les inciser intérieurement, les assaisonner et les faire griller.

Détailler les filets en minces aiguillettes; et les ranger, l'une à côté de l'autre, sur un grand plat long beurré; saupoudrer d'une petite cuillerée d'échalote hachée finement; assaisonner de gros sel écrasé, de poivre fraîchement moulu et d'épices.

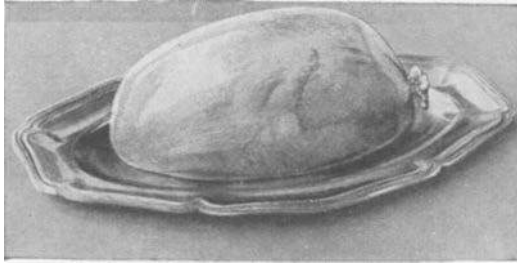
Hacher la carcasse, l'arroser d'un demi-verre de vin rouge corsé et la presser. Arroser les aiguillettes avec le jus obtenu.

Mettre sur les aiguillettes quelques menus morceaux de beurre, faire chauffer le plat un instant sur le fourneau, le passer quelques instants sous la rampe à gaz pour glacer les aiguillettes. Remettre les cuis-



On détache en dernier lieu les deux ailes. (Phot. Larousse.)





Caneton rouennais en chemise.

ses grillées, une à chaque bout du plat, et servir aussitôt.

Le salmis de caneton à la rouennaise est, suivant les maisons, interprété de façons différentes. Le plus souvent, cet apprêt n'est pas fait autrement que le caneton farci à la rouennaise dont nous donnons la recette ci-dessus.

Dans certaines maisons de Rouen, d'où ce plat est originaire, les aiguillettes du caneton (que l'on aura fait cuire de 10 à 12 minutes) sont nappées d'une sauce au vin rouge, condimentée à l'échalote, relevée d'une cuillerée de cognac, et liée avec le foie du caneton, haché à cru.

Dans d'autres restaurants rouennais, on opère ainsi: Faire rôtir le caneton devant un feu vif, de 12 à 14 minutes (après avoir été paré, c'est-à-dire débarrassé de son fiel, le foie aura été remis dans l'intérieur du palmipède) et le détailler en aiguillettes que l'on rangera sur plat long beurré, saupoudré d'une demi-cuillerée d'échalote hachée; assaisonner de sel à l'égrugeoir, de poivre au moulin et d'épices. Arroser ces aiguillettes de quelques gouttes de fine Champagne.

Hacher grossièrement la carcasse et le foie. Mouiller ces articles d'un demi-verre de vin rouge et les presser. Ajouter au jus obtenu une forte cuillerée de beurre fondu et en napper les aiguillettes.

Faire glacer comme il est dit précédemment.

A Duclair enfin, patrie des fameux canetons, on procède un peu différemment: le caneton, dont on aura désossé les ailes jusqu'à l'articulation et dans lequel on aura remis le foie, paré et troussé, est rôti à la broche de 20 à 22 minutes, suivant grosseur.

Détailler les aiguillettes, les ranger sur le plat de service, autour de la carcasse de l'animal, dans laquelle on aura mis la purée suivante: Faire fondre au beurre un gros oignon haché; mouiller au porto et vin de Bourgogne; faire réduire; ajouter à cet oignon le foie du caneton écrasé et le sang de la carcasse écrasée. Faire bien chauffer.

Les façons de préparer le caneton à la rouennaise, apprêt que l'on doit désigner sous le nom de *Salmis de caneton à la rouennaise*, sont nombreuses on le voit. Ce plat est très réputé.

**Caneton rouennais soufflé.** — Ce plat de très grand style est excellent, mais quelque peu dispendieux, car, en principe, il doit se préparer avec deux canetons: un, un peu plus volumineux pour être servi sur table, et un plus petit pour préparer la farce devant garnir l'autre.

Voici comment on prépare le caneton soufflé à la rouennaise, que l'on appelle aussi *Soufflé de caneton rouennais*.

Cuire au four, en le tenant très saignant, un caneton rouennais, bridé en entrée.

Retirer les filets et suprêmes que l'on conservera au chaud pour garnir le caneton une fois cuit.

Enlever les os de la poitrine du caneton de façon à obtenir, avec la carcasse, une sorte de caisse. Assaisonner l'intérieur du caneton de sel, poivre et épices et l'arroser d'une cuillerée de cognac. Remplir

cette carcasse avec une farce préparée d'autre part, avec la chair crue d'un autre caneton (choisi de petite taille), désossé et préparé ainsi qu'il est dit pour la *Farce mousseline* (V. FARCES), 150 grammes de foie gras cru, le foie des canetons employés. Disposer cette farce dans la carcasse, en la montant un peu en dôme, c'est-à-dire en reformant le caneton. Entourer d'une bande de papier d'office beurré. Ficeler ce papier de façon qu'il maintienne bien la farce pendant la cuisson. Mettre le caneton ainsi garni sur une plaque. Arroser de beurre fondu. Faire pocher au four à chaleur douce pendant 20 à 25 minutes.

Enlever la bande de papier entourant le caneton. Dresser celui-ci sur un plat long. L'entourer de tartelettes en pâte fine à foncer, cuites à blanc, remplies de salpicon de truffes et champignons lié de sauce madère très réduite, et recouvertes chacune d'une escalope de filet de caneton et d'une grosse lame de truffe chauffée au beurre. Servir avec sauce rouennaise à part ou sauce Périgueux.

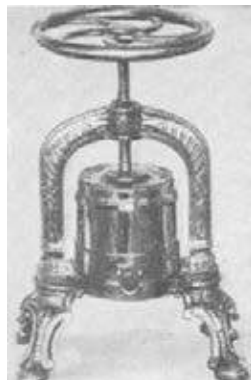
*Nota.* — Les filets, au lieu d'être dressés, escalopes, sur les tartelettes disposées autour du caneton peuvent être détaillés en minces escalopes et incrustés dans la farce mousseline garnissant la carcasse du caneton.

Avec la même farce, on peut préparer les mousses et mousselines de canetons rouennais, qui se font, les premières en dressant la composition susdite dans de grands moules à charlotte, ou dans de grands moules à douille; les deuxièmes, dans des petits moules. On les fait pocher, les unes et les autres, au bain-marie, au four.

On peut aussi, avec la même composition, préparer les soufflés de caneton en timbale. Garnir avec cet appareil les timbales à soufflés, grandes ou petites, beurrées; cuire au four comme les soufflés ordinaires. V. SOUFFLÉS, *soufflés d'entrée*.

**Suprêmes de caneton rouennais.** — Lever à cru les filets d'un caneton rouennais. Selon leur grosseur, détailler chacun de ces filets en deux ou trois morceaux, sur la longueur. Les aplatir légèrement, les assaisonner de sel et poivre. Les mettre dans un plat beurré, les faire pocher à couvert, en les conservant un peu rosés.

Les filets de canetons ainsi préparés peuvent être accompagnés de garnitures et sauces diverses. Ainsi peut-on les préparer: A la *bigarade* avec zeste d'orange et de citron et sauce bigarade; aux cerises, garnis de cerises griottes énoyautées, cuites avec vin de Madère, nappés de fonds de veau réduit au madère et beurré; aux *champignons*, garnis de champignons sautés au beurre; au *chambertin*, dressés sur croûtons frits au beurre, garnis de champignons escalopes sautés au beurre, et à volonté, de truffes en lames, nappés de sauce chambertin; au *porto*, nappés de sauce porto, dressés sur croûtons frits au beurre; à la *périgourdine*, dressés sur croûtons frits garnis d'escalopes de foie gras et de lames de truffes, nappés de sauces madère, porto ou xérés; aux



Presse à canard.



Utilisation de la presse à canard.

*truffes*, dressés sur croûtons frits au beurre, garnis de lames de truffes épaisses, sautées au beurre, nappés de sauce madère; à l'orange : dressés sur croûtons frits au beurre garnis avec julienne de zeste d'orange, nappés de sauce orange, entourés de quartiers d'orange pelés à vif.

**Caneton rouennais aux truffes.** — On ne prépare guère ainsi que les filets ou suprêmes des canetons de Rouen.

Cuire le caneton au four, en le conservant un peu rosé. Détailler les filets en grosses aiguillettes. Dresser ces aiguillettes dans une timbale en argent avec de larges et épaisses lames de truffes passées au beurre. Conserver au chaud sans laisser bouillir.

Hacher grossièrement la carcasse et les parures. Les mouiller de vin de Madère, de Porto ou de Xérès. Faire réduire. Ajouter quelques cuillerées de demi-glace réduite. Faire bouillir quelques Instants. Passer à l'étamine. Faire bouillir cette sauce; lui ajouter une cuillerée de cognac flambé et deux cuillerées de beurre. La verser sur les filets de caneton.

**Mousse et mousselines de caneton rouennais.** — Se préparent ainsi qu'il est dit pour le *Caneton rouennais soufflé*, la première dressée dans un moule à charlotte ou dans un moule à douille et pochée au bain-marie, au four, les autres dans de petits moules analogues et également pochées au four, toujours au bain-marie. V. MOUSSES, *mousses d'entrée diverses*.

**CANETON ROUENNAIS FROID.** — Comme le caneton nantais, le caneton de Rouen, rôti ou poêlé, peut être servi froid, simplement accompagné de cresson. Ce caneton doit être, dans ce cas, un peu plus poussé comme cuisson que lorsqu'il doit être mangé chaud, accommodé d'une façon quelconque.

Parmi les autres apprêts de canetons de Rouen froids, nous citerons les suivants qui se préparent comme ceux des Poulardes et Poulets froids.

**Aiguillettes de caneton de Rouen glacées à l'orange.** — Préparer le caneton ainsi qu'il est dit pour le chaud-froid de caneton. Détailler les filets en aiguillettes minces; napper ces aiguillettes avec de la sauce chaud-froid à l'orange, les décorer avec des truffes et du zeste d'orange détaillés en petits chevrons et les lustrer à la gelée. Tenir au frais dans le frigorifique. Avec la chair des cuisses, préparer une mousse ainsi qu'il est dit pour les mousses de volaille (V. MOUSSES) additionnée de truffes en dés. Garnir de cette mousse un moule en forme de dôme (ou un moule à parfait). Faire bien prendre sur glace.

Lorsque cette mousse de canard est bien refroidie, la démouler sur un plat rond, en la plaçant sur un croûton en pain de mie, taillé en forme ronde et badigeonné de beurre.

Mettre contre cette mousse, en les serrant bien les unes contre les autres, les aiguillettes de caneton chaud-froitées. Couler dans le fond du plat quelques cuillerées de gelée mi-prise. Mettre autour des aiguillettes des oranges évidées en forme de petits paniers, remplies à moitié de gelée au porto et garnies de côtes d'oranges pelées à vif.

Mettre sur le sommet du plat un attelet fait d'une moitié d'orange et d'une grosse truffe.

Faire bien refroidir dans le frigorifique.

**Ballottine de caneton de Rouen.** — Se prépare comme la *Ballottine de caneton nantais*.

**Caneton rouennais en daube à la gelée.** — Se prépare comme le *Faisan en daube à la gelée*. V. FAISAN.

**Caneton de Rouen Lambertye.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Poularde Lambertye*, en remplaçant la mousse de volaille indiquée à cette recette par de la mousse faite avec de la chair de caneton. Chaud-froiter cette pièce à brun.

**Chaud-froid de caneton de Rouen.** — Cuire le caneton au four en le conservant un peu rosé. Détacher les cuisses. Détailler les filets en aiguillettes pas trop minces. Avec la carcasse grossièrement



Aiguillettes de caneton de Rouen glacées à l'orange.

hachée et les parures et peau, préparer une sauce chaud-froid brune que l'on additionnera de gelée d'aspic et que l'on parfumerà avec madère ou autre vin de liqueur. V. SAUCES, *sauces brunes*.

Avec cette sauce mi-prise, napper les morceaux de caneton. Les mettre à refroidir sur grille. Les décorer avec détails en truffes, blancs d'œufs durs, langue écarlate; les lustrer à la gelée.

Dresser sur plat en montant les morceaux en pyramides. Garnir de gelée hachée. Entourer les bords du plat de croûtons de gelée.

Le chaud-froid de caneton rouennais (on ne peut préparer ainsi le caneton nantais) peut aussi être dressé dans une coupe en verre, les morceaux de canetons noyés dans la gelée.

**Galantine de caneton de Rouen.** — Se prépare comme la *Galantine de poularde*, en ajoutant à la farce une certaine quantité de farce à gratin. V. GALANTINE.

**Mousse de caneton de Rouen.** — Se prépare comme la mousse froide de volaille en remplaçant la chair de volaille par celle de caneton.

**Pâté de caneton de Rouen.** — V. PÂTES DIVERS.

**Terrine de caneton de Rouen.** — Se prépare avec chair de caneton, farce fine et truffes, comme la terrine de volaille. V. TERRINES.

**Timbale de caneton rouennais Voisin.** — Cette préparation était une des spécialités du célèbre restaurant Voisin, aujourd'hui disparu. La recette était la suivante :

Faire rôti un caneton rouennais en le tenant un peu rosé. Enlever les filets lorsqu'il est complètement froid.

Concasser la carcasse et les parures et, avec ces articles, préparer une sauce salmis (V. SAUCES, *sauces brunes*). Ajouter à cette sauce, une fois passée et dégraissée, une quantité égale de gelée de viande. Faire réduire et passer à la mousseline.

Mettre une couche de cette sauce dans une timbale. Lorsqu'elle est prise, mettre dessus une rangée d'escalopes de filets de caneton que l'on aura nappées avec la même sauce et fait bien raffermir, en les alternant avec des lames de truffes. Achever de remplir ainsi la timbale, en alternant les escalopes de canetons et les truffes, et en nappant chaque rangée avec de la gelée mi-prise.

Terminer par une couche de gelée un peu plus épaisse. Mettre la timbale sur glace, ou dans l'armoire frigorifique et faire bien refroidir.

**CANARDS SAUVAGES.** — Parmi les variétés de canards sauvages employés en cuisine, le sujet le plus apprécié, et qui est aussi le plus gros, est le canard sauvage, proprement dit *col vert*.

Ce canard, dont la chair est exquise, habite nos eaux douces d'octobre à mars. Son plumage varie suivant le sexe, l'âge et la saison. La robe du mâle

est verte et rouge, réhaussée de brun et de gris : celle de la femelle est brune.

Les autres variétés de canards sauvages, qui pour la plupart sont également employés en cuisine, et que l'on trouve aussi en France, sont de chair moins délicate que celle du col vert. Parmi ces variétés de canards nous citerons le *pilet*, le *tadome*, et le *gifleur*.

Parmi les autres gibiers d'eau de la même famille, que l'on désigne sous le nom générique de *sauvagine*, nous citerons : le *rouge de rivière* ou *souchet*, dont la chair est succulente; la *sarcelle*, oiseau de très petite taille, mais qui est excellent.

Certains membres de la famille *sauvagine* sont, cano-niquement, considérés comme aliments maigres. Tels sont les *pilets* et les *sarcelles*, alors que le *col vert* est, lui, considéré comme aliment gras.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le canard col vert sont applicables au pilet ou canard à longue queue, au souchet ou rouge de rivière et à la sarcelle.

**Canard sauvage à la bigarade.** — Rôti ou poêlé. Le préparer comme le *Caneton nantais à la bigarade*.

**Filets de canard à la bigarade.** — « Séparez les estomacs des cuisses de deux canards sauvages; mettez-les dans un plat de terre avec sel, mignonnette, persil, thym, laurier, échalotes émincées, jus de citron, un quart de verre de bonne huile. Retournez-les souvent dans cet assaisonnement (trois quarts d'heure avant de les servir).

« Couchez-les sur un hâtolet, puis mettez-les à la broche sans les emballer, en les arrosant de l'assaisonnement dans lequel vous les avez mis.

« Aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, débroschez-les. Levez les filets que vous mettez à mesure dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre gros comme une noix de glace de gibier, autant de beurre et un demi-jus de citron; dressez et saucez d'une sauce bigarade». V. SAUCES. (Recette de Plumerey, continuateur de l'ouvrage de Carême).

**Canard sauvage au chambertin.** — Faire rôti ou poêler le canard en le conservant un peu rosé (de 18 à 20 minutes). Le dresser sur plat de service. Le napper de sauce chambertin (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de déglacage du canard.

Le canard sauvage au chambertin est généralement garni de truffes et de champignons.

**Canard sauvage à l'orange.** — Poêler le canard. Terminer la préparation ainsi qu'il est dit pour le *Caneton nantais à l'orange* ou à la *bigarade*.

**Canard sauvage au porto.** — Faire poêler le canard. Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Caneton rouennais au porto*.

**Canard sauvage à la presse.** — Faire rôti le canard de 18 à 20 minutes. Terminer la préparation ainsi qu'il est dit pour le *Caneton rouennais à la presse*.

**Canard sauvage rôti.** — Cuire le canard à feu vif, à la broche ou au four, de 18 à 20 minutes.

Le dresser sur plat de service. Garnir de citron et d'orange. Servir à part le jus de cuisson déglacé.

**Salmis de canard sauvage.** — « Couvrir un canard sauvage d'une mirepoix; emballez-le d'une feuille de papier et mettez-le à la broche; au bout d'une demi-heure qu'il sera au feu, déballez-le; assurez-vous de sa cuisson; découpez-le pour salmis, suivant la règle.

« Mettez les membres dans une casserole avec le sang qu'il aura rendu, pour les tenir chauds; surtout qu'ils ne bouillent pas ni ne dessèchent.

« Vous aurez tenu au bain-marie une sauce financière réduite, un peu serrée. Jetez les débris du canard dans une casserole avec un demi-verre de bon vin de Bordeaux rouge, le quart d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction; passez dans un plat à sauter; jetez-y la sauce financière et faites réduire jusqu'au point d'une sauce salmis; passez à l'étamine, finissez avec une cuillerée d'huile d'olive, un quart de jus de citron pour saucer les

membres du canard sauvage, que vous aurez dressés avec quelques croûtons en cœur et que vous aurez garnis de truffes et de champignons émincés. » (Recette de Plumerey, continuateur de l'ouvrage de Carême.)

**Salmis de canard sauvage à la minute.** — « Préparez le canard comme le précédent. Pendant sa cuisson, hachez très fin persil, champignons, échalotes; passez légèrement au beurre dans un plat à sauter avec sel, poivre, un peu de muscade râpée; mouillez avec trois quarts de verre de bon vin blanc de Chablis; laissez réduire de moitié; ajoutez une grande cuillerée d'espagnole; retirez du feu; mettez une demi-cuillerée à bouche d'excellente moutarde.

« Débroschez le canard. Dépecez-le et jetez au fur et à mesure les membres dans le plat à sauter; remuez-les légèrement sur le feu sans les laisser bouillir; mettez-y fondre un peu de glace de gibier et gros comme une petite noix de beurre. Dressez-les avec la sauce. »

(Recette de Plumerey.)

**Canard sauvage à la tyrolienne.** — « Faites une marmelade de pommes peu sucrée dans laquelle vous mettez un bouquet de cannelle et de macis; infusez seulement (ces aromates) dans cette marmelade chaude.

« Garnissez-en l'intérieur du canard sauvage; retroussez-le pour entrée et ficelez bien la poche et le croupion, afin que la marmelade ne sorte pas.

« Au moment de le mettre cuire à la broche, vous aurez fait bouillir un tiers de verre de vinaigre avec gros comme une petite noix de beurre, une demi-cuillerée à café de sucre en poudre, quelques grains de mignonnette. Arrosez avec cette préparation continuellement le canard en ayant soin de mettre dessous une petite lèche-frite ou un plat à sauter pour recueillir ce qui sert à arroser, ainsi que le jus que rendra le canard. Aussitôt la cuisson terminée, qui ne doit être que de 30 à 35 minutes, débroschez et débrossez le canard; dressez sur le plat; passez à l'étamine dans une casserole le fonds qui vous aura servi à arroser et dans lequel sera tombé le jus du canard; faites-le chauffer en ajoutant une demi-cuillerée à bouche de gelée de groseilles et saucez. »

(Recette de Plumerey.)

**CANCALAISE (À la).** — Garniture maigre composée d'huîtres et de queues de crevettes, liée de sauce normande.

**CANCALE.** — Petit port de pêche situé sur la Manche et renommé pour ses huîtres blondes et grasses.

**CANCOILLOTE.** — Espèce de fromage fondu, d'un goût spécial, préparé en Franche-Comté, que l'on peut consommer de septembre à juin. V. FROMAGES.

**CANCRE.** — Nom vulgaire du crabe tourteau. V. CRABE.

**CANDI (Sucre).** — Sucre dépuré et cristallisé. V. SUCRE.

**CANPETIÈRE.** — Oiseau sauvage, migrateur, de l'ordre des Echassiers. La canpetière est aussi appelée communément petite *outarde*. V. OUTARDE.

**CANETTE.** — Bouteille, habituellement bouchée avec un cône de porcelaine garni de caoutchouc fixé par un ressort à levier.

**CANNE.** — Nom donné à différentes espèces de roseaux. La *canne aromatique* était autrefois employée en infusion. Les racines de la *canne de Provence* s'emploient encore en infusion comme tisane antilaitieuse, dans la médecine populaire. Des tiges de la *canne à sucre* on extrait le sucre. V. ce mot.

**CANNEBERGE.** — Airelle des marais, dont les baies, agréablement acidulées, servent à faire des confitures, des sirops.

**CANNELLE.** — Nom de l'écorce du cannellier, donné par extension à certaines écorces, qui, par leur odeur et leur saveur, ressemblent à la véritable

cannelle. La plus estimée, la seule officinale, est la *cannelle de Ceylan*, qui se trouve dans le commerce en petites baguettes minces (un centimètre de diamètre environ) longues parfois de un mètre, formées d'écorces enroulées les unes dans les autres, épaisses d'un quart de millimètre; de coloration fauve, à cassure esquilleuse, d'odeur franche, de saveur très fine, sucrée, chaude et très aromatique.

La *cannelle de Chine* se trouve en bâtons plus courts, plus gros, formés d'une seule écorce enroulée, de coloration fauve-brun, avec quelques taches brunes ou noirâtres, à cassure nette, d'odeur et de saveur moins fine et moins agréable.

La cannelle, qui renferme une huile essentielle volatile à des propriétés toniques et stomachiques, s'emploie en cuisine comme aromate et fait partie de différentes préparations officielles.

La cannelle en poudre provient souvent des espèces de qualité inférieure et est sujette à de nombreuses sophistications. La cannelle en bâtons a été parfois épuisée au préalable, mais cette fraude est rare.

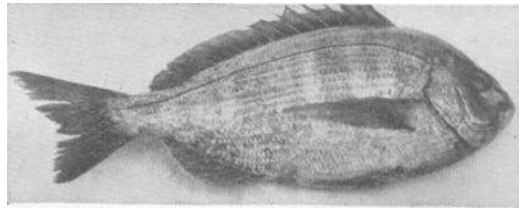
**CANNELLE.** — Robinet de bois ou de métal fixé à une cuve ou à un tonneau.

**CANNELER.** — Opération consistant à inciser de cannelures peu profondes les légumes, les fruits et par extension, certains entremets. On *cannelle* un légume, un champignon, ou un citron à l'aide d'un petit couteau d'office ou d'un ustensile spécial. Les ronds de pâtes, les abaisses, sont dits *cannelés* lorsqu'ils sont découpés au coupe-pâte dentelé. On dit aussi *canneler* un gâteau lorsqu'on marque des côtes tout autour à l'aide d'un petit couteau. Cette dernière opération est plutôt appelée *chiqueter*.

**CANNELONS GARNIS.** — Apprêts de pâte que l'on sert comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**CANON.** — En terme d'argot, mesure de liquide dont se servent les marchands de vin. Vient du mot *canon* qui signifie *verre*, dans le vocabulaire de la franc-maçonnerie.

**CANTAL.** — Fromage d'Auvergne, encore dénommé « fourme de Salers », que l'on peut consommer toute



Canthère grise ou brème de mer.

l'année, mais particulièrement recommandable de novembre à mai.

**CANTALOUPE.** — Nom d'un melon qui fut ainsi nommé parce qu'on le cultivait surtout à Cantalupo, près de Rome. V. MELON.

**CANTHÈRE.** — Genre de poisson dont la principale espèce est la *canthère grise*, encore appelée *brème de mer*, *mange-goémon*, *griset*, *bouchon tamida*. Ce poisson est assez commun sur les côtes de France, mais sa chair est peu estimée; on le prépare comme le bar. V. BAR et BRÈME DE MER.

**CANTINE.** — Lieu où l'on vend à boire aux militaires, aux ouvriers d'un chantier, etc.

Ce mot désigne aussi une petite caisse à compartiments, servant à transporter des flacons.

Enfin on appelle encore cantine une série de deux ou trois récipients superposés, servant à transporter les aliments.

**CAPELAN ou CAPEL.** — Petit poisson de la Méditerranée. Se prépare comme le merlan. V. ce mot.

**CAPENDU.** — Variété de pomme rouge à très courte queue. V. POMMES.

**CAPITAINE.** — Nom communément donné à un poisson de mer ressemblant à la carpe. Se prépare comme celle-ci. V. ce mot.

**CAPITEUX.** — Epithète appliquée aux vins « qui portent à la tête », qui sont généreux et riches en alcool.

**CAPONATA** (Cuisine sicilienne). — « Pelez 4 aubergines et coupez-les en gros dés. Salez-les, et quand elles sont bien dégoûtées faites-les frire à l'huile.

« Préparez 50 grammes de câpres, 100 grammes d'olives, un pied de céleri blanchi à l'eau salée, 4 anchois dessalés, le tout coupé en julienne.

« D'autre part, vous émincez un oignon blanc; faites-le revenir à l'huile; ajoutez 50 grammes de sucre et 2 décilitres de purée de tomates. Laissez bien réduire et prendre une couleur foncée; après quoi, vous ajouterez un demi-verre de vinaigre. Laissez mijoter quelques minutes; assaisonnez de haut goût; ajoutez du persil haché et mélangez cette sauce avec les aubergines et, les autres ingrédients indiqués ci-dessus.

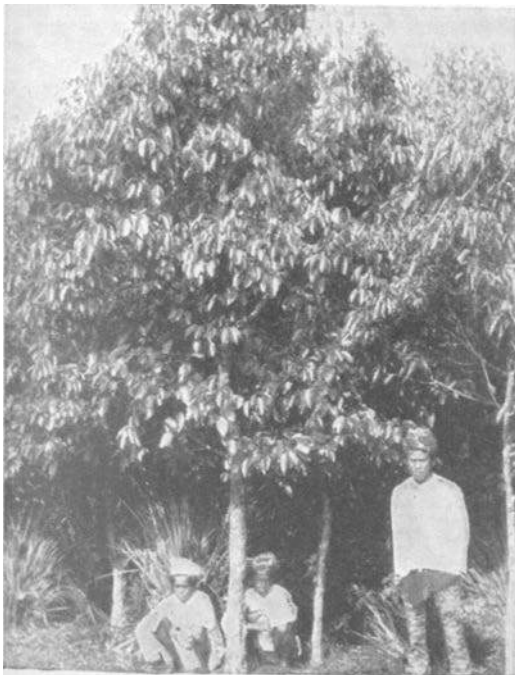
« Dressez ce mélange dans un légumier, en forme de dôme. Décorez-le par dessus avec des escalopes de langouste, du thon à l'huile et de la poutargue (œufs de mulets salés et séchés).

Ce mets se sert, en été, comme hors-d'œuvre. Il convient de le préparer assez longtemps à l'avance pour que tous les ingrédients prennent bien le goût de la tomate aigre douce. »

**CÂPRE.** — Bouton floral du Câprier qui pousse spontanément dans le midi de la France, en Algérie, en Turquie, en Asie mineure, etc., et que l'on confit dans du vinaigre. Les câpres sont utilisées comme assaisonnement et comme condiment. Les plus estimés sont les câpres rondes (*nonpareilles*) du Var et des Bouches-du-Rhône, plus fermes et plus petites que les câpres *capucines*, qu'il ne faut pas confondre avec les graines de capucines confites.

**CAPSICUM.** — V. PIMENTS.

**CAPUCIN.** — Nom donné par les chasseurs au lièvre. V. ce mot.



Canneliers dont l'écorce fournit la cannelle.

**CAPUCIN (Barbe de).** — V. BARBE DE CAPUCIN.

**CAPUCINE.** — Plante potagère et ornementale dont les fleurs et les feuilles ont un goût analogue à celui du cresson. Elle était appelée autrefois *cresson du Mexique*, et aussi *cresson des jésuites* parce qu'elle avait été apportée en Europe par les jésuites.

Les fleurs de capucine servent à garnir des salades. Les feuilles tendres peuvent aussi se manger en salade, comme le cresson. Les boutons des fleurs, et aussi les graines, lorsqu'elles sont encore tendres, sont mises à confire dans du vinaigre comme les câpres.

**CAQUE.** — Baril dans lequel on presse les harengs salés.

**CARAFE.** — Flacon à base large, de verre ou de cristal, servant à contenir l'eau ou le vin. Le *carafon* est une carafe de plus petite contenance.

**CARAÏBE (Chou).** — Plante de la même famille que l'arum, originaire des Moluques et dont on consomme aux Antilles non seulement les tubercules, mais aussi les feuilles, comme des choux, d'où son nom.

**CARAMEL.** — Le caramel est employé en cuisine pour colorer les consommés, les ragoûts, les jus et sauces, les fonds bruns, les gelées, etc., et aussi en pâtisserie. Bien que cet adjuvant paraisse inutile en cuisine de ménage où, toujours, on doit s'efforcer de laisser aux apprêts leur couleur naturelle, nous croyons nécessaire d'indiquer la façon de le préparer.

« Faire fondre du beau sucre en poudre sans mouillement, le laisser colorer peu à peu sur de la cendre rouge, ce qui demande un quart d'heure. Lorsqu'il est d'un caramel rouge ambré, le mouiller d'un verre d'eau et le mettre sur un feu ardent; après quelques minutes d'ébullition, on obtiendra un caramel d'un beau rouge ambré qui ne ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait noircir à grand feu et que l'on appelle vulgairement *jus de singe* » (D'après Carême). On le conserve dans de petits flacons dont le bouchon est taillé longitudinalement pour le laisser couler goutte à goutte.

**CARAMELS MOUS (Confiserie).** — PROPORTIONS. — 375 g de sucre en pain, 75 cl de crème double douce, 100 g de beurre fin, 100 g de glucose, gousse de vanille.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une bassine en cuivre, non étamée, le sucre, la crème, la glucose et la vanille. Faire partir en plein feu. Remuer continuellement, pendant la cuisson, avec une spatule. Placer proche de soi une terrine d'eau très froide et, dès que le sucre commence à entrer en ébullition, tremper la main dans l'eau et la passer contre les parois de la bassine pour en faire glisser le sucre qui commence à se cristalliser. Faire cette opération le plus rapidement possible et tremper aussitôt la main dans l'eau froide. Dès que la cuite du sucre commence à arriver au point dit le *fil*, ajouter le beurre par petits fragments, en remuant toujours avec la spatule. Cuire jusqu'au *boulé*. Retirer la bassine de sur le feu. Verser le sucre sur un marbre légèrement huilé, en le maintenant avec des règles en fer ou en bois que l'on huilera et que l'on placera en forme de châssis, de façon que le sucre ait une épaisseur de 5 à 6 millimètres. Retirer la vanille, laisser complètement refroidir et diviser en petits carrés, à la dimension voulue.

**Caramels mous aux avelines.** — Broyer finement, à la machine ou au mortier, 75 grammes de noisettes ou avelines mondées; les mettre dans une terrine, les mouiller d'un demi-litre de lait bouillant et passer à travers un linge avec pression. Ajouter sucre et crème ainsi qu'il est dit à la recette ci-dessus. Cuire de la même manière.

**Caramels mous au café.** — Même méthode. Parfumer avec un décilitre de triple essence de café.

**Caramels mous au chocolat.** — Même méthode. Ajouter au sucre 200 grammes de chocolat en tablettes mis préalablement à fondre avec un décilitre d'eau.

**Caramels mous aux pistaches.** — Même méthode. Ajouter au dernier moment 150 grammes de pistaches mondées et finement hachées.

**Observations.** — Lorsqu'on verse le sucre sur le marbre, on ne doit jamais racler le fond de la bassine, ce qui ferait grener le mélange.

On peut, dans ces différents apprêts, ajouter le parfum complémentaire de la vanille.

**CARAMÉLISER.** — Caraméliser un moule, dans lequel on met une crème, ou un appareil quelconque pour cuisson au bain-marie, c'est l'enduire de sucre cuit au caramel. Pour ce faire, on fait chauffer dans ce moule un ou plusieurs morceaux de sucre imbibés d'un peu d'eau jusqu'à ce que le sucre soit devenu de couleur brune (V. SUCRE, *cuisson du sucre*). On imprime un mouvement circulaire au moule de façon à le bien enduire intérieurement de ce caramel. On peut aussi, pour caraméliser un moule, l'enduire au pinceau de sucre cuit au caramel. On caramélise aussi une crème ou tout autre appareil en lui ajoutant du sucre cuit au caramel.



Carafe à décanter.  
(Doc. Rouard. Phot. Larousse.)

**CARBONE (Hydrate de).** — V. ALIMENTS, ALIMENTATION.

**CARBONIQUE (Anhydride ou gaz).** — Corps gazeux formé par l'union d'un atome de carbone et de deux atomes d'oxygène. Existe dans l'atmosphère où il est absorbé par les végétaux qui, sous l'influence des radiations solaires, le combinent avec l'hydrogène, pour faire des synthèses complexes d'hydrates de carbone et de graisses.

Soluble dans l'eau froide, il forme l'acide carbonique et se trouve dans de nombreuses sources minérales (eaux acidulées). Introduit sous pression dans de l'eau commune, il forme l'eau de Seltz artificielle.

Le gaz carbonique se dégage en grande quantité lors de la fermentation alcoolique; c'est lui qui forme la mousse des vins mousseux, de la bière, du cidre, etc.

Le gaz carbonique, comprimé à plusieurs atmosphères, a de nombreux usages industriels; il est, en particulier, employé pour le tirage de la bière « à la pression ».

Ce gaz ne passe pas par l'état liquide; lorsqu'on le refroidit fortement ou qu'on projette le gaz décomprimé sur une surface froide, il se solidifie sous forme de neige qui, à son tour, se volatilise sans se liquéfier, en absorbant une grande quantité de chaleur.

Cette propriété a été mise à profit dans l'industrie du froid et l'on se sert de blocs d'acide carbonique solide (*dry ice* des Américains) au lieu de glace pour conserver au froid des denrées périssables, pour rafraîchir l'atmosphère d'une salle, etc. La substitution d'anhydride carbonique solide à la glace permet une grande économie de place et évite toute humidité.

Le gaz carbonique est irrespirable, et peut causer l'asphyxie lorsqu'il se trouve en forte concentration comme dans les salles confinées, dans les cuves de vendanges, etc. A faibles doses, il est au contraire un stimulant.

Cette stimulation s'observe aussi lorsqu'il est absorbé par voie digestive (eaux gazeuses ou vins moussés); il a des propriétés anti-émétiques que l'on met à profit, en cas de vomissements, soit en faisant ingérer du bicarbonate de soude qui dégage de l'acide carbonique au contact de l'acide chlorhydrique de l'estomac, soit en faisant ingérer successivement une solution de bicarbonate de soude et une solution d'acide citrique (potions de Rivière). V. BICARBONATE.

**CARBONNADES A LA FLAMANDE** (Cuisine belge). — Tranches de bœuf braisées avec oignons émincés, mouillées à la bière. V. BŒUF, *carbonnades*.

**CARCASSE**. — Charpente osseuse d'un animal, en particulier d'une volaille.

Carcasse de mouton, en terme de boucherie : corps de l'animal, tué, éviscéré et paré.

**CARDAMINE** ou **CRESSON DES PRÉS**. — Plante commune, originaire d'Amérique; à fleurs violettes en forme d'épi, comestible; se mange en salade; a la saveur du cresson de fontaine, mais atténuée. Contient beaucoup de vitamines; recommandée pour combattre le scorbut.

**CARDAMONE**. — V. AMOME.

**CARDE**. — Nom donné autrefois à la bette poirée. V. ce mot.

**CARDINAL** (À la). — On devrait dire « au Cardinal » mais la forme « à la » est la plus usitée; s'applique à une garniture de poissons se composant de petites coquilles cardinal, champignons, lames de truffes. V. GARNITURES.

**CARDINALISER**. — Se dit en argot culinaire des crustacés que l'on fait « rougir » en les plongeant dans le court-bouillon bouillant. Rabelais emploie cette expression : « *Exceptes les escrevisses que l'on cardinalise à la cuicte.* »

**CARDINE**. — Poisson plat que l'on connaît sous les noms de *Hmandelle* et *mère de sole* et qui a quelque analogie avec la sole proprement dite.

Ce poisson a le côté gauche, celui où sont les yeux, de couleur jaune pâle, ponctué de brun aux écailles. Le côté droit est blanc et lisse. V. SOLE et LIMANDE.

**CARDON**. — Plante du même genre que l'artichaut dont on mange les côtes ou nervures médianes des feuilles. Les principales variétés sont le *cardon de Tours*, *plein inerm*, le *blanc amélioré*, etc. Le cardon de Tours est le meilleur, mais ses côtes sont assez épineuses.

Quels que soient les apprêts ultérieurs des cardons, ils doivent tout d'abord être cuits dans un *blanc à légumes*. On les fait mijoter ensuite dans la sauce indiquée.

**Cuisson des cardons**. — Supprimer les branches dures ou flétries d'un pied de cardon.

Enlever ensuite, une à une, les branches tendres et les diviser en tronçons de 8 centimètres de longueur.

Enlever toutes les filandres de ces tronçons, les frotter, au fur et à mesure, avec une moitié de citron afin de les empêcher de noircir.

Les plonger, au fur et à mesure, dans un *blanc*, ou cuisson spéciale pour certains légumes, préalablement préparé et tenu bouillant. V. BLANC, *blanc pour légumes*.

Mettre également dans le blanc le cœur du cardon soigneusement paré.

Faire partir en ébullition, en remuant pour empêcher la cuisson d'attacher au fond de la casserole.

Couvrir la casserole; cuire à petite ébullition pendant 2 heures environ.

**Cardons à la béchamel**. — Egoutter et éponger les cardons cuits au blanc. Les faire étuver au beurre, à couvert, pendant 15 minutes.

Ajouter 2 décilitres de sauce béchamel. Laisser mijoter 5 minutes. Dresser en légumier.

**Cardons au beurre**. — Les cuire au blanc; les égoutter et les faire étuver au beurre, à couvert, pendant 20 minutes. Dresser en légumier.



Mise en jauge des cardons pour les faire blanchir.

(Phot. J. Boyer.)

**Cardons à la crème**. — Etuver au beurre les cardons cuits et égouttés; les mouiller de 2 décilitres de sauce crème. Laisser mijoter 5 minutes. Dresser en légumier.

**Cardons à la crème** (Autre méthode). — Etuver au beurre les cardons cuits et égouttés. Les égoutter; les dresser en légumier.

Déglacer le sautoir de 3 décilitres de crème fraîche. Réduire de moitié. Ajouter, hors du feu, 50 grammes de beurre; passer et verser sur les cardons.

**Cardons aux fines herbes**. — Etuver au beurre les cardons cuits et égouttés; les mouiller de quelques cuillerées de sauce fines herbes (V. SAUCES). Laisser compoter 10 minutes. Dresser en légumier.

**Cardons aux fines herbes** (Autre méthode). — Procéder ainsi qu'il est dit pour les cardons au beurre. Ajouter du persil et du cerfeuil hachés.

**Cardons frits**. — Egoutter les cardons, cuits selon la méthode habituelle; les éponger; les faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron et persil haché; les tremper dans de la pâte à frire légère; les faire frire à grande friture brûlante, au dernier moment.

Egoutter, assaisonner de sel fin; dresser en buisson sur serviette.

**Cardons à la grecque**. — Diviser les cardons en petits tronçons, les parer, les citronner et les jeter, au fur et à mesure, dans une cuisson préparée ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. V. ARTICHAUTS. Terminer ainsi qu'il est dit à cette recette.

On les sert comme hors-d'œuvre.

**Cardons à l'italienne**. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Cardons aux fines herbes*. Mouiller avec sauce italienne. V. SAUCES.

**Cardons à l'italienne gratinés**. — Préparer les cardons ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les ranger dans un plat à gratin. Napper avec la sauce. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Cardons au Jus**. — Egoutter les cardons cuits au blanc; les dresser dans un légumier. Ranger dessus la moelle végétale (ou cœur du légume) détaillée en tranches rondes.

Napper de quelques cuillerées de fonds de veau brun réduit et beurré.

**Cardons à la lyonnaise**. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Cardons à l'italienne*. Mouiller avec sauce lyonnaise. V. SAUCES.



Cardon de Tours.

**Cardons avec sauces diverses.** — Egoutter les cardons; les dresser sur serviette ou sur grille; servir avec les sauces suivantes (à part) : *sauce au beurre, crème, hollandaise, hongroise, mousseline.*

**Cardons à la milanaise.** — Dresser sur un plat allant au four, en les disposant par couches régulières et en saupoudrant chaque rangée de parmesan râpé, des cardons cuits au blanc, égouttés et éponnés. Arroser de beurre fondu; gratiner au four. Au sortir de cuisson, verser sur les cardons quelques cuillerées de beurre noisette.

**Cardons à la moelle.** — Egoutter les cardons cuits au blanc; les dresser dans un légumier. Ranger dessus la moelle végétale (ou cœur du légume) détaillée en tranches rondes; alterner ces tranches avec des lames de moelle pochée à l'eau salée et bien égouttée.

Napper de quelques cuillerées de sauce moelle. Saupoudrer de persil haché.

**Cardons à la moelle (Autre méthode).** — Dresser les cardons en pyramide sur un plat rond. Les recouvrir avec les tranches rondes du cœur et les napper de sauce moelle, saupoudrer de persil haché.

Disposer autour des cardons des petites croûtes creuses, en pain de mie, dorées au beurre, remplies de moelle coupée en dés et pochée.

On peut remplacer les croûtes creuses par des petites bouchées feuilletées.

Le salpicon de moelle peut être additionné d'échalote et de persil hachés et lié de fonds de veau réduit ou de glace de viande dissoute.

**Cardons Mornay.** — Dresser les cardons, cuits et égouttés, dans un plat à gratin beurré.

Les masquer avec de la sauce Mornay. Les saupoudrer de parmesan râpé; les arroser de beurre fondu et les faire gratiner à four très chaud.

**Cardons au parmesan (A blanc).** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les cardons Mornay.

**A brun.** — Ranger les cardons, cuits et égouttés, dans un plat à gratin beurré; les napper de demi-glace; les saupoudrer de parmesan et les faire gratiner au four.

**Cardons crus à la piémontaise.** *Cardiella Piemontese (Cuisine italienne).* — Nettoyer de beaux cardons blancs bien frais; enlever les filaments et la peau légère qui recouvrent les branches à l'intérieur. Les plonger, au fur et à mesure, dans de l'eau fraîche acidulée d'un peu de jus de citron. Diviser les branches de cardons en morceaux longs de 4 à 5 centimètres.

Les servir tels quels, dressés en ravier, avec, à part, la sauce suivante, que l'on servira placée sur un réchaud.

**Bagna caldo.** — Mettre dans une casserole 200 grammes de beurre, 150 grammes d'huile d'olive, 4 gousses d'ail détaillées en filets, les filets de 6 anchois dessalés, coupés en dés. 5 minutes avant de servir cette sauce, la faire chauffer sur le feu, en évitant de faire colorer l'ail qui doit rester blanc.

Ajouter à cette sauce une ou deux truffes blanches du Piémont, pelées et détaillées (au rabot spécial) en lames très minces. Mélanger. Servir chaud.

Cette sauce se prépare habituellement sur table, devant les convives.

**Purée de cardons.** — Préparer les cardons ainsi qu'il est dit pour les cardons au beurre en les faisant bien cuire. Les passer au tamis fin. Chauffer cette purée et la beurrer.

On peut additionner cette purée, au tiers de son volume, avec de la purée de pommes de terre. On peut aussi lui ajouter quelques cuillerées de béchamel réduite.

**Salade de cardons.** — Détailler en grosse julienne les cardons cuits au blanc, égouttés et bien éponnés.

Les dresser en saladier. Les assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Saupoudrer de persil et cerfeuil hachés.

**CARÊME.** — Les véritables prénoms de cet illustre cuisinier étaient Marie-Antoine, bien qu'il ait signé ses ouvrages Antonin Carême. Il est né à Paris le

8 juin 1784 et mourut dans la même ville le 12 juillet 1833.

Son père était un pauvre ouvrier accablé de progéniture, qui avait tant de difficultés à nourrir sa famille qu'il trouva plus simple d'abandonner le petit Antoine, après un repas d'adieu dans un cabaret de la barrière, il le laissa nanti de ce seul et maigre viatique : « Va, petit, va bien. Dans le monde, il y a de bons métiers. Laisse-nous languir; la misère est notre lot et nous devons y mourir. Ce temps-ci est celui des belles fortunes, il suffit d'avoir de l'esprit pour en faire une, et tu en as. Va, petit, et peut-être que ce soir ou demain quelque bonne maison s'ouvrira pour toi. Va, avec ce que Dieu t'a donné. »

Le petit abandonné aurait pu frapper à la porte d'un menuisier, d'un serrurier ou d'un marchand d'habits. Le destin le mena chez un humble gargarier, qui lui donna ses premières leçons culinaires. Celui qu'on a surnommé *le Cuisinier des rois et le Roi des cuisiniers* débuta dans la plus modeste des gargotes. Précaires débuts! Mais, par ce hasard providentiel, Carême n'en fut pas moins mis tout de suite à même de s'exercer dans la branche d'activité pour laquelle il avait reçu des dons magnifiques. La rapidité avec laquelle il s'éleva, en partant d'une si modique origine, tient réellement du prodige. « Quoique né d'une des plus pauvres familles de France, dit-il dans ses Souvenirs, d'une famille qui a compté 25 enfants, quoique mon père même, pour me sauver, m'ait littéralement jeté à la rue, la fortune m'a souri rapidement, et une bonne fée m'a souvent pris par la main pour me mener au but. Aux yeux de mes ennemis, et j'en ai beaucoup, j'ai paru plus d'une fois l'enfant gâté de la fortune. J'ai accepté ou refusé en plusieurs temps les plus belles places. J'ai délaissé les premières maisons de l'Europe pour rédiger ma pratique et celle de quelques grands contemporains qui n'existaient plus guère lorsque j'ai écrit, que dans mes souvenirs. »



Antonin Carême (1784-1833).

Carême entra bientôt chez un restaurateur, en qualité d'aide de cuisine. Il comptait alors une quinzaine d'années. Sa puissance passionnée de travail, sa frénésie d'apprendre, sa sagace intuition des secrets et des ressources de son art, sa sereine autorité, ses progrès d'une si soudaine et si facile éclosion, tout le désignait comme un sujet d'une qualité exceptionnelle. Il passe vite chez le célèbre pâtissier Bailly, rue Vivienne, qui avait pour client M. de Talleyrand, qui fut, sous le premier Empire, l'amphitryon le plus magnifique et chez qui, par la suite, travailla Carême. M. de Talleyrand, qui n'avait pas toujours des convictions bien arrêtées, et qui se ralliait avec enthousiasme au régime qui venait de triompher, n'en fut pas moins un très habile diplomate et faisait servir la gastronomie au succès de ses combinaisons politiques.

En partant pour le Congrès de Vienne, où il sut obtenir pour la France des avantages importants, il déclarait fièrement à Louis XVIII, roi gourmet, bien placé pour comprendre ces mots célèbres : « *Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites.* » Carême nous a laissé la relation de son passage chez le fameux Bailly : « A dix-sept ans, écrit-il, j'étais chez M. Bailly, son *premier tourneur*. Ce bon maître s'intéressait vivement à moi. Il me facilita des sorties pour aller dessiner au cabinet des estampes. Quand je lui eus montré que j'avais une vocation particulière pour son art, il me confia la confection des pièces montées, destinées à la table du consul. La paix d'Amiens venait d'être signée (1802). Le consul l'avait dictée! J'employai au service de M. Bailly mes dessins et mes nuits. Ses bontés, il est vrai, payèrent bien mes peines. Chez lui, *je me fis inventeur*. Alors florissait, dans la pâtisserie, l'illustre Avicé; son travail m'instruisit. La connaissance de ses procédés m'enhardit et je fis tout pour le suivre, mais non pour l'imiter. »

Bref, il exécute des pièces extraordinaires qui provoquent l'admiration générale. « Mais, avoue-t-il, pour parvenir là, jeunes gens, que de nuits passées sans sommeil! Je ne pouvais m'occuper de mes dessins et de mes calculs qu'après neuf ou dix heures du soir, je travaillais donc les trois quarts de la nuit... » Ce jeune pâtissier, qui dans l'âge le plus tendre, allait étudier les estampes de nos grandes collections pour composer ses pièces montées, nous révèle des préoccupations qui, au premier abord, peuvent paraître singulières. Un peintre gastronome (il y en a beaucoup) nous expliquait, un jour, qu'il y avait d'incontestables rapports entre l'art culinaire et les beaux arts. A l'appui de cette

thèse paradoxale, ce peintre invoquait les termes mêmes dont se servent les critiques qui parlent de *cuisine*, de *couleurs*, de *pâte savoureuse*, de *jus*, de *tons crus*, voire *rissolés*, et comparait la façon dont l'artiste dispose ses couleurs sur sa palette au travail d'un chef qui élabore une sauce et qui dose ses condiments. Et il rappelait que Claude Gellée, dit le Lorrain, le Raphaël du paysage, fut, dans sa jeunesse, apprenti pâtissier à Toul. Carême, lui, ne séparait pas l'architecture de la pâtisserie, et il a écrit cette phrase que cite Anatole France : « *Les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie.* »

Carême entra au service de M. de Lavalette, dont la table était célèbre et qui recevait les hommes les plus distingués de son temps dans la politique, l'armée, les arts, les sciences, et où il essaya de concilier l'union « de la délicatesse, de l'ordre et de l'économie ». Il resta douze ans chez le prince de Talleyrand, dont la table, déclare-t-il, était servie avec sagesse et grandeur tout à la fois. Carême fut appelé comme chef de cuisine chez le prince régent d'Angleterre où il demeura pendant deux années. Il faisait chez ce prince une gastronomie raisonnée et saine et lui expliquait, chaque matin, les propriétés de chaque mets. « Carême, lui dit-il un jour, vous me ferez mourir de trop manger; j'ai envie de tout ce que vous me présentez, et c'est trop de tentations, en vérité. — Monseigneur, répondit Carême (qui rapporte ce propos dans le discours préliminaire de son *Cuisinier parisien*), ma grande affaire est de provoquer votre appétit par la variété de mon service, et il ne m'appartient pas de le régler. »

Les brouillards anglais l'attristaient; il revint en France. Quand le prince régent, devenu le roi George IV, réclama de nouveau Carême, on lui faisait des offres magnifiques, qui assuraient le présent et l'avenir. Carême refusa. Rien n'est plus noble que les raisons qu'il en donne. Il n'aimait pas Londres, où « tout était sombre », où il était privé de ses amis, de cette « conversation française si attrayante ». Et il « veut profiter des jours que le ciel lui laissera pour terminer ses livres ». « *Us ont été la pensée de toute ma vie. Que de peines nouvelles, que de préoccupations, que de soucis ne représentent-ils pas, et comme j'ai tourmenté mon corps et mon esprit par les veilles!* » Les souverains et les grands personnages s'arrachent ce cuisinier, qui aimait avant tout la gloire et qui considérait sa profession comme un sacerdoce.

Le voici à Saint-Petersbourg avec l'empereur Alexandre, à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre, au Congrès d'Aix-la-Chapelle, chez la princesse Bagration, chez lord Stewart, et enfin chez le baron de Rothschild, où il passa plusieurs années et dont la table fut considérée, pendant le temps qu'il demeura chez ce prince de la finance, comme la première d'Europe. M. de Rothschild, qui venait d'acheter la terre de Ferrières, lui offrit de diriger les cuisines du château, en ajoutant qu'il y pourrait même prendre sa retraite. Carême déclina cette offre; sa santé était épuisée par l'effort incessant qu'il fournissait depuis trente ans. « Mon vœu, ajouta-t-il, n'est pas de finir mes jours dans un château, mais dans un humble logement, à Paris. » Et il estimait que sa tâche n'était pas finie. « J'ai encore, déclarait-il, à publier un livre sur l'état entier de ma profession à l'époque où nous sommes. » Il tomba gravement malade et dut s'aliter. Sa grande préoccupation, sur son lit de douleur, était de laisser inachevés des travaux qu'il regardait comme essentiels pour son art. Et il mourut, à moins de cinquante ans, le 12 janvier 1833, brûlé, a dit Laurent Tailhade, par la flamme de son génie et le charbon des rôtissoires. Il employa ses derniers instants à dicter à sa fille des notes admirables.

La vie de Carême est un modèle de probité et de noblesse. L'argent ne comptait pas à ses yeux. Seul, son art importait; seule, la gloire de sa profession avait du prix. Sa conception même de l'art culinaire s'accorde avec la grandeur de son caractère. Carême rêvait d'une présentation somptueuse pour les merveilles dont il magnifiait les tables royales. Nous avons dit qu'il assimilait la pâtisserie à une branche de l'architecture. Rien n'est plus curieux à voir que les dessins qu'il composait pour des pièces montées, aspics, galantines, corbeilles, voire de simples bordures. Il avait étudié à fond les œuvres des architectes classiques. Il était fêru à ce point d'architecture qu'il avait établi un vaste projet destiné à l'embellissement de Saint-Petersbourg. H en offrit la dédicace à l'empereur Alexandre qui l'accepta en lui remettant une bague de diamants. Carême dessina pour la table de Louis XVIII un fastueux surtout, composé de sept trophées. Il ne fut pas exécuté en matière définitive : « *La Restauration, constate-t-il, n'était pas toujours grande et gracieuse.* »

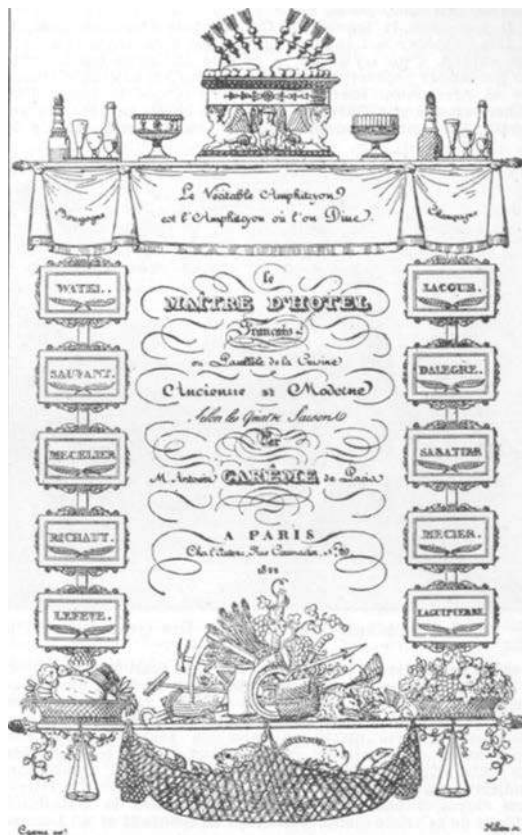
Nous ne comprenons plus, aujourd'hui, cette façon ostentatoire de mettre la cuisine en valeur. Nous avons banni l'apparat de nos tables, autant par hygiène que par nécessité. Mais il faut se rappeler que Carême travaillait chez les grands de la terre et voulait que « son art servît d'escorte à la diplomatie européenne ». Cependant, s'il estimait que

la cuisine devait être décorative, il professait également qu'elle devait s'accorder avec l'hygiène. Il était lui-même extrêmement sobre et prétendait que la bonne cuisine devait « renforcer la vie des vieilles sociétés ».

Il écrivait dans un style majestueux, à la Buffon, aussi pompeux que ses architectures pâtissières. Il est mort pauvre, ne laissant derrière lui que ces ouvrages :

*Le Maître d'hôtel français*, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus à servir, selon les quatre saisons, à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne, par Carême, etc., 2 vol. in-8°;

*Le Pâtissier royal parisien*, ou traité élémentaire et pratique, par Carême, etc.; 2 vol. in-8°. Nouvelle édition, ornée



Page titre d'un des ouvrages de Carême.

de quarante et une planches, par l'auteur; 2 vol. in-8°, etc. ; *Le Cuisinier parisien*, par le même. Nouvelle édition, 1 vol. in-8°.

*L'Art de la cuisine au dix-neuvième siècle*, par Carême, 5 vol. in-8°.

*Le Pâtissier pittoresque*, par le même; orné de 128 planches par l'auteur, etc.; 1 vol. in-8°.

Dans le premier de ces ouvrages, Carême développe l'ordonnance des menus tels qu'il les a composés lui-même successivement, pour le roi George IV, pour la cour d'Autriche, pour l'empereur Alexandre pendant son séjour à Paris, ou pour le Congrès d'Aix-la-Chapelle.

Il n'est pas indifférent pour les curieux de ce qu'on a appelé la « petite histoire » d'avoir sous les yeux la carte du dîner du roi d'Angleterre, de l'empereur Alexandre, de M. de Metternich, à tel jour de l'année : ne pourrait-on pas ainsi obtenir la clef de plus d'une transaction, et la mansuétude de l'autocrate russe, dans les conventions de 1814, ne pourrait-elle pas s'expliquer par l'excellence des blancs-mangers de Carême?

L'un de ces tableaux surtout fait venir l'eau à la bouche. C'est un menu en maigre, de soixante-dix couverts, digne d'être servi à un conclave : un potage de concombre à la hollandaise, des croquettes d'esturgeon aux truffes, des boudins de poisson à la Richelieu, une galantine d'anguilles au beurre d'écrevisses, un rôti de sarcelles à l'orange.



A la lecture de ces ouvrages, on voit quelle haute idée Carême se fait de son art :

« Si mon âge ne me donne pas l'avantage de me citer comme un élève de la première maison de l'ancienne noblesse, dit-il dans sa préface, je puis dire, sans vanité, que je fus élevé au milieu des hommes à réputation de ce temps-là. C'est sous M. Richaut, fameux saucier de la maison de Condé, que j'ai appris le travail des sauces; c'est dans les grandes fêtes données par l'Hôtel de Ville de Paris, et sous les ordres de M. Lasne, que j'ai appris la belle partie du froid; à l'Elysée-Napoléon, sous les auspices de MM. Robert et Laguipière, j'ai appris encore, et j'ose le dire, l'élégance de la cuisine moderne et l'ensemble d'une grande administration. Depuis la renaissance de l'art, j'ai été constamment employé aux dîners et aux grandes fêtes, j'ai donc beaucoup pu voir, faire des remarques fructueuses, et j'en ai fait mon profit. »

Il y a dans le travail de Carême une érudition rare. Il a fait précéder son tableau des menus modernes, tels qu'il les entend, d'un traité de la cuisine ancienne qui a exigé de profondes recherches, et qui annonce un véritable amour de sa profession. Rien de plus curieux que le menu d'un dîner, trouvé par Carême, et qui fut servi en 1745, au roi Louis XV, par le nommé Héliot, *écuyer* ordinaire de la



Combat du Mardi-Gras et de Carême (gravure du xviii<sup>e</sup> siècle)

*bouche* de Madame la Dauphine. Ce dîner était tout en bœuf! Depuis le potage à la jambe de bœuf au naturel, jusqu'aux beignets de cervelle de bœuf au citron : rien que ce rustique et roturier animal ne figura sur la table du monarque. Carême rapporte qu'un cuisinier du maréchal Davoust, gouverneur de Hambourg, confectionna durant le long siège de cette ville un dîner tout en cheval. Mais il ajoute fort judicieusement que la nécessité l'y obligeait, et qu'il méritait des éloges, tandis que l'écuyer de Madame la Dauphine, auteur de ce triste menu, n'était qu'un ignorant et un homme médiocre.

*Le Pâtissier royal parisien* est tout empreint du sentiment qui a valu l'immortalité à Juvénal : l'indignation. Carême n'a pu voir sans un profond dégoût que des hommes entièrement étrangers à l'art se permirent de publier des ouvrages de cuisine.

Le plan de cet ouvrage est fort méthodique. Les achats et fournitures, avec des observations sur leur fraîcheur, qualité et saison, les détails et la tenue du garde-manger, les grandes et petites sauces, les consommés, les hors-d'œuvre maigres, les fritures, les entremets et les pièces froides, enfin les détails de la direction de la cuisine, telles sont les matières qu'il contient. Carême a ajouté à ce traité un vocabulaire où il rétablit l'orthographe des noms de mets, si cruellement estropiés par les praticiens eux-mêmes.

*Le Cuisinier parisien* est dédié aux mânes du grand Laguipière, qui périt dans le désastre de Moscou, qui nous coûta cent mille hommes et cinquante cuisiniers. « O mon maître, s'écrie Carême dans sa dédicace, tu vécus persécuté, et, pour comble de douleur, tu te vis expirer au milieu des angoisses les plus cruelles, dans le froid glacial du Nord! »

En résumé, Carême doit être regardé, encore actuellement, comme le fondateur de la grande cuisine. Ses travaux comme théoricien, saucier, pâtissier, dessinateur et auteur d'ouvrages consacrés à la cuisine, le placent à une distance immense de tous ceux qui l'ont précédé dans sa carrière.

**CARÊME.** — Temps d'abstinence de quarante jours imposé par la religion catholique, depuis le mercredi des cendres jusqu'à Pâques. Cette période d'absti-

nence, très sévère dans l'Eglise primitive, avait les meilleurs effets hygiéniques en donnant aux organes digestifs, fatigués par les excès de la saison d'hiver, un repos des plus utiles.

Vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous dit Brillât-Savarin, le régime habituel, dans les familles bourgeoises, comportait quatre repas :

Le déjeuner, pris avant neuf heures du matin, composé de pain, de fromage, de fruits, quelquefois de pâté ou de viande froide (l'usage du café au lait n'avait pas encore pénétré en province).

Le dîner, qui se plaçait entre midi et une heure, avec le potage et le pot-au-feu officiel, plus ou moins bien accompagnés, suivant les fortunes et les occurrences.

Vers quatre heures, on goûtait; ce repas léger étant destiné plus spécialement aux femmes et aux enfants.

Le souper avait lieu vers huit heures, avec entrée, rôti, entremets, salade et dessert.

En temps de carême, le déjeuner était supprimé; le dîner ne se composait que d'aliments maigres et, le soir, le souper était remplacé par une collation où l'on ne devait servir ni œufs, ni beurre, ni rien de ce qui avait eu vie.

Le chef-d'œuvre de l'art culinaire, nous raconte le bon gastronome, consistait à faire une collation rigoureusement apostolique, ayant cependant l'apparence d'un bon souper.

Peu à peu, l'Eglise autorisa le poisson, les œufs, le beurre et quelques gibiers aquatiques, tels que les souchets, filets, sarcelles, macreuses, poules d'eau, foulques, courlis, râles d'eau, hérons, barges (bécasses de mer), bécassines, bécasseaux, vanneaux, chevaliers, cul-blanc, etc.

Aussi, un repas maigre pouvait-il comporter un nombre impressionnant de relevés somptueux, d'entrées, de rôtis.

Ainsi comprise, l'alimentation, en temps de carême, ne diffère plus en rien, du point de vue de l'hygiène, de l'alimentation habituelle.

**CARENCE.** — Synonyme d'absence, de manque absolu, dans le langage juridique; ce mot a été appliqué dans le langage alimentaire, à certains états morbides (maladies par carence) dus à l'absence, dans l'alimentation, de substances indispensables, à doses pondérables ou minimales.

Mais la notion de carence alimentaire a surtout été étudiée à propos des vitamines dont l'absence peut provoquer des maladies telles que : le scorbut, le béri-béri, la pellagre, peut-être le rachitisme. V. VITAMINES.

Les accidents de carence alimentaire sont surtout à redouter dans les régimes trop exclusifs, trop systématisés, chez l'enfant nourri uniquement avec des aliments stérilisés, chez les dyspeptiques à régime trop restreint, trop peu varié.

**CARET.** — Sorte de tortue, plus petite que la *tortue franche*, commune sur les côtes et les îles d'Amérique baignées par l'océan Atlantique, dans la zone torride. Recherchée surtout pour son écaille; sa chair est peu agréable, mais les œufs sont très estimés.

**CARI ou CARRI.** — Ce mot, dont l'orthographe est très variable, désigne à la fois un condiment indien et un plat originaire des Indes ou des anciennes colonies (île Maurice, île Bourbon). V. CURRIE.

Le cari de l'île Bourbon (île de la Réunion) n'est autre chose que le safran.

**CARIGNAN (À la).** — Mode de préparation des menues pièces de boucherie. La garniture Carignan se compose d'œufs mignons en appareil à duchesse, évidés, remplis de purée de foie gras aux truffes, de pointes d'asperges au beurre, de pommes Anna en moules à tartelettes servant de support aux pièces. V. MOUTON, *noisettes de mouton Carignan*.

**CARLINE.** — Plante qui croît dans les montagnes des Cévennes particulièrement; la racine de la *grande carline* est employée parfois comme sudorifique; les têtes jeunes (réceptacles floraux) sont comestibles et possèdent un goût de noisette, mangées en salade, tandis que les racines ont une saveur qui rappelle celle du fenouil.

**CARMES (Eau des).** — V. MÉLISSE.

**CARMIN.** — Substance tirée de la cochenille, d'une

couleur rouge écarlate très vive, non toxique, qui sert à colorer diverses substances alimentaires.

**CARMINATIF.** — Médicament prévenant la formation ou provoquant l'expulsion des gaz contenus dans le conduit intestinal. Les espèces carminatives de l'ancienne pharmacopée consistaient en graines d'anis, de coriandre, de fenouil et de carvi, par parties égales. (Dites aussi les quatre semences chaudes majeures.)

**CARNAVAL.** — Temps qui s'étend depuis l'Épiphanie jusqu'au mercredi des cendres, consacré aux réjouissances de toute nature et en particulier à celles de la table.

**CARNE.** — En terme vulgaire, caractérise une viande dure et coriace.

**CARNÉ.** — Qui a la couleur ou l'apparence de la chair. Le régime *carné* est un régime qui comporte de la viande, d'une façon exclusive ou non.

**CARNIER.** — Sac ou filet destiné à contenir le gibier, appelé aussi *carossier*.

**CAROLINE.** — Nom commercial d'une espèce de riz. V. ce mot.

Nom donné aussi, en pâtisserie, aux éclairs de petite dimension, servis comme hors-d'œuvre. V. ce mot.

**CAROTÈNE.** — Matière colorante jaune, très répandue dans le monde végétal, et que l'on trouve non seulement dans les carottes, mais aussi dans les épinards, les laitues, les pois, les potirons, les choux, les oranges, etc.; on la trouve également dans le beurre et le jaune d'œuf. Cette substance semble jouer un rôle important dans la croissance des animaux et se transforme dans l'organisme animal en vitamines. La découverte de ses propriétés démontre une fois de plus l'importance des légumes frais dans l'alimentation.

**CAROTTES.** — Racine potagère qui entre dans un très grand nombre de préparations culinaires, soit comme base aromatique, soit comme garniture. Apprêtée isolément, elle fournit des plats de légumes très rafraîchissants.

La carotte contient une notable quantité de sucre qui ajoute à ses propriétés nutritives. Ce légume est dépuratif et laxatif.

Soit nouvelles, soit vieilles, on trouve des carottes toute l'année.

Parmi les variétés les plus appréciées en cuisine, citons : la *carotte courte hâtive*, très délicate et très sucrée (de mai à juillet) ; la *carotte jaune de Flandre*, très grosse; la *carotte rouge longue*; la *carotte rouge demi-longue pointue* et la *carotte rouge demi-longue nantaise*, *carotte rouge grelot*.

Les recettes qui suivent sont établies avec des carottes nouvelles. Si l'on emploie des vieilles carottes, on ne prendra que les parties rouges et on les fera blanchir avant de les préparer selon les diverses indications données ci-dessous.

**Carottes à l'anglaise.** — Cuire à l'eau salée des carottes tendres tournées. Les égoutter, les dresser dans un légumier. Servir avec beurre frais à part.

**Carottes à la béchamel.** — Cuire les carottes à l'eau ou les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*. Leur ajouter, au dernier moment, quelques cuillerées de sauce béchamel.

**Carottes au beurre.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Sitôt cuites, rouler les carottes dans le beurre. Dresser en légumier.

**Carottes au beurre (Autre méthode).** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*.

**Carottes en cheveux d'ange.** — Faorte de confiture de carottes que l'on préparait autrefois dans le sud-ouest de la France. V. CHEVEUX D'ANGE.

**Carottes à la crème.** — Sitôt les carottes cuites, ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées au beurre*, les couvrir de crème bouillante. Réduire des deux tiers. Dresser en légumier.

**Carottes à la crème (Autre méthode).** — Tourner correctement 500 grammes de carottes rondes choisies toutes de même grosseur (ou, si l'on opère avec de grosses carottes longues, les diviser en quartiers et les tourner en petites gousses, en n'employant que la partie rouge).

Mettre les carottes dans une sauteuse, telles quelles si elles sont nouvelles, blanchies, rafraîchies et égouttées si elles sont vieilles. Les couvrir d'eau froide; assaisonner d'une pincée de sel et d'une cuillerée de sucre en poudre; ajouter 50 grammes de beurre. Faire partir en ébullition. Retirer la sauteuse sur le coin du fourneau et laisser cuire jusqu'à ce que le mouillement soit complètement réduit.

Sonder les carottes pour s'assurer de la cuisson. Si elles sont trop fermes encore, remouiller de quelques cuillerées d'eau chaude et faire réduire à nouveau jusqu'à ce que le mouillement redevienne sirupeux.

Mouiller les carottes avec de la crème fraîche, bouillante, en quantité suffisante pour les recouvrir.

Faire bouillir. Reculer la sauteuse sur le coin du fourneau et laisser réduire jusqu'à ce que le mouillement soit suffisamment consistant pour bien envelopper le légume.

Ajouter une cuillerée de beurre; mélanger doucement. Dresser en légumier, ou employer comme garniture suivant indication de recette.

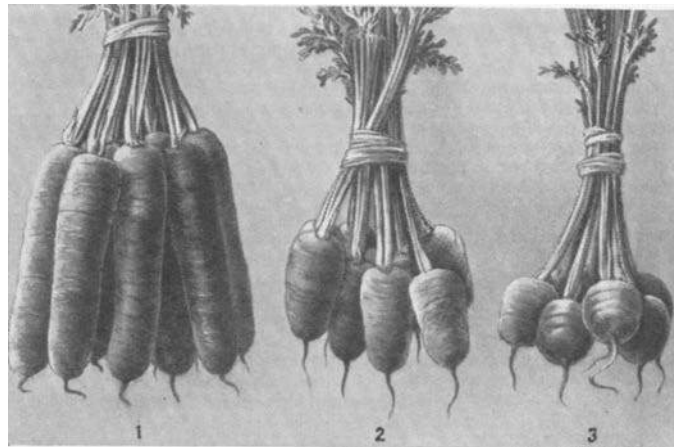
**Carottes aux fines herbes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*. Saupoudrer de persil et cerfeuil hachés. Dresser en légumier.

**Carottes aux fines herbes (Autre méthode).** — Eplucher des carottes tendres. Les émincer finement. Les blanchir 5 minutes. Les égoutter et les faire cuire au beurre, dans un sautoir; assaisonner de sel et de sucre. Au dernier moment, les saupoudrer de persil et cerfeuil hachés. Dresser en légumier.

**Carottes glacées (Garniture).** — Eplucher ou tourner le plus correctement possible des carottes nouvelles rondes, courtes. Laisser entières celles qui sont de grosseur moyenne, et diviser par moitiés ou par quartiers celles qui sont trop grosses.

Les mettre dans une sauteuse, les couvrir d'eau froide. Ajouter, par demi-litre d'eau, 6 grammes de sel, 30 grammes de sucre et 60 grammes de beurre.

Faire partir en plein feu. Dès que l'ébullition est bien en train, reculer la sauteuse, la couvrir et laisser cuire, à ébullition faible mais soutenue, jusqu'à réduction presque complète du mouillement.



Quelques variétés de carottes :  
1. Rouge demi-longue nantaise; 2. Rouge courte améliorée à forcer; 3. Carotte rouge très courte grelot à châtis.

A ce point, les carottes doivent être cuites; les sauter, pour les envelopper dans la cuisson réduite et les employer selon indication.

Lorsqu'on utilise de vieilles carottes, opérer ainsi qu'il est dit ci-dessus avec des carottes vieilles tournées en gousses, plus ou moins grosses selon l'emploi final, préalablement blanchies à l'eau salée et égouttées.

**Carottes nouvelles glacées** (Garniture). — Tourner correctement des petites carottes nouvelles rondes, choisies de même grosseur.

Mettre ces carottes dans une sauteuse. Les couvrir avec du bouillon (ou de l'eau si elles sont destinées à une garniture maigre). Ajouter, pour 500 grammes de carottes, 40 grammes de beurre, une pincée de sel et une petite cuillerée de sucre.

Cuire doucement, à couvert, jusqu'à réduction complète du liquide de mouillement.

Lorsque les carottes sont cuites, et que le mouillement complètement réduit se présente sous la forme d'une sorte de sirop, rouler les carottes dans ce sirop de façon à bien les envelopper dedans.

**Carottes au jus.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*. Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de fonds brun de veau réduit. Faire bouillir quelques minutes. Dresser en légumier.

**Carottes à la Vichy.** — Eplucher et émincer régulièrement une botte moyenne de carottes nouvelles. Mettre dans une sauteuse; couvrir d'eau. Ajouter, par demi-litre d'eau, 6 grammes de sel, 30 grammes de sucre et 60 grammes de beurre et faire cuire ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*.

Lorsque le mouillement est complètement réduit et les carottes bien glacées, les dresser dans un légumier et les saupoudrer de persil haché.

On peut aussi préparer les carottes à la Vichy avec des carottes vieilles. N'employer, dans ce cas, que les parties rouges et faire blanchir avant de mettre en cuisson avec les ingrédients.

On mouille parfois les carottes à la Vichy avec de l'eau de Vichy, ou, à défaut, on ajoute une légère pincée de bicarbonate de soude.

**Flan aux carottes.** — Garnir le fond d'une croûte à flan, foncée en pâte fine et cuite à blanc, d'une purée de carottes légèrement sucrée.

Recouvrir la purée avec des carottes émincées, cuites ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*.

Napper avec la cuisson des carottes, réduite jusqu'à consistance sirupeuse.

Passer au four bien chaud pendant quelques minutes.

On peut aussi préparer ce flan avec une plus grande quantité de sucre et le servir comme entremets.

**Pain de carottes.** — Passer au tamis fin 250 grammes de carottes cuites comme pour purée.

Faire dessécher cette purée quelques instants sur le feu; ajouter 3 œufs entiers; mélanger et mettre dans un moule à charlotte beurré.

Cuire au bain-marie, à four doux, pendant 30 minutes. Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

Servir avec sauce béchamel, crème ou hollandaise. On peut décorer le moule beurré avec des rondelles de carottes cuites.

**Petits pains de carottes** (Garniture). — Préparer les carottes ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Garnir avec cette composition des petits moules à darioles beurrés; cuire au bain-marie, à four doux.

**Purée de carottes.** — Cuire à l'eau salée, additionnée d'une petite cuillerée de sucre et d'une cuillerée de beurre, 500 grammes de carottes nouvelles, émincées.

Egoutter les carottes sitôt cuites; les passer au tamis fin.

Chauffer la purée; lui ajouter, si elle est trop épaisse, quelques cuillerées de la cuisson des carottes, et incorporer, au dernier moment, 50 grammes de beurre frais. Bien mélanger et dresser en légumier.

En ménage, on peut préparer cette purée avec les carottes du pot-au-feu.

**Purée de carottes à la crème.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Terminer la purée avec 4 cuillerées de crème préalablement bouillie et une cuillerée de beurre frais.

**Purée de carottes** (Autre méthode). — Préparer les carottes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Compter 25 minutes avant de passer la purée, ajouter le quart de leur volume de pommes de terre émincées. Terminer comme ci-dessus.

**Purée de carottes au riz, dite Purée Crécy.** — Comme ci-dessus, en ajoutant aux carottes, en les mettant au feu, le quart de leur poids de riz. Terminer comme ci-dessus.

L'addition de pommes de terre ou de riz dans les purées de carottes liées a pour objet de rendre ces purées plus consistantes. On les prépare de cette façon lorsqu'elles doivent être employées comme garniture.

**Soufflé aux carottes.** — Passer au tamis fin 250 grammes de carottes préparées comme pour purée. Dessécher un peu cette purée en la faisant bouillir quelques instants en plein feu.

Ajouter, hors du feu, 3 jaunes d'œufs. Mélanger et incorporer, au dernier moment, les 3 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Mettre cette composition dans une timbale à soufflé beurrée. Cuire au four pendant 15 minutes environ. Servir sans attendre.

**Petits soufflés aux carottes.** — Procéder comme il est dit ci-dessus pour la préparation de la composition. Mettre dans de petites cassolettes en porcelaine allant au feu ou en métal. Cuire pendant 6 à 8 minutes.

**CAROUBE.** — Fruit d'une légumineuse qui croît en Orient et dans le midi de l'Europe. De forme assez allongée, cette gousse renferme de nombreuses graines et une pulpe mielleuse assez insipide.

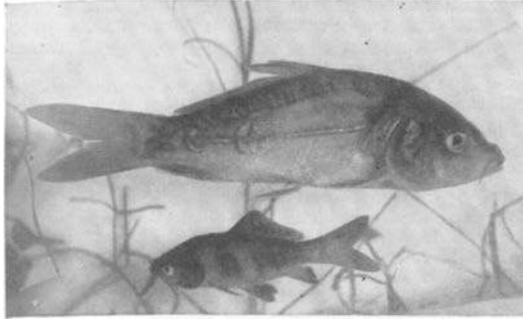
**CARPE.** — Poisson d'eau douce, qui n'est pas mentionné par les anciens; il est probablement originaire de Chine et fut importé en Angleterre vers 1614, en Hollande et dans les pays du Nord vers 1660.

La carpe a une bouche petite, sans dents, pourvue de quatre barbillons; la carpe de rivière a les écailles brunâtres sur le dos, jaune doré sur les flancs et blanc verdâtre sur le ventre; la carpe d'étang, qui sent souvent la vase, a une couleur plus sombre. Les quelques poissons avec lesquels on peut, ou on cherche à la confondre n'ont pas de barbillons. Elle peut atteindre de très grandes dimensions. La meilleure saison pour la consommer est de novembre à fin mars.

On trouve dans nos rivières des carpes de 6 à 8 kilos, qui, particularité qu'il faut signaler, ne sont pas âgées de plus de 8 à 10 ans, ce qui infirme quelque peu ce que l'on raconte au sujet de la longévité des carpes de Fontainebleau, que l'on dit être contemporaines de François I<sup>er</sup>, et de celles de Chantilly, qui, dit-on aussi, auraient été nourries de la main du grand Condé. On sait d'ailleurs que les pièces d'eau de ces demeures royales ou princières, ayant été vidées et réempoissonnées à plusieurs reprises, ne peuvent être être habitées par des carpes centenaires.



Carpe à miroir.



Carpe cuir.

On distingue plusieurs espèces de carpes, dont les principales sont : la *carpe à miroir*, la *carpe cuir*, la *carpe de Kollar* et la *carpe de Bohême*.

La *carpe à miroir* était anciennement désignée sous le nom de *reine des carpes*, cela en raison de l'extrême délicatesse de sa chair. Elle est plus rustique que la *carpe commune*. Sa croissance est plus rapide et elle atteint une plus forte taille.

La *carpe cuir* est très voisine de la *carpe à miroir*; elle est complètement dépourvue d'écaillés; sa peau est d'une assez grande épaisseur et a l'aspect d'un cuir brunâtre, d'où son nom de *carpe cuir*.

La *carpe de Kollar* se trouve rarement en France, mais est très abondante en Belgique, en Allemagne et en Hongrie.

On trouvait ce poisson dans le lac d'Enghien, près Paris, mais il a à peu près disparu.

Toutes ces variétés de carpes peuvent être préparées comme la *carpe commune*.

**Carpe à l'alsacienne.** — Emplir une carpe de gros-seur moyenne avec de la farce de poisson à la crème. La faire pocher au vin blanc, à court mouillement.

La dresser sur plat de service; la garnir avec de la choucroute braisée et des pommes de terre cuites à l'eau.

Servir en même temps le fonds de cuisson réduit, lié au beurre manié et monté au beurre.

**Carpe à la bière (Cuisine allemande).** — Assaison-ner une carpe de moyenne grosseur (farcié ou non). La mettre dans une poissonnière foncée de 150 gram-mes d'oignon émincé, fondu au beurre, sans être coloré, additionné de 30 grammes de pain d'épices coupé en dés et de 50 grammes de céleri émincé fine-ment. Ajouter un bouquet garni. Mouiller avec de la bière légère, en quantité suffisante pour couvrir presque le poisson. Faire pocher au four, à chaleur douce. Egoutter le poisson. Le dresser sur un plat long. Le garnir avec les laitances de la carpe pochées et escalopées. Servir avec le fonds de cuisson du poisson, réduit d'un tiers, passé au tamis fin, monté au beurre.

**Carpe au bleu.** — On prépare surtout ainsi les carpes de moyenne grosseur. Procéder, pour les cuire,



Carpe de Bohême.

ainsi qu'il est dit pour les *Truites de rivière au bleu*. V. TRUITE.

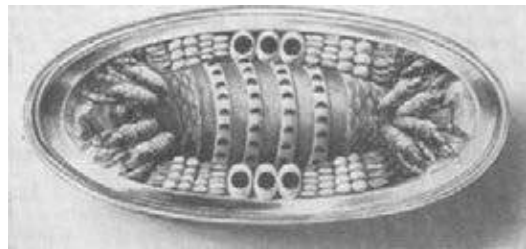
La *carpe au bleu* se sert, chaude, accompagnée de beurre fondu ou de sauce hollandaise; froide, avec sauce ravigote à l'huile.

**Carpe Chambord.** — Emplir une carpe de 2 à 3 kilos de farce fine de poisson à la crème. La recoudre. Retirer la peau sur le milieu du corps des deux côtés. Piquer de lard fin, ou clouter avec des truffes la partie du poisson mise à nu (ou, à volonté, recouvrir cette partie d'une couche mince de farce de poisson et la garnir avec des tranches minces de truffes découpées en forme de croissant).

Mettre la carpe sur la grille de la poissonnière beur-rée, et placer cette grille dans le récipient, sur un fond de légumes aromatiques fondus au beurre, addi-tionnés de pelures de champignons; ajouter un bou-quet garni.

Mouiller, aux deux tiers de la hauteur du pois-son, avec du fumet de poisson au vin rouge. Faire braiser au four, à chaleur douce.

Egoutter le poisson. Le dresser sur plat de service. Le faire glacer. L'entourer d'une garniture Chambord



Carpe à la Chambord.

(V. GARNITURES) dont les éléments seront disposés en bouquets séparés. Saucer le fond du plat de quelques cuillerées d'une sauce genevoise, que l'on aura préparée avec le fonds de cuisson du poisson (V. SAUCES, *sauces brunes*), et servir avec le restant de cette sauce à part.

**Carpe au court-bouillon, avec sauces diverses.** — Faire pocher le poisson dans un court-bouillon (au vin blanc ou au vin rouge), aromatisé avec les légumes habituels, et assaisonné. V. COURTS-BOUILLONS.

Egoutter la carpe. La dresser sur serviette; la garnir de persil frais.

Servir avec beurre fondu ou toute autre sauce habituelle aux poissons pochés.

**Carpe farcié à l'ancienne.** — « Prenez une grosse carpe laitée; écaillez-la; levez-en les chairs après en avoir ôté les petites arêtes; joignez à la chair de la carpe celle d'une petite anguille et celle de 8 anchois bien dessalés; faites une farce à quenelles suivant la règle, mais sans y ajouter de sauce; tenez-la ferme.

« Vous aurez soin, en levant la chair de la carpe, de laisser l'arête du milieu, et de ne pas en séparer la tête et la queue.

« Faites blanchir les laitances; coupez-les ensuite en plusieurs parties; sautez-les au beurre, avec un peu de citron, ensuite joignez-y des truffes et des champignons, et liez de quelques cuillerées de sauce allemande très réduite.

« Prenez un couvercle de la longueur de la carpe, beurrez-le grassement; couchez dessus de la farce d'un pouce d'épaisseur, en lui donnant la forme de la carpe et couchez dessus l'arête à laquelle tiennent la tête et la queue. Masquez cette arête d'un peu de farce et mettez dessus le ragoût préparé et recouvrez d'un second pouce de farce, en conservant toujours la forme de la carpe; lissez-la avec la lame du couteau trempé dans l'eau chaude.

« Beurrez une plaque, ou un plafond qui puisse tenir la carpe, et jetez sur le beurre un lit de mie de pain; présentez le couvercle sur un fourneau pour

faire fondre le beurre, et glissez la carpe sur le plafond, sans la déformer.

« Ensuite, à l'aide d'un pinceau, masquez-la d'œufs battus; panez la dessus, et appuyez fortement la panure, et arrosez-la de beurre clarifié; puis, avec le bec d'une petite cuiller d'argent, figurez les écailles, en commençant par la tête.

« Trois quarts d'heure avant de servir, mettez la carpe au four.

« Ayez soin de l'arroser souvent de beurre clarifié, qu'elle se colore d'une belle couleur dorée. Lorsque, au bout du temps prescrit, vous vous serez assuré de sa parfaite cuisson, glissez entre le plafond et la carpe un couvercle de sa longueur pour la poser dans le plat dans lequel vous devez la servir. Mettez dans le plat une financière travaillée à l'essence de poisson, et envoyez-en dans une saucière. » (*L'Art de la cuisine française*, de Carême, par Plumerey.)

**Carpe frite.** — On prépare surtout ainsi les carpes de petite taille, ou carpillons. Cuire ces poissons à pleine friture brûlante. Les égoutter et éponger; les assaisonner de sel fin. Les dresser sur serviette; garnir de persil fritt et de quartiers de citron.

**Carpe froide.** — Tous les modes d'appâts en froid indiqués pour le brochet, ainsi que ceux indiqués pour le saumon ou pour la truite saumonée, sont applicables à la carpe froide. V. ces mots.

**Carpe grillée à la maître d'hôtel.** — On prépare ainsi les carpes de petite taille ou carpillons. Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar grillé*. V. BAH.

**Carpe à la juive.** — Détailler en tronçons réguliers une carpe de moyenne grosseur. Mettre ces tronçons dans un sautoir avec 100 grammes d'oignon et 50 grammes d'échalote hachés, que l'on aura fait revenir à blanc dans 2 décilitres d'huile. Saupoudrer de 35 grammes de farine. Mouiller avec du vin blanc et du fumet de poisson (ou de l'eau) en quantité suffisante pour couvrir presque le poisson; assaisonner de sel et d'une pointe de cayenne. Ajouter 2 gousses d'ail broyées, un bouquet garni. Arroser de quelques cuillerées d'huile. Faire bouillir. Cuire à couvert, à chaleur douce, pendant 20 minutes.

Égoutter les morceaux de carpe; les dresser sur un plat long, en les disposant de façon à reformer le poisson.

Faire réduire le fonds de cuisson des deux tiers. Le monter, hors du feu, avec 2 décilitres d'huile. Verser cette sauce sur la carpe. Faire bien refroidir. Au moment de servir, saupoudrer de persil concassé.

**Carpe à la juive à l'orientale.** — Se prépare ainsi qu'il est dit pour la *Carpe à la juive*, en ajoutant à la cuisson du poisson 50 grammes de feuilles de persil frais, et en saupoudrant abondamment le poisson de persil concassé, au moment de le servir.

**Carpe à la Juive au persil.** — Se prépare ainsi qu'il est dit pour la *Carpe à la juive*, en ajoutant à la cuisson du poisson 50 grammes de feuilles de persil frais, et en saupoudrant abondamment le poisson de persil concassé, au moment de le servir.

**Carpe à la juive aux raisins.** — Se prépare comme la *Carpe à la juive*. Ajouter au fonds de cuisson, réduit et monté à l'huile, 15 grammes de sucre en poudre, 2 cuillerées de vinaigre, 40 grammes de raisins de Malaga épépinés et 50 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, tous ces raisins préalablement gonflés à l'eau tiède et égouttés.

**Carpe en matelote.** — Se prépare, avec carpe détaillée en tronçons, comme la *Matelote d'anguille*. V. ANGUILE et MATELOTE.

**Carpe à la polonaise.** — Remplir de farce de poisson une carpe de moyenne grosseur. La mettre dans une poissonnière foncée de 50 grammes d'oignons et de 25 grammes d'échalote hachés. Ajouter un bouquet garni. Assaisonner. Mouiller de moitié vin rouge et moitié fumet de poisson. Ajouter 100 grammes de pain d'épice coupé en gros dés. Faire braiser doucement.

Égoutter la carpe; la dresser sur plat de service. La napper avec la sauce suivante :

Mouiller avec le fonds de cuisson du poisson, passé au tamis, un caramel blond que l'on aura fait dans une casserole avec 50 grammes de sucre et un décilitre de vinaigre. Faire bouillir, monter cette sauce avec 100 grammes de beurre et la compléter avec 50 grammes d'amandes effilées, grillées légèrement.

**Carpe rôtie.** — Se prépare, farcie ou non, comme le brochet rôti. V. BROCHET.

**Filets de carpe.** — Lever à cru les filets d'une carpe de moyenne grosseur. Parer ces filets. Les assaisonner; les faire pocher à couvert, et à court mouillement, dans du fumet de poisson réduit.

Égoutter ces filets; les dresser sur plat de service. Les napper de sauces diverses telles que crème, fines herbes, hollandaise, marinière, normande, vin blanc, ou autres sauces spéciales aux poissons pochés.

On peut accompagner les filets de carpe de l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour les poissons pochés et, notamment, de celles indiquées pour les soles entières ou en filets. V. SOLE.

**Laitances de carpe.** — Les laitances de carpe sont le plus souvent employées comme élément de garniture des gros poissons braisés; on peut aussi les servir isolément, comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée.

D'une façon générale, avant d'être accommodées d'une manière ou d'une autre, les laitances de carpe (et celles des autres poissons) doivent être pochées au court-bouillon, à très court mouillement, ou cuites presque à sec, et à couvert, c'est-à-dire au beurre acidulé d'un filet de jus de citron.

On peut ensuite les préparer selon les indications de l'une ou de l'autre des recettes spéciales données au mot LAITANCES DE POISSONS. V. ce mot.

**Quenelles de carpe.** — Se préparent, avec chair de carpe, comme les quenelles de brochet. V. ce mot.

Les grosses quenelles de carpe, une fois pochées, sont dressées soit sur des croustades feuilletées, soit sur des croûtons frits au beurre. On les accompagne de garnitures diverses et on les nappe de sauces en rapport avec le genre de la garniture adoptée. V. QUENELLES, *quenelles de poisson*.

On utilise aussi les quenelles de carpe comme élément de garniture des gros poissons braisés. On les emploie aussi pour garnir les croustades en timbales.

**CARPILLON ou CARPEAU.** — On désigne sous ce nom les très petites carpes. Toutefois, on donne aussi le nom de *carpeau* à une variété de mulet qui ne fraie pas. Ce poisson, que l'on traite culinairement comme la carpe, se trouve dans le Rhône, la Saône et dans quelques autres fleuves d'Europe. Sa chair est fine et délicate.

**CARPION.** — Ce poisson, dont la chair est très délicate, est une variété de truite que l'on trouve principalement dans les cours d'eau alpins.

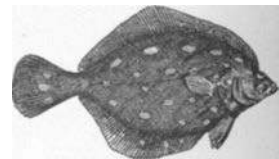
Tous les modes de préparation indiqués pour la truite de rivière lui sont applicables. V. TRUITE.

**CARRÉ.** — Partie supérieure et moyenne de la poitrine des animaux de boucherie.

**CARRÉ DE BONNEVILLE.** — Fromage normand que l'on peut consommer de septembre à juin.

**CARRELET ou PLIE FRANCHE.** — Poisson de

mer, plat, ayant la forme d'un losange à angles arrondis; les deux yeux sont placés sur le côté gauche de la tête. La face gauche est brunâtre avec des taches arrondies ou ovales, rouges ou orangées; le carrelet porte entre les yeux 5 à 6 tubercules osseux, bien marqués; le côté droit est blanc.



Carrelet.

Ce poisson, de qualité moyenne, n'est cependant pas sans valeur, à condition d'être dans un état de fraîcheur parfaite.

Carrelet à la bonne femme. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bonne femme*. V. BARBUE.

Carrelet bouilli avec sauces diverses. — On ne prépare ainsi que les carrelets de grosse taille, que l'on cuit entiers ou détaillés en tronçons.

Les pocher dans un court-bouillon fait avec eau, lait, sel et lames de citron, ainsi qu'il est dit pour la barbue. V. ce mot.

Egoutter le carrelet. Le dresser sur serviette; le garnir de persil frais. Le servir avec pommes à l'anglaise à part, et l'une ou l'autre des sauces servies habituellement avec les poissons bouillis.

Carrelet Dugléré. — Procéder, avec un gros carrelet détaillé en tronçons, ainsi qu'il est dit pour le *Bar Dugléré*. V. BAR.

L'histoire anecdotique de la cuisine dit que c'est pour le carrelet que Dugléré (alors chef des cuisines du feu Café Anglais) a inventé ce mode de préparation qui, dans la pratique actuelle, est surtout employé pour le bar, la barbue, le turbotin.

Carrelet frit. — On ne prépare ainsi que les carrelets de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue frite*. V. BARBUE.

Carrelet grillé. — Pratiquer sur les filets du poisson des incisions légères. L'assaisonner; le badigeonner d'huile ou de beurre fondu; le faire griller sur feu doux.

Servir avec beurre à la maître d'hôtel ou avec toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

Carrelet à l'indienne. — Détailler un gros carrelet en tronçons réguliers; assaisonner ces morceaux de sel et poivre et les ranger dans un sautoir tapissé d'une couche d'oignon haché, fondu au beurre, assaisonné au currie.

Faire étuver le carrelet à couvert; le saupoudrer de currie; le mouiller (pour un poisson de 750 g) de 2 décilitres de vin blanc; réduire; couvrir de sauce béchamel pas trop épaisse; cuire, à chaleur douce, pendant 15 minutes.

Dresser les morceaux de carrelet en timbale; les napper avec la sauce réduite, beurrée et condimentée d'un filet de jus de citron. Servir avec riz à l'indienne à part.

Carrelet à la meunière. — Se prépare comme la *Barbue à la meunière*. V. BARBUE.

Carrelet à la niçoise. — Pratiquer sur le carrelet des incisions peu profondes. L'assaisonner de sel et poivre. Le badigeonner d'huile. Le griller sur feu doux.

Le dresser, sur plat de service, sur une couche de fondue de tomates condimentée à l'ail et additionnée d'estragon haché. Mettre sur le poisson des filets d'anchois disposés en grille; parsemer de câpres. Entourer d'olives vertes énoyautées et blanchies ou d'olives noires (non énoyautées). Saupoudrer de persil haché.

En plus des modes de préparation indiqués ci-dessus pour le carrelet, tous ceux donnés d'autre part pour la barbue, le turbotin et la sole lui sont applicables.

**CARVI.** — Plante, appelée aussi *cumin des prés*, donnant des graines noires, dont l'odeur et la saveur sont intermédiaires entre celles de l'anis et du fenouil; elles servent à aromatiser certains fromages et certaines pâtisseries. Les graines de carvi, qui sont carminatives, faisaient partie des quatre semences chaudes majeures ou espèces carminatives (V. CARMINATIF) de l'ancienne pharmacopée.



Carvi.

Les feuilles et les pétioles blancs de première année, cueillis avant que la plante ne pousse ses tiges, ont une saveur aromatique et piquante; elles se mangent parfois en salade, en légume ou en potage. S'emploie pour aromatiser les marinades.

**CARY ou CURRY ou CURRIE.** — Condiment Indien. Se trouve tout prêt dans le commerce. V. CURRIE.

**CASÉINE.** — Substance albuminoïde du lait, coagulable par la présure, dont la fermentation est à l'origine de tous les fromages.

**CASÉUIM.** — Caséine coagulée ou fromage frais.

**CASQUE (Avoir son).** — Terme d'argot qui s'emploie pour désigner celui qui, ayant trop bu, a la tête comme serrée dans un casque.

**CASSAVE.** — V. MANIOC.

**CASSE.** — Gousse d'une légumineuse divisée en compartiments renfermant chacun une graine assez volumineuse, entourée d'une pulpe brunâtre, sucrée et acidulée, ayant une saveur rappelant celle du pruneau.

Cette pulpe a des propriétés laxatives; tamisée, elle forme la casse *mondée* des anciens, purgative à la dose de 30 à 40 grammes.

**CASSE.** — On appelait ainsi, autrefois, en terme d'argot, les rognures de pâtisserie que l'on vendait en cornet.

**CASSÉ (Petit et gros).** — Le *petit cassé* désigne le cinquième degré de cuisson du sucre; le *gros cassé*, le sixième. V. SUCRE, *cuisson du sucre*.

**CASSE-MUSEAU.** — Pâtisserie très dure, très en vogue autrefois, mais que l'on ne fait plus guère aujourd'hui. Voici une recette de cette pâtisserie ancienne, qui date de 1730 :

« Prendre du fromage à la crème, 4 œufs, 125 grammes de beurre, le jus d'un demi-citron, 300 grammes de farine et une pincée de sel.

« Faire une pâte un peu mollette du tout. Laisser bien reposer.

« Faire les casse-museaux comme de petits choux. Les mettre à cuire au four, à chaleur douce.

« Après 15 minutes de cuisson, retirer les casse-museaux du four. Les fendre à l'aide de ciseaux. Les remettre au four pour achever de les cuire.

**Casse-museaux landais.** — Travailler dans une terrine un kilo de farine, 6 œufs, et 6 petits fromages du pays (petits fromages des Landes, ressemblant au bondon), une pincée de sel, une cuillerée d'huile d'olive et un petit verre d'eau-de-vie. Bien mélanger de façon à faire une pâte un peu mollette et sans grumeaux. Laisser reposer cette pâte 3 heures; la diviser en parties de la grosseur d'un œuf, à l'aide d'une cuiller à bouche; mettre ces parties de pâte sur un papier posé sur une plaque en tôle. Cuire au four, à chaleur douce, 30 minutes environ.

**CASSE-NOISETTES. CASSE-NOIX.** — Instruments servant à casser la coque des noisettes, des noix.

**CASSE-PIERRE.** — V. CRISTE-MARINE.

**CASSEROLE.** — Ustensile de cuisine fait en cuivre, en aluminium, en nickel, ou en tout autre métal et aussi en terre, en porcelaine à feu ou en verre trempé.

Les casseroles se font ordinairement en forme ronde et sont toutes munies d'une queue. Elles sont à rebords élevés, et, dans ces cas, sont désignées sous le nom de *casseroles russes*, ou sont à rebords peu élevés, et sont alors appelées sautoirs, *sauteuses* ou *plats à sauter*.

**CASSEROLE.** — En cuisine, on désigne aussi sous le nom de *casserole* une préparation faite généralement avec du riz, qui, après cuisson, est façonné en forme de casserole, ou, pour mieux dire, de timbale. On les fait aussi avec l'appareil à pommes duchesse : ce sont alors des casseroles de pommes de terre. Ces sortes de croûtes sont garnies diversément.

**Casserole au rii à l'ancienne.** — Dans la pratique ancienne, on préparait souvent cette entrée chaude. On la fait moins aujourd'hui, ce qui est regrettable, car cet apprêt est à la fois excellent et de fort bel aspect.

« La casserole de riz est une entrée aussi élégante que riche : ses formes, et surtout sa physionomie appétissante, lui donnent un caractère distinct; elle est assurément le type du beau des entrées de four.

« Dans un dîner de huit entrées, on sert de préférence une jolie casserole au riz, à un pâté chaud ou à un vol-au-vent, et cette préférence est bien juste, puisque la casserole est la plus belle des entrées de couleur. »

**MODE DE PRÉPARATION.** — « Après avoir lavé à plusieurs reprises et à l'eau tiède, six quarterons de riz Caroline (2 livres), vous le versez dans une grande casserole du diamètre de dix pouces, afin de pouvoir le travailler quand il en sera temps; vous le mettez sur le feu, à l'eau froide, et après quelques secondes d'ébullition vous l'égouttez.

« Ensuite, vous mouillez le riz, à peu près deux fois son volume, avec de bon bouillon, et le liez, en sus, d'un bon dégraissé de volaille; c'est-à-dire que, si le riz se trouve être d'un pouce d'épaisseur, vous pouvez hardiment le mouiller de deux pouces au-dessus de sa surface (sans y comprendre le dégraissé : deux cuillerées à dégraisser).

« Vous placez la casserole sur un bon fourneau; aussitôt que le riz est en ébullition, vous le retirez sur l'angle du fourneau, afin de pouvoir aisément ôter le peu d'écume qu'il jette; cela fait, vous placez la casserole sur des cendres rouges; vous la couvrez sans mettre de feu dessus.

« On doit avoir soin que le riz mijote sans interruption; après une petite heure d'ébullition, vous le remuez un peu avec une spatule, afin qu'il crève également; vous le faites encore mijoter pendant vingt à vingt-cinq minutes, puis vous le remuez de nouveau; et si vous trouvez qu'il soit doux et facile à s'écraser sous la pression des doigts, vous le retirez du feu.

« Mais dans le cas contraire, vous y Joignez un peu de mouillement, et le laissez achever de crever à point. Alors, vous le remuez quelques minutes avec la spatule.

« Lorsque le riz n'est plus que tiède, vous en formez une pâte lisse et ferme en la travaillant bien et assez longtemps pour que tous les grains aient passé en partie sous la pression de la spatule ou cuiller de bois; et si vous jugez nécessaire d'y ajouter un peu de bouillon, vous en mettez, mais bien peu à la fois, attendu que le riz doit être ferme quoique très liant ».

« Cette opération terminée, vous formez la casserole au riz sur un plafond ou sur une tourtière. A cet effet, vous y versez le riz en masse et lui donnez quatre à cinq pouces de hauteur sur sept de diamètre, et, pour le rendre bien lisse, vous passez et repassez encore vos doigts sur les parties qui en ont besoin.

« Pour l'enjoliver, vous vous servez de la pointe d'un couteau et de tranches de carottes que vous découpez afin de les rendre propres à ce travail (c'est-à-dire à en faire des sortes d'*ébauchoirs*).

« Faites en sorte que votre décor soit bien saillant, c'est-à-dire que les ornements soient bien détachés de la masse du riz.

« Vous masquez ensuite la surface de la casserole au riz avec un peu de beurre clarifié, cela la dispose à prendre une couleur plus vive, puis vous la placez sur une chevrette (trépid en fer) et la mettez au four chaud : la cuisson est d'une heure et demie à peu près; sa couleur doit être d'un jaune vif.

« Etant cuite, vous ôtez le couvercle que vous avez tracé en formant la casserole (en l'incisant de la pointe d'un couteau sur le dessus de la casserole); après l'avoir dégarnie entièrement de tout le riz qui ne tient pas à la croûte, afin que celle-ci soit bien mince.

« Alors, vous mêlez dans une petite casserole une grande cuillerée de riz (du dedans) avec un peu de béchamel (si la garniture est à la béchamel) ou un peu d'espagnole (si son ragoût est saucé à l'espagnole), ou telle autre sauce, et, au moment de servir, vous garnissez avec ce riz l'intérieur de la croûte de la casserole, que vous emplissez de la garniture indiquée; avant de servir, vous glacez légèrement les parties saillantes.

« Lorsqu'on manque de consommé de bouillon et de bon dégraissé, on y supplée en mouillant le riz avec de l'eau, du beurre et du sel; la casserole n'éprouve aucune altération, puisque le résultat est le même, et que le riz est bien plus blanc. » (Le *Pâtisier royal*, Carême.)

**Garnitures pour casserole au riz.** — Toutes les garnitures indiquées, d'autre part, pour les timbales, tourtes, vol-au-vent, peuvent être employées pour garnir cette entrée chaude.

On peut aussi les garnir de hachis divers (volaille, gibier, etc.); de fricassées de volaille aux truffes; de ris d'agneau préparés diversement; d'escalopes de foie gras aux truffes, et de toutes sortes de ragoûts et salpicons préparés au gras ou au maigre.

**Casserolottes de riz.** — « Ces casserolottes se font absolument de même que les casseroles au riz. Vous donnez à celles-ci deux pouces trois lignes (6 cm.) de hauteur, sur deux pouces (5 cm 1/2) de diamètre.

« Vous les placez sur plafond, en les mettant à trois pouces (7 cm) de distance entre elles, afin qu'elles se colorent également; vous les mettez à four chaud, et les retirez quand elles ont une jolie teinte jaunâtre.

« Au moment du service vous les garnissez avec le ragoût indiqué. » (Recette de Carême.)

**CASSIS.** — Fruit du groseillier noir qui sert à préparer une liqueur estimée (V. RATAFIA) et des confitures. Il n'est guère consommé comme fruit de table.

Les feuilles s'emploient en infusion, recommandée aux rhumatisants et aux gouteux par la médecine populaire.

**CASSIS.** — Localité des Bouches-du-Rhône où l'on récolte un vin estimé. La région de Cassis, hors de laquelle la dénomination de vin de Cassis n'est pas autorisée, a été délimitée par décret ministériel (mai 1936).

**CASSOLETTE.** — Petit récipient en porcelaine à feu en métal ou en verre trempé, de forme et de contenance variées, utilisé pour le dressage des hors-d'œuvre chauds ou froids, des petites entrées et aussi de quelques entremets.

On fait aussi des cassolettes en appareil à pommes duchesse. Ces cassolettes se font frire à grande friture, sont évidées après cuisson et garnies d'articles divers.

Les cassolettes servies en hors-d'œuvre ou comme petites entrées sont garnies de salpicons ou de ragoûts divers, liés avec sauce blanche ou brune.

Les cassolettes servies comme entremets sont garnies de crèmes, de bouillies sucrées diverses, de fruits pochés au sirop. V. HORS-D'ŒUVRE, *Hors-d'œuvre chauds*.

**CASSONADE.** — Sucre incomplètement raffiné; la cassonade Jaune de canne



Casserole en appareil à pommes duchesse.

à sucre a un léger parfum de rhum qui la fait employer dans certaines pâtisseries; la cassonade de betterave a une saveur empyreumatique déplaisante.

**CASSOULET.** — Etuvée de haricots blancs que l'on fait plus spécialement dans le Languedoc, d'où elle est originaire. On prépare le cassoulet avec de la viande de porc et de mouton, de l'oie ou du canard, dans un plat que l'on désignait autrefois sous le nom de *cassole* d'Issel. De là est venu son nom.

Franc-Nohain, poète humoriste, a, dans sa *Nouvelle cuisinière bourgeoise* (livre fantaisiste, où l'on trouve de bien savoureux poèmes) chanté le cassoulet languedocien. Il en donne même une recette en vers que voici :

Oui, oui, Je me souviens... C'était en Languedoc...

Là-bas, là-bas, sur les côtes de France...

Ah! que j'ai douce souvenance!

Au beau pays languedocien...

Je me souviens... Je mç souviens...

Sur un feu tempéré, je vois deux casseroles :

Dans l'une, un quartier d'oie ou de canard confit,

De petits saucissons aussi,

Et des côtes de porc et de mouton rissolent ;

N'oubliez pas les aromates,

Deux tomates,

Et deux oignons coupés en quatre ;

Cependant que les blancs haricots de Soissons

Poursuivent à côté une lente cuisson...

Que, deux heures durant, cette cuisson opère,

Puis, dans le même plat en terre,

Oie ou canard, mouton et porc, que, tour à tour,

Que la viande soit disposée entre deux couches

De haricots tout prêts à fondre dans la bouche ;

Après quoi, vous mettez au four.

Lors, au-dessus du plat, une croûte se dore,

Épaisse et grasse : brisez-la,

Car il faut qu'au reste du plat

Que ces éléments s'incorporent ;

Remets au four, attends qu'une autre croûte encore

Se forme à nouveau, que tu dois

Briser aussi, briser toujours, Jusqu'à six fois ;

Si tu veux t'en lécher les doigts,

Tu serviras à la septième.

Et c'est, onctueux et parfait,

En Languedoc régal suprême,

Ce qu'on appelle une crème

De haricots, ou cassoulet.

Anatole France aimait fort le cassoulet. Il prisait particulièrement celui que préparait, rue Vavin, une certaine Madame Clémence.

Dans *Histoire comique*, il a écrit ce qui suit :

« Je vais vous mener dans un petit bouchon de la rue Vavin, chez Clémence, qui ne fait qu'un plat, mais un plat prodigieux : le cassoulet de Castelnaudary.

« Le cassoulet de Castelnaudary contient des cuisses d'oie confites, des haricots préalablement blanchis, du lard et du petit saucisson. Pour être bon, il faut qu'il ait longuement cuit sur un feu doux. Le cassoulet de Clémence cuit depuis vingt ans. Elle remet dans le poëlon tantôt de l'oie ou du lard, tantôt un saucisson ou des haricots, mais c'est toujours le même cassoulet. Le fond reste : et ce fond antique et précieux lui donne la saveur que, dans les tableaux des vieux maîtres vénitiens, on trouve des chairs ambrées des femmes. Venez, Je veux vous faire goûter le cassoulet de Clémence. »

Il y a trois genres de cassoulets : celui de Castelnaudary, celui de Carcassonne et celui de Toulouse.

Certains gastronomes nient cela et prétendent qu'il n'est qu'un seul cassoulet, celui de Castelnaudary.

Les vrais gourmands savent bien, eux, qu'il existe trois modes d'apprêt de ce plat magnifique.

Les auteurs culinaires sérieux reconnaissent cette trinité. Joseph Pavre dit, dans son *Dictionnaire Universel de la cuisine*, que « Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne ont la spécialité de ces mets. »

Urban Dubois dit que le cassoulet est un plat très en vogue dans les régions languedociennes, et, principalement, dans l'Aude, la Haute-Garonne et jusqu'aux confins des Hautes-Pyrénées. Il ajoute que la méthode carcassonnaise est caractérisée par « le gigot de mouton, la perdrix et le confit d'oie. »

Les trois genres de cassoulet devraient se différencier les uns des autres par les particularités suivantes : celui de Castelnaudary (l'ancêtre, le chef de file) se prépare avec, comme bases nutritives : le porc frais, le jambon, le jarret de porc, le saucisson et les couennes fraîches; celui de Carcassonne avec en plus de ces

éléments, le gigot de mouton raccourci, et, à la saison, les perdrix; celui de Toulouse, avec, toujours en plus des éléments indiqués pour le cassoulet de Castelnaudary : le lard de poitrine, la saucisse de Toulouse, le mouton (collet ou poitrine désossés) et le confit d'oie ou de canard.

Cela est le principe. En pratique courante, aussi bien dans les restaurants parisiens que dans ceux du Languedoc, les prescriptions relatives à la nature des éléments de base ne sont pas toujours observées, et, un peu partout, le cassoulet, qui n'est en somme qu'une succulente *estouffade* de porc et de mouton aux haricots blancs, se prépare avec de la viande de porc, fraîche ou salée (sous différentes formes), du mouton et du confit d'oie ou de canard. Dans les ménages languedociens, il est d'usage (ou du moins, il en était ainsi autrefois) d'achever la cuisson du cassoulet, dressé dans une grande terrine en terre d'Issel, au four du boulanger, chauffé avec des fagots d'ajoncs de montagne.

En Languedoc, la façon de faire le cassoulet varie suivant les personnes qui le préparent. Les uns cuisent ensemble haricots, porc, mouton, couennes et saucisson, puis dressent le tout, par couches alternées, dans la terrine spéciale, le saupoudrent de grosse chapelure, puis le font doucement confire au four de boulanger pendant quelques heures.

**Cassoulet de Castelnaudary.** — Voici une « simple » recette qui nous a été communiquée par un gourmand de Castelnaudary :

Faire cuire à l'eau, dans un pot de terre vernissée, dit toupin, des haricots blancs (ceux de Pamiers et ceux de Cazères sont les meilleurs) avec l'assaisonnement, les viandes et les légumes aromatiques habituels (sans, bien entendu, oublier l'ail, âme de la cuisine occitane!)

Les egoutter, lorsqu'ils sont bien cuits, mais conservés entiers, les mettre dans la terrine spéciale (en terre d'Issel) dont les parois auront été tapissées de couennes fraîches cuites dans les haricots; jarret de porc, lard, saucisson, et ce qui ne gâte rien, un quartier de confit d'oie.

Saupoudrer le tout de grosse chapelure; arroser de graisse d'oie. Mettre dans le four du boulanger (*chauffé aux ajoncs de montagne*) et faire cuire doucement pendant quelques heures.

Lorsque, à la surface du cassoulet, s'est formée une belle croûte dorée, l'enfoncer à l'aide d'une cuiller et recommencer cette opération essentielle deux et même trois fois.

« Et ainsi, dit notre gourmand, vous obtiendrez un cassoulet que vous pourrez accompagner, soit d'un beau vin rouge d'Aquitaine, soit d'un vieux vin du Minervois. »

**Cassoulet de Castelnaudary** (Autre recette). — Après cette recette, que nous avons expérimentée et que nous avons trouvée excellente, il convient de donner celle que nous pratiquons nous-mêmes :

*Pour huit personnes.* — Mettez à cuire un litre de haricots blancs secs (préalablement trempés à l'eau froide pendant quelques heures, mais, pas trop longuement, car cela pourrait les rendre toxiques) avec 300 grammes de lard de poitrine, 200 grammes de couennes fraîches (ficelées en paquet), une carotte, un oignon piqué de clous de girofle, un bouquet garni contenant 3 gousses d'ail. Assaisonner de sel, pas trop (le lard de poitrine étant salé), le tout mouillé d'eau en quantité suffisante pour que les haricots baignent bien. Cuisez à très faible ébullition, ce qui vous permettra d'obtenir des haricots parfaitement cuits mais intacts.

D'autre part, faites revenir au saindoux ou à la graisse d'oie, 750 grammes d'échine de porc et 500 grammes de haut de carré de mouton désossé, le tout bien assaisonné de sel et de poivre. Lorsque ces viandes sont bien rissolées, mettez dans le sautoir où elles ont cuit 200 grammes d'oignon haché, un bouquet garni et 2 gousses d'ail écrasées. Cuisez à couvert et mouillez de temps en temps avec du bon jus ou du bouillon de marmite (on peut, si l'on veut, ajouter à la sauce quel-





Cave d'un grand restaurant *IMargry*.

ques cuillerées de purée de tomates, ou trois tomates fraîches, pelées, épépinées et concassées).

Les haricots étant presque cuits, retirez les légumes de garniture et le bouquet garni, et mettez dedans le porc, le mouton, un saucisson à l'ail, un quartier de confit d'oie ou de canard et, facultativement, un morceau de saucisse de ménage.

Faites mijoter doucement pendant une heure.

Egoutter toutes les viandes qui sont dans les haricots; détaillez en escalopes de même grosseur le mouton, le porc et l'oie; détaillez les couennes en rectangles, le saucisson en tranches (la peau enlevée) et la saucisse en petits tronçons.

Mettez dans un grand plat creux en terre, foncé de couennes, une couche de haricots; disposez sur ces haricots une assise des viandes précitées et de leur sauce. Recouvrez de haricots et achevez de remplir le plat, en alternant les divers éléments, et en assaisonnant chaque couche d'un peu de poivre fraîchement moulu. Sur la dernière couche de haricots, placez les morceaux de lard et de couennes ainsi que quelques tranches de saucisson.

Saupoudrez de chapelure blonde; arrosez de graisse d'oie. Faites cuire doucement au four (au four de boulanger, si possible), cela pendant une heure et demie environ. Servez le cassoulet dans la terrine où il a cuit.

**CASTAGNACI** (Cuisine corse). — Beignets ou gaufres épaisses faites avec de la farine de châtaignes.

**CASTIGLIONE (À la)**. — Apprêt des petites pièces de boucherie. La garniture Castiglione se compose de gros champignons, farcis avec risottos et gratinés, d'aubergines sautées au beurre (comme support des pièces) et de lames de moelle pochées.

**CASTOR**. — Mammifère aujourd'hui très rare dont la chair est parfois consommée, mais qui a une saveur musquée, désagréable.

**CATALANE (À la)**. — Garniture de grosses pièces de boucherie se composant d'aubergines en dés sautées à l'huile et de riz pilaf.

**CATSUP**. — Condiment d'origine anglaise que l'on appelle aussi ketchup. V. ce mot.

**CAVAILLON**. — Petite ville du Vaucluse, ayant donné son nom à une espèce de melons. V. ce mot.

**CAVE**. — Pièce souterraine, voûtée ou non, dans laquelle on conserve le vin. Une

bonne cave doit être fraîche (10 à 12°), légèrement humide et l'air doit s'y renouveler modérément.

**Cave à liqueurs**. — Coffret en ébénisterie ou pièce d'orfèvrerie, servant à renfermer, sous clef, les flacons précieux et parfois les verres à liqueurs.

**CAVEAU**. — Petite cave, servant parfois de réserve pour les vins fins.

**CAVEAU (Le)**. — Société littéraire, bachique et gastronomique fondée en 1729, par Piron, Collé, Gallet et Crébillon fils.

Un dîner que ces quatre amis firent, à cette époque, chez Landelle, traiteur fameux, dont rétablissement était situé au carrefour de Bucy, et qui s'appelait *le Caveau*, fut l'origine de cette sorte d'académie.

Dans les premiers temps de sa fondation, on vit assister aux réunions du Caveau un grand nombre d'hommes illustres à divers titres, tels que Saurin, Fuzelier, Duclos, Helvétius, Fréret, Boucher; Rameau et Maurepas y vinrent aussi.

Cette société était régie par un règlement assez sévère. Ainsi infligeait-on, comme punition à ceux qui avaient manqué de convenance dans les discussions, l'obligation de boire des verres d'eau.

En 1747, quelques grands seigneurs ayant voulu obtenir dans cette société des prérogatives et des privilèges, le Caveau fut dissous.

Vingt ans après, elle fut réorganisée sous les auspices du fermier général Pelletier et dura jusqu'en 1796. Les artistes du Vaudeville firent partie de la nouvelle société, mais, au bout de cinq ans, les séances du Caveau cessèrent d'être intéressantes, les chansonniers se turent et, bientôt, les diners cessèrent.

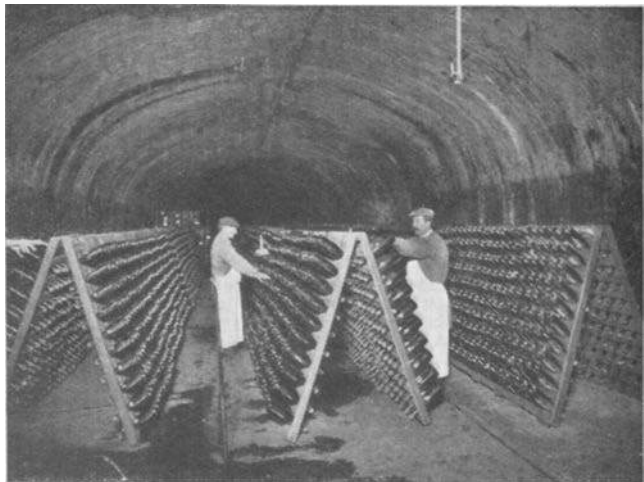
En 1800, un nouveau Caveau se forma sous le nom de *Caveau moderne*. Armand Gouffé en fut le fondateur: Laujou, Brazier, Ségur aîné, Pies, Barré, Désaugiers, Cadet-Gassicourt et Grimod de la Reynière, l'illustre gastronome, en firent partie.

Pendant plusieurs années, la société publia le *Journal des gourmands et des belles*. Les diners avaient lieu au *Rocher de Cancale*, restaurant fameux de cette époque, qui était situé dans la rue Montorgueil. Le Caveau eut des sociétés correspondantes dans les départements.

Béranger y fut admis en 1813. En 1817, des divisions politiques amenèrent la dissolution de la société. En 1834, un nouveau Caveau fut fondé, qui exista pendant quelques années, mais n'eut pas le même succès que ceux qui l'avaient précédé.

La société du Caveau, fondée par Pelletier, publia sous le titre des *Diners du Vaudeville* neuf volumes de chansons. Cette collection est devenue très rare aujourd'hui.

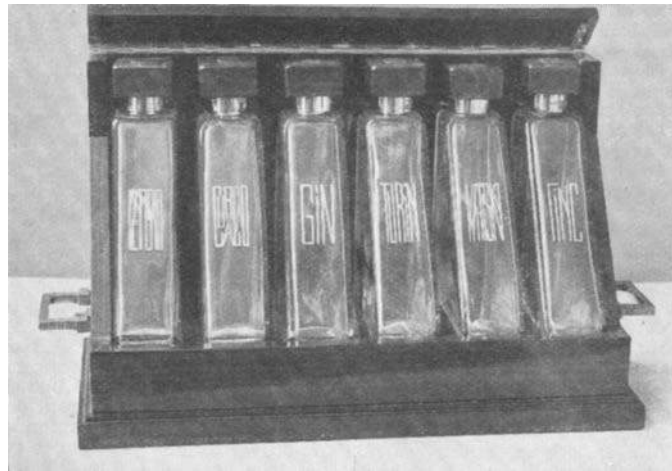
**CAVIAR**. — Œufs de sterlet ou d'autres espèces d'esturgeons, légèrement salés ou marines. Il existe différentes qualités de caviar. On fabrique aussi des caviars de béluga, de carpe, de saumon, etc.



Cave de Champagne: aspect d'une galerie où les bouteilles sont mises sur pointe et où les ouvriers procèdent au remuage.



Une cave à liqueurs ancienne.



Une cave à liqueurs moderne pour cocktails. (Doc. Gouvy.)

Le caviar était connu de nos pères. Rabelais le cite dans *Pantagruel*, sous le nom de *caviat*. Il parle aussi de la boutargue, qui est une sorte de caviar préparé avec des œufs de mulot. V. BOTJARGUE.

Dans le *Dictionnaire du Commerce* de Savary (1741) on lit, au sujet du caviar que l'on appelait alors; *kavia* : « On commence à le connaître en France où il n'est pas méprisé sur les meilleures tables ».

La citation de Rabelais prouve que le caviar était connu en France quelque deux cents ans auparavant. Le caviar se sert comme hors-d'œuvre. V. ce mot.

**CAVOUR (À la).** — Mode de préparation de menues pièces de boucherie, surtout d'escalopes de veau ou de ris de veau. Ces pièces sont dressées sur des petits fonds de polenta et garnies de champignons grillés remplis de purée de foies de volaille et de lames de truffes.

**CÉDRAT.** — Fruit du cédratier, arbre de l'espèce citronnier, que l'on cultive sur la côte méditerranéenne.

Ce fruit, qui est très parfumé, se consomme rarement à l'état naturel, comme on le fait pour l'orange ou le citron. En raison de l'épaisseur de son écorce, on le fait surtout confire, et, sous cette forme, on l'emploie beaucoup en pâtisserie et en confiserie.

En Corse, où la culture du cédratier est très développée, on fait, avec le fruit de cet arbre, une liqueur très appréciée, la *cédratine*.



Cédrat.

**CÉLERI.** — Forme cultivée de l'*Ache odorante*. Très employée par les Romains, l'ache n'a été cultivée qu'à partir du xvi<sup>e</sup> siècle, la culture ayant cherché à en développer soit les feuilles, soit les tubercules.

Cette plante renferme une huile essentielle, spéciale, très aromatique. Selon les variétés, on en consomme soit les tiges, étiolées par bottelage ou par culture à l'obscurité, soit les racines (*céleri-rave*). L'une et

l'autre se mangent crues, en salade, ou cuites.

De ces deux espèces dérivent un très grand nombre de variétés parmi lesquelles il convient de citer le *Céleri plein, blanc, doré*; le *céleri blanc, court, à grosses côtes*; le *céleri violet de Tours* et, parmi les espèces à racine charnue, le *céleri rave d'Erfurt*.

Les céleris commencent à paraître sur le marché au mois de novembre et durent jusqu'en avril.

Le céleri possède des propriétés stimulantes apéritives et diurétiques.

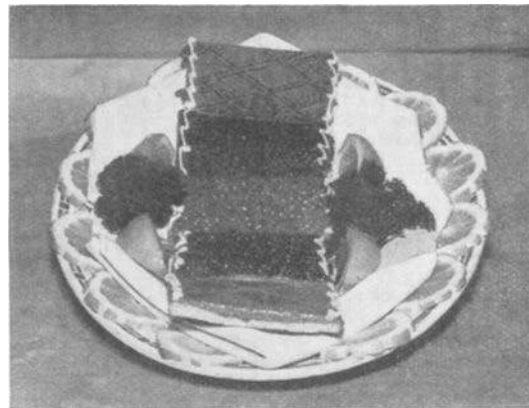
**COMPOSITION DU CÉLERI (d'après M. BALLAND)**

	TIGES	RACINES
Eau .....	90,50	88,70
Matières azotées .....	1,95	1,84
Matières grasses .....	0,07	0,16
Extrait .....	5,02	7,70
Sucre .....	traces	»
Cellulose .....	1,15	0,70
Cendres .....	1,81	0,80

**CÉLERI EN BRANCHES.** — MÉTHODE DE PRÉPARATION. — Couper le haut des branches pour ne conserver que les parties tendres des côtes, sur une longueur de 18 à 20 centimètres.

Supprimer les branches vertes du tour et parer la racine.

Laver minutieusement les pieds de céleri en faisant



Canapés de Caviar. (Maizon Prunier. Phot. Luroumit.)

couler l'eau entre les feuilles afin de bien enlever la terre ou autres corps étrangers placés entre les côtes.

Eplucher les côtes extérieures pour bien enlever les filandres. Laver à nouveau.

Blanchir les pieds dans de l'eau bouillante, salée, pendant 10 minutes.

Les rafraîchir, les égoutter et les éponger.

Les étaler sur un linge, les ouvrir légèrement pour les assaisonner intérieurement.

Les réunir par bottes de deux à trois pieds, selon la grosseur, et les mettre dans une casserole beurrée, foncée de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés. Mouiller à hauteur des légumes avec du fonds blanc un peu gras ou de bouillon de marmite.

Faire partir sur le fourneau. Couvrir et cuire au four, à chaleur douce, pendant une heure et demie environ.

On peut préparer les céleris au maigre en supprimant les couennes de lard et en remplaçant le fonds blanc par de l'eau.

**Céleris à la béchamel.** — Les braiser, les égoutter, les partager en deux dans la longueur; replier chaque moitié.

Ranger dans un sautoir beurré. Faire étuver 10 minutes. Couvrir de sauce béchamel pas trop épaisse. Faire mijoter quelques minutes.

**Céleris au beurre.** — Les parer, les laver et les blanchir 10 minutes à l'eau salée. Les partager et les replier comme il est dit ci-dessus et les mettre dans un sautoir grassement beurré. Assaisonner. Mouiller de quelques cuillerées de fonds blanc ou d'eau et faire cuire, à couvert, de 45 minutes à une heure.

**Céleris à la crème.** — Parer et raccourcir les pieds de céleris. Les laver et enlever toutes les filandres des feuilles extérieures.

Les blanchir à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir; les égoutter; les éponger.

Partager les pieds de céleris par moitié dans la longueur. Les ranger dans une casserole beurrée. Assaisonner. Couvrir avec du bouillon léger (ou avec de l'eau si les céleris sont préparés au maigre).

Faire partir sur le fourneau. Couvrir. Cuire au four pendant une heure environ.

Égoutter les céleris; les replier pour les doubler. Les dresser dans un légumier.

Passer la cuisson; la dégraisser, la faire réduire. Lui ajouter un demi-décilitre de béchamel.

Mouiller de 2 décilitres de crème fraîche, un peu épaisse. Faire réduire de moitié; incorporer une cuillerée de beurre, mélanger, passer. Verser cette sauce sur les céleris.

**Céleris à la grecque** (Hors-d'œuvre froid). — Parer, les céleris, les laver, les diviser en quartiers et les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. V. ARTICHAUT.

**Céleris à l'italienne.** — Comme les *Cardons à l'italienne*. V. CARDONS.

**Céleris au Jus.** — Comme les *Cardons au jus*.

**Céleris à la moelle.** — Comme les *Cardons à la moelle*.

**Céleris avec sauces diverses.** — Les parer, les laver, les blanchir et les faire cuire complètement dans de l'eau salée. Les égoutter et les servir comme les asperges avec sauces diverses à part.

**Céleris Mornay.** — Comme les *Cardons à la Mornay*.

**Céleris au parmesan.** — Comme les *Cardons au parmesan*.

**Céleris à la vinaigrette.** — Parer et laver les céleris, choisis blancs et tendres, et les dresser, crus, dans un grand verre en cristal. Servir avec sauce vinaigrette, à part.

**Purée de céleris.** — Opérer, avec des céleris braisés, au gras ou au maigre, ainsi qu'il est dit pour la purée de cardons. V. ce mot.

On peut préparer cette purée avec un tiers de son volume de pommes de terre, cela pour la rendre plus consistante.

**Salade de céleris.** — V. SALADES.

**CÉLERI-RAVE.** — Les laver, les éplucher; les diviser en quartiers; façonner ces quartiers en grosses gousses (ou les détailler en tranches épaisses), les blanchir 5 minutes dans de l'eau salée, les rafraîchir, les éponger et les faire étuver au beurre, en les mouillant légèrement de fonds blanc ou d'eau, suivant qu'ils sont préparés au gras ou au maigre.

Toutes les formules indiquées pour les céleris en branches sont applicables au céleri-rave.

Après l'avoir divisé en quartiers, tourné en gousses ou coupé en tranches rondes épaisses, on le fait préalablement étuver au gras ou au maigre.

En plus de ces préparations, on peut appliquer à ce légume les apprêts suivants :

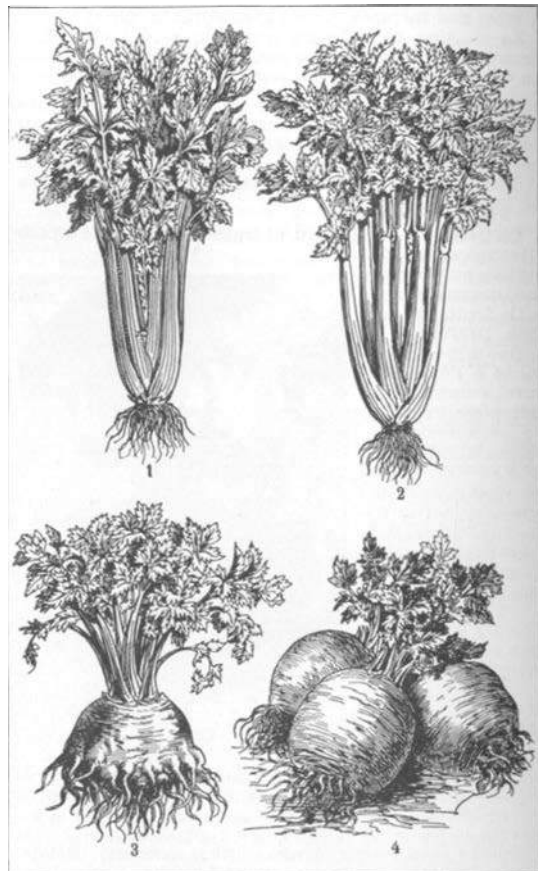
**Céleri-rave farci à la paysanne.** — Utilisé pour garniture. Eplucher deux pieds de céleri-rave. Les diviser en tronçons de 3 centimètres d'épaisseur. Parer ces tronçons de forme ronde.

Les blanchir 5 minutes à l'eau salée, les rafraîchir, les égoutter, les éponger sur un linge. Les creuser à mi-profondeur.

Couper en dés la pulpe retirée et lui ajouter une quantité double de grosse brunoise de carottes et d'oignon fondus au beurre et assaisonnée de sel et poivre.

Farcir les tronçons de céleri de ce mélange. Les ranger dans un plat beurré, les saupoudrer de fromage râpé. Les arroser de beurre et les faire gratiner au four, à chaleur modérée.

*Nota.* — On peut farcir les tronçons de céleri de toutes les farces employées pour farcir les tomates, aubergines et fonds d'artichauts.



Quelques variétés de céleri :  
Céleri plein blanc; 2. Céleri plein blanc doré; 3. Céleri-rave de Paris; 4. Céleri-rave de Prague.

**Julienne de céleri-rave.** — S'emploie comme garniture. Eplucher un pied de céleri-rave; le laver, le détailler en Julienne, plus ou moins fine, selon l'emploi final. Mettre cette julienne dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer une cuillerée de beurre. Assaisonner de sel et d'un peu de sucre en poudre. Faire étuver doucement.

Employer selon indication de recette.

**Salpicon de céleri-rave.** — Détailler le céleri-rave en dés plus ou moins gros selon l'emploi final. Le faire légèrement blanchir à l'eau salée, l'égoutter et l'étuver au beurre. Employer selon indication de recette.

**Purée de céleri-rave.** — Garniture de grosses et petites pièces de boucherie. Se prépare comme la *Purée de cardons*. V. ce mot.

**CELLIER.** — Pièce, habituellement au rez-de-chaussée d'une maison, servant à entreposer le vin et les provisions.

**CELLULOSE.** — Substance plus ou moins dure, servant de trame aux végétaux.

La cellulose est à peu près indigestible par l'homme, sauf une minime partie décomposée par les microbes intestinaux. Elle joue cependant un rôle important dans la digestion, en maintenant le volume des matières destinées à être expulsées et en excitant mécaniquement les parois de l'intestin.

**CENDRÉ DE LA BRIE.** — Fromage de l'île de France que l'on peut consommer de septembre à mai. V. FROMAGES et RICEYS-CENDRÉ.

**CENDRES.** — Résidu de la combustion. On cuit diverses substances sous les cendres de feu de bois, notamment les châtaignes, les pommes de terre, les truffes. V. ces mots.

**CÈNE.** — Ce mot qui, autrefois, était synonyme de repas sert uniquement à désigner le dernier repas pris par le Christ avec les apôtres, avant la Passion.

**CENTAURÉE.** — La grande centaurée est parfois employée en médecine populaire comme diurétique et fébrifuge.

La petite centaurée très commune dans les bois, sous les bruyères est utilisée en tisane, sous forme d'infusion, comme tonique amer.

**CÉPAGE.** — Plant, variété de vigne. Reconstituées avec des plants américains, les vignes françaises ont été greffées avec les anciens cépages reconnus les plus favorables à chaque région.

Le nombre de variétés de vigne est considérable; parmi les cépages les plus importants, on peut citer : Dans le Bordelais : le Cabernet franc, le Cabernet Sauvignon, le Merlot; le Maïbec, le Verdot, pour les vins rouges; le Sauvignon, le Sémillon et la Muscadelle pour les vins blancs.

En Bourgogne, régissent : les Pinots et les Gamay rouges et blancs; en Champagne; le Pinot noir et le Pinot chardonnay; le long de la Loire; le Gamay blanc, le Breton (qui n'est autre que le cabernet de Bordeaux) et le Pinot de la Loire se partagent les vignobles et l'on peut encore nommer le Syrah (vin de l'Hermitage), le Picquepoul du Gers, dont la distillation fournira les eaux-de-vie d'Armagnac, alors que le même plant, sous le nom de Folle blanche, servira, dans les Charentes, comme matière première du cognac.

Les vins du Jura proviennent surtout du Pinot

blanc et du Poulsart; les muscats du Roussillon sont fournis par Valicente; le Grenache, enfin Varamon et la Carigane sont les plants à gros rendement, cultivés dans les départements de l'Aude, de l'Hérault et du Gard.

Parmi les cépages fournissant les raisins de table, in-

#### COMPOSITION DES CÉRÉALES (d'après les tables de M. ALQTJIER)

	EAU	MATIÈRES AZOTÉES	GRAISSES	AMIDONS ET SUCRES	CELLULOSE	CENDRES
Seigle .....	13,37	10,81	1,77	70,21	1,78	2,06
Orge .....	13,37	9,66	1,93	66,99	4,95	2,43
Avoine .....	12,11	10,00	4,99	58,27	10,58	3,29
Maïs .....	13,35	9,43	4,29	69,33	2,29	1,29
Riz .....	12,58	6,73	0,88	78,48	0,51	0,82
Sarrasin .....	14,12	11,32	2,61	54,86	14,32	2,77
Sorgho blanc .....	11,70	9,32	2,25	67,63	6,20	2,90

	EAU	CENDRES	ALBUMINES	GRAISSES	HYDRATES DE CARBONE	CALORIES
Millet .....	12,56	1,96	9	3,24	68,47	350,79
Orge perlé, mondé ..	7,44	1,48	9,26	2,11	74,91	367,73
Riz décortiqué .....	13,48	0,89	7,19	1,70	72,59	345,80
Riz cuit .....	69,50	0,25	2,23	0,66	26,51	119,50

diquons les divers chasselas, les muscats, blancs et rouges, l'eillade, etc.

**CÈPE.** — Nom donné en cuisine au boZet comestible. V. BOLET.

Au mot CHAMPIGNON, on trouvera les recettes spéciales pour préparer les cèpes.

**CÉRÉALES.** — Employé surtout au féminin comme substantif pour désigner les graines amyliées, panifiables ou non, qui sont à la base de l'alimentation humaine.

L'avoine, le blé ou froment, le maïs, le millet, l'orge, le riz, le seigle et le sorgho sont des graminées; seul, le sarrasin appartient aux polygonacées.

Routes les céréales sont, à la rigueur, panifiables, mais le blé et le seigle sont plus particulièrement réservés à cet usage.

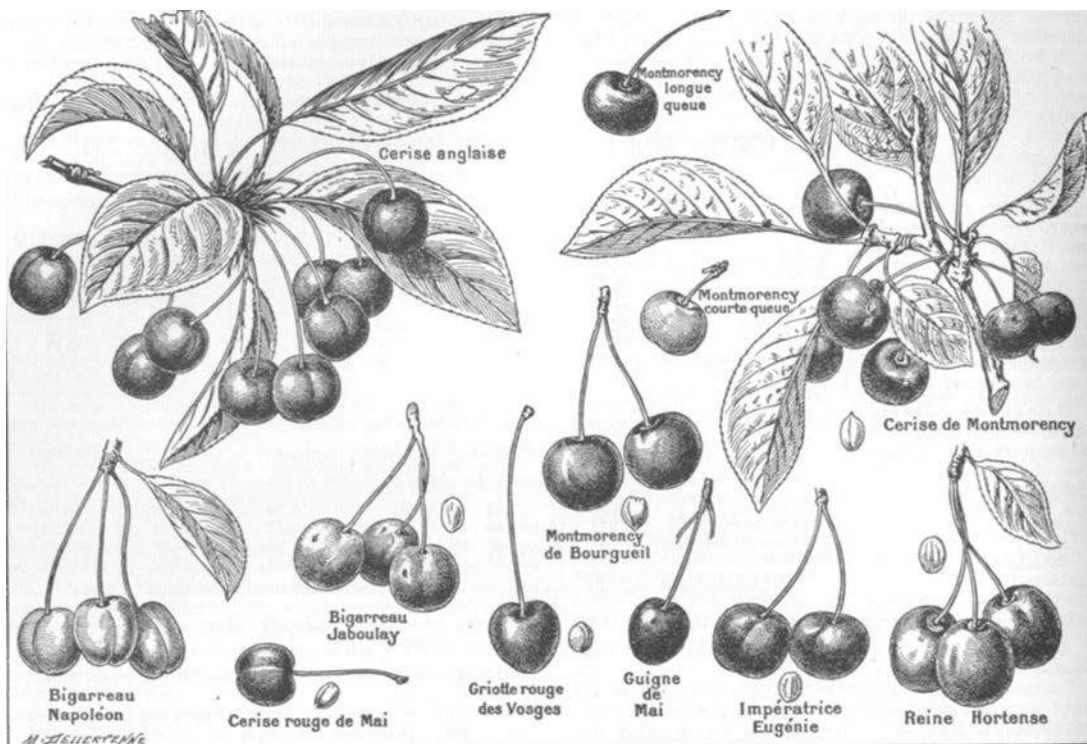
Parmi les nombreuses analyses des principales céréales, donnons, d'après Kœnig et Balland (cités par M. Arm. Gautier), le tableau ci-dessus qui servira de comparaison. Il existe beaucoup d'autres analyses, parfois légèrement différentes, souvent plus détaillées. Voir au mot BLÉ, les analyses de cette céréale.

**CERF.** — Mammifère sauvage qui porte jusqu'à six mois le nom de faon, dans les deux sexes, de hère, jusqu'à un an, de daguet ou de jeune biche, de un à deux ans, de tiers-an, de quatrième tête ensuite; à cinq ou six ans, il devient dix cors et vieux cerf ou grand vieux cerf s'il vit davantage.

Sa chair est délicate jusqu'à l'âge d'un an, et devient après de plus en plus coriace; elle est particulièrement indigeste et



Un cerf à l'étalage d'un marchand de comestibles.



Principales variétés de cerises.

même toxique chez les animaux forcés après une longue chasse à courre.

La corne de cerf, riche en mucilage, servait autrefois à faire des gelées. Tous les modes d'apprêt indiqués pour le daim sont applicables au cerf.

**CERFEUIL.** — Plante potagère à tiges raides et à feuilles frisées, originaire de la Russie et de l'Asie occidentale; cultivée depuis les débuts de l'ère chrétienne. On l'emploie sous forme de « pluches » comme assaisonnement.

Le cerfeuil sauvage, ou odorant qui a les feuilles plus sombres et moins découpées, possède une saveur plus amère.

**CERFEUIL BULBEUX.** — Plante bisannuelle cultivée pour ses racines tubéreuses, riches en fécule et d'une saveur très aromatique.

Les bulbes de ce cerfeuil se préparent comme les Crosnes du Japon.

Voici sa composition :

Eau .....	63,6
Fécule .....	28,6
Matières azotées .....	2,6
Sucre .....	1,2
Matières grasses .....	0,35
Cellulose et substances pectiques.....	2,10
Cendres .....	1,5

**CERISE.** — Fruit d'un arbre de la famille des rosacées dont les nombreuses variétés peuvent être rapportées à deux espèces primitives :

Le *Merisier* ou *Cerisier des oiseaux* spontané en Perse, en Arménie, duquel dérivent les cerises douces qui se divisent en *Guignes*, à chair molle et à jus coloré et les *Bigarreaux*, à chair ferme et à jus incolore.

Le *Cerisier vrai* (*Prunus cerasus*), dont l'origine est incertaine, dérive peut-être du précédent; il est spontané en Grèce et en Italie, et c'est à tort qu'on a attribué son introduction à Lucullus dans ce dernier pays; ses fruits (*Griottes*) fortement améliorés

par la culture, conservent toujours une légère saveur acidulée.

Il existe d'innombrables variétés, les unes précoces, comme l'*Anglaise hâtive* ou la *Guigne noire*, qui mûrissent en mai; d'autres, tardives, comme la *Belle de Chatenay* ou la *Duchesse de Pallua*, qui mûrissent en août et en septembre.

Les cerises sont un des fruits rafraîchissants les plus estimés; on les conserve par dessiccation, au soleil ou à l'étuve, on les confit au sucre, à l'eau-de-vie. On en fait des confitures, des gelées, des sirops (V. CONFITURES, SIROPS). On les soumet à la distillation (V. KIRSCH) et on en fabrique des liqueurs (V. MARASQUIN.)

Leurs pédoncules (queues de cerises) employés en infusion, sont un diurétique populaire.

**Beignets aux cerises.** — Cerises énoyautées, macérées avec sucre et kirsch ou autre liqueur, trempées dans de la pâte à frire légère et frites. V. BEIGNETS.

**Beignets soufflés aux cerises.** — Faire les beignets ainsi qu'il est dit pour les beignets soufflés (V. BEIGNETS); après cuisson, les garnir avec des cerises énoyautées, cuites au sirop, liées de confitures de cerises, parfumées au kirsch.

**Bombe glacée aux cerises, dite Montmorency.** — Garnir de pâte à bombe aux cerises l'intérieur d'un moule à bombe chemisé de glace au kirsch ou au cherry-brandy.

Faire glacer selon la méthode habituelle. V. GLACES.

**Bordure de riz aux cerises.** — Garnir de riz à entremets un moule à bordure beurré. Faire chauffer quelques instants cette bordure au four. La démouler sur plat rond. Au moment, garnir le milieu de la bordure avec des cerises énoyautées, pochées au sirop, liées d'un peu de gelée de groseilles.

**Cerises à l'allemande.** — Ce hors-d'œuvre froid se trouve dans le commerce. Mais on peut le préparer ainsi :



La mise des cerises en paniers pour l'expédition.

Rogner légèrement les queues de cerises aigres à peine mûres et les placer dans un bocal ainsi qu'il est d'usage pour les cornichons.

Les recouvrir avec du vinaigre aromatisé préparé de la façon suivante : mettre dans un litre de vinaigre 200 grammes de cassonade blonde, un fragment de cannelle, un peu de muscade râpée et trois clous de girofle. Faire bouillir et laisser refroidir avant de verser sur les cerises. Laisser macérer 15 jours.

*Autre méthode.* — Mettre les cerises équeutées dans une plaque et les saupoudrer avec de la cassonade blonde. Placer la plaque à l'entrée du four et laisser jusqu'à ce que les cerises soient un peu ramollies par la cuisson.

Les mettre, une fois refroidies, dans un bocal et les recouvrir avec du vinaigre aromatisé froid préparé comme il est dit ci-dessus, mais dans lequel on aura mis moins de cassonade.

Conservé pendant 15 jours avant de servir.

**OBSERVATION.** — Dans l'une ou l'autre méthode, on peut ajouter, suivant le goût, du thym, du laurier et de l'estragon.

Les cerises préparées à l'allemande, servies aussi sous le nom de *Cerises à l'aigre-douce*, sont employées pour accompagner les viandes bouillies ou les viandes froides, à l'instar des cornichons.

**Cerises au claret.** — Mettre dans une timbale en argent 500 grammes de belles cerises, dont on aura rogné l'extrémité des queues. Verser sur ces cerises, en quantité suffisante pour juste les couvrir, du vin rouge de Bordeaux additionné de sucre et aromatisé avec un peu de cannelle. Cuire, à couvert, à chaleur douce, pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir les cerises dans le sirop. Egoutter ce vin, le faire réduire d'un tiers, lui ajouter trois cuillerées de gelée de groseilles. Bien mélanger. Verser ce sirop sur les cerises. Servir froid avec des biscuits à la cuiller à part.

On désigne aussi cet apprêt sous le nom de *Soupe aux cerises à l'anglaise*.

**Cerises Condé.** — Se préparent, avec cerises énoyautées, cuites au sirop vanillé, comme les abricots Condé. V. ABRICOT.

**Cerises à l'eau-de-vie.** — *Formule A* : Choisir les cerises bien formées, mais non arrivées à maturité. Couper la moitié de la queue et les ranger régulièrement dans un bocal. Couvrir avec de la bonne eau-de-vie dans laquelle on aura fait dissoudre du sucre à la proportion de 250 grammes par litre. Fermer hermétiquement le bocal.

En opérant selon cette méthode, on obtiendra des cerises entières, colorées et fermes, mais très fortes en alcool, ce dernier se diffusant à l'intérieur du fruit plus facilement que l'eau. Pour obtenir des fruits moins alcoolisés, on procédera selon la formule suivante :

*Formule B* : Equeuter à moitié les cerises, les percer chacune d'un trou d'épingle du côté opposé à la queue. Les jeter au fur et à mesure dans de l'eau froide. Les égoutter, les mettre dans une terrine et les recouvrir de sirop fait de sucre et d'eau à la proportion de 2 kilogrammes de sucre pour un litre d'eau. Couvrir la terrine, et laisser les cerises s'imprégner de ce sirop pendant 24 heures. Les égoutter, les ranger en bocal et les recouvrir avec le sirop que l'on aura fait réduire et auquel on aura ajouté, après refroidissement, 2 parties d'eau-de-vie pour une partie de sirop. Fermer hermétiquement le bocal.

**Cerises glacées Montmorency.** — Dresser une bombe (faite avec un appareil parfumé au cherry-brandy et additionné de cerises mi-sucre) au milieu d'un savarin trempé et parfumé au cherry-brandy. Coucher à la poche à douille cannellée sur le haut du savarin et autour de la bombe une bordure de crème Chantilly. Sur cette crème Chantilly, placer une triple rangée de cerises énoyautées, parfumées au cherry-brandy et bien rafraîchies. (Le dressage de cet entremets doit se faire au dernier moment.)

**Cerises jubilé.** — Pocher dans du sirop de belles cerises énoyautées. Egoutter ces cerises, les dresser dans de petites cassolettes en argent, en porcelaine à feu ou en pyrex. Verser dessus le sirop de cuisson que l'on aura fait réduire et que l'on aura lié avec de l'arrow-root délayé avec un peu d'eau froide.

Verser dans chaque cassolette une cuillerée de kirsch chauffé, et enflammer au moment de servir.

**Cerises au vinaigre.** — Equeuter et essuyer de belles cerises bien mûres et saines. Les ranger dans un bocal en verre, par couches de cerises et de sucre en poudre alternées, en y mêlant des clous de girofle et un peu de cannelle en morceaux. Continuer à mettre cerises et sucre, jusqu'à ce que le bocal soit plein, puis verser dessus du vinaigre de vin blanc, bouilli avec des écorces de citron et refroidi.

Fermer hermétiquement les bocaux avec des bouchons recouverts de linge ou de papier sulfurisé. Au lieu de déposer le sucre par lits avec les cerises, on peut le faire bouillir avec le vinaigre. On peut remplacer le sucre par de la cassonade blonde, en comptant environ un kilo de cassonade pour un litre de vinaigre.

**Confiture de cerises.** — Cette confiture se prépare, en général, avec 750 grammes de sucre en morceaux par kilo de fruits. Si les fruits ne sont pas très sucrés, on fait la confiture à poids pour poids. V. CONFITURES.

**Coupes glacées aux cerises.** — Garnir de deux fortes cuillerées de cerises énoyautées et macérées avec cherry-brandy et sucre le fond des coupes. Recouvrir de glace aux cerises.

Décorer le dessus des coupes avec belles cerises, et moitié d'amandes fraîches.

**Compote de cerises.** — Se prépare avec cerises énoyautées, comme la compote d'abricots. V. ABRICOTS.

**Croûtes aux cerises.** — Se prépare, avec cerises énoyautées cuites au sirop, comme la croûte aux abricots. V. ABRICOTS.

**Flan de cerises.** — Entremets de pâtisserie se composant d'une croûte à flan, en pâte sucrée, garnie à cru de cerises énoyautées, cuites au four. On prépare aussi des flans aux cerises à la crème dite à l'alsacienne ou à la flamande. V. TARTES.

**Flan de cerises à la danoise.** — Garnir avec des cerises, énoyautées et macérées au sucre et pointe de cannelle, une croûte à flan foncée en pâte brisée.

Recouvrir les cerises avec une composition que l'on aura préparée en mélangeant bien ensemble 120 grammes de beurre ramolli en pommade, 120 grammes de sucre, 120 grammes d'amandes en poudre et deux œufs.

Cuire le flan au four, à chaleur modérée. Laisser refroidir ce flan, puis le napper de gelée de groseille et le glacer au rhum (avec glace à l'eau).

**Flan de cerises meringuées au riz.** — Mettre dans

un plat à gratin rond une couche de *ris à entremets* (V. RIZ). Placer sur ce riz une couche épaisse de cerises énoyautées et cuites au four avec un peu de sucre. Recouvrir avec de la meringue ordinaire. Décorer le dessus de l'entremets avec de la meringue et terminer ainsi qu'il est dit pour les *Abricots meringués au ris*. V. ABRICOTS.

**Glace aux cerises.** — Broyer au mortier un litre de cerises énoyautées. Ajouter à cette pulpe les noyaux des fruits *pires* au mortier. Faire macérer le tout, pendant une heure, dans un litre de sirop parfumé au kirsch. Passer la composition au tamis de soie; lui ajouter le jus d'un citron. Cette composition doit peser **21°** au pèse-sirop.

Faire glacer selon la méthode habituelle. V. GLACES.

**Mousse glacée aux cerises.** — Ajouter à un sirop à **35°** un volume égal de purée de cerises, puis incorporer à ce mélange le double de son volume de crème Chantilly bien ferme.

Garnir de cette composition les moules spéciaux. Faire glacer selon la méthode habituelle. V. GLACES.

**Sauce aux cerises.** — Se prépare avec pulpe de cerises fraîches ou confiture de cerises comme la sauce aux abricots.

Cette sauce s'emploie comme accompagnement d'entremets chauds ou froids.

**Soufflé aux cerises dit Montmorency.** — Ajouter à **500** grammes de sucre cuit au cassé, **400** grammes de purée de cerises. Incorporer à cette composition **10** blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Faire le soufflé selon la méthode habituelle. V. SOUFFLÉS.

On peut aussi préparer la composition de ce soufflé avec de la crème. V. SOUFFLÉS, *soufflés à la crème*.

**Soufflé glacé aux cerises.** — Se prépare avec composition de mousse glacée aux cerises. Garnir de cette composition une timbale à soufflé dont on aura entouré les bords d'une bande de papier blanc, cette bande, fixée sur l'ustensile avec un peu de beurre, ou attaché avec une ficelle, doit dépasser les bords de la timbale de **3** centimètres environ.

Une fois le soufflé bien pris (au rafraîchissoir) on enlève cette bande de papier.

De la même façon, on prépare de petits soufflés glacés aux cerises (ou à tous autres fruits).

**CERNEAU.** — Noix verte, à coque encore tendre et adhérent au brou; pour extraire l'amande, on est obligé de fendre le fruit et de cerner l'intérieur au couteau, d'où son nom.

**Cerneaux au verjus.** — Ce hors-d'œuvre froid ne peut s'exécuter qu'avec des noix fraîches. Ouvrir les noix, retirer les cerneaux et les éplucher. Les jeter, au fur et à mesure, dans de l'eau fraîche. Egoutter les cerneaux au dernier moment, les dresser dans un ravier et les arroser de verjus, assaisonner d'un peu de gros sel et saupoudrer de cerfeuil haché.

Le verjus, aujourd'hui peu employé en cuisine, est, on le sait, un jus de raisins verts. Ce jus a quelque analogie avec le vinaigre et pourrait remplacer avantageusement ce dernier dans bien des préparations.

**CERVELAS.** — Saucisse grosse et courte, faite de chair de porc entrelardée, condimentée le plus souvent à l'ail.

Cette préparation de charcuterie est ainsi nommée parce que, anciennement, la cervelle des animaux de boucherie, celle de porc surtout, entrait dans sa composition. Pour la préparation du cervelas, que l'on appelle aussi saucisson de Paris, voir PORC.

**CERVELLE.** — Nom culinaire de la substance cérébrale des animaux comestibles. A cause de sa consistance molle, elle passe pour un aliment de facile digestion, qu'on a coutume de présenter aux convalescents et aux enfants; cette digestibilité n'est rien moins que prouvée, car beaucoup de personnes tolèrent fort mal cet aliment.

Voici sa composition :

Eau	69,10
Matières azotées	13,26
Matières grasses	16,23
Matières extractives	0,12
Cendres	0,19

Elle contient en outre des graisses phosphorées analogues à la lécithine du jaune d'œuf.

Le poids moyen de la cervelle de bœuf est de **500** à **700** grammes; celui de la cervelle de veau est de **250** à **300** grammes; celui de la cervelle d'agneau ou de mouton est de **100** grammes environ. Le poids de la cervelle de porc est d'environ **150** grammes. Cette dernière s'emploie plus rarement en cuisine.

Avant d'être accommodées d'une façon quelconque, les cervelles doivent être bien égorgées et cuites dans un court-bouillon. Voir, pour les apprêts, ABATS DE BOUCHERIE.

**CERVOISE.** — Boisson des anciens Gaulois, fabriquée avec une décoction d'orge, fermentée par une levure, vraisemblablement la levure ellipsoïde du vin, ce qui en faisait une sorte de vin d'orge, plutôt qu'une bière au sens que nous donnons actuellement à ce mot.

**CHABICHOU.** — Fromage du Poitou, que l'on peut consommer d'avril à décembre. V. FROMAGES.

**CHABISSOUS ou CABECOUS.** — Petit fromage fait avec du lait de chèvre ou de brebis. V. FROMAGES.

**CHABLIS.** — Petite ville de l'Yonne, renommée pour ses vins blancs. V. VINS.

**CHABOISSEAU.** — Poisson de mer du genre *cotte*. Le *chaboisseau* est, à cause de son aspect étrange, appelé *scorpion*, *diable de mer*, *crapaud*. On le désigne aussi sous les noms de *têtard* (à cause de sa grosse tête) *grogneur*, et *coq de mer*, à cause du bruissement



Chaboisseau vu sur le dos et sur le ventre.

qu'on entend lorsqu'on le tient dans la main. La chair de ce poisson est relativement délicate. On l'emploie surtout pour préparer la bouillabaisse et autres soupes de poissons. Ne pas les consommer à l'époque du frai qui a lieu de novembre à mai.

**CHABOT.** — Nom vulgaire d'un poisson d'eau douce du genre *cotte* dont la chair est assez fine.

Il ne faut pas confondre le chabot avec le *chevaîne* (V. ce mot), bien que parfois, ces derniers poissons soient appelés *chabots*.

**CHAÎNE.** — En terme de cuisine on désigne sous ce nom toute la partie osseuse adhérente au filet d'un carré de veau, de mouton, d'agneau, de porc, et également la partie osseuse d'une côte et d'un aloyau de bœuf.

**CHAIINGY (Fromage de).** — Fromage que l'on peut consommer de septembre à juin.

**CHAIR À SAUCISSES.** — Parce de porc que l'on emploie pour faire les saucisses. V. FARCES.

**CHALUMEAU.** — Tige creuse, de paille, de verre ou de métal, servant à humer les liquides glacés.

**CHAMBERTIN.** — Vignoble de la Côte d'Or, dans la commune de Gevrey-Chambertin. V. VIN.

**CHAMBORD (À la).** — Mode de préparation des gros poissons braisés. Cette préparation comporte une garniture très complexe. V. CARPE, *carpe à la Chambord* et GARNITURES.

**CHAMBRE FROIDE.** — Pièce où la température est maintenue très basse, servant à la conservation des aliments périssables.

**CHAMBRER.** — Se dit des vins que l'on monte de la cave plusieurs heures avant de les boire afin de les amener lentement à la température de la pièce. Tous les vins rouges du Bordelais doivent être « chambrés ».

**CHAMEAU.** — Genre de mammifères renfermant de grands animaux à deux bosses et à une seule bosse. Ces derniers sont désignés sous le nom de *dromadaires*.

Moïse défendait aux Israélites la chair du chameau. Les Arabes n'ont pas à tenir compte de cette défense, mais ne mangent du chameau que lorsqu'il est jeune et de chair tendre.

Du temps de Gallien, la chair du chameau était très recherchée. Aristophane prétend qu'en Grèce on la servait sur les tables royales, et Aristote en fait un grand éloge.

La bosse, les pieds et le ventre sont les morceaux les plus appréciés par les amateurs.

**Bosse de chameau rôtie.** — On ne prépare ainsi que la bosse du jeune chameau ou chamelon.

Paire mariner la pièce avec huile, jus de citron, sel, poivre, épices. La faire rôtir ainsi qu'il est d'usage pour le contrefilet de bœuf rôti. Servir avec son jus et cresson.

**Côtes de chameau au riz.** — Parer les côtes de chameau; les mariner avec huile, jus de citron, sel, poivre, épices.

Les sauter au beurre, à la graisse ou à l'huile; les égoutter; les dresser sur plat rond; les garnir de riz pilaf; les napper avec le fonds de cuisson déglacé de quelques cuillerées de bouillon de marmite, de sauce tomate et condimenté d'une pointe d'ail.

On peut appliquer aux côtes de chameau tous les modes d'appâts indiqués pour les *Côtes de veau* ou celles de *porc*.

**Couscous au chameau** (Cuisine arabe). — Préparer le couscous selon la méthode habituelle, en remplaçant le mouton par de la viande de jeune chameau V. couscous.

**Filet de chameau rôti.** — On prépare ainsi le filet de jeune chameau ou chamelon.

Faire mariner la pièce avec huile, jus de citron, sel, poivre et épices. La faire rôtir à la broche comme le filet de bœuf.

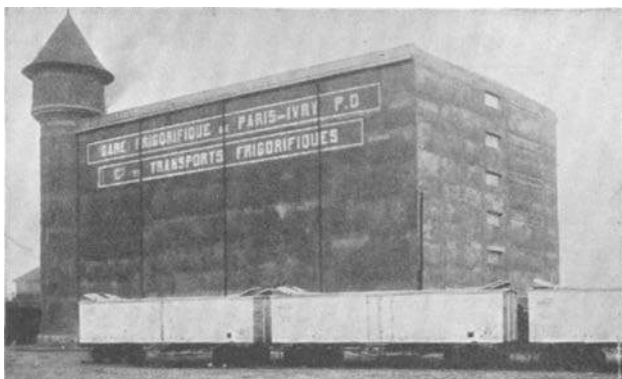
On peut piquer de lard fin le filet de chameau.

**Pieds de chameau à la vinaigrette.** — Faire dégorger les pieds du jeune chameau; les cuire dans un blanc, comme les pieds de veau; les égoutter; les servir avec sauce vinaigrette. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Pilaf de chameau.** — Se prépare, avec viande maigre de chameau, prise dans le filet ou le contrefilet, comme le *Pilaf de mouton*. V. MOUTON.

**Ragoût de chameau à la tomate.** — Se prépare, avec chameau détaillé en morceaux carrés, marines avec huile, jus de citron, sel, poivre, épices, comme le *Ragoût de mouton aux tomates*. V. MOUTON.

**Tranches de chameau aux poivrons et aubergines.** Faire sauter au beurre les tranches ou escalopes de



Les chambres frigorifiques de la gare d'Orléans à Paris. (Phot. J. Bover.)

chameau, prises dans le contrefilet, préalablement marinées avec huile, jus de citron, sel, poivre et épices.

Les égoutter, les dresser sur plat rond; mettre sur chaque tranche 2 rondelles d'aubergine sautées à l'huile. Napper avec le fonds de cuisson des tranches de chameau, dans lequel on aura ajouté (pour 4 pièces) 2 gros piments doux, pelés, détaillés en julienne et cuits à l'huile, un décilitre et demi de vin blanc, 3 décilitres de purée de tomate, et une pointe d'ail. Saupoudrer de persil haché.

**Ventre de chameau à la marocaine.** — Mariner un morceau de poitrine de chameau de 2 kilos, environ, paré et ficelé, avec huile, jus de citron, épices et légumes habituels. Faire rissoler cette pièce à l'huile, dans une casserole en terre. Dès que cette pièce est bien saisie de toutes parts, la retirer de la casserole. Mettre dans cette dernière 200 grammes d'oignons émincés. Faire revenir ces oignons. Lorsqu'ils sont presque cuits, ajouter 4 tomates pelées, épépinées, concassées, 4 gros piments doux, pelés, épépinés et coupés en gros dés, un pied de fenouil bulbeux, défilandré et divisé en quartiers, 4 gousses d'ail émincées. Assaisonner de sel et poivre. Cuire 15 minutes.

Remettre le morceau de poitrine dans la casserole. Mouiller avec 4 décilitres de bouillon de marmite. Ajouter la marinade de la pièce. Ajouter un bouquet garni, composé de queues de persil, thym, laurier, écorce d'orange. Cuire, à petite ébullition, pendant 2 heures et demie. Ajouter, après avoir retiré le bouquet garni, 250 grammes de riz cru. Cuire le tout ensemble pendant 25 minutes.

Retirer le morceau de chameau. Le dresser sur un grand plat rond creux. Mettre le riz de chaque côté.

**CHAMOIS.** — Mammifère sauvage, ressemblant à la chèvre. On le rencontre dans les Hautes-Alpes et dans les Pyrénées, où il est connu sous le nom d'Isard.

Sa chair est considérée comme une venaison de haut goût, estimable surtout chez les individus jeunes; elle est plus coriace chez les adultes et exige une forte marinade.

Se prépare comme le *chevreuil*. V. ce mot.

**CHAMPAGNE.** — Cette province qui comprend approximativement les quatre départements Marne, Ardennes, Haute-Marne et Aube, a une réputation mondiale à cause de ses grands vins blancs mousseux. La cuisine champenoise est excellente, mais son répertoire est assez restreint.

Au tout premier rang des spécialités gastronomiques de la Champagne, il convient de citer les diverses charcutailles du cru, et parmi ces dernières de mentionner tout particulièrement les *andouillettes* si savoureuses de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine; les *andouillettes de mouton*, de Troyes, et les *langues fourrées* de la même ville; les célèbres *pieds de porc à la Sainte-Menehould*; les *jambons* et *jambonneaux* de Reims et maintes autres préparations de charcuterie dont la renommée est grande.







Arrivée des bannes de raisin aux hangars de pressage.



Le raisin est mis dans les pressoirs.



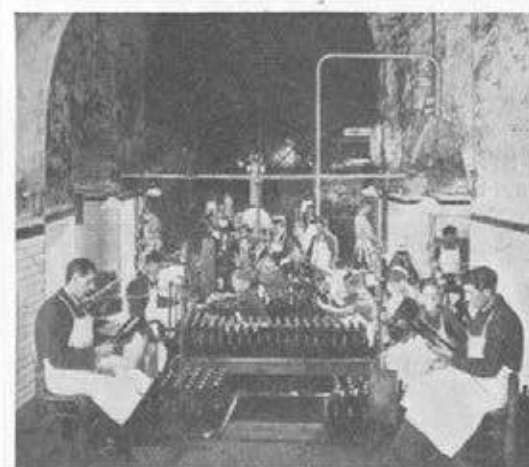
Arrivée des tonneaux de vin nouveau aux caves de champagnisation.



Mise en bouteilles du vin de Champagne dans un chantier de tirage.



Une galerie dans une cave champenoise au cours du travail de remuage des bouteilles reposant sur leur pointe.



Un chantier de dégorgement du vin en plein travail.  
(Phot. J. Boyer.)

Fabrication du vin de Champagne.



« Le vignoble qui donne les raisins servant à fabriquer les grands vins de Champagne occupe les coteaux qui contourment la montagne de Reims, depuis Damery jusqu'à Villedommange, d'une part, et le flanc des collines d'Épernay et Avize, depuis Boursault jusqu'à Vertus, d'autre part.

Sur les versants de la montagne de Reims, dont le saillant fait face à l'Est entre Ambonnay et Verzenay, on voit, étagées successivement, face au midi d'abord, et, dominant la Marne, les vignes de Damery, Cumières, Dizy, Hautvillers (d'où est parti le vin mousseux), Champillon, Ay — vignoble qui produit le vin le plus parfait où se trouvent réunis le corps et la finesse — Mareuil-sur-Ay, Avenay, Tours-de-Marne, Tauxières et Bouzy. Face à l'Est, on voit les vignes d'Ambonnay, Trépail et Villers-Marmery, face au Nord-Est se trouvent les vignes de Verzy, Verzenay, Mailly, Ludes, Chigny, Rilly-en-Montagne, Villers-Allerand, Chamery, Ecuell, Sacy et Villedommange.

Sur le versant des collines d'Épernay, face au Nord-



Anciennes bouteilles de Champagne.



Anciens bouchons de bois et d'étope à côté de modernes bouchons de liège.

Est, et parallèlement au cours de la Marne, on trouve les vignes de Boursault, de Vauciennes et d'Épernay. Face à l'Est, on voit celles de Chouilly, Pierry, Saint-Martin-d'Ablois, Moussy, Vinay et Monthelon.

Sur le flanc des coteaux d'Avize, en suite de ceux d'Épernay, on trouve les vignobles de Cramant, Avize, Oger, le Mesnil-sur-Oger, tous célèbres par leurs vins fins de raisins blancs, et enfin les vignes de Vertus.

Voici l'ordre dans lequel le commerce des vins de Champagne classe les grands crus :

*Premiers grands crus.* — Crus de raisins noirs : Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Verzy (noirs) Mailly.

Crus de raisins blancs : Cramant, Avize, Oger.

*Deuxièmes grands crus.* — En raisins noirs : Mareuil-sur-Ay, Dizy, Hautvillers, Champillon, Avenay, Trépail, Villers-Marmery, Cuis, Grauves, Ludes, Chigny, Cumières, Rilly-la-Montagne, Chouilly, Pierry, Vertus.

En raisins blancs : Verzy, Trépail, Villers-Marmery, Cuis, Grauves, Chouilly (ces communes produisent simultanément des raisins noirs et blancs).

*Troisième crus.* — Epernay, Villers-Allerand, Chamery, Ecuell, Villedommange, Saint-Martin-d'Ablois, Maney, Vinay et Monthelon, enfin, en dernier lieu, Boursault et Vauciennes.

**CHAMPAGNE (Fine).** — Nom sous lequel on désigne certaines eaux-de-vie des Charentes.

Le nom de grande Champagne, que l'on donne au terroir où sont produites ces eaux-de-vie, est dû, dit-on, à la ressemblance qu'ont son sol et son sous-sol crayeux avec celui de la Champagne du nord-est de la France. V. CHARENTE (eaux-de-vie de).

**CHAMPAGNISER.** — Rendre mousseux, traiter selon la méthode champenoise des vins de crus divers.

**CHAMPENOIS (Fromage).** — Fromage encore dénommé Riceys-Cendré que l'on peut consommer de septembre à juin.

**CHAMPIGNONS.** — Plantes cryptogames, dépourvues de chlorophylle, présentant un grand nombre d'espèces, les unes comestibles, les autres toxiques. Rappelons qu'en dehors des caractères botaniques, il n'existe aucun moyen empirique de distinguer les bons des mauvais champignons; que le noircissement d'un objet en argent ou d'un oignon n'offre aucune garantie et que, s'il est possible de rendre inoffensifs certains cryptogames suspects par une ébullition préalable à l'eau salée ou vinaigrée (au détriment de leur saveur), ce procédé reste sans valeur pour les champignons à phalline, les plus dangereux de tous.

Il est donc prudent, si on n'a aucune connaissance et aucune pratique pour déterminer les champignons, de se contenter du champignon de couche, espèce cultivée qu'on trouve chez tous les marchands, qui est absolument sans danger et qui est, d'ailleurs, un des meilleurs champignons.

En ce qui concerne les champignons sauvages, si on veut les récolter, il faut apprendre à connaître les quelques espèces comestibles et considérées comme telles dans la région, et à reconnaître également les espèces dangereuses, chose assez facile si on ne veut pas s'embarrasser des multiples classifications scientifiques.

En effet, on peut arbitrairement diviser les champignons en trois groupes : d'une part les espèces très toxiques ou dangereuses, d'autre part les espèces non seulement « comestibles », mais réellement savoureuses, dignes d'être apprêtées, et, entre ces deux groupes, l'immense quantité des champignons qui sont les uns suspects, les autres mangeables, mais

sans intérêt gastronomique, sauf pour les amateurs passionnés, que nous renvoyons aux traités spéciaux pour distinguer, parmi les *lépiotes*, les *ruscules*, les *lactaires*, les *hydnes*, les *clavaires*, les *pézizes*, etc., les espèces suspectes ou mangeables.

La consommation de ces espèces n'aurait un intérêt réel que si leur valeur alimentaire était bien démontrée, ce qui n'est nullement le cas. Certes, les analyses nous indiquent une proportion impressionnante de substances albuminoïdes et de sels minéraux, un sucre spécial, le tréhalose, et un peu de lécitines; malheureusement, la plupart de ces substances sont très peu utilisées, soit que leur forme les rende inassimilables, soit que la gangue cellulosique très résistante qui les renferme ne se laisse pas pénétrer par les sucs digestifs.

Il s'ensuit que les champignons ne doivent guère être considérés comme des aliments, mais bien comme des condiments, rôle auquel les a toujours destinés la cuisine classique.

Parmi les champignons dangereux, il faut connaître :

L'amanite phalloïde (*orange verte* ou *orange ciguë*), le plus dangereux de tous, *presque toujours mortel*. Ce champignon possède un chapeau en boule s'aplatissant par la suite, de couleur vert sale passant au brun jaune, parfois bleuâtre ou jaune plus clair. Il possède des lames *Manches*, une bague blanche, un pied long, plus mince en haut, renflé en bas, entouré d'un *cornet blanc*, appelé *volve*, qu'on ne voit qu'en détarrant la base. Les spores sont incolores.

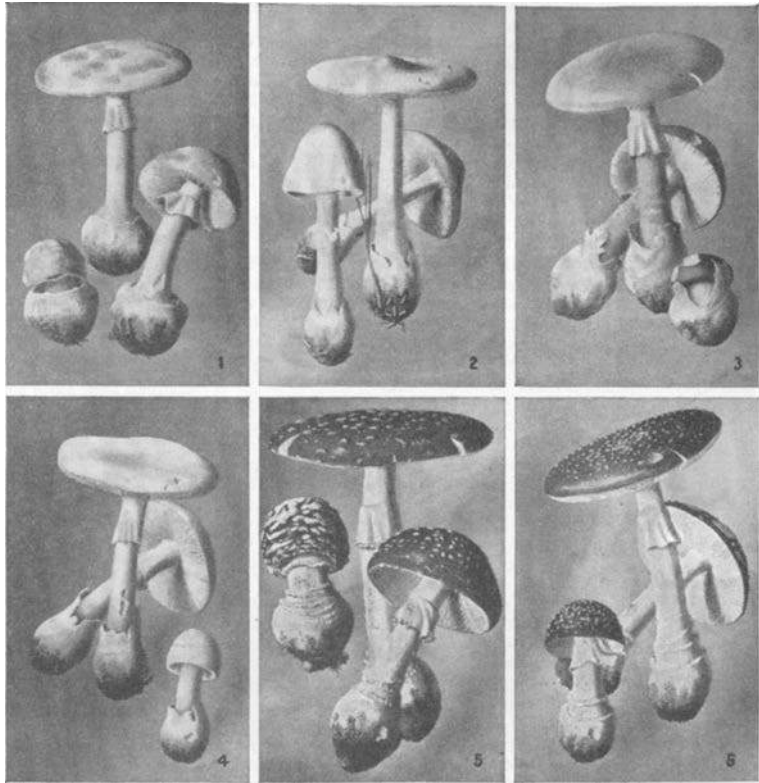
L'amanite verna ou *printanière*, qui n'est sans doute qu'une variété du précédent, a un chapeau de même forme, blanc, brillant, constellé de débris de la volve; chair blanche, lames *blanches*, collerette blanche, retombante.

Ces deux espèces sont particulièrement toxiques et responsables de la majorité des empoisonnements mortels.

L'amanite pantherina (*fausse golmotte*), a un chapeau en boule à l'origine, devenant ensuite bombé, puis plat, de coloration variable, brun, gris-rouge, feuille-morte, vert-jaune foncé, presque toujours couvert de verrues (débris de la volve) pouvant disparaître après des pluies prolongées. Lames *blanches*, bague blanche, pied blanc, dont le bas, enfoncé en terre, porte deux ou trois bourrelets.

L'amanite muscaria (*tue-mouches*, *fausse orange*). Son chapeau, de la même forme que les espèces précédentes, est de couleur rouge vermillon ou orangé, couvert de débris blanchâtres de la volve, sauf après les grandes pluies, lames *blanches*, bague blanche, bas du pied, enfoncé en terre, couvert d'écaillés blanches.

L'amanite citrine, moins toxique que les précédentes espèces, qu'on a même tenté de réhabiliter et qui est consommée dans certaines régions, doit cependant être tenue au moins pour suspecte; elle a un



Champignons suspects et champignons mortels :

1. Amanite citrine (non toxique) ; 2. Volvaire gluante (non toxique) ; 3. Amanite phalloïde (mortelle) ; 4. Amanite printanière (mortelle) ; 5. Amanite tue-mouche (toxique) ; 6. Amanite panthère (toxique).

chapeau jaune citron ou verdâtre, parfois presque blanc, parsemé de débris de volve jaunâtres.

Les lames sont *blanches*, le pied assez élevé, renflé à sa base; présente un anneau blanc, qui n'est jamais retombant.

A part l'amanite printanière, ces espèces apparaissent surtout en été et en automne dans les bois.

A côté de ces espèces toxiques, le groupe des Amanites renferme quelques champignons estimés, l'*orange*, la *golmotte* et la *coucoumelle*.

L'*orange* est un magnifique champignon, assez rare; il a tout d'abord la forme d'un oeuf tant qu'il est inclus dans sa volve qui, en se déchirant, laisse apparaître un chapeau rouge ou orangé, sphérique puis régulièrement convexe, jamais couvert d'écaillés ou de verrues, mais sur lequel on peut, parfois, voir des débris de volve (deux ou trois) de dimensions irrégulières; l'épiderme brillant, un peu visqueux par les temps humides, se détache facilement et laisse voir une chair blanche; les lames sont larges, *jaunes*, jamais soudées au pied; ce dernier est cylindrique, jaune, bulbeux au bas, entouré d'une volve blanche; collerette *jaune*, retombante. Se trouve dans les bois, à la fin de l'été et en automne.

La *golmotte* ou *orange vineuse*. Chapeau convexe, puis étalé, brun-rougeâtre, lie de vin, plus ou moins foncé, présentant des écaillés farineuses, blanches ou blanc-jaunâtre; la chair est rougeâtre ou blanche et rougissant alors à l'air, le pied est creux, épais, jaune ou blanc rosé, prenant une coloration vineuse à sa base; les lames



Entolome livide (toxique).

sont *blanches* ou *vineuses*. Se trouve dans les clairières depuis la fin du printemps jusqu'en automne.

La coucoumelle. Chapeau campanule, puis étalé, gris, gris plombé, jaune bai ou blanc fauve, ordinairement nu, présentant parfois des débris de volve, en grands lambeaux blancs; n'a jamais de collerette. Le pied est grêle, fragile, blanc ou peu coloré, à peine renflé à la base qui reste entourée d'une volve persistante, blanche ou colorée; les lames sont *blanches*, elles ne sont jamais soudées au pied; se trouve surtout en automne.

En plus des Amanites, signalons parmi les champignons printaniers :

Les morilles, dont les diverses variétés ne se prêtent à aucune confusion et qui sont les plus recherchés parmi les champignons. Elles ont un corps arrondi ou ovale, jaune fauve, grisâtre ou presque noir, selon les espèces, creusé d'alvéoles; le pied est souvent plus court que le chapeau; ne se trouvent qu'au printemps, dans les clairières et les taillis.

Le mousseron vrai. Chapeau convexe, souvent ondulé sur les bords, mat, lisse, de couleur crème, chamois pâle, parfois gris fauve, rosé ou lilas; le pied est court, épais, cylindrique, plein; les lames sont sinueuses, blanches ou crème, soudées au pied. Le mousseron croît en cercles (cercles de fées), au printemps, dans les prés, au bord des bois; il se trouve parfois, mais rarement, en automne.

Le faux mousseron, qu'on rencontre parfois au printemps, est plutôt un champignon d'automne; il pousse en rond, comme le précédent, dans les prés secs, les pâturages, jamais dans les bois. Le chapeau est jaune, très mince, presque sans chair, un peu mamelonné au centre, les bords sont lisses; les lames sont blanchâtres, inégales, peu nombreuses, non soudées au pied. Ce champignon, qui n'est jamais attaqué par les insectes, est recherché pour son arôme.

Les bolets se rencontrent au printemps comme en automne; il en existe de nombreuses espèces; au lieu de lames, ils présentent, à la face inférieure du chapeau, des tubes, blancs ou jaunâtres, parfois rouges, verdissant à la longue et se détachant alors comme le foin d'un artichaut cuit. Selon les espèces, le chapeau est brun clair ou foncé jusqu'à la couleur tête de nègre; le pied épais, charnu, blanc ou brun, ne présente jamais de taches rouges dans les espèces comestibles; la chair, blanche, ne verdit pas au contact de l'air. Bien qu'il y ait des espèces comestibles avec des tubes rouges, on fera bien de les éviter, encore que le plus suspect des bolets, le *bolet Satan*, n'ait à se reprocher que des indigestions plus ou moins sérieuses; il existe un bolet de couleur jaune clair qui, sans être toxique, est immangeable à cause de son amertume.

Les espèces qui suivent ne se rencontrent qu'en été et en automne.

La pratelle, *boule de neige*, champignon rosé, a un chapeau globuleux, puis étalé, épais et blanc, un pied robuste, épaissi à la base, des lames blanc-rosées, une chair blanche, jaunissant un peu à l'air, et un anneau large, double, qui le distingue du suivant.

L'agaric des prés, qui n'est autre que le champignon de couche à l'état sauvage.

La coumelle : chapeau ovoïde, puis arrondi et finalement étalé, mamelonné au centre, brun ou brun-gris; un pied grêle, élevé; les lames sont nombreuses, très écartées du pied; la chair, peu abondante et molle, est blanche devenant rose ou roussâtre à l'air.

La girolle ou *craterele*, a un corps en forme de coupe, à bords festonnés ou sinueux, charnu, sec, pourvu de nervures en guise de lames à sa face inférieure, de couleur jaune d'oeuf plus ou moins foncé; le pied, charnu, très court, souvent inexistant. Ce champignon ne prête à aucune confusion.

**La craterele, ou corne d'abondance ou trompette des morts**, apparaît dans les bois à la fin de l'été et en automne. Le chapeau en forme de corne, membraneux, à bords sinueux et festonnés, presque noir, à face inférieure gris fuligineux, à peau lisse et à **rides** peu saillantes; le pied est tubuleux, gris cendré ou noir. Ce champignon, peu engageant et très coriace, est cependant recherché, comme condiment, à cause de son parfum qui rappelle un peu celui de la truffe.

Empoisonnement par les champignons. — En laissant de côté les champignons « suspects », qui peuvent déterminer des indigestions plus ou moins sérieuses, il existe deux formes d'intoxication, selon l'espèce du poison contenu dans les cryptogames.

L'empoisonnement par les champignons à muscarine (amanite muscaria, panthérina, etc.) ressemble à une intoxication par l'atropine.

Le début en est rapide (1 à 4 heures après l'ingestion). Il se caractérise par un malaise indéfinissable, rapidement suivi de troubles gastro-intestinaux, vomissements répétés, diarrhée avec coliques, crampes d'estomac, salivation abondante, auxquels font suite des troubles nerveux (délire, souvent gai; vertiges, titubations, dilatation de la pupille), suivis de prostration.

Il faut éviter d'employer l'alcool, qui dissout le poison, et s'efforcer de vider l'estomac, par des vomitifs (eau tiède, eau savonneuse, solution de sulfate de cuivre à un demi-gramme pour un verre d'eau, jamais d'ipéca ou d'émétique), par des lavages d'estomac avec une solution de tanin (une cuillerée à soupe pour deux litres d'eau) ou du thé fort; il faut réchauffer, frictionner le malade, lui faire inhaler de l'éther. La guérison survient souvent en un ou deux jours, la convalescence est courte. Il y a cependant des cas plus graves, mortels même (20 p. 100 des cas pour l'amanite panthère).

L'empoisonnement phallinien est beaucoup plus grave; il est surtout causé par l'amanite phalloïde ou printanière. Le début des accidents est beaucoup plus tardif (12, 24 heures après l'ingestion, parfois davantage); il se manifeste par des vertiges, de l'angoisse, des brûlures d'estomac, des crampes dans les membres; les troubles intestinaux ont une apparence cholériforme, avec vomissements incessants, diarrhée, souvent sanguinolente, douloureuse, sueurs froides, refroidissement des extrémités; le ventre est hypersensible, l'estomac est absolument intolérant, le foie est gros et douloureux. Ces accidents surviennent par crises, coupées par des périodes d'accalmie.

L'intelligence est conservée jusqu'à la période terminale, le pouls se ralentit, il s'établit de la dyspnée, le teint devient jaunâtre, puis survient la prostration et le collapsus, tous ces symptômes s'étendant sur une période de deux à quatre jours en moyenne, allant parfois jusqu'à huit et dix jours; la mort survient dans 60 p. 100 des cas; si la guérison peut s'obtenir, elle nécessite toujours une longue convalescence.

L'évacuation de l'estomac, qui doit toujours être tentée, au moyen de vomitifs ou de lavages, n'a que peu de chances d'efficacité, le poison étant déjà absorbé. L'intolérance de l'estomac ne permet pas l'emploi de purgatifs, aussi faut-il recourir aux lavements purgatifs ou calmants. On s'efforce de réchauffer le malade, de le remonter par des injections de sérum artificiel, d'huile camphrée, d'éther; l'emploi de l'adrénaline, de la digitaline, de la théobromine, a donné quelques succès.

Le charbon ou le noir animal agit peu, parce que le traitement est toujours trop tardif et qu'il est difficile de faire avaler quoi que ce soit au malade.

Excusons-nous de ce tableau un peu terrifiant dans un ouvrage consacré à la gastronomie, mais quand on songe aux trop fréquents accidents mortels qui se produisent chaque année par suite d'absorption de champignons vénéneux, on ne saurait trop répéter les avis d'alarme.

**Composition de quelques champignons.** — Sous les réserves qui ont été faites, donnons la composition des Morilles, des Giroilles, et des Champignons de couche.

	DÉCHETS	EAU	SEL	ALBUMINE	GRAISSE	HYDRATES DE CARBONE
Bolet .....	20	79,59	1,83	2,34	0,32	15,04
Giroille .....	30	92,14	0,56	1,55	0,52	4,55
Ch. de couche .....	21	89,13	0,74	3,57	0,25	5,19

Préparation des champignons. *Champignons de couche.* — Choisir 500 grammes de champignons très frais et très blancs, supprimer la partie terreuse de la queue. Les laver rapidement, à grande eau, aussi minutieusement que possible. Les égoutter, les éponger.

Raser les queues au ras des têtes. Tourner ces dernières de façon correcte, ou les canneler en les incisant de minuscules entailles régulières.

Lorsqu'on opère avec des champignons de couche frais, blancs et fermes, il convient, non de les canneler et encore moins de les historier, pour les peler, mais seulement de les tourner. Il est fréquent pourtant, en cuisine de restaurant ou en grande cuisine bourgeoise que l'on cannelle les champignons.

Les jeter, au fur et à mesure, dans une cuisson bouillante préparée ainsi :

*Cuisson des champignons de couche dite aussi blanc à champignons* : Faire bouillir ensemble un décilitre d'eau, 40 grammes de beurre, le jus d'un demi-citron et 6 grammes de sel. Faire bouillir les champignons dans cette cuisson pendant 5 minutes. Débarrasser en terrine, avec la cuisson.

Le court-bouillon ayant servi pour cuire les champignons est utilisé pour divers apprêts; on l'ajoute aux sauces blanches telles que velouté, suprême, allemande, vin blanc, etc. On peut aussi employer cette cuisson pour préparer des hors-d'œuvre cuits en marinade.

*Autre méthode* : Tourner les champignons ou les canneler, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les frotter avec une moitié de citron; les mettre au fur et à mesure dans une sauteuse où l'on aura fait fondre un peu de beurre.

Assaisonner d'une pincée de sel; mouiller de 2 cuillerées de *fonds blanc* ou de vin de Madère (suivant l'emploi final) et étuver à couvert pendant 8 minutes. Employer selon indication.

Préparés ainsi les champignons sont moins blancs mais plus savoureux.

**RECETTES RELATIVES AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE.** — Barquettes aux champignons (Hors-d'œuvre chaud). — Garnir les croûtes à barquettes avec un ragoût de champignons à la crème ou à la poulette. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

Bouchées aux champignons. — V. BOUCHÉES.

Champignons à l'anglaise dits aussi *Sous cloche*. — Les choisir de grosseur moyenne, les parer, les laver, enlever les queues; les assaisonner. Les placer, chacun sur un toast rond, frit au beurre ou grillé, la partie bombée en dessous. Garnir la cavité d'un peu de beurre à la maître d'hôtel et de quelques gouttes de crème. Ranger sur un plat à gratin rond. Couvrir d'une cloche en verre de même diamètre que le plat. Cuire sur le coin du fourneau pendant 15 à 18 minutes.

Cette recette ne peut être appliquée qu'aux champignons de couche.

Champignons au beurre. — Les escaloper à cru, en deux ou trois parties, selon leur grosseur; les assaisonner de sel et poivre; les sauter à la poêle, au beurre à feu vif. Dresser en légumier.

Cette recette est applicable aux cèpes, champignons de prairie, chanterelles, girolles, morilles, mousserons et oronges.

Champignons à la crème. — Les escaloper, les assaisonner et les étuver au beurre, de 8 à 10 minutes.

Couvrir de crème bouillante et laisser cuire jusqu'à réduction presque complète du mouillement.

Ajouter un peu de crème fraîche et mélanger.

On peut appliquer cette recette aux cèpes, morilles et oronges et à tous les champignons de prairie.

Champignons à la crème (Autre méthode). — Les étuver au beurre et leur ajouter quelques cuillerées de sauce crème.

Champignons farcis. — Pour cette garniture choisir des champignons gros et de même calibre; enlever les queues, en les arrachant, de manière à dégager la cavité du chapeau. Laver les têtes et les essuyer.

Les ranger sur une plaque huilée ou beurrée, les assaisonner, les humecter légèrement d'huile ou de beurre fondu et les passer 5 minutes au four.

Les farcir chacun d'une forte cuillerée de duxelles. Monter cette duxelles en dôme. Saupoudrer de mie de pain fine; arroser d'huile ou de beurre et gratiner.

Ainsi qu'il est indiqué pour tous les légumes farcis et gratinés, on peut garnir les champignons d'appareils divers tels que *brunoise* ou *mirepoix*, *farces maigres*, *purées diverses*, *risotto*, *salpicons divers*, etc.

Champignons aux fines herbes. — Comme les *Champignons au beurre*. Ajouter persil haché.

Cette recette est applicable aux cèpes, champignons de prairie, chanterelles, girolles, morilles, mousserons, oronges.

Champignons à la grecque. (Hors-d'œuvre froid). — Les choisir très petits. Se préparent ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*.

Champignons grillés. — Les choisir gros et réguliers, raser la queue; les laver, les essuyer, les ba-



Comment on tourne les champignons. (Phot. Larousse.)

digeonner d'huile ou de beurre, les assaisonner, les griller sur feu doux.

Dresser sur un plat rond avec beurre à la maître d'hôtel, ou au naturel, ou employer selon indication de recette.

Champignons à la hongroise. — Se préparent comme les *Cèpes à la hongroise*.

Champignons à la lyonnaise. — Comme les *Champignons au beurre*, avec oignon haché fondu au beurre.

Dresser en légumier, arroser de quelques gouttes de jus de citron, saupoudrer de persil haché et verser dessus le beurre de cuisson brûlant. On peut apprêter ainsi tous les champignons comestibles.

Champignons marines (Hors-d'œuvre). — On prépare surtout ainsi les cèpes et les champignons de couche. Les champignons de couche se préparent comme les *Cèpes marines*.

Champignons au madère ou autres vins de liqueur (Garniture). — Les sauter au beurre. Les égoutter; déglacer la sauteuse avec le vin indiqué; réduire; mouiller de demi-glace; réduire de moitié, passer. Remettre les champignons dans cette sauce.

On prépare ainsi les champignons de couche, de prairie, les morilles, etc.

Employer selon Indications de recette.

Champignons à la poulette. — Les étuver au beurre. Leur ajouter quelques cuillerées de *Sauce poulette* (V. SAUCES). Dresser en légumier, saupoudrer de persil haché.

Les champignons de couche et de prairie, les cèpes, les morilles se préparent ainsi.

Champignons à la poulette (Autre méthode). — Sitôt étuvés au beurre, les égoutter. Mettre dans la sauteuse une cuillerée de farine. Mélanger, mouiller de bouillon ou de fonds blanc; réduire; lier d'un ou deux jaunes d'œufs. Terminer avec crème et beurre, assaisonner et passer.

Croquettes et cromesquis aux champignons. — V. CROQUETTES et CROMESQUIS.

Croûte aux champignons. — Les étuver au beurre. Ajouter quelques cuillerées de sauce allemande, ou de sauce béchamel, si l'apprêt est au maigre. Mélanger.

Dresser dans un pain rond creusé, beurré et doré au four.

Chauffer un instant à l'entrée du four.

Cette recette est applicable aux cèpes, morilles, champignons de prairie, clavaires, etc.

Croûte aux champignons (Autre méthode). — Etuver les champignons au beurre. Les saupoudrer légèrement de farine. Mouiller avec de la crème fraîche. Assaisonner. Cuire à petite ébullition, pendant 12 minutes. Beurrer et terminer comme ci-dessus.

Essence de champignons. — On désigne sous ce nom la cuisson des champignons réduite et passée. V. ESSENCES.

On ajoute l'essence de champignons aux sauces et coulis pour en augmenter la saveur.

Farce de champignons dite Duxelles. — Cette farce se prépare surtout avec les queues et pelures des champignons de couche dont les têtes sont employées d'autre part, mais peut aussi être préparée avec tout autre champignon.

Mettre dans une casserole où, préalablement, on aura fait fondre, au beurre et à l'huile mélangés, de l'oignon haché, additionné, en fin de cuisson, d'une petite quantité d'échalote hachée, les queues et pelures des champignons hachées et pressées, afin d'en extraire l'eau de végétation (pour 500 g de champignons, 50 g d'oignons, 25 g d'échalote, 50 g de beurre et 50 g d'huile).

Faire revenir à feu vif, jusqu'à évaporation complète de toute humidité. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter, en dernier lieu, une petite cuillerée de persil haché.

La duxelles sèche s'emploie comme élément auxiliaire de très nombreux apprêts.

Fumet de champignons. — On désigne sous ce nom la cuisson des champignons fortement réduite.

Garniture de champignons. — Sautés, grillés ou cuits au blanc, les champignons sont ajoutés à une infinité d'apprêts tels que *Blanquette*, *fricassées*, *escalopes*, *noisettes*, *tournedos*, *poulets*, *ris de veau*, *poissons*, *œufs*, etc.

Julienne de champignons. — Les parer, les laver, les essuyer et les tourner. Les détailler en julienne plus ou moins fine selon l'emploi final. Assaisonner et étuver au beurre.

Omelette aux champignons. — Les escaloper finement, ou les détailler en dés. Les assaisonner et les sauter au beurre.

Les ajouter aux oeufs battus et faire l'omelette selon la méthode habituelle. V. ŒUFS.

Avec des champignons préparés pareillement on peut garnir des œufs sur le plat, pochés au mollet.

Tous les champignons peuvent être utilisés pour cette préparation.

Petits soufflés aux champignons. — Faire la composition avec purée de champignons selon la méthode indiquée pour tous les soufflés à base de purées de légumes.

Dresser cette composition dans des petites cassolettes à soufflés. Cuire au four. V. SOUFFLÉS.

Petites croûtes aux champignons (Hors-d'œuvre chaud). — Opérer comme ci-dessus. Dresser dans de petits pains ronds, galettes ou empereurs.

Potage crème de champignons. — V. POTAGES, *potage Pierre-le-Grand*.

Poudre de champignons. — Parer et nettoyer des champignons (champignons de couche ou autres). Les émincer. Les mettre sur plaque, sur des feuilles de papier. Les faire doucement sécher dans une étuve.

Lorsqu'ils sont bien secs, les piler au mortier et les passer au tamis fin.

Cette poudre s'emploie pour aromatiser divers apprêts tels que ragoûts, sauces, farces.

Purée de champignons. — Préparer à l'avance 2 décilitres de sauce béchamel; lui ajouter un décilitre de crème et la remuer en plein feu, jusqu'à ce que sa quantité soit réduite à 2 décilitres. Passer au tamis métallique 500 grammes de champignons frais, nettoyés, recueillir la purée dans un sautoir et la remuer sur feu vif jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de végétation. Ajouter la béchamel, une pincée de sel, une prise de poivre blanc, un peu de muscade râpée et remuer sur le feu encore quelques minutes. Compléter, hors du feu, avec 50 grammes de beurre.

Rissoles aux champignons. — V. RISSOLES.

Salades de champignons. — On prépare seulement de cette façon des champignons fraîchement cueillis (agarics ou champignons de prairie, ou, à défaut, champignons de couche).

Les parer, les laver rapidement, les essuyer, les émincer finement et les assaisonner avec huile, Jus de citron ou vinaigre, sel, poivre et fournitures hachées. Dresser en saladier.

On peut aussi assaisonner en salade, pour être servis comme hors-d'œuvre froid, de petits champignons de couche tournés et cuits au blanc.

Salpicón de champignons. — Les champignons taillés en dés, plus ou moins gros, selon l'emploi final, et cuits au beurre.

Tartelettes aux champignons (Hors-d'œuvre chaud ou garniture). — Les préparer à la crème ou à la poulette. Les dresser dans de petites tartelettes en pâte à foncer (cuites à blanc). Saupoudrer de chapelure ou de mie de pain frite égouttée, ou de fromage râpé. Gratiner.

On peut aussi préparer ces tartelettes avec des champignons détaillés en julienne ou en dés sautés au beurre et liés de sauce blanche ou brune.

Toasts aux champignons ou Savories (Hors-d'œuvre chaud). — Les griller ou les sauter au beurre; les dresser sur des toasts en pain de mie, ronds ou rectangulaires, frits ou grillés. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer un instant au four. Assaisonner de poivre fraîchement moulu; saupoudrer de persil haché. Dresser sur serviette.

Tourte aux champignons. — Les préparer à la crème ou à la poulette. Dresser dans une croûte en pâte feuilletée.

Vol-au-vent aux champignons (Petite entrée). — Remplir la croûte à vol-au-vent avec un ragoût de champignons préparés à la crème ou à la poulette.

RECETTES S'APPLIQUANT AUX CÈPES ET À QUELQUES AUTRES ESPÈCES. — Cèpes à la bordelaise. — Parer et laver les cèpes et les faire étuver au beurre et jus de citron; les égoutter et éponger. Les escaloper, s'ils sont très volumineux ou les laisser entiers s'ils sont de petite taille. Les mettre dans une poêle où l'on aura fait chauffer de l'huile. Les assaisonner de sel et de poivre. Les sauter sur le feu en les faisant *légèrement* rissoler.

Au dernier moment, leur ajouter, par 500 grammes de cèpes, les queues hachées ou détaillées en très petits dés, 2 petites cuillerées d'échalote hachée, 2 grandes cuillerées de mie de pain fraîchement faite, et en tout dernier lieu une petite cuillerée de persil haché.

Dresser les cèpes en timbale, exprimer dessus un filet de jus de citron; saupoudrer de persil haché.

C'est ainsi que, dans les restaurants parisiens, on prépare les cèpes dits à la bordelaise. A Bordeaux et dans toute la région du sud-ouest de la France, les cèpes sont condimentés, non pas avec de l'échalote, mais bien, ainsi que cela se fait pour les *Cèpes à la provençale*, avec de l'ail haché et l'on n'ajoute pas de mie de pain à la préparation.

Dans cette même région les cèpes préparés à la bordelaise ne sont jamais rissolés: on les fait même parfois cuire à l'huile, non pas dans une poêle, mais dans une casserole en terre.

**Cèpes à la crème.** — On prépare ainsi les cèpes blancs et fermes. Suivant leur grosseur, on les escalope ou on les laisse entiers.

Mettre les cèpes dans un sautoir où l'on aura fait chauffer du beurre. Les assaisonner de sel et poivre. Les faire étuver.

Lorsqu'ils sont cuits, les couvrir de crème fraîche bouillante. Laisser bouillir jusqu'à réduction presque complète du mouillement.

Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche. Mélanger. Dresser en timbale.

On peut ajouter aux cèpes, en les faisant étuver au beurre, une cuillerée d'oignon haché que l'on aura préalablement fait fondre au beurre.

**Cèpes à la crème** (Autre méthode). — Faire étuver les cèpes au beurre. Les mouiller de sauce crème, pas trop épaisse. Faire mijoter quelques instants. Finir avec un peu de crème fraîche.

**Cèpes étuvés.** — Choisir 500 grammes de cèpes frais, bien réguliers. Parer la partie terreuse des queues; les laver rapidement, les égoutter, les éponger.

Raser les queues au ras des têtes; laisser les têtes entières, ou les partager en deux, si elles sont trop volumineuses; les éponger.

Les mettre dans une sauteuse avec une cuillerée de beurre, quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel. Etuver à couvert 5 minutes.

Débarrasser en terrine avec la cuisson rendue. Employer selon Indication de recette.

**Cèpes étuvés** (Autre méthode). — Laver et parer les cèpes, les éponger, les huiler légèrement et les mettre quelques instants sur le gril pour leur faire rendre leur eau de végétation.

**Cèpes au gratin.** — Parer, laver et équeuter les cèpes, choisis gros et fermes. Les assaisonner de sel et poivre; les passer au beurre ou à l'huile.

Les ranger dans un plat allant au feu, beurré ou huilé, la partie bombée en dessous. Mettre sur chaque cèpe une forte cuillerée de farce préparée avec les queues hachées, mélangées de mie de pain, oignon haché fondu au beurre ou à l'huile, persil, ail hachés, bien assaisonnée. Appuyer sur cette farce pour bien la faire adhérer aux champignons. Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu (ou d'huile). Gratiner doucement au four.

**Cèpes à la grecque** (Hors-d'oeuvre). — Choisir des petits cèpes, à peine ouverts. Les cuire dans un court-bouillon à la grecque, ainsi qu'il est dit pour les artichauts à la grecque. V. ARTICHAUTS.

**Cèpes grillés.** — On prépare ainsi les gros cèpes fermes et blancs. Ciseler peu profondément de gros cèpes, sur la partie bombée. Les assaisonner de sel et poivre. Les badigeonner d'huile ou de beurre fondu. Les cuire sur le gril, à feu doux.

Les servir avec beurre à la maître d'hôtel, à part ou mis dessus.

**Cèpes à la hongroise.** — Etuver au beurre, avec 2 fortes cuillerées d'oignon haché (préalablement fondu au beurre), 500 grammes de cèpes, choisis fermes et blancs, entiers s'ils sont de petite taille, escalopes s'ils sont gros. Assaisonner de sel et paprika (poivre rose de Hongrie). Couvrir de crème fraîche bouillante ou de sauce crème pas trop épaisse. Cuire jusqu'à réduction du mouillement.

Au dernier moment, ajouter un peu de beurre.

**Cèpes à l'indienne.** — Sauter vivement au beurre 500 grammes de petits cèpes blancs, parés, lavés et

épongés. Lorsqu'ils sont cuits, leur ajouter 2 cuillerées d'oignon haché fondu au beurre. Mélanger en sautant sur le feu. Faire étuver doucement. Au dernier moment, mouiller de quelques cuillerées de sauce indienne. V. SAUCES.

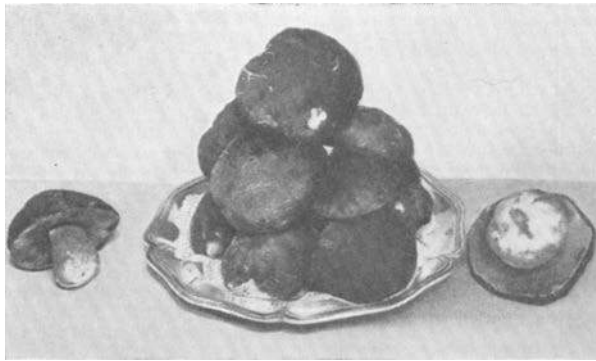
**Cèpes marines** (Hors-d'œuvre). — Petits cèpes cuits dans une marinade. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre froids*.

**Cèpes à la mode béarnaise.** — Faites jeter l'eau de végétation aux cèpes, parés, lavés et essuyés en les mettant sur le gril ou en les passant au four.

« Aillez-les », c'est-à-dire piquez-les de morceaux d'ail cru, ainsi que l'on fait pour le gigot de mouton. Assaisonnez-les de sel et poivre. Faites-les griller.

« Dressez-les sur un plat bien chaud; recouvrez-les, au dernier moment, d'un hachis fait de mie de pain passée à la poêle, dans de l'huile brûlante et additionnée de persil haché. »

**Cèpes à la provençale.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Cèpes à la bordelaise* en remplaçant l'échalote par de l'oignon haché finement et en ajoutant un peu d'ail écrasé.



Bolets ou cèpes. (Phot. Larousse.)

**Girilles, mouserrons, oronges.** — Tous ces champignons se préparent préalablement ainsi qu'il est dit pour les cèpes et pour les morilles. S'ils sont accommodés sitôt cueillis, on peut les faire sauter à la poêle, au beurre ou à l'huile, sans autre apprêt préalable qu'un lavage à fond et un pressage dans un linge.

Après avoir été préparés ainsi, tous ces champignons peuvent être accommodés suivant les indications données ci-dessus.

**Morilles.** — Les parer, les laver à plusieurs eaux et avec le plus grand soin afin de bien enlever la terre contenue dans les alvéoles.

Les étuver au beurre ainsi qu'il est dit pour les cèpes.

Lorsque les morilles sont grosses, les partager par moitiés ou en quartiers, avant de les accommoder.

On peut aussi faire sauter les morilles à la poêle sans les étuver préalablement au beurre ainsi qu'il est dit ci-dessus. Dans ce cas on épongera bien les morilles sitôt lavées.

**CHAMPIGNONNIÈRE.** — Emplacement réservé pour la culture des champignons « de couche », presque toujours établi dans d'anciennes carrières.

**CHAMPIGNY** (Pâtisserie). — Préparer du feuilletage à six tours (V. FEUILLETAGE) et faire une mince abaisse de trois millimètres au plus d'épaisseur et de forme carrée, de la grandeur dont on veut le gâteau. Garnir le milieu de cette abaisse d'une bonne couche de marmelade d'abricots non passée, en sorte qu'il y reste des fruits entiers (marmelade parfumée avec un peu de kirsch et additionnée de quelques amandes des noyaux d'abricots). Mouiller le tour de l'abaisse formant le fond du Champigny et recouvrir avec une seconde abaisse, d'un centimètre d'épaisseur, en feuilletage à six tours. Appuyer bien avec la main tout autour pour souder les deux abaisses, afin que la marmelade d'abricots ne sorte pas à la cuisson. Chiqueter les bords du gâteau et le dorer. Cuire de 25 à 30 minutes, à four moyen. Saupoudrer de sucre glace et faire glacer.

**REMARQUE.** — Pour empêcher la marmelade de couler à la cuisson, on l'entoure souvent d'un cordon de pâte qui la retient.



**CHAMPOREAU.** — Désignait autrefois un mélange fait de café au lait très léger et d'une liqueur quelconque.

Désigne aujourd'hui un café noir additionné d'une certaine quantité d'eau-de-vie, cognac, armagnac, rhum ou kirsch.

On dit argotiquement « faire champoreau ».

**CHANFAINA** (Cuisine espagnole). — « Faites cuire dans de l'eau salée un foie de mouton (ou de porc, ce plat se préparant avec l'un ou l'autre). D'autre part, faites fondre à l'huile 2 gros oignons hachés. Lorsque l'oignon est presque cuit, ajoutez des piments coupés en petits morceaux, du persil et de la menthe fraîche; hachez; assaisonnez de sel, poivre, cannelle et cumin. Faites cuire le tout. Mettez dans ce mélange le foie de mouton coupé en gros dés. Faites mijoter quelques instants en plein feu. Mouillez de quelques cuillerées de la cuisson du foie; faites bouillir 5 minutes. Ajoutez, pour lier la sauce, un peu de mie de pain cuite à l'eau, à la façon d'une panade. Assaisonnez de haut goût. »

**CHANTERELLE.** — Champignons comestibles connus aussi sous le nom de girolles. V. CHAMPIGNONS.

**CHANTILLY.** — Dénomination s'appliquant à diverses préparations.

Désigne : en premier lieu, la crème fraîche fouettée en mousse, sucrée et parfumée à la vanille ou autre parfum (V. CRÈMES DIVERSES); également, une sauce hollandaise additionnée de crème fouettée (V. SAUCES); puis une sauce froide, composée de mayonnaise et de crème fouettée. Ces deux dernières sauces sont aussi désignées sous le nom de *mousseline*; et, enfin, des préparations diverses de cuisine et de pâtisserie. Voir les mots : *Poularde à la Chantilly, Charlotte à la Chantilly, Coupe glacée à la Chantilly.*

**CHAOURCE.** — Fromage de Champagne que l'on peut consommer de novembre à mai.

**CHAPELER.** — Ce verbe indique, en terme de cuisine, l'action de préparer de la chapelure en broyant du pain séché au four ou « chapelé » que l'on passe ensuite au tamis de fer. Anciennement, on disait « pain cappelé » pour « pain grillé ». On disait aussi *chapelet un plat*, ce qui voulait dire le faire colorer au four, après l'avoir saupoudré de chapelure.

**CHAPELURE.** — Le mot chapelure vient de *chapelet* qui, anciennement, voulait dire pulvériser plus ou moins finement du pain *chapelé* au four, c'est-à-dire séché à chaleur douce.

Il y a : la *chapelure blanche*, obtenue en passant au tamis de fer, à mailles assez larges, la mie du pain bien rassis, qui sert à paner les objets devant être frits. Se prépare habituellement avec le pain de mie, dit *pain anglais*. Pour rendre l'opération plus facile, lorsqu'on opère avec du pain ordinaire, après l'avoir bien débarrassé de sa croûte, rouler la mie dans un torchon très légèrement saupoudré de farine. Cette mie passe dès lors bien plus facilement à travers les mailles du tamis ou les trous d'une passoire.

La mie de pain blanche peut se conserver trois ou quatre jours. Si on a la précaution de bien la sécher à l'étuve, sans la laisser colorer, sa conservation est bien plus longue;

La *chapelure blonde*, préparée en faisant assez longuement dessécher au four très doux, ou à l'étuve, toutes les parures de pain. Une fois bien séchées et un peu colorées, ces croûtes sont pilées au mortier (ou, à défaut de mortier, broyées sur la table à l'aide d'un rouleau à pâtisserie) et passées au tamis de fer ensuite. Cette chapelure se conserve, pour ainsi dire, indéfiniment si on a la précaution de la placer dans un bocal à l'abri de l'humidité.

La chapelure blonde peut être utilisée pour « paner à l'anglaise », mais s'emploie surtout pour saupoudrer les plats devant être gratinés.

**CHAPON** (Cuisine méridionale). — Croûte de pain frottée d'ail et assaisonnée avec huile et vinaigre.

Dans le midi de la France, dans le Languedoc surtout, on ajoute ces croûtons aillés aux salades, à celle de chicorée surtout.

**CHAPON.** — Jeune coq que l'on a châtré et que l'on engraisse pour le rendre plus savoureux. Se prépare comme les *poulets* et *poulardes*. V. ces mots.

**Chapon en pâte belle aurore.** — Désosser un chapon. L'étaler sur la table, l'assaisonner de sel et d'épices. D'autre part, préparer deux farces. La première faite de chair de poulet, de maigre de porc, de lard gras et de jambon, assaisonnée et liée à l'œuf. La deuxième faite de farce à gratin (préparée avec des foies de poulets, des foies de perdreaux, de la moelle de bœuf, des truffes et des champignons hachés), le tout bien assaisonné et lié aussi à l'œuf. Farcir le chapon avec ces deux farces que l'on alternera et que l'on mélangera de fines aiguillettes de filet de veau, de filets de maigre de porc, de blanc de volaille, d'ailes de perdreau rouge, de râble de lièvre et de ris de veau (blanchis et refroidis sous presse), le tout mariné longuement avec huile, cognac, jus de citron et épices. Compléter la garniture de la galantine avec des truffes en quartiers. Rouler le chapon en ballottine, l'enfermer dans une mousseline, le ficeler et le faire cuire en daubière, pendant 45 minutes, dans un fonds de braisage très court, parfumé au vin de Madère. Egoutter le chapon et le faire refroidir le plus rapidement possible. Mettre la volaille, déballée et bien époncée, sur une abaisse de pâte fine, placée sur une plaque de tôle. Recouvrir d'une deuxième abaisse de même pâte. Souder les bords, en forme de pantin un peu long. Décorer le dessus de ce pâté avec des fleurons en pâte. Pratiquer une cheminée pour l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à chaleur douce. Sitôt le pâté cuit, couler dedans quelques cuillerées de fonds de volaille au madère très réduit. Servir, avec, à part, un ragoût de champignons et de truffes sautés au beurre et de la sauce suprême parfumée au vin de Madère.

**CHARBON.** — Produit de la combustion incomplète des matières organiques.

Granulé ou réduit en poudre, le charbon a la propriété d'absorber une forte proportion de gaz et d'absorber un grand nombre de substances colorantes ou odorantes.

On emploie pour ces usages soit du charbon végétal, fait d'un bois non résineux (peuplier), soit du charbon animal, résultant de la carbonisation des os ou du sang (noir animal). On possède aujourd'hui des charbons spéciaux « actifs » doués d'un pouvoir d'absorption très considérable.

Le charbon sert à décolorer des vins, des liqueurs, à enlever les relents de putréfaction, à purifier les eaux suspectes.

**CHARBONNÉE.** — Ce mot, peu usité, désigne une grillade faite sur du charbon de bois.

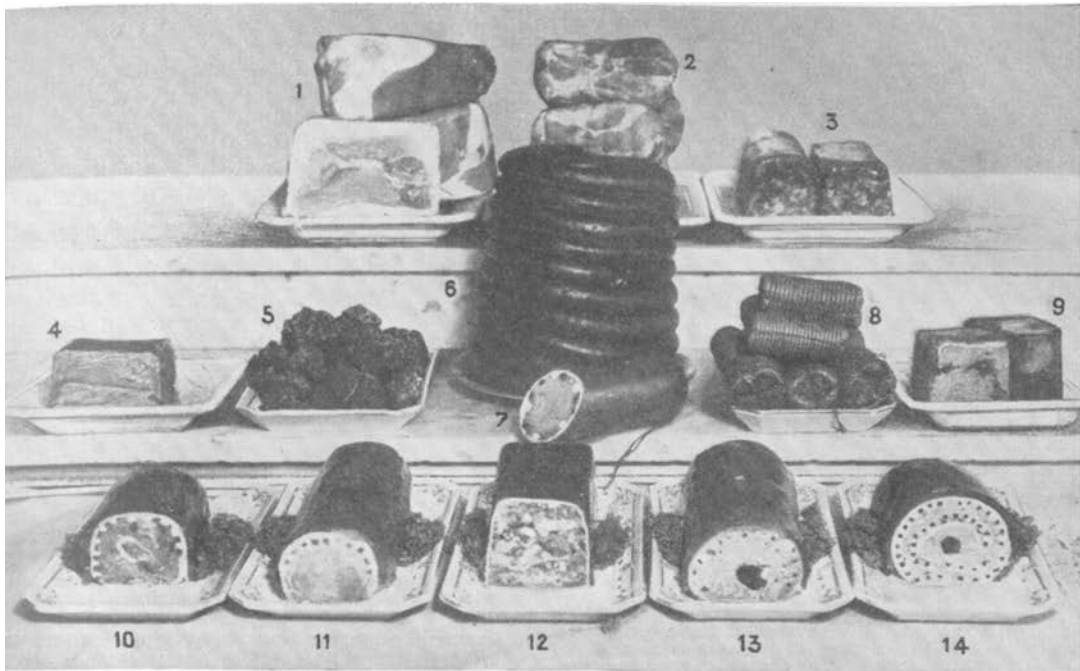
**CHARBONNIER** ou **OFS.** — Genre de cabillaud que l'on pêche dans les mers du Nord. Se prépare comme le *Cabillaud*. V. ce mot.

**CHARCUTERIE.** — Art de travailler les viandes, en particulier celle du porc, pour les présenter sous les formes les plus diverses.

Ce mot désigne également l'ensemble des produits de cet art.

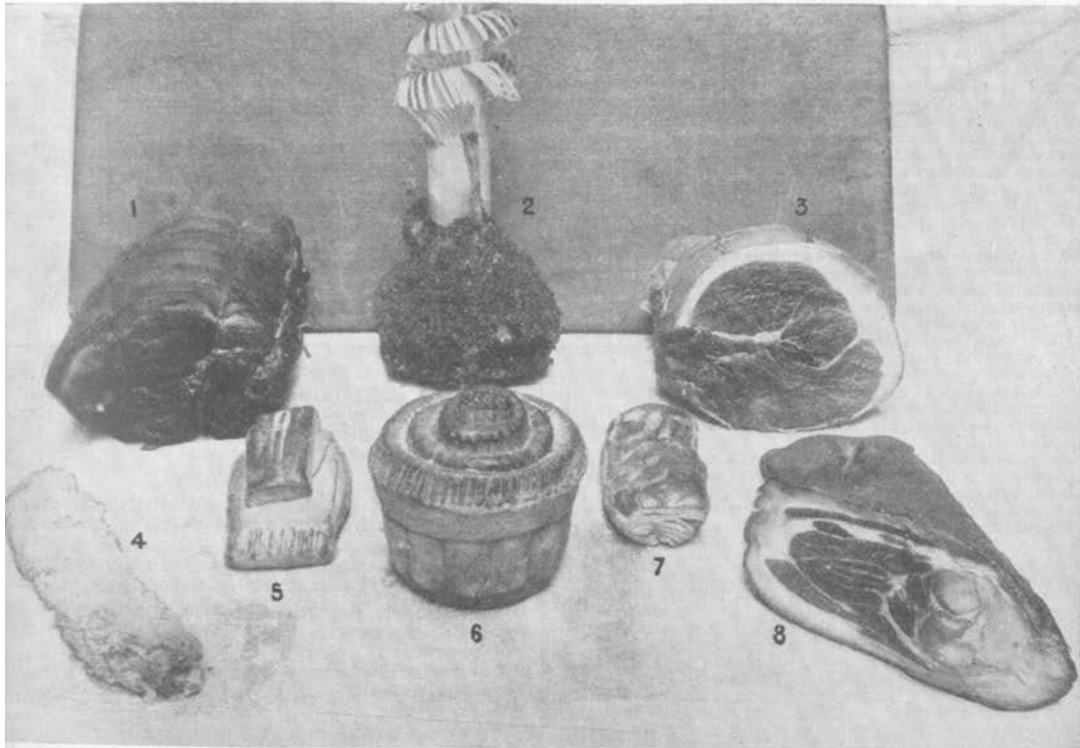
Le porc, dont la chair, si diversement préparée par les charcutiers modernes, fait les délices des gourmets, était méprisé des Egyptiens, et Moïse l'inscrivit au nombre des viandes impures qu'il défendit aux Hébreux de manger. Les plus anciens peuples de l'Orient ne connurent donc pas les saucisses, saucissons, pâtés, jambons, etc., dont l'amoncellement est depuis des siècles l'orgueil parisien de la foire aux jambons.

Les subtils Grecs réhabilitèrent cet animal jusqu'à en faire la victime préférée dans les sacrifices offerts aux dieux. Ils en employaient d'ailleurs la graisse en cuisine. Les Romains apprirent fort probablement d'eux les premières préparations du porc. Ils devaient en pousser l'art beaucoup plus loin, et depuis lors, l'Italie est restée la terre d'élection des charcutâmes les plus délectables.



Quelques produits de charcuterie :

1. Jambon de Paris; 2. Epaule roulée; 3. Hure et galantine; 4. Pain de rillettes; 5. Rillons de Tours; 6. Boudin; 7. Saucisse de foie gras; 8. Filet de Saxe; 9. Pâté de foie; 10. Galantine de lapin; 11. Galantine de volailles; 12. Fromage de tête; 13. Galantine de volaille truffée; 14. Galantine truffée au foie gras. (Phot. Larousse.)



Quelques produits de charcuterie :

1. Jambon roulé fumé; 2. Jambonneau; 3. Jambon roulé ordinaire; 4. Pieds Sainte-Menehould; 5. Pâté parisien; 6. Pâté veau et jambon; 7. Friand; 8. Crosse de Bayonne. (Phot. Larousse.)



Le travail dans une grande charcuterie.



La cuisson : à gauche, saucisses ; à droite, jambons. (Documents Chedeville. Phot. Larousse.)

Une loi, la loi *porcella*, déterminait à Rome la manière d'élever, de nourrir, de tuer, de préparer le porc. Cette même loi réglait la profession de charcutier. Nous ne parlons pas de tous les raffinements apportés à la cuisson du porc dans la cuisine romaine, mais seulement de la viande de porc que les Romains préparaient de maintes manières au temps de l'Empire et qu'ils conservaient en la mélangeant avec du sel, des épices et des aromates. Les mortadelles, les salamis et toutes les spécialités italiennes étaient fort probablement déjà préparées à cette époque, sous d'autres noms, à peu près comme de nos jours. On aimait alors particulièrement la matrice et les tétines, quand la bête n'avait pas encore allaité. Et quant aux hachis qui paraissent sur les tables romaines, sous forme de saucisses ou de saucissons, ils avaient nom : *jarcimina, tobellū, tomacula, et tomacina*, etc. Ce fut en somme chez les Romains que se développa l'art de la charcuterie.

Ces fabrications furent plus ou moins conservées en France au moyen âge, mais le métier de charcutier fut longtemps confondu avec celui de *cuisinier-oyer* qui forma au *xiv<sup>e</sup>* siècle seulement deux catégories : celle des *chaircutiers* et celle des *rostisseurs*. C'est en 1476 que les charcutiers obtinrent le droit d'être seuls à vendre de la viande de porc, apprêtée, cuite ou crue, comme le lard seulement dans ce cas, mais ils ne pouvaient tuer eux-mêmes les pores et devaient en acheter la viande aux bouchers.

Jusqu'au *xv<sup>e</sup>* siècle, les « charcutiers » vendirent presque exclusivement de la viande cuite. La chair de porc frais faisait, comme les autres viandes, partie du commerce des bouchers. Les statuts du 17 janvier 1475 reconnaissent aux seuls maîtres charcutiers-saucissiers boudiniers le droit de vendre de la chair de porc, soit cuite, soit apprêtée en cervelas, saucisses, boudins, etc.. (Franklin).

Au *xvi<sup>e</sup>* siècle, ils obtinrent enfin le droit de tuer eux-mêmes leurs pores. Un arrêt du 26 mars 1664 les obligeait à n'acheter leurs bêtes qu'à une distance supérieure à 20 lieues autour de Paris, défense qui n'existe plus depuis la création des marchés à bestiaux dans l'enceinte de Paris.

Tous les Parisiens connaissent la célèbre foire aux jambons qui se tient sur le boulevard Richard-Lenoir, avant la semaine sainte. Les petites baraques s'emplissent pendant plusieurs jours de toutes les spécialités de charcuterie venues des provinces françaises et même de l'étranger. L'Auvergne et la Lorraine semblent y dominer avec leurs amoncellements de saucisses, saucissons, jambons, boudins, pâtés, etc. Cette foire existe depuis un temps très lointain et l'on prétend qu'elle débuta sur le parvis Notre-Dame. Il s'y fait actuellement d'importantes transactions.

La composition moyenne de quelques produits de charcuterie d'après les tables de M. Alquier est la suivante.

#### CHARCUTERIES DIVERSES

	EAU	ALBUMINES	GRAISSE	CALORIES
Andouillettes grillées .....	52,10	22,17	23,50	319,30
Boudin grillé .....	29,80	27,29	38,75	484,33
Pied grillé .....	45	33,55	18,78	324,06
Cervelas .....	24,12	23,21	43,62	512,15
Saucisses .....	39,38	16,62	37,71	427,60
Saucisses Boissonnet .....	44,80	15,23	34,39	390,28
Porc et bœuf (pour la troupe) .....	45,40	1,58	38,28	368,78
Saucisson de porc .....	39,80	13,39	41,99	453,63
Saucisson de Lyon .....	21,01	37,06	34,10	483,60
Saucisson (mortadelle) .....	58,07	18,38	18,05	250,45
Chair à saucisses .....	49,20	17,36	20,88	268,65
Pâté de tête .....	42,50	19,89	32,16	389,82
Pâté de foie (porc) .....	27,48	17,51	49,56	542,90
Rillettes .....	17,95	21,50	53,79	600,23
Confit de porc (en boîte) .....	53,20	31,80	9,43	228,58
Pâté de foie gras .....	10,62	16,30	38,34	432,12
Pâté de lièvre .....	48,60	29,80	17,09	291,77

CHARDON. — Plante sauvage de laquelle dérivent l'artichaut et le cardon. On consomme différentes espèces de chardons sauvages soit pour leur réceptacle, comme les artichauts, soit pour leurs tiges ou leurs feuilles, comme les cardons, soit même pour leurs racines.

CHARENTE. — Ce nom est célèbre dans le monde entier par ses magnifiques eaux-de-vie désignées sous le nom de *Cognac*.

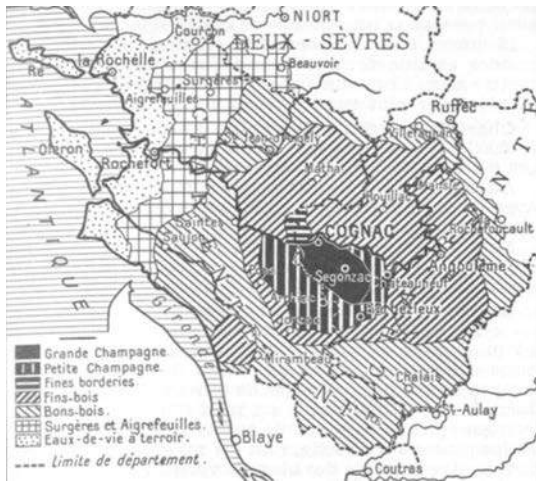
Celles-ci sont faites avec des vins récoltés dans le département de la Charente-Inférieure.

Eaux-de-vie des Charentes. — La classification générale des terroirs des Charentes s'énonce dans l'ordre suivant :

La *grande champagne*, la *petite champagne*, les *borderies*, les *fins-bois*, *bons-bois*, *bois ordinaires* et *bois du terroir*.

« La *grande champagne* est comprise dans le canton de Segonzac tout entier, et la partie du canton de Cognac au sud de la Charente.

« L'eau de vie de cette région est le prototype des eaux-de-vie des Charentes; elle se distingue par une



Délimitation et dénomination des territoires produisant le cognac.

grande finesse d'arôme, rappelant le parfum suave de la fleur de la vigne, et par une vigueur et une ampleur de sève se traduisant à la dégustation par une durée prolongée ou longueur des sensations agréables qu'elle procure. Cette eau-de-vie est chaude sans être brûlante au palais, et sa couleur, si elle a vieilli dans un logement sans défaut, est d'un blond doré pâle.

« La *petite Champagne*, enclave la grande **Champagne** comme dans un demi-cercle. Elle est limitée au nord par le cours de la Charente, entre Mosnac et Mervins, puis, à l'est, par une ligne allant de Mosnac à Barbezieux, au sud, par la route allant de Barbezieux à Jonzac, enfin à l'ouest par le cours de la Seugne, de Jonzac à Beillanc.

« Les eaux-de-vie de cette région, sans avoir la grande finesse de celles de la grande **Champagne**, s'en rapprochent sensiblement, surtout dans les parties qui y confinent, et sont encore excellentes.

Les *borderies*, comme le nom l'indique, forment une série de coteaux mamelonnés en bordure de la Charente, de Cognac à Chérac et s'étendant au nord jusqu'aux hauteurs de Saint-Sulpice et de Menac. Elles confinent de ce côté à la région appelée : Pays-Bas, vaste plaine qui dépend des Bois.

« Les *borderies* produisent de bonnes eaux-de-vie ayant de l'arôme, de la finesse et qui sont très corsées. Elles ont moins de moelleux que les eaux-de-vie de la Champagne, mais ont plus de corps.

« Les *fins-bois* et les *bons-bois* entourent les trois précédents terroirs par un pentagone dont l'angle supérieur se trouve à Saint-Jean d'Angély, et dont les côtés sont successivement la route de Saint-Jean d'Angély à Angoulême, la ligne du chemin de fer d'Angoulême à Chalais, une ligne tirée de Chalais à Montendre, la route de Montendre à Saujon, enfin une ligne allant de Saujon à Saint-Jean d'Angély.

« Les eaux-de-vie des *bois* ont de la souplesse mais, comparées à celles de la Champagne, elles sont molles, ont moins de finesse, et partant, moins de longueur.

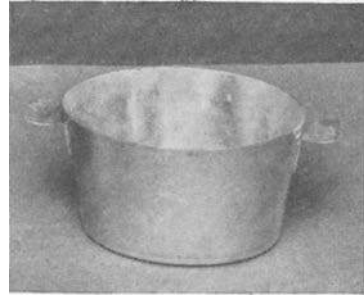
« Tous les autres terroirs des Charentes et les Iles donnent des eaux-de-vie ordinaires, mais d'une nature en permettant un bon emploi comestible. » (D'après les *Dissertations gastronomiques* d'Ernest Verrier.)

Non seulement les eaux-de-vie de la région charentaise, pour avoir droit à la dénomination commerciale de *Cognac* avec les désignations ci-dessus, doivent provenir des régions telles qu'on les trouve délimitées sur la carte ci-contre, mais encore il a été précisé par un décret ministériel de mai 1936 que les alcools qui en sont la base doivent provenir uniquement des cépages suivants : *sémillon*, *folle-blanche*,

*colombac*, *blanc rainé*, *jurano*, *blanc montils* et *sauvignon*.

**CHARLOTTE.** — On désigne sous ce nom deux sortes d'entremets de sucre qui sont assez différents l'un de l'autre. L'un, la *Charlotte russe*, se prépare avec de la crème à bavarois, que l'on dresse dans un moule rond uni tapissé, sur les parois et dans le fond, avec des biscuits à la cuiller, et se sert froid alors que l'autre, la *Charlotte de fruits* (et, plus spécialement, la *Charlotte de pommes* qui semble bien avoir été la première du genre) se fait avec une marmelade de fruits dressée dans un moule tapissé de tranches minces de pain de mie, beurrées, et se sert habituellement chaude. Elle n'a de commun avec la première que sa forme extérieure.

Cette seconde charlotte a certainement été inventée longtemps avant la première, la charlotte russe, dont Carême fut le créateur et qu'il avait dénommée charlotte parisienne, attendu, dit-il, « qu'il en avait eu l'idée pendant son établissement, car les premières qui aient paru, ce fut chez les ministres de la police et des relations extérieures. » « Je les ai envoyées, ajoute Carême, toutes montées au moment du service, avec les commandes de pâtisserie qui m'étaient faites pour les grandes maisons. » (Carême, *Pâtissier royal*.)



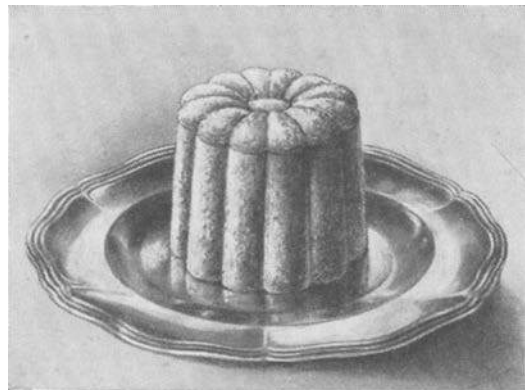
Moule à charlotte.

(Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

C'est donc Carême qui inventa la charlotte russe, et, de la remarque qui précède, il ressort que, bien que ce fait ait été nié par la plupart des biographes du grand cuisinier, Carême a bien été établi à Paris, pendant peu de temps sans doute, mais on ne sait pas exactement à quel endroit.

**CHARLOTTES DE FRUITS. — Charlotte de pommes.** — Garnir le fond et les parois d'un moule à charlotte avec, pour le fond, des croûtons en pain de mie, taillés en forme de cœurs, et trempés dans du beurre fondu, et pour les parois, des croûtons taillés en forme de rectangles ayant exactement la hauteur du moule et également trempés dans du beurre.

Remplir le moule, ainsi tapissé de pain, avec de la marmelade de pommes que l'on aura préparée ainsi : *Marmelade de pommes pour charlotte* : Emincer 12 pommes reinette, coupées en quartiers. Mettre ces pommes dans un sautoir où l'on aura fait chauffer 50 grammes de beurre. Ajouter 2 fortes cuillerées de



Charlotte russe.

sucré en poudre, une pincée de cannelle et un peu de zeste de citron (ou parfumer avec vanille). Cuire ces pommes sur feu vif, en les remuant continuellement à la spatule. Lorsque la marmelade est bien réduite, lui ajouter 3 ou 4 cuillerées de marmelade d'abricots.

Remplir le moule avec cette marmelade, en ayant soin de lui faire un peu dépasser les bords de l'ustensile. Mettre sur la marmelade, montée en dôme, une tranche de pain de mie, taillée en rond et trempée au beurre.

Cuire au four, à bonne chaleur, de 35 à 40 minutes. Laisser reposer la charlotte quelques instants avant de la démouler, afin que la marmelade se tasse un peu. La dresser sur un plat rond. Servir avec sauce abricot à part.

*Remarque.* — De la même façon, on peut préparer des charlottes de fruits divers, tels que : poires, coings, abricots, pêches, prunes. Les marmelades de tous ces fruits doivent être tenues très serrées, car,



Garnissage d'un moule pour une charlotte russe.

si elles étaient trop liquides, elles ramolliraient l'enveloppe de pain et l'entremets se briserait lorsqu'on le démoulerait.

On peut aussi garnir les charlottes avec un mélange de marmelades de fruits et de crèmes pâtissière ou frangipane.

Le *schaleth à la juive* est aussi une sorte de charlotte, mais pour cet apprêt, le récipient dans lequel on le cuit est une cocotte en fonte, que l'on fonce avec de la pâte à nouilles, et la marmelade de pommes, qui est garnie de raisins de Malaga, de Smyrne et de Corinthe, est mouillée avec du vin de Malaga et liée avec des œufs. V. *SCHALETH*.

**Charlotte de pommes au riz.** — Tapisser d'une couche de riz à entremets, d'un centimètre d'épaisseur, un moule à charlotte grassement beurré et saupoudré de chapelure blonde. Remplir le vide, jusqu'à un centimètre du bord, avec un appareil de pommes à charlotte très serré. Recouvrir d'une couche de riz à entremets et mettre à cuire au four doux pendant 30 minutes. Laisser reposer quelques minutes et démouler sur un plat rond. Servir en même temps une sauce aux fruits ou un Sabayon.

**CHARLOTTES FROIDES. — Charlotte à la Chantilly.** — Prendre un moule à parois droites, le fonçage étant plus difficile dans un moule à parois obliques.

Pour un moule ordinaire il faut 18 à 20 biscuits. Les uns seront détaillés en triangles et serviront à garnir le fond du moule. Ranger ces triangles dans le moule, le côté bombé en dessous, et les bien serrer les uns contre les autres (ce qui formera une rosace). Au centre de cette rosace, placer un biscuit taillé en rond.

Parer les autres biscuits sur les bouts et les côtés : les placer dans le moule, debout, le côté bombé touchant les parois du moule et bien serrer les uns contre les autres. Fouetter 5 à 6 décilitres de crème épaisse et fraîche (tenue sur glace ou au frais jusqu'au moment du fouettage). Cette crème doit être ferme au

point de tenir entre les branches du fouet. C'est-à-dire avoir presque la consistance de blancs d'œufs en neige.

Mélanger à cette crème 125 grammes de sucre en poudre et une forte cuillerée de sucre vanillé. La mettre dans le moule foncé de biscuits, et démouler aussitôt sur plat rond couvert d'une serviette.

**Charlotte glacée à la vanille.** — Foncer le moule à charlotte avec des biscuits à la cuiller, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Au moment de servir, garnir l'intérieur du moule avec de la glace à la vanille, ou avec de la pâte à bombe à la vanille.

*Nota.* — De la même façon, on peut préparer des charlottes glacées garnies de composition à glace de parfums divers, ou de pâtes à bombes diverses.

**Charlotte à la parisienne** (Recette de A. Carême). — « Ayez six onces de biscuit à la cuiller bien glacé et une petite caisse de biscuit vert aux pistaches; vous coupez ce dernier en lames minces, et le découpez en losanges allongés de quinze lignes. Vous en formez une double étoile au fond d'un moule uni et octogone; vous disposez de petits biscuits en pointe et les placez sur l'étoile, afin de masquer le fond du moule. Avec le reste des biscuits vous masquez la hauteur du moule, en les posant droits dedans et tout près les uns des autres. Ayez soin de placer le côté glacé sur le moule.

« Alors vous emplissez la charlotte avec la préparation décrite au Bavaois à la vanille (V. ce mot), mais vous la versez au moment où elle se trouve prête à servir. Le moule étant plein, vous couvrez la crème à bavaois avec des biscuits. Après quoi vous entourez le moule de glace pilée, et quarante minutes après, vous renversez la charlotte sur un plat d'entremets. »

**Charlotte plombières.** — Se prépare comme la *Charlotte glacée à la vanille*, avec appareil à glace plombières. V. *GLACES*.

**Charlotte à la russe.** — Tapisser un moule rond uni avec, dans le fond, des biscuits à la cuiller taillés en forme de cœurs, et sur les parois, avec des biscuits semblables parés sur les bords et aux extrémités, placés debout dans le moule, bien serrés les uns contre les autres et débordant le haut du moule de 2 ou 3 centimètres.

Garnir l'intérieur de la charlotte avec une composition à bavaois à la crème à la vanille (V. *BAVAROIS*). Faire prendre au rafraîchissoir. Démouler sur plat rond recouvert d'une serviette.

On peut préparer des charlottes russes garnies de crèmes à bavaois diversement parfumées.

**CHARQUICAN-CHILENO** (Cuisine chilienne). — Ce mets est le plat national chilien. Faire sauter à l'huile le *charqui* (bœuf maigre) coupé en gros dés avec ail et oignon grossièrement hachés; mouiller de fonds brun. Ajouter carottes, navets, tomates, petits pois dans leurs cosses, potiron, céleri, haricots verts et piments coupés en grosses pièces. Braiser le tout et servir dans des assiettes creuses. On peut y ajouter des pommes de terre frites.

**CHARTREUSE.** — Liqueur fabriquée par les Pères Chartreux. La composition approximative de cette liqueur est la suivante :

Mélisse, 640 grammes; hysope, 640 grammes; feuilles d'angélique, 320 grammes; écorce de cannelle, 100 grammes; macis, 40 grammes; safran, 40 grammes.

Faire macérer 10 jours dans 10 litres d'alcool, distiller, ajouter 1.200 grammes de sucre blanc.

**CHARTREUSE.** — Si actuellement, cette appellation ne s'emploie plus guère que pour désigner une préparation composée de perdrix et de choux, anciennement ce mot s'appliquait à divers apprêts ne comportant ni gibier de plume, ni choux, mais, qui tous étaient caractérisés par un dressage de l'élément principal dans un moule, rond ou ovale, uni, garni, sur les parois, soit de légumes disposés par rangées superposées, soit d'autres articles disposés semblablement.

« La chartreuse est assurément la reine des entrées que l'on puisse servir; elle est composée de racines et de légumes, mais n'est parfaite que dans les mois de

mai, juin, juillet et août, saison riante et propice, où tout se renouvelle dans la nature, et semble nous inviter à apporter de nouveaux soins dans nos opérations par rapport à la tendreté de ces excellentes productions. » (Carême, *Traité des entrées chaudes*.)

Mais cette remarque sur la nécessité qu'il y a de n'employer que des légumes frais pour le dressage des chartreuses, n'empêche nullement Carême de donner diverses recettes où ne figurent aucun de ces légumes, recettes excellentes, d'ailleurs.

**Chartreuse à la parisienne, en surprise.** — « Vous faites cuire dans les cendres, ou au vin de Champagne, huit belles truffes bien rondes; étant froides, vous les épluchez et les coupez dans leur plus grande longueur avec un coupe-racine de quatre lignes (9 mm) de diamètre. Ensuite, vous parez une centaine de queues d'écrevisses (on peut mettre en place des carottes préparées de même que pour la chartreuse de perdrix), et vous commencez à en former une couronne au fond du moule que vous aurez beurré. Vous parez vos colonnes de truffes et les placez sur les queues d'écrevisses, mais vous les posez de manière qu'elles forment la bordure grecque; vous y joignez des filets mignons de poulet que vous aurez fait d'avance raidir dans le beurre, et parés ensuite convenablement; puis vous placez sur le haut de cette bordure une couronne de queues d'écrevisses pour faire parallèle à l'autre couronne qui se trouve au bas de la bordure grecque, afin que celle-ci se trouve encadrée par les queues d'écrevisses.

« Vous hachez ensuite menu les parures de truffes, puis vous les semez sur le fond du moule, que vous masquez avec soin d'un petit pouce d'épaisseur de farce à quenelles de volaille; ensuite vous masquez la bordure grecque. Alors, le moule étant ainsi garni de farce, au fond et autour, vous garnissez le milieu d'une blanquette de volaille (Carême ne le dit pas, mais les morceaux de volaille doivent être désossés), de ris de veau, ou d'agneau, ou bien d'une escalope de filets de gibier, ou d'un ragoût à la financière ou à la Toulouse; mais vous ne devez emplir le moule qu'à six lignes (1 cm 1/3) près du bord, et les ragoûts à froid.

« Vous formez ensuite, sur un rond de papier beurré, un couvercle de farce de cinqpouces (13cm1/2) de diamètre sur six lignes d'épaisseur; vous placez ce couvercle sur la garniture (la farce en dessous), qui se trouve par ce moyen contenue de tous les côtés par la farce. Pour détacher ce papier, vous posez dessus, une seconde seulement, un petit couvercle chaud, pour

faire fondre le beurre du papier, qui quitte aussitôt la farce, que vous liez à celle du tour avec la pointe du couteau.

« La chartreuse étant ainsi terminée, vous couvrez le dessus d'un rond de papier beurré, puis vous la mettez au bain-marie pendant une bonne heure et demie. Etant prêt à servir, vous la dressez sur son plat en ôtant le moule.

« Masquez le dessus de la manière suivante : placez dessus, et près du bord, une couronne de petits champignons bien blancs, et au milieu, une jolie rosace que vous aurez préparée d'avance avec huit filets mignons à la Conti (de volaille ou de gibier selon la nature du ragoût de base) en forme de croissant.

« Placez au milieu de cette rosace un beau champignon.

« Servez de suite, et glacez-la, si vous voulez, mais je la préfère sans cela, attendu que les blancs de volaille, mêlés dans cette bordure grecque de truffes, font le plus bel effet possible. »

« Ces sortes d'entrées, dit Carême, ont l'élégance et la qualité désirables, et peuvent assurément aller en parallèle avec les anciennes grenades et les turbans de farce.

« On pourrait, ce me semble, servir dans le même genre des pains de volaille, de foie gras, ou de poisson en entrée froide. » (Recette de Carême.)

**Chartreuse de perdreaux, de faisans.** — V. PERDREAU, PERDRIX, FAISAN.

**Petites chartreuses de mauviettes à la française.** — Se préparent dans des moules à darioles pas trop petits, comme la *Chartreuse de perdrix*. V. PERDRIX.

Les mauviettes désossées et farcies de farce à gratin, de foie gras et de truffes, sont roulées en ballottines et mises à cuire dans les choux.

Les moules à darioles sont garnis, au fond et sur les parois, avec des carottes et navets glacés en petites boules, des petits pois et des dés de haricots verts, cuits à l'eau salée, tous ces légumes disposés par couches alternées et soudés d'une couche de farce à quenelles. Dans chaque moule, on place une mauviette enfoncée au milieu des choux braisés; couvrir d'une couche de farce à quenelles. Cuire au four, au bain-marie, pendant 30 minutes.

Démouler les petites chartreuses sur plat rond. Les napper de demi-glace au fumet de gibier.

**CHASSE ROYALE.** — Anciennement, sous cette appellation, on entendait un rôt composé de gibiers divers dressés en pyramide sur un grand plat.



Les produits de la chasse, tableau de Frans Snyders.



Vente du chasselas de la treille du roi à Fontainebleau.

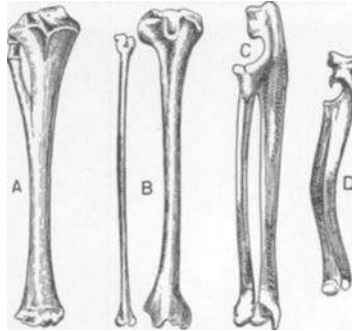
**CHASSELAS.** — Variété de cépage français considérée, à juste raison, pour fournir le meilleur des raisins de table. Ce raisin est connu dans le monde entier. Par extension on appelle aussi chasselas le raisin lui-même.

La renommée du chasselas de Fontainebleau est partout établie. On suppose que l'origine de sa culture, à Thomery et aux environs, est une importation très ancienne faite par les Suisses, au XVI<sup>e</sup> siècle. Les Suisses ont, comme variété principale de leurs encépagements pour le vin, les *fenstants*, qui ne sont que des chasselas. L'importation des chasselas, en Suisse même, remonterait aux légions romaines qui se sont établies en Helvétie, après la conquête par Jules César, et on supposait jusqu'à ce jour que cette importation romaine avait eu lieu par des boutures cueillies en Turquie. En effet, les chasselas ont toujours été très répandus dans les jardins des Musulmans qui avaient un très grand choix, dans leurs cultures, de toutes sortes de fruits. Le fait de l'origine turque des chasselas avait même été affirmé par un ancien ambassadeur à Constantinople, qui avait cru retrouver des documents, dans les archives turques, ne permettant aucun doute à cet égard.

Notons que la variété noire du chasselas n'avait jamais pu être observée. On ne connaissait que la variété blanche, ou la variété rose ou violette, celles-ci obtenues par sélection authentique et provenant de variation par bourgeon.

Or, c'est un fait très général que, à l'état sauvage et primitif, toutes les vignes ont des raisins noirs. La variété blanche est une dégénérescence accidentelle, fixée par la culture. Le fait a été d'ailleurs très nettement démontré, dans ces dernières années, par la création, au moyen de sélections, de variétés blanches, pour la plupart de nos raisins noirs (aramon, pinot, gamay).

**CHASSEUR (À la).** — On appelle « chasseur » un mode de préparation



La conformation des os permet de distinguer le chat du lapin :  
A. Patte postérieure du lapin; B. Du chat  
C. Patte antérieure du chat; D. Du lapin.

s'appliquant aux menues pièces de boucherie, aux volailles, aux œufs, mode de préparation caractérisé par une garniture de champignons de couche émincés, sautés, condimentés avec échalote et mouillés au vin blanc. V. *Tourmedos chasseur* au mot BŒUF.

**CHAT.** — Félin domestique dont la chair comestible a une saveur intermédiaire entre celle du lapin et celle du lièvre. On a souvent consommé la viande de chat, en période de disette ou de siège. La légende veut que dans les gargottes, le chat serve souvent à la confection des gibelottes. L'examen des os permettrait facilement en cas de doute de distinguer les deux animaux l'un de l'autre.

**CHÂTAIGNES.** — Les châtaignes se trouvent réunies au nombre de 2 ou de 3, dans une coque épineuse. Il existe de nombreuses variétés, améliorées par la culture; sous le nom de *marrons*, on désigne les espèces dont le fruit ne contient qu'une seule graine, plus grosse.

D'après l'analyse faite par M. Baland, les châtaignes ou marrons rôtis, c'est-à-dire cuits à sec, retiennent 40 p. 100 d'eau; cuits à l'eau, ils en gardent 70 p. 100.

Les marrons desséchés ne gardent que 12 à 15 p. 100 d'eau; ils contiennent alors autant d'azote que le blé.

De cette analyse il résulte que ce fruit a une très grande valeur alimentaire.

Les châtaignes, qui sont à la base de l'alimentation dans certaines régions (Creuse, Limousin, Haute-Vienne et surtout Corse), se mangent crues, bouillies, blanchies à la vapeur, grillées. On les emploie aussi pour confectionner diverses préparations de cuisine et de pâtisserie.

On conserve les châtaignes par dessiccation et on en fait de la farine, généralement par des procédés très primitifs. Cette farine, blanche, piquée de points rouges (débris d'enveloppes) dans les qualités inférieures, a une saveur douce, une odeur agréable et forme avec l'eau une pâte non élastique.

La farine de châtaignes sert à faire des bouillies, des plats divers. En Corse, on la consume sous diverses formes, dont voici les principales :

*Polenta* : farine de châtaignes tamisée, jetée dans de l'eau bouillante, légèrement salée, mélangée à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment desséchée pour ne plus adhérer aux parois de la casserole; verser alors sur une serviette farinée et couper en tranches, avec un fil; ces tranches sont mangées soit au naturel, avec du *broccio*, soit grillées ou frites.  
V. POLENTA.

*Briloli* : bouillie faite avec de la farine de châtaignes additionnée de lait ou de crème.

*Ferinana* : briloli additionné d'huile.

*Tourte* : bouillie additionnée d'anis, d'amandes de pin, de raisins secs, versée dans une tourtière et cuite au four.

*Plsticine* : gâteau préparé avec une bouillie de châtaignes fermentée par du levain parfumé à l'anis.

*Castagnacci* : beignets épais à base de farine de châtaignes.

Culinairement, les châtaignes sont désignées sous le nom de *marrons*. On trouvera à ce mot toutes les recettes qui leur sont applicables.

**CHÂTAIGNE D'EAU.** — V. MÂCRE.

**CHÂTEAU (Entrecôte, Pommes, Sauce).** — On appelle ainsi une tranche prise soit dans le milieu du contre-filet et taillée assez épaisse, 800 grammes à un kilo, soit dans la côte de bœuf.

Cette pièce, que l'on désigne, en restaurant, sous

**COMPOSITION DES CHÂTAIGNES ET MARRONS (Moyenne) [partie comestible].**

	DÉCHETS	EAU	SELS	ALBUMINES	GRAISSES	HYDRATES DE CARBONE	CALORIES
Marrons frais .....	15,92	52,64	0,77	3,44	2,33	38,45	198,69
Marrons bouillis .....		71,50	0,49	1,52	0,72	24,48	113,83
Marrons grillés .....		42,40	0,74	3,20	1,45	49,66	231,32
Farine de châtaignes .....	1,52	17,90	2,10	7,40	2,72	68,70	

le nom *d'Entrecôte château* (même détaillée sur le contre et non dans le train de côte), se fait généralement griller. V. BŒUF. *entrecôte*.

Ce nom s'applique aussi aux pommes de terre tournées en gousses, cuites dans le beurre. V. POMMES DE TERRE.

Cette appellation est également donnée, par abréviation, en restaurant, à la sauce Chateaubriand. V. SAUCES.

**CHATEAUBRIAND.** — Mode d'apprêt du filet de bœuf imaginé par Montmireil, cuisinier de Chateaubriand. C'est donc à tort, pensons-nous, qu'on écrit *Chateaubriant*.

Le chateaubriand est une tranche épaisse, prise dans le milieu du filet, que l'on fait griller et que l'on sert garnie de pommes de terre château (pommes tournées en grosses gousses et cuites au beurre) et accompagnée de sauce château ou de sauce béarnaise.

Plus rarement, on fait sauter le chateaubriand au beurre. V. aussi *Chateaubriand* au mot BŒUF.

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (Vin de).** — Les vins rouges que l'on récolte à Châteauneuf-du-Pape, petite commune du Vaucluse, sont très réputés. Lorsqu'ils sont « faits » à point, c'est-à-dire lorsqu'ils sont âgés de 10 ans, ils sont capiteux, très bouquetés et très parfumés.

La région hors de laquelle la dénomination de vin de Châteauneuf-du-Pape est interdite a été délimitée par décret ministériel (mal 1936).

Ces vins sont célèbres depuis bien longtemps. Lorsque le pape Urbain X voulut transporter d'Avignon à Rome le siège de la papauté, il se heurta à l'opposition de nombreux cardinaux qui ne voulaient pas quitter un pays où l'on produisait des vins aussi exquis.

Pétrarque, dit-on, en réponse à une lettre d'Urbain X, où ce pontife s'étonnait de l'attitude de ces cardinaux, lui écrivit : « Très Saint Père, les princes de l'Eglise estiment le vin de Provence et savent que les vins de France sont plus rares au Vatican que l'eau bénite. »

Les lettres de noblesse du vin de Châteauneuf-du-Pape sont, on le voit, anciennes et magnifiques.

**CHATOUILLARD (Pommes de terre).** — On désigne sous ce nom un genre de pommes de terre détaillées en long ruban et soufflées en friture.

Chatouillard était le sobriquet donné à un vieux praticien, excellent rôtiisseur et friturier des plus habiles. V. POMMES DE TERRE.

**CHÂTRER.** — Paire subir la castration à des animaux de boucherie pour favoriser leur engraissement.

Se dit aussi de l'opération consistant à enlever le boyau des écrevisses avant de les cuire. Pour faire cette opération, on tire sur la partie centrale de la queue de l'animal et le boyau suit.

**CHAUD-FROID.** — Apprêt de volaille ou de gibier que l'on prépare à chaud, mais que l'on sert froid.

Bien à tort, semble-t-il, on attribue la paternité de ce plat froid, un des plus délicats du répertoire culinaire français, à un nommé Chauvroux, qui fut entremettier des cuisines royales, sous Louis XV.

« L'histoire et les faits, dit à ce sujet Philéas Gilbert, démontrent péremptoirement que le chaud-froid naquit en 1759 au château de Montmorency, et que son nom lui fut donné par le maréchal de Luxembourg lui-même. Le nom de ce plat doit donc s'orthographier *chaud-froid* et non *chauvroux*. »

Voici comment et dans quelles circonstances fut inventé le chaud-froid :

« Le maréchal de Luxembourg avait convié ce soir-là une nombreuse et brillante assistance à son château de Montmorency.

« Sa table était d'ailleurs réputée comme l'une des meilleures du royaume de France.

« Déjà, on discutait, on vantait l'éloquence du menu, en attendant la phrase sacramentelle, lorsque, dans les salons pleins du bruissement des conversations, le silence se fit : un valet annonçait l'arrivée d'un courrier royal, porteur d'un message qui, sans aucun retard, mandait le maréchal au Conseil du roi.

« Ce fut une stupeur; le désappointement se peignit sur les visages, des chuchotements protestèrent, le charme fut rompu.

« Mais, bref, le maréchal donnait des ordres, exigeant que son absence ne retardât pas l'heure du service, et il partit.

« Autour de la table, les convives prirent place, contraints, gênés par l'absence de l'amphitryon, ne donnant qu'une attention distraite aux mets servis avec une célérité inaccoutumée.

« Fort tard, le maréchal rentra et, impérieusement, demanda à être servi, ne réclamant pour son dîner qu'un seul plat, et ce plat fut une fricassée de poulet, figée dans sa sauce au ton d'ivoire, que le convive affamé dégusta avec plaisir. Or rien ne reste dans l'esprit comme le souvenir d'un mets qui plaît, et, quelques jours après, conférant avec le directeur de ses cuisines, le maréchal manifesta le désir que la succulente fricassée froide lui fût servie à nouveau.

« Elle lui fut présentée sous le nom de *refroidi*, mais ce terme déplut au maréchal qui exigea lui-même son inscription sur le menu, sous le nom de *chaud-froid*. » (Philéas Gilbert.)

Certains auteurs, prétendant que l'origine du chaud-froid est bien antérieure au XVIII<sup>e</sup> siècle, la font remonter jusqu'aux Romains.

Pour justifier cette hypothèse, ils se basent sur le fait qu'en 1885, lors des fouilles que l'on fit alors à Pompéi, on trouva un vase d'argile contenant des fragments de viandes en gelée, et portant, comme inscription, les mots *calidus-frigidus*, qu'il faut bien traduire, en effet, par chaud et froid.

Mais une telle découverte ne semble pas prouver que les anciens Romains connaissaient la préparation de volaille ou de gibier qu'est le chaud-froid, telle qu'elle fut exécutée pour la première fois, la chose est certaine, par le maître-cuiseur du maréchal de Luxembourg.

Les chauds-froids (on écrit aussi, mais à tort, *chaufroids*) ne sont, en somme autre chose que des fricassées de volailles ou des salmis de gibiers, refroidis, nappés de leur sauce et lustrés à la gelée. Mais ces plats, de facture simple, sont succulents s'ils sont préparés comme il convient.

Dans la pratique ancienne, le dressage des chauds-froids se faisait de façon très décorative. On les dressait, le plus souvent, sur des socles plus ou moins ornements, ou (et cette façon de dressage se faisait encore plus récemment) on montait en pyramides les morceaux de volaille ou de gibier, enrobés de la sauce prescrite, décorés de détails en truffes, blanc d'œuf dur, langue écarlate ou autres articles et lustrés à la gelée, sur des tranches de pain de mie, disposées en gradin.

A ce dressage un peu compliqué en a succédé un autre beaucoup plus simple qui consiste à placer dans une coupe en cristal ou dans une timbale en argent les morceaux de volaille ou de gibier, enrobés de la sauce chaud-froid indiquée et à les recouvrir de gelée bien limpide. Ce genre de dressage simple et élégant permet de n'employer que des gelées très peu fournies en gélatine, et partant, plus délicates.

Ces coupes, ou timbales, sont placées sur un plat recouvert d'une serviette pliée, et entourées de glace pilée.

On trouvera les recettes de chauds-froids de *poularde, faisan, perdreau, cailles, grives* à leur ordre alphabétique. Nous donnons ici, afin de faire voir comment, dans la pratique ancienne, était interprétée cette grande entrée froide, la recette de Carême pour le *Chaud-froid de poulet à la gelée*.

**Chaud-froid de poulet à la gelée.** — « Après avoir légèrement flambé cinq beaux poulets à la reine, vous les dépecez selon la règle; vous les laissez dégorger pendant une couple d'heures sur le fourneau, en observant que l'eau ne soit jamais plus que tiède; ensuite vous égouttez les poulets; vous les rafraichissez à plusieurs eaux, et les mettez dans une casserole avec assez de bouillon pour les baigner aisément. Placez-les en plein fourneau, et laissez-les bouillir quelques minutes; après quoi vous les égouttez et les mettez de suite dans de l'eau fraîche. Quand ils sont refroidis, vous parez légèrement les membres de volaille, et les placez à mesure dans une casserole où vous aurez fait tiédir du beurre fin. Le tout étant ainsi paré, vous le placez sur un feu modéré pendant quelques minutes en sautant souvent la fricassée de



Instrument pour découper les pommes chatouillard.



volaille; masquez-les ensuite d'une petite poignée de farine; sautez-les en tenant toujours la casserole sur le feu; et, après l'avoir ôtée, vous y mettez le mouillement dans lequel a été blanchie la fricassée, en le tirant à clair; le tout bien mêlé, vous placez la casserole sur le fourneau, et assaisonnez la fricassée de sel, d'une pointe de muscade, d'un bouquet composé de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, de deux oignons dans lesquels vous piquez deux clous de girofle, et d'une douzaine de champignons tournés; le tout étant en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et une demi-heure après, vous dégraissez avec soin la fricassée qui doit se trouver cuite; alors vous enlevez avec une cuiller percée les membres du poulet, en les laissant bien s'égoutter, et vous les placez à mesure dans une casserole, que vous couvrez.

« Vous faites réduire la sauce convenablement, vous l'ôtez de dessus le feu, et, deux minutes après, vous y mêlez une liaison de cinq jaunes d'œufs; en la remuant toujours avec une cuiller de bois, faites-lui jeter quelques bouillons; après quoi vous la passez à l'étamine fine.

« Dès qu'elle est refroidie, vous en versez le tiers dans la fricassée, que vous sautez une fois ou deux seulement, et la placez sur la glace pilée pendant une demi-heure; dressez ensuite cette fricassée de la façon suivante : vous commencez à placer sur le plat d'entrée, en couronne, les cuisses de poulet; dans le milieu, vous mettez les ailerons; par dessus les cuisses, vous posez les croupons et les estomacs. Vous les surmontez des filets en couronne, le plus serrés possible.

« On donnera le plus de hauteur possible à cette entrée, que vous couronneriez d'une belle truffe cuite au vin de Champagne, et non épluchée; mettez dessus une belle crête double et très blanche.

« Cette opération terminée, vous travaillez la sauce en y joignant quatre cuillerées à bouche de gelée d'aspic tiède (V. GELÉE), ce qui doit la rendre très lisse et un peu liée; alors vous en masquez bien également la surface de la fricassée (en ôtant la truffe, que vous remplacez ensuite). Vous la garnissez autour de gelée hachée et d'une belle bordure de croûtons de gelée de deux couleurs : servez suite. » (Carême, *le Pâtissier parisien*.)

**CHAUDRÉE DE FOURAS.** — Soupe de poissons que l'on prépare ainsi : « Faites un court-bouillon aux herbes, vin blanc, un morceau de beurre, assaisonnez.

« Coupez en morceaux des poissons variés : congre, merlan, sole, plie, raiteau, etc.

« Mettez d'abord dans votre court-bouillon les poissons durs, tel le congre; quelques minutes après les poissons mous.

« Laissez bouillir ensuite un quart d'heure. Ajoutez du beurre. Tremper la soupe avec le bouillon, servez le poisson à part. »

**CHAUDRON.** — Petite chaudière habituellement en cuivre, servant à des usages culinaires.

C'est dans le chaudron qu'on prépare le confit d'oie ou de porc. C'est aussi dans le chaudron de cuivre non étamé qu'en ménage on fait les confitures.

**CHAUMONT (Fromage de).** — Fromage

de la région champenoise que l'on peut consommer de novembre à mai.

**CHAUSSE.** — Entonnoir en feutre ou en drap, servant à clarifier les liquides, particulièrement les sirops.

**CHAUSSON.** — En pâtisserie, ce nom s'applique surtout à une préparation faite d'une abaisse ronde de pâte feuilletée, garnie d'une composition quelconque, repliée sur elle-même, et cuite au four.

Les chaussons se font grands ou petits et se garnissent de toutes sortes d'appareils.

Bien que ces préparations soient surtout du domaine de la pâtisserie, et considérées comme des entremets sucrés, par extension, on désigne sous le même nom des menus préparations que l'on sert comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée. Ainsi fait-on des chaussons fourrés de farce ou de salpicon de poissons divers, des chaussons au foie gras et aux truffes, des chaussons garnis de purée, ou de salpicon de viandes diverses, de volailles, de gibier, etc.

**Chausson aux pommes.** — Le type principal de cette menuiserie est le *Chausson aux pommes*, qui se prépare ainsi :

Garnir le milieu d'une abaisse ronde de feuilletage, ou de rognures de feuilletage, de quelques cuillerées de pommes préparées comme pour charlotte (émincées, cuites en sautoir avec beurre et sucre et parfumées, à la vanille, à la cannelle ou à tout autre parfum) et complètement refroidies.

Replier l'abaisse de pâte de façon à la doubler en forme de chausson.

Souder les bords. Mettre le chausson sur une plaque beurrée. Pratiquer quelques incisions dessus, le dorer à l'œuf, le cuire au four à bonne chaleur.

*Nota.* — De la même façon, on peut faire des chaussons fourrés de fruits divers (entiers ou escalopes selon leur grosseur) tels que : abricots, ananas, cerises, pêches, poires, prunes, etc. Ces fruits peuvent être mis dans la pâte crus ou cuits au sirop. Lorsqu'on opère avec des fruits crus il convient de les faire macérer quelque temps avec sucre et liqueur avant de les mettre sur l'abaisse de pâte.

On peut aussi préparer des chaussons d'entremets avec des salpicons de fruits macérés avec sucre et liqueurs, et liés, soit de crème pâtissière, soit de crème fraîche très épaisse, soit enfin de marmelade d'abricots.



Chaud-froid de volaille dressé; en arrière le gradin de pain de mie à trois étages servant à le monter.



Préparation d'un chausson aux pommes : on replie la moitié de l'abaisse de pâte de forme ronde sur la préparation. (Phot. Larousse.)

Les chaussons d'entremets se servent généralement tièdes, mais on peut aussi les servir froids.

**Chaussons à la Cussy.** — Ces chaussons et les suivants se servent comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée.

Garnir des abaisses rondes de pâte feuilletée avec de la farce de merlan à la crème additionnée de dés de filets d'anchois et de truffes hachées. Replier ces abaisses en chaussons. Les mettre sur plaque beurrée, les dorer; les cuire au four à bonne chaleur.

**Chaussons à la lyonnaise.** — Garnir le milieu de petites abaisses rondes de pâte feuilletée d'une forte cuillerée de farce de brochet à la crème finie avec beurre d'écrevisse, et mélangée d'un salpicon de queues d'écrevisses et de truffes et parfumée d'un peu de cognac.

Replier les abaisses de pâte en chaussons; en souder les bords. Les mettre sur plaque beurrée, les dorer à l'œuf, les cuire au four, à bonne chaleur.

**Chaussons à la Nantua.** — Se préparent comme les *Chaussons à la lyonnaise*, avec ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua, en place de farce de brochet.

**Chaussons à la périgourdine.** — Garnir les abaisses rondes de pâte feuilletée d'un salpicon de foie gras et



Les deux bords de l'abaisse, repliée en chausson, sont soudés.

sous le nom de *brionne*, est le fruit d'une plante grimpante du même genre que les courges.

La chayote est originaire du Mexique et des Antilles. Sa culture s'est répandue, depuis quelques années, dans tous les pays chauds, et, notamment, en Algérie.

Le fruit de la chayote a la forme d'une grosse poire verte, profondément côtelée; sa surface est hérissée de quelques aspérités; sa chair est blanche, ferme, homogène, pas trop aqueuse, sans odeur ni saveur trop prononcée.

En Algérie, on ne produit que la chayote verte; c'est elle que l'on consomme dans toute l'Europe, en Angleterre, surtout, où on en est très friand. Elle commence d'ailleurs à être assez répandue maintenant en France.

On prépare ce légume d'un grand nombre de manières. Avant de l'accorder d'une façon ou d'une autre, il faut, après l'avoir divisé en quartiers et tourné en grosses gousses, le faire blanchir, ou le cuire dans un blanc, comme les cardons.

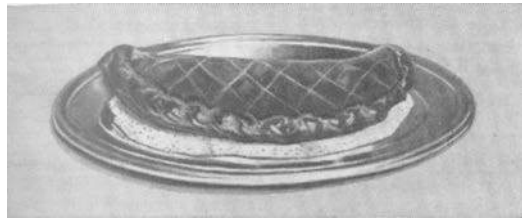
**Chayotes au beurre.** — Diviser les chayotes en quartiers, parer ces quartiers en forme de grosses gousses. Les cuire dans un blanc, comme les cardons ou les salsifis, mais en les conservant un peu fermes.

Les égoutter, les éponger, les mettre, rangés bien à plat, dans un sautoir où l'on aura fait chauffer, 3 cuillerées de beurre. Mouiller de 3 cuillerées de consommé blanc ou d'eau. Cuire doucement à couvert.

Les chayotes étant cuites, les dresser en timbale. Verser dessus leur fonds de cuisson beurré.

On peut aussi procéder ainsi : Blanchir 5 minutes à l'eau salée les quartiers de chayote. Les égoutter; les mettre dans un sautoir beurré. Mouiller de consommé ou d'eau. Cuire doucement à couvert. Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Chayotes au blanc.** — Se préparent comme les



Le chausson aux pommes après cuisson, il'hot. Larousse.)

de truffes assaisonné de sel et poivre et arrosé de cognac. Replier les abaisses en chaussons. Les mettre sur plaque beurrée, les dorer, les cuire au four, à bonne chaleur; servir brûlant.

**Chaussons à la reine.** — Se préparent comme les *Chaussons à la périgourdine*, en remplaçant le salpicon de foie gras et truffes par de la purée de volaille à la crème, mélangée de truffes et de champignons en dés.

*Nota.* — Les rissoles dont on trouvera les recettes dans les hors-d'œuvre chauds, ne sont autre chose, lorsqu'elles sont préparées avec des abaisses rondes de pâte repliées sur elles-mêmes, que des *chaussons*, mais en principe ces sortes de chaussons sont traités par la friture au lieu d'être cuits au four.

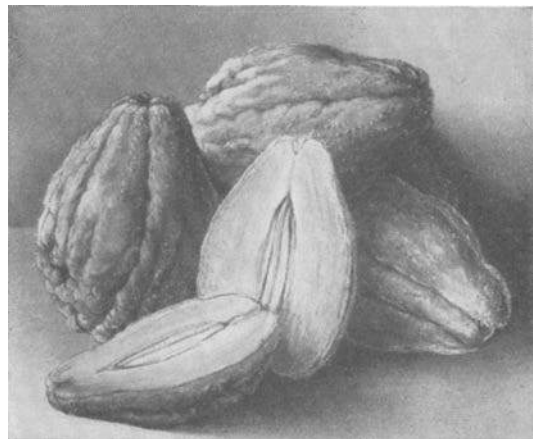
**CHAUVESOURIS.** — Petit mammifère pourvu d'ailes membraneuses qui lui permettent de voler et dont la chair est estimée dans certains pays d'Orient, notamment en Chine.

**CHAUX.** — Oxyde de calcium, dont les combinaisons se trouvent, sous des formes diverses dans la plupart des tissus de l'organisme.

Très souvent les eaux d'alimentation contiennent une trop forte proportion de sels de chaux (carbonate de chaux) qui les font qualifier d'*eaux dures*; ces eaux ne permettent pas d'obtenir une cuisson parfaite des légumes et sont impropres au savonnage; on peut, du moins en partie, priver l'eau de boisson de ses sels calcaires, en la décantant après ébullition prolongée et refroidissement, non sans l'avoir ensuite aérée par battage.

Il existe aussi des appareils fonctionnant à la manière de petites fontaines filtrantes, d'un entretien facile et qui « adoucissent » parfaitement l'eau pour les usages culinaires.

**CHAYOTE.** — Ce légume, que l'on désigne aussi



Chayotes entières et ouverte en long.

*Chayotes à la crème* (v. ci-dessous) en les mouillant, en place de crème fraîche, avec de la béchamel pas trop épaisse.

**Chayotes braisées au Jus.** — Diviser les chayotes en gros quartiers. Façonner ces quartiers en gousses; les blanchir 5 minutes à l'eau salée. Les égoutter.

Les mettre dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, carottes et oignons en rouelles. Assaisonner. Mouiller de consommé un peu gras en quantité suffisante pour couvrir le légume. Cuire à couvert. Lorsque le mouillement est réduit à glace, ajouter quelques cuillerées de jus brun de veau lié. Laisser mijoter. Egoutter les chayotes, les dresser en timbale. Les arroser avec le fonds de cuisson, réduit, beurré et passé.

**Chayotes à la crème.** — Cuire les chayotes ainsi qu'il est dit pour les *Chayotes au beurre*. Lorsqu'elles sont presque cuites, les couvrir de crème fraîche, bouillie; achever de cuire, à couvert.

Dresser les chayotes en timbale. Les arroser avec la crème de cuisson.

**Chayotes à la créole.** — Diviser les chayotes en quartiers. Les blanchir fortement à l'eau salée. Les mettre dans un sautoir où, préalablement, on aura fait fondre, avec moitié beurre et moitié huile, 100 grammes d'oignon haché. Ajouter 3 tomates pelées, épépinées, hachées grossièrement, un bouquet garni et une gousse d'ail haché. Cuire à couvert.

Dresser les chayotes sur plat rond, au milieu d'une bordure de riz au gras. Saupoudrer les chayotes de persil haché.

**Chayotes farcies.** — Partager les chayotes transversalement. Parer les moitiés de chayotes et les creuser légèrement. Les faire blanchir à l'eau salée, les égoutter et éponger.

Les faire étuver doucement au beurre. Lorsque ces légumes sont presque cuits, les garnir avec une farce composée de farce fine, mélangée de duxelles sèche.

Monter cette farce en dôme; ranger les chayotes dans un plat à gratin beurré; saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre, faire gratiner doucement.

Ainsi préparées, les chayotes peuvent être servies comme légume ou employées comme élément de garniture d'un apprêt quelconque.

On peut, au lieu de les garnir avec de la farce fine, les farcir avec l'une ou l'autre des compositions indiquées pour les divers légumes farcis.

**Chayotes à la martiniquaise.** — La chayôte bouillie est pressée dans un linge pour en extraire le plus possible l'eau. La pulpe est alors triturée avec du pain trempé dans du lait. Dans une casserole, faire ensuite revenir dans du beurre des oignons blonds verts, coupés très fins; y incorporer alors la chayôte et le pain; lui ajouter un peu de lait, sel et poivre; placer dans un légumier; lisser le dessus, y verser une cuillerée à bouche de bonne huile d'olive; saupoudrer de chapelure et placer dans un four modérément chaud. (Recette extraite du *Bulletin de la société d'horticulture* d'Algérie.)

**Chayotes Mornay.** — Se préparent comme les *Chayotes au gratin*. Les chayotes dressées dans le plat sur une couche de sauce Mornay (V. SAUCES), nappées de sauce semblable, saupoudrées de fromage râpé et gratinées.

**Chayotes pour garnitures.** — Les chayotes en quartiers, préparées au beurre ou braisées, peuvent être employées comme élément de garnitures pour œufs, poissons, pièces de détail de viandes de boucherie, volailles, etc.

Pour les œufs ou les poissons, les chayotes sont généralement détaillées en gros dés, blanchies et étuvées au beurre.

Pour les viandes de boucherie ou les volailles, on les tourne en grosses gousses et, lorsque ces gousses sont presque cuites (étuvées au beurre ou braisées) on les ajoute dans le fonds des articles qu'elles doivent accompagner.

**Salade de chayotes.** — Diviser les chayotes en quartiers. Les cuire dans un blanc. Les égoutter, les émincer en tranches. Les dresser en saladier. Les assaisonner avec huile, vinaigre, sel, poivre, fines-herbes hachées.

**Chayotes en fritot.** — Diviser les chayotes en quartiers pas trop épais. Les cuire au blanc. Les égoutter et éponger. Les faire macérer avec huile, jus de citron, sel et poivre. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit.

**Chayotes au gratin.** — Les chayotes, divisées en quartiers, cuites dans un blanc, étuvées au beurre, les ranger dans un plat à gratin beurré, saupoudré de fromage râpé; couvrir de fromage râpé; arroser de beurre. Gratiner au four à chaleur douce.

**Chayotes à la grecque.** — Les diviser en petits quartiers. Les blanchir légèrement. Les cuire dans un court-bouillon préparé ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. Faire bien refroidir dans la cuisson avant de servir. Se servent comme hors-d'œuvre.

**CHEDDAR.** — Fromage anglais, bon à consommer toute l'année.

**CHEF DE CUISINE.** — Directeur responsable d'une brigade de cuisine. V. CUISINE.

Le chef de cuisine actuel est, en hiérarchie culinaire, ce qu'étaient autrefois, dans les grandes maisons, l'officier de bouche et, aux premiers siècles de notre histoire, le « maître des garnisons des cuisines royales » ou le « grand-queux ».

**CHEMISER.** — Enduire d'une couche mince de gelée les parois d'un moule, ou recouvrir de gelée une substance quelconque.

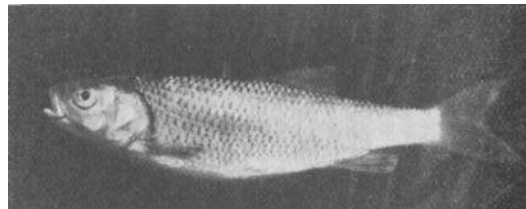
**CHENU.** — Terme d'argot, synonyme d'excellent lorsqu'il s'agit d'un vin très vieux. *Chenu*, qui signifie « blanc de vieillesse », se dit d'un vin amélioré par la vieillesse.

**CHÈRE.** — Mot qui, autrefois, s'employait surtout dans l'expression qu'on trouve encore dans La Fontaine, « *faire chère lie* », c'est-à-dire faire un *visage joyeux, faire bon accueil*. Cette expression s'est encore rétrécie au sens de « donner une bonne nourriture », ce qui fait partie du bon accueil. Aujourd'hui, *chère* est devenu synonyme de nourriture.

**CHERVIS.** — Plante originaire de la Chine. Sa racine, de saveur extrêmement sucrée et aromatique, était autrefois recherchée, mais n'est plus guère prise de nos jours.

**CHESTER.** — Fromage anglais originaire du comté de Chester ou Cheshire, bon à consommer durant toute l'année. V. FROMAGES.

**CHEVAINE ou CHEVESNE.** — Genre de poissons d'eau douce, à corps allongé en fuseau, avec nageoire dorsale placée au-dessus de l'insertion des ventrales.



**Chevaîne.** (Phot. J. Boyer.)

Le *Chevaîne commun*, que l'on appelle aussi *Meunier*, *Cabot*, *Chabot*, *Chavanne*, *Testard*, *Rotisson*, *Cabida*, etc., atteint parfois la taille de 50 centimètres.

Toutes les recettes indiquées pour la *fera* et la *tanche* (V. ces mots) sont applicables au *chevaîne*. On emploie aussi ce poisson comme élément de matelote.

**CHEVAL (Viande de).** — Bien que la viande de cheval soit moins savoureuse que celle du bœuf par exemple, sa consommation augmente continuellement, pour des raisons d'économie.

Plus riche en glycogène que les autres viandes, elle a une saveur douceâtre qui rappellerait celle du chevreuil, chez les animaux jeunes et bien nourris.

Le cheval étant réfractaire à la tuberculose et ne donnant pas asile aux cysticerques du tœnia, on recommande sa chair dans les régimes qui comportent l'usage de viandes crues.

La viande de *mulet*, dont la consommation est des plus restreintes, serait supérieure à celle de l'âne et surtout à celle du cheval, lorsqu'elle ne possède pas de goût musqué.

**CHEVALER.** — Terme de cuisine qui indique l'action de placer symétriquement les uns sur les autres les différents éléments d'un plat.

**CHEVALET.** — Morceau de pain de mie taillé en chevalet et couvert de bardes de lard frais ou beurre sur lequel on place les filets mignons de volaille ou de gibier, pour leur donner pendant leur cuisson une forme correcte.

**CHEVALIER.** — Nom de divers échassiers, oiseaux de passage, dont quelques-uns ont une chair délicate. Se préparent comme les bécasses et bécassines. V. ces mots.

**CHEVEUX D'ANGE.** — Cet apprêt à base de carottes n'est plus guère usité aujourd'hui. Il était très en vogue, il y a quelque cinquante ans, dans le sud-ouest de la France. Son mode de préparation est le suivant : Couper en minces filets, ou julienne fine, 500 grammes de rouge de carottes.

Mettre ces carottes dans un poêlon d'office, ou, à défaut, dans une casserole où l'on aura mis à bouillir de l'eau avec 500 grammes de sucre. L'eau doit être en quantité suffisante pour baigner les carottes. Laisser cuire à ébullition soutenue, jusqu'à réduction des deux tiers du mouillement; ajouter le zeste d'un citron finement haché et quelques gouttes de jus de citron.

Débarrasser cette marmelade dans un compotier ou la mouler dans un moule à charlotte. Démouler après refroidissement complet. On peut aussi parfumer ces carottes à la vanille.

Avec les carottes préparées « en cheveux d'ange », on peut confectionner les entremets suivants : *Bordure Chanilly aux cheveux d'ange, Tartes et tartellettes aux cheveux d'ange.*

On donne aussi le nom de *cheveux d'ange* à une sorte de vermicelle très fin.

**CHÈVRE.** — La chèvre est élevée surtout pour la production laitière. La viande de chèvre, jeune et vierge, est d'un goût agréable, quoique toujours plus dure que celle de mouton; mais on ne sacrifie ordinairement que les animaux âgés, fatigués par une longue lactation. Leur chair est pourtant aussi nutritive que celle du mouton, mais son parfum *sui generis* est des plus désagréables. On consomme surtout la chèvre en Espagne, en Italie et dans le midi de la France, mais pour des raisons qui n'ont rien de gastronomique. Dans les pays de hautes montagnes, on sèche la chair de chèvre à l'air libre : c'est le *bindenfleisch* du canton des Grisons.

**CHEVREAU.** — Le chevreau ou cabri, qui est le petit de la chèvre, ressemble quelque peu à l'agneau.

La chair du chevreau est peu substantielle; elle n'est pas malsaine comme le pensent bien des personnes. Cela a été déclaré officiellement par le Conseil d'hygiène et de salubrité du Département de la Seine, en un rapport dont nous citons quelques extraits : « Il n'est pas prouvé que la viande des chevreaux, même des chevreaux de lait, soit nuisible, quand elle est de bonne nature, et dans des conditions de bonne conservation. Elle ne pourrait, peut-être, devenir nuisible que si l'on en faisait une consommation continue, exceptionnelle. »

Dans la boucherie, on désigne sous le nom de *té-tards*, les chevreaux de lait qui ont de trente à qua-



Une chèvre et son chevreau.

rante jours, les autres, qui ont de trois à quatre mois, sont appelés *broutards*.

Tous les modes de préparation indiqués pour l'agneau de lait sont applicables au chevreau (V. AGNEAU). Cette viande étant assez fade, il convient de la bien condimenter.

**CHEVRET.** — Fromage de Bresse que l'on peut consommer de décembre à avril.

**CHEVRETTE.** — Femelle du chevreuil. Pour la préparation culinaire, voir CHEVREUIL.

**CHEVRETTE.** — Vase de faïence, oblong, à large ouverture, avec un bec saillant et une poignée du côté opposé. Autrefois, seuls les apothicaires avaient le droit de posséder et d'exposer à la fenêtre de leurs officines des vases de cette sorte. Ces vases ont été remplacés par les bocaux rouges ou verts que les pharmaciens placent dans leurs vitrines, ornements qui eux-mêmes tendent à disparaître.

Le mot de chevrette désigne aussi une sorte de trépied en fer sur lequel on place les casseroles et les marmites.

Anciennement, on appelait aussi chevrettes les petits chenets.

**CHEVREUIL.** — Ruminant sauvage qui porte les noms de *faon*, jusqu'à 18 mois, dans les deux sexes; de *brocard* ou de *chevrette*, à deux ans; de *daguet*, ensuite; l'âge se reconnaissant aux andouillers chez le mâle, aux meules chez la femelle.

La chair du chevreuil jeune est une viande délicate, surtout si on ne l'a pas fait mariner; celle des vieux brocards, plus coriace, demande au contraire une



Chevreuil poursuivi par des chiens; tableau de Oudry.

marinade; celle-ci ne doit d'ailleurs pas être prolongée.

**Carré de chevreau.** — Cette pièce se prépare rarement entière. Si on veut la préparer ainsi, on la traite comme la selle de chevreuil, c'est-à-dire qu'on la fait rôtir, au four ou à la broche, en comptant de 12 à 14 minutes au kilo. On accompagne le carré ainsi préparé de sauce poivrade ou de toute autre sauce spéciale au gibier de poil et à la venaison, et de purée de marrons.

C'est sur le carré qu'on détaille les côtelettes ou les noisettes de chevreuil. Ces dernières, toutefois, peuvent aussi être prises sur la noix du cuissot, ou encore, mais plus rarement, sur les filets de la selle.

**Civet de chevreuil.** — On emploie, pour préparer ce civet, que l'on fait comme celui de lièvre (V. ce mot), les épaules, le collet, la poitrine et les hauts de carré de l'animal.

Comme il est rare que l'on puisse avoir le sang du chevreuil, on remplace ce dernier, pour la liaison de la sauce, par du sang de lièvre ou même du sang de lapin.

**Côtelettes de chevreuil.** — Ces côtelettes se prennent sur le carré. Les parer, les aplatir légèrement. Les assaisonner de sel et de poivre et les faire sauter à l'huile brûlante, le plus vivement possible, en les conservant un peu rosées à l'intérieur.

Les dresser en couronne en les alternant avec des croûtons de pain taillés en forme de cœur et frits au beurre. Les saucer avec la sauce indiquée selon le mode d'apprêt choisi, et les garnir selon indication de recette.

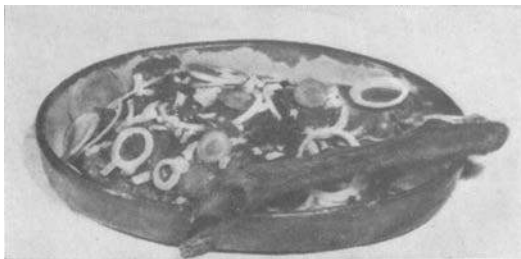
On peut piquer la noix des côtelettes de quelques fins lardons de lard gras disposés en étoile. SI l'on opère avec des côtelettes provenant d'un animal trop vieux, on peut les faire mariner.

**Côtelettes de chevreuil Conti.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes de chevreuil sauce poivrade*. Les dresser en couronne. Garnir le milieu du plat avec de la purée de lentilles. Napper les côtelettes avec la sauce.

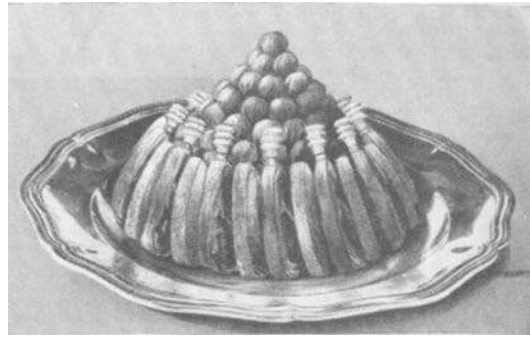
On peut aussi servir la purée de lentilles à part.

**Côtelettes de chevreuil à la crème.** — Assaisonner les côtelettes de sel et de paprika. Les sauter vivement au beurre. Les égoutter. Les dresser en couronne alternées avec des croûtons frits. Les napper de sauce crème que l'on aura préparée ainsi : déglacer le fonds de cuisson des côtelettes d'un décilitre de madère (pour 6 côtelettes). Réduire ce vin. Ajouter 3 décilitres de crème fraîche épaisse. Faire bouillir quelques minutes. Ajouter un filet de jus de citron; passer. Servir avec purée de marrons à part.

**Côtelettes de chevreuil au genièvre.** — Les sauter à l'huile ou au beurre. Les dresser en couronne, en les alternant avec des croûtons frits au beurre. Les napper avec leur fonds de cuisson, déglacé, pour 6 côtelettes, de 2 cuillerées d'eau-de-vie de genièvre, mouillé de 2 décilitres de crème fraîche et d'un décilitre de poivrade, additionné de baies de genévrier écrasées (une ou deux par côtelette), acidulé de quelques gouttes de citron; faire bouillir quelques instants; passer. Servir avec marmelade de pommes très peu sucrée à part.



Marinade de chevreuil. U'hot. Larousse.)



Côtelettes de chevreuil aux marrons.

**Côtelettes de chevreuil aux marrons.** — Préparer les côtelettes ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes de chevreuil poivrade*. Les dresser en couronne, alternées avec des croûtons frits au beurre. Garnir le milieu du plat avec des marrons braisés. Saucer avec sauce poivrade. Papilloter les manches.

**Côtelettes de chevreuil à la minute.** — Sauter vivement les côtelettes à l'huile ou au beurre. Les saupoudrer, pendant qu'elles cuisent, pour 6 pièces, d'une grande cuillerée d'oignon haché très finement. Egoutter les côtelettes, les dresser en couronne, avec croûtons frits. Les napper de leur fonds de cuisson déglacé de 2 cuillerées de cognac et d'un décilitre et demi de sauce poivrade (où, à défaut, de demi-glace légère). Condimenter d'un filet de jus de citron, et ajouter, hors du feu, 75 grammes de beurre. Garnir le milieu du plat avec des champignons émincés passés au beurre.

**Côtelettes de chevreuil poivrade.** — Sauter les côtelettes au beurre ou à l'huile. Déglacer le fonds de cuisson avec un peu de vinaigre. Mouiller de sauce poivrade (V. SAUCES). Dresser les côtelettes en couronne en les alternant avec des croûtons frits. Napper avec la sauce poivrade. Papilloter les manches.

**Côtelettes de chevreuil aux raisins.** — Les sauter à l'huile. Les dresser en couronne, alternées avec des croûtons frits. Mettre dans le sautoir où elles ont cuit des grains de raisins frais épluchés et épépinés, que l'on aura fait macérer dans un peu de cognac (10 grains par côtelette). Mouiller de poivrade légère (ou de demi-glace.) Verser cette sauce sur les côtelettes.

**Côtelettes de chevreuil à la romaine.** — Sauter les côtelettes à l'huile. Les dresser en couronne, en les alternant avec des croûtons frits au beurre. Les napper de sauce romaine (V. SAUCES, sauces brunes), dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des côtelettes déglacé au vin blanc.

Servir avec purée de marrons à part.

**Côtelettes de chevreuil d'Uzès.** — Les sauter vivement à l'huile. Les dresser en couronne sur un plat rond, en les alternant avec des croûtons en cœur, frits à l'huile. Garnir le milieu du plat avec des pommes de terre dauphinées. Napper les côtelettes avec une sauce que l'on aura préparée ainsi : déglacer le sautoir où ont cuit les côtelettes de 4 cuillerées de vinaigre. Mouiller de 2 décilitres et demi de jus brun de veau lié et de 3 décilitres de crème. Réduire, beurrer et passer.

Mettre dans cette sauce une cuillerée de zeste d'orange détaillé en julienne fine, blanchi et égoutté, deux cuillerées d'amandes effilées séchées au four et deux cuillerées de cornichons en julienne courte. Ajouter un filet de jus d'orange et assaisonner de poivre fraîchement moulu.

**Cuissot ou Gigue de chevreuil.** — Parer le cuissot, c'est-à-dire enlever la mince pellicule qui le recouvre sur la partie extérieure. Le piquer de lard

fin. Le faire rôtir au four ou à la broche, en comptant de 12 à 14 minutes au kilo.

Servir avec, à part, de la sauce poivrade (ou toute autre sauce spéciale au gibier de poil), purée de marrons et gelée de groseilles.

**Emincés de chevreuil.** — Se préparent, avec chevreuil de desserte, comme les *Emincés de mouton*. V. MOUTON.

Napper ces émincés avec sauce poivrade, grand veneur, ou chasseur. Servir avec purée de marrons à part et gelée de groseilles.

**Filets mignons de chevreuil.** — En principe, par ce nom, on désigne la mince languette de chair qui se trouve sous l'os de la selle du chevreuil. On peut aussi prendre les filets mignons sur les gros filets de la selle.

Ces filets, après avoir été parés et légèrement aplatis, sont piqués de lard fin et sautés au beurre, ou à l'huile, ou encore grillés et servis avec sauce poivrade et purée de marrons.

On peut aussi appliquer à ces menues pièces tous les modes de préparation indiqués d'autre part pour les *Côtelettes de chevreuil*.

**Hachis de chevreuil.** — Se prépare, avec viande de chevreuil de desserte, comme le *Hachis de mouton* (V. MOUTON). On mouille ce hachis avec de la demi-glace au fumet de gibier.

**Noisettes de chevreuil.** — Ces menues pièces se prennent sur le carré, mais peuvent aussi être prises sur la noix de cuissot ou encore sur les filets de la selle.

Ces noisettes doivent être taillées un peu épaisses et de forme ovale ou ronde.

On les cuit ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes de chevreuil* et on les accompagne de toutes les sauces et garnitures indiquées pour ces dernières.

**Pâté et Terrine de chevreuil.** — Se préparent avec aiguillettes de chevreuil et farce de gibier comme les terrines ou les pâtés de lièvre. V. PÂTÉS et TERRINES.

**Selle de chevreuil.** — Le mot selle s'applique seulement à la partie de l'animal qui se trouve entre les carrés et les cuissots. Néanmoins, on peut laisser adhérer à cette pièce les deux carrés que l'on coupe très courts, du côté de la poitrine.

Dénervier la selle et la piquer de lard fin. La faire rôtir, au four ou à la broche, en comptant de 12 à 14 minutes au kilo.

Servir avec, à part, de la sauce poivrade ou toute autre sauce spéciale au gibier de poil, de la purée de marrons et de la gelée de groseilles.

**Selle de chevreuil à l'allemande.** — Parer et piquer la selle. La faire mariner pendant 12 heures dans une marinade préparée à froid (V. MARINADES). L'éponger et la mettre dans une plaque à rôtir, un peu étroite, dont on aura garni le fond avec les légumes de la marinade. Compter pour la cuisson de 12 à 14 minutes au kilo.

Retirer la selle et la dresser sur le plat de service. Conserver au chaud. Déglacer la plaque de cuisson avec un peu de liquide de la marinade. Faire réduire presque complètement. Ajouter 3 décilitres et demi de crème. Réduire d'un tiers. Ajouter une cuillerée de glace de viande dissoute. Passer cette sauce à l'étamine. La servir en même temps que la selle.

**Selle de chevreuil grand veneur.** — La selle piquée de lard fin. La faire rôtir ainsi qu'il est dit ci-dessus. La dresser sur plat de service. La garnir avec des marrons braisés et des pommes de terre dauphine, disposés en bouquet à chaque bout de plat.

Servir avec sauce grand veneur à part. V. SAUCES.

**CHEVRIER.** — Espèce de haricot flageolet, restant vert; cultivé surtout dans les environs d'Arpajon et qui porte le nom de l'inventeur de cette variété. V. HARICOTS.

**CHEVROTIN.** — Petit ruminant sauvage de l'Inde, du Tibet, et aussi d'Afrique. Il est surtout recher-

ché pour le musc, produit sécrété dans une poche abdominale. Jeune, cet animal est comestible.

Culinaires on applique au chevroton tous les apprêts indiqués pour le chevreau. V. ce mot.

**CHEVROTIN (Fromage).** — Nom donné à un fromage de Savoie que l'on peut consommer de mars à décembre. Les *chevrotins de Moulins* sont de petits fromages du Bourbonnais, bons à consommer de mai à décembre.

**CHEVROTTON DE MÂCON.** — Fromage encore désigné sous le nom de « maçonais », que l'on peut consommer de mai à septembre.

**CHIANTI.** — Vin du Piémont, vendu en fiasco.

**CHICHA.** — Boisson alcoolique du Mexique et de l'Amérique centrale, obtenue par fermentation de la farine de maïs.

**CHICKEN-BROTH (Cuisine anglaise).** — Pour cette soupe de poulet à l'anglaise, voir POTAGES et SOUPES.

**CHICKEN-PIE (Cuisine anglaise).** — Pâté chaud de poulet, que l'on prépare dans un plat à pâté anglais (*pie-dish*) avec volaille dépecée, escalopes minces de veau, tranches de bacon et jaunes d'œufs durs. Le pâté est recouvert d'une abaisse en feuilletage. On le sert dans le plat où il a cuit. V. PÂTÉS, *pâté chaud de poulet à l'anglaise*.

**CHICORÉE.** — Genre de plantes cultivées pour leurs feuilles et dont les deux principales espèces, la *chicorée sauvage* et la *chicorée des jardins*, fournissent, par la culture, un très grand nombre de variétés.

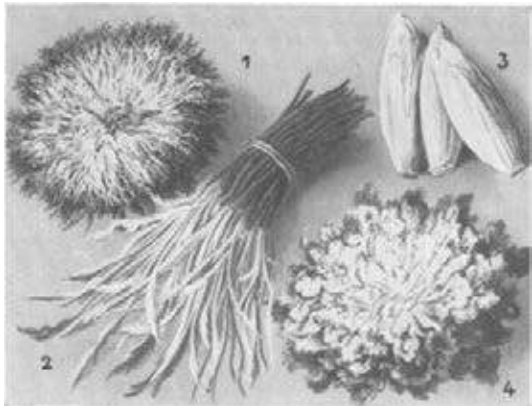
La *chicorée sauvage*, qui pousse spontanément dans les prés, le long des chemins, ne se consomme guère qu'en salade. Encore convient-il, dans ce cas, pour la rendre relativement comestible, de la couper en chiffonnade. Cette salade, très amère, est assez appréciée. On la consomme au printemps.

La *chicorée sauvage* améliorée produit des feuilles charnues et assez tendres. Elle se consomme également en salade, mais peut être aussi braisée ou étuvée au beurre, ainsi qu'il est indiqué pour la *chicorée frisée*.

Les principales variétés sont : Sauvage ordinaire, dite Barbe-de-Capucin (cette dernière doit être soumise à l'étiollement par une culture spéciale pour être livrée à la consommation); Sauvage parisienne; Sauvage améliorée; Sauvage améliorée vénitienne; Sauvage améliorée blonde double.

Les racines des *Chicorées sauvages de Magdebourg* et de *Brunswick*, séchées et torréfiées, fournissent la poudre dite « chicorée » que l'on ajoute au café.

En cuisine, on emploie surtout la chicorée frisée



Quelques variétés de chicorées :  
1. Chicorée frisée fine de Louviers; 2. Chicorée amère dite *Barbe-de-Capucin*; 3. Chicorée Witloof, ou endive; 4. Chicorée scarole, géante maraîchère.

dont il existe un très grand nombre de variétés, dont voici les principales :

**Première saison :** Chicorée frisée très fine; Maraîchère d'été à cœur jaune; Frisée d'été, race parisienne.  
*Scaroles :* Géante maraîchère; Grosse bouclée; Blonde.

**Deuxième et troisième saisons :** Chicorée frisée fine de Rouen; Pancalière; de Meaux; de Ruffec, d'Ollvet.  
*Scaroles :* Ronde à cœur plein; en Cornet.

*Epoque de production :* Avril-novembre.

Les chicorées frisées se préparent braisées, à l'étuvée, ou en purée. On les consomme aussi crues en salade.

En Belgique la chicorée frisée est appelée *endive*.

Généralement la chicorée Witloof est connue sous le nom d'endive. V. ce mot.

Toutes ces variétés de chicorée possèdent des propriétés excitantes, toniques, et diurétiques, mais sont très faiblement nutritives.

**Chicorée à la béchamel.** — La braiser au gras ou l'étuver au maigre. Lui ajouter, au dernier moment, quelques cuillerées de sauce béchamel et une cuillerée de beurre frais. Dresser en légumier.

**Chicorée au beurre.** — La braiser au gras ou l'étuver au maigre. Lui ajouter, au dernier moment, de 50 à 80 grammes de beurre par 500 grammes de légume. Dresser en légumier.

**Chicorée braisée au gras.** — Supprimer les feuilles dures ou trop vertes. Raser les autres à la naissance du trognon. Laver ces feuilles à plusieurs eaux; les égoutter et les blanchir 10 minutes, à grande eau bouillante, salée.

Rafraîchir, égoutter et presser la chicorée; la hacher finement.

La mettre dans une casserole où l'on aura préparé un roux blond (composé, pour 500 grammes de chicorée, de 40 grammes de beurre et 50 grammes de farine); assaisonner de sel, poivre, sucre et muscade râpée. Mouiller de 6 décilitres de bouillon, ou de fonds blanc; mélanger; faire partir sur le feu et cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie.

Terminer selon indication de recette.

**Chicorée à la crème.** — Comme la *Chicorée au beurre*. Terminer avec un décilitre et demi de crème fraîche.

**Chicorée étuvée au maigre.** — La blanchir fortement; la rafraîchir; l'égoutter, presser et hacher.

La mettre dans une casserole avec 50 grammes de beurre pour 500 grammes de chicorée. Assaisonner. Mouiller de 5 à 6 décilitres d'eau et cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie.

Terminer selon indication de recette.

On peut ajouter un roux blond de beurre et farine.

**Chicorée à la flamande.** — Parer et laver la chicorée, la blanchir, l'égoutter et la faire étuver au beurre, sans la hacher. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Chicorée à la crème*.

**Chicorée au gratin.** — Mettre dans un plat à gratin la chicorée braisée, liée de sauce béchamel. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiniser doucement au four.

**Chicorée au jus.** — La braiser au gras. Lui ajouter au dernier moment quelques cuillerées de Jus brun de veau bien corsé.

**Pain de chicorée.** — Lier 500 grammes de chicorée, braisée et bien réduite, avec 3 œufs battus en omelette. Assaisonner de sel, poivre et muscade; mélanger.

Dresser dans un moule à charlotte bien beurré. Cuire au bain-marie, au four, pendant 25 minutes.

Laisser reposer quelques instants avant de démouler. Dresser sur plat rond, napper avec sauce allemande ou sauce crème. V. SAUCES.

**Potage crème de chicorée.** — V. POTAGES.

**Purée de chicorée.** — Passer au tamis la chicorée braisée ou étuvée. La terminer selon indication avec béchamel, velouté réduit ou jus de veau très réduit ou beurre frais. Dresser en légumier.

Pour rendre cette purée plus consistante, on peut lui ajouter le tiers, ou le quart de son poids de purée de pommes de terre.

**Salade de chicorée.** — V. SALADES, *salades vertes*.

**Soufflé de chicorée.** — Passer au tamis 250 grammes de chicorée braisée ou étuvée, très serrée, préparée au gras ou au maigre. Lier de 3 jaunes d'œufs; assaisonner de sel, poivre et muscade, et incorporer, au dernier moment, 3 blancs fouettés très ferme.

Dresser en timbale à soufflé beurrée; lisser la surface et cuire au four, de 15 à 18 minutes. Servir aussitôt.

**Soufflé de chicorée au parmesan.** — Comme ci-dessus; ajouter à la chicorée 50 grammes de parmesan râpé.

**Petits soufflés de chicorée** (Hors-d'œuvre chaud). — Comme ci-dessus; dresser en cassolettes en porcelaine, métal ou papier. Cuire au four de 8 à 10 minutes.

**Subrics de chicorée.** — Se préparent, avec chicorée braisée au gras ou au maigre, comme les *Subrics d'épinards*. V. ce mot.

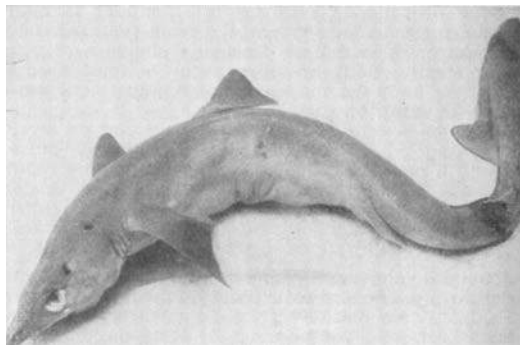
**CHICORÉE À CAFÉ.** — L'emploi de la racine de chicorée sauvage comme succédané ou adultérant du café remonte à 1769, bien peu de temps après que cette boisson devint en vogue. Utilisée d'abord en Sicile, puis en Allemagne, la préparation de cette plante a donné lieu à une industrie importante. Les racines, débitées en *cossettes*, sont torréfiées et réduites en grains plus ou moins gros. On distingue commercialement les semoules « gros-grains », provenant de cossettes triées, les semoules « demi-grains » provenant de petites cossettes, les chicorées « courantes » et en poudre.

La chicorée a une valeur alimentaire plus grande que celle du café, ce qui est de minime importance, vu la faible proportion qu'on en emploie; elle donne une infusion très colorée et jouit de propriétés laxatives. Elle permet d'éviter l'intoxication caféinique qui serait fréquente si l'on abusait de café pur, correctement préparé.

Mais les amateurs n'admettent pas, et ils ont raison, la moindre addition de chicorée dans le café.

**CHIEN.** — Mammifère carnassier domestique, dont la chair est comestible et consommée couramment dans certains pays. Il existe, en Chine, des races de chiens spécialement engraisés pour la table.

**CHIEN DE MER.** — Nom vulgaire de divers poissons, en particulier de la *Grande roussette*, sorte de requin dont la chair est consommée en certaines



Chien de mer ou aiguillât.

régions. Tous les modes d'appâts indiqués pour le thon ou pour l'esturgeon sont applicables au chien de mer.

**CHIENDENT.** — Plante très commune, dont les rhizomes sont utilisés, sous forme d'infusion, comme



Chinois en toile métallique et en tôle percée de trous.  
(Document Dehillerin. Piot. Larousse.)

diurétique. Faire bouillir une demi-heure 20 grammes de racines coupées, dans une quantité suffisante d'eau pour obtenir un litre.

**CHIFFONNADE.** — En cuisine, on appelle ainsi toute plante, herbacée ou autre, que l'on a détaillée en minces lanières. Ce terme s'emploie plus particulièrement pour désigner un mélange d'oseille et de laitue détaillées en julienne fine et fondues au beurre.

La plupart des chiffonnades sont employées comme élément de garniture des potages clairs ou liés.

**Chiffonnade de laitue au beurre.** — Détailler en minces lanières les feuilles d'une laitue dont on aura supprimé les grosses côtes. Mettre cette laitue dans une casserole, ou, pour 250 grammes de laitue, on aura fait fondre 2 cuillerées de beurre. Assaisonner. Cuire doucement jusqu'à ce que soit complètement réduite l'eau de végétation du légume.

**Chiffonnade de laitue à la crème.** — Se prépare comme la *Chiffonnade de laitue au beurre*. Lorsque la laitue est bien fondue, la mouiller de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse, faire réduire.

On peut aussi mouiller cette chiffonnade avec de la sauce crème.

**Chiffonnade mélangée** (Garniture de potages). — Se prépare comme la *Chiffonnade de laitue*, avec un mélange, par parties égales, de feuilles d'oseille et de feuilles de laitue.

**Chiffonnade d'oseille.** — Se prépare avec feuilles d'oseille, comme la chiffonnade de laitue. La chiffonnade d'oseille s'emploie surtout pour la préparation du potage santé.

**CHINOIS.** — Passoire fine de forme conique.

**CHINOIS.** — Nom donné aux petites oranges de Chine, vertes ou jaunes, confites ou conservées à l'eau-de-vie.

**CHIPOLATA.** — Garniture composée de marrons braisés, petits oignons glacés, dés de lard de poitrine, saucisses chipolatas, et facultativement, carottes glacées. V. GARNITURES.

S'applique aux pièces de boucherie et aux volailles.

**CHIPOLATA.** — Originellement ce mot désignait un ragoût de la cuisine italienne, à base d'oignon. Il est également employé pour désigner de petites saucisses dont l'enveloppe est en boyau de mouton.

**CHIQUETER.** — Marquer de légères fentes, à l'aide d'un petit couteau, sur la coupe des vol-au-vent, tourtes, ou gâteaux divers.

**CHLORE.** — Métalloïde qui, sous la forme de chlorure de sodium (V. SEL), entre dans la constitution de la plupart des tissus et des liquides de l'organisme, particulièrement du sang.

Il faut, au cours de certaines maladies, instituer un régime pauvre en sel (régime dit déchloruré) non seulement en supprimant ou en réduisant fortement le sel ajouté à titre de condiment, mais en éliminant les aliments riches en chlore, dont le tableau ci-dessous donne la liste.

Jambon fumé.....	2,06
Viande de bœuf moyen.....	0,11
Viande de mouton.....	0,11
Huîtres.....	0,40
Saumon.....	0,28
Eglefin.....	0,24
Hareng salé.....	17,90
Anchois salé.....	2,81
Caviar salé.....	1,82
Blanc d'œuf.....	0,11
Beurre.....	0,45
Germe d'orge malté.....	0,45
Flocons d'avoine.....	0,12
Pain blanc, moyenne.....	0,42 à 0,47
Emmenthal.....	3,81
Parmesan.....	0,72
Radis noir.....	0,26
Concombres.....	0,37
Céleri en branches.....	0,31

**CHOCOLAT.** — Pâte faite d'amandes de cacao torréfiées, en partie dégraissées, et de sucre.

Un bon chocolat doit être lisse, brillant, sans yeux ni cavités, à cassure nette et d'odeur agréable; il doit fondre entièrement dans l'eau, sans laisser de résidus. Il ne doit pas avoir plus de 50 p. 100 de sucre et ne renfermer aucune farine ou féculé étrangère.

Le chocolat fait uniquement de sucre et de cacao porte le nom de *chocolat de santé*; il existe des chocolats aromatisés, à la vanille, le plus souvent, à la cannelle, dans certains pays, comme en Espagne.

Le chocolat se consomme soit nature, dissous dans l'eau ou dans le lait, soit sous forme de crèmes, d'entremets divers, ainsi que de confiseries.

C'est un aliment très concentré (100 g équivalant à près de 500 calories) qui a la propriété de produire une sensation de réconfort immédiat, dès son absorption, avant que la moindre parcelle ait pu être assimilée, ce qu'il doit à sa teneur en substances aromatiques et stimulantes; c'est aussi un aliment relativement gras, qui amène rapidement la sensation de satiété.

Ces qualités peuvent devenir des défauts si on en fait abus; il faut être très prudent dans son usage, chez les enfants, en particulier; se garder des farines chocolatées dans le jeune âge, qui plaisent à un tel point que les bébés se refusent souvent à manger des bouillies dépourvues de cet aromate lorsqu'ils en ont pris l'habitude.



Fabrication du chocolat d'après l'Encyclopédie. De gauche à droite : ouvrier qui vanne des amandes de cacao; ouvrier qui torréfie du cacao; ouvrier qui pile des amandes; ouvrier qui broie du chocolat.



Un chocolat moyen, de fabrication française, renferme p. 100 :

Eau	2,21
Cendres	1,70
Matières azotées	5,71
Graisses	21,89
Hydrates de carbone	62,48

Il existe des chocolats au lait, renfermant dans la pâte, du lait condensé ou desséché, des chocolats au miel, aux amandes, etc.

Le chocolat à l'ambre, vanté par Brillât-Savarin, est aujourd'hui complètement délaissé, comme les chocolats médicamenteux des anciens Codex.

« Le chocolat, dit Brillât-Savarin, est un reconstituant des plus actifs. Que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit passer à dormir;



Une fabrique de chocolat : mise en moules de la pâte. (Phot. J. Boyer.)

que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à supporter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser; que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré (V. AMBRE) à raison de 60 à 72 grains d'ambre par demi-kilo, et ils verront merveilles. » Le grain, mesure ancienne, équivalait à environ la 20<sup>e</sup> partie d'un gramme, et notons qu'il s'agit de l'ambre gris, substance grisâtre exhalant une odeur analogue à celle du musc, et non de l'ambre jaune ou succin, qui est une chose toute différente.

Pour augmenter la succulence du chocolat, Brillât-Savarin divulgue le secret qui lui avait été révélé par M<sup>me</sup> d'Arrestrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley : « Quand vous voudrez prendre du bon chocolat, disait cette gourmande religieuse, faites-le faire dès la veille, dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la nuit le concentre et lui donne un velouté qui le rend bien meilleur. »

**Apprêts divers du chocolat.** — Voir les mots : Crème au chocolat; Glace au chocolat; Mousse au chocolat; Pouding au chocolat; Soufflé au chocolat.

**Préparation du chocolat.** — Pour une tasse à déjeuner de liquide, il faut 40 grammes de très bon chocolat. Dans une casserole tenue au chaud, mettre le chocolat en morceaux avec une petite quantité d'eau ou de lait chaud, couvrir, laisser amollir, retirer du feu, réduire le chocolat en pâte très lisse à l'aide d'un petit fouet ou d'une cuiller de bois; ajouter d'abord deux ou trois cuillerées de liquide bouillant (eau ou lait) pour bien délayer la pâte, puis le reste du liquide toujours bouillant tout en continuant de mélanger. Pour conserver tout son parfum au chocolat (de même qu'au cacao) on ne doit jamais le faire bouillir.

**CHOESELS** (Cuisine belge). — Ragoût composé de tripes et surtout de fagoue (pancréas).

Nettoyé et dégagé de sa graisse, le pancréas ressemble à la viande dont il a la coloration, mais il est aplati et allongé. Celui du bœuf, plus spécialement employé pour la préparation des choesels, pèse à peine 500 grammes.

Or, eu égard à la largesse avec laquelle on sert la portion (en Belgique, à Bruxelles spécialement), on peut se demander, avec raison, combien de bêtes à cornes il faudrait abattre chaque semaine pour alimenter les innombrables restaurants improvisés où l'on débite, de sept heures à minuit, le plat cher aux Bruxellois [et qui, d'une façon toute particulière, se consomme à Bruxelles en décembre].

De là à conclure que l'on est exposé à rencontrer, le plus souvent, des choesels de contrebande, il n'y a qu'un pas. Et cependant, rien n'est moins exact : on mange partout le mets authentique, tel que la recette nous l'a transmis; seulement, l'insuffisant pancréas est renforcé, fort agréablement

d'ailleurs, par d'autres parties tout aussi délicates de l'anatomie animale, qui, outre l'abondance, apportent à la saveur du mets leurs qualités respectives. C'est ainsi que figurent avec honneur dans les choesels la queue et le rognon de bœuf, des quenelles de ris de veau, la poitrine et les pieds du mouton.

Comme bien l'on pense, si la base fondamentale de cette préparation reste toujours invariable, la manière varie avec chaque cuisinier qui l'entreprend.

Le plus généralement, l'assaisonnement consiste en oignons, thym, laurier, clous de girofle, noix de muscade, poivre et sel; la sauce est liée avec un bon verre de madère ou, pour les grands amateurs, de lambic.

**Choesels à la bruxelloise.** — Mettre dans un sautoir 100 grammes de graisse de rôti clarifiée, brûlante, une queue de bœuf divisée en tronçons et 2 ris de génisses,

faire revenir doucement pendant 45 minutes. Ajouter alors au ragoût un kilo de poitrine de veau, détaillée en morceaux réguliers et 150 grammes d'oignons émincés. Faire revenir encore en remuant toujours pendant 30 minutes. Ajouter alors un rognon de bœuf détaillé en gros morceaux. Lorsque ce rognon est bien raidi, mouiller le ragoût de 3 décilitres de lambic (bière de Belgique). Mettre un fort bouquet garni. Assaisonner de sel et d'une pointe de Cayenne.

Cuire doucement pendant 30 minutes. Ajouter alors les choesels (pancréas du bœuf). Compléter le mouillement avec une bouteille de lambic et 5 décilitres de cuisson de champignons. (Recette de Paul Bouillard.)

**CHOLESTÉRINE.** — Substance grasse, élaborée par le foie, et dont il faut éviter l'excès chez les athéromeux, les artérioscléreux, les goutteux, les malades du foie.

Teneur en cholestérine des principaux aliments :

Jaune d'œuf	20 p. 1000
Cervelle	20 —
Mou de veau	4,50 —
Rognon de veau	3,50 —
Ris de veau	2,80 —
Foie de veau	2,50 —
Cœur de veau	1,50 —
Beurre	4 —

Les autres aliments en renferment moins de 1 p. 1000.

Dans les végétaux, on trouve des substances très voisines de la cholestérine, la phytostérine, et l'ergostérine; aussi faut-il exclure des régimes qui veulent

réduire l'apport de cholestéline ceux qui sont particulièrement riches de ces substances, comme les légumineuses (pois, pois chiches, haricots, fèves, lentilles) et les champignons.

**CHOPE.** — Gobelet de verre ou de grès, contenant environ un tiers de litre, dans lequel on boit la bière.

**CHOPINE.** — Ancienne mesure pour le vin, correspondant sensiblement à un demi-litre.

**CHOPINER.** — En terme d'argot, boire longuement.

**CHORIZOS D'ESTRAIHADURE.** — Saucisses pimentées, très employées en Espagne.

« Parez un filet de porc frais, ajoutez autant de panne et de foie de cochon; hachez le tout ensemble et pilez-le. Assaisonnez de sel, épices, piments doux rouges, une pincée de poivre de Cayenne, quelques grains de genièvre piles et tamisés. Lorsque le tout sera bien mêlé, ajoutez-y quelques cuillerées de purée de tomates bien réduite, et entonnez cette préparation dans des boyaux bien dégorgés. Ficelez de la longueur d'un cervelas; frottez chacun de bonne huile; et pendez-les dans la cheminée pendant 6 à 7 jours.

« Chaque soir, en couvrant le feu, jetez-y quelques poignées de genièvre. Ces petits saucissons qu'en Espagne on fait cuire avec des garbanzos (pois chiches) sont excellents. » (Recette de Plumerey.)

**CHOU.** — L'espèce type semble être originaire d'Europe, et antérieure aux invasions aryennes. Très estimé des Grecs et surtout des Romains, le chou paraît avoir été inconnu des Hébreux; la bible ne le mentionne pas.

A l'exception du chou marin, il n'en existe plus aucune espèce à l'état sauvage.

D'innombrables variétés ont été créées par la culture, qui comprennent : les choux verts, les choux pommés, les choux-fleurs, les choux brocolis, les choux de Bruxelles, les choux rouges, les choux-raves et les choux navets.

**Choux vepts.** — Ils sont à feuilles cloquées, non pommés, parfois à feuilles frisées (choux de Milan, de Savoie) qui n'apparaissent qu'au xvii<sup>e</sup> siècle.

Parmi les nombreuses variétés de choux verts frisés, nous mentionnerons les suivantes :

*Chou frisé d'hiver (brocoli de la halle) ; frisé vert grand; extra-frisé ; demi-nain vert; frisé vert à pied court; frisé rouge grand.*

**Choux pommés.** — Principales variétés :

**CHOUX CABUS :** *express d'Etampes*, (très précoce à grosse pomme), *bacalan de Bennes*, *bacalan hâtif*, *joanet hâtif*, tous les *cœurs de bœuf*.

**CHOUX MILANS :** *de la Saint-Jean*, *petit de Dieppe*, *cœur de bœuf frisé*, *cœur hâtif*.

*Chou rouge foncé hâtif.*

Deuxième saison : **CHOUX CABUS :** *très gros de Lorraine*, *Joanet gros*, *primo*, *de Boston*, *de Saint-Denis*, *quintal*.

**CHOUX MILANS :** *hâtifs d'Aubervilliers*, *gros des Vertus*.

**CHOUX BOUGES :** *gros tête de nègre*.

Troisième saison : **choux cabus**, *de Noël*, *de Vaugirard*, *d'hiver*.

**CHOUX MILANS :** *milan de Pontoise*, *de Belleville*, *de Saint-Brice*, *tardif de mars*.

**Choux-fleurs.** — D'origine orientale, connus en Italie depuis le xv<sup>e</sup> siècle, utilisés pour leur inflorescence. Aliment très délicat, qui doit toujours être acheté avec ses feuilles vertes (d'ailleurs comestibles), qui en indiquent la fraîcheur.

Principales variétés : Première saison : *Boule-de-neige*, *nain très hâtif*, *extra-hâtif*, *parisien*, *merveille de toutes saisons*.

Deuxième saison : *Demi-dur de Paris*, *Lenormand*, *perfection de Massy*.

Troisième saison : *maltais*, *géant d'automne* (géant de Naples hâtif), *d'Alger*, *Leckerf*, *amélioré d'Orgeval*, *incomparable*.

Epoque de production : mai-novembre.

**Choux brocolis.** — On consomme les tiges fleuries développées à l'aisselle des feuilles avant leur épanouissement, on les appelle aussi *choux-asperges*.

Les principales variétés sont : *brocoli d'Angers*, *brocoli de Saint-Laud*, *brocoli de Roscoff hâtif* et *tardif*, *brocoli blanc hâtif*, *brocoli violet*, *brocoli branchu violet*.

Préparation culinaire du chou brocoli : Tous les modes de préparation indiqués pour le chou-fleur sont applicables au chou brocoli.

La fleur de ce chou est généralement très petite. Dans certaines variétés, elle est même à peine plus grosse qu'une noisette. Aussi consomme-t-on ces choux en totalité, feuilles et fleurs.

**Choux de Bruxelles.** — On utilise les bourgeons



Principales espèces de choux :

1. Chou de Bruxelles; 2. Chou-navet blanc à collet vert; 3. Chou-navet rutabaga à collet rouge; 4. Chou-rave blanc lisse à courte feuille; 5. Chou-rave blanc hâtif de Vienne; 6. Chou de Milan; 7. Chou cœur de bœuf.

développés dans l'aisselle des feuilles, depuis octobre jusqu'à fin mars.

Principales variétés : *ordinaire*, *demi-nain*, *de la Halle*, *race de Rosny*.

Epoque de production : automne-hiver.

**Choux rouges.** — Ils sont habituellement pommés, à feuilles violacées.

**Choux-raves.** — Ce ne sont pas à proprement parler des racines, mais un renflement de la tige, au-dessus de la terre, sous forme de boule charnue et moelleuse, dont certaines variétés sont assez délicates. Principales variétés : *Blanc hâtif*, *blanc Goliath*, *violet hâtif*.

Epoque de production : juillet-octobre.

**Choux-navets.** — A racine enfoncée en terre, dont il existe deux variétés, l'une à chair blanche, le chou-navet proprement dit, et le rutabaga, à chair jaune, moins utilisé dans l'alimentation humaine.

Principales variétés : *Chou-navet blanc*, *blanc lisse à courte feuille*, *chou-navet (rutabaga jaune plat)*, *à collet vert*, *champion*, *ovale*.

Epoque de production : octobre.



Chou farci. (Phot. Larousse.)

**EMPLOI DES CHOUX DIVERS EN CUISINE.** — Les diverses variétés de choux blancs sont presque uniquement employées pour la préparation de la choucroute. On peut appliquer néanmoins à ces choux tous les modes de cuisson indiqués pour les choux verts pommés et les choux frisés non pommés.

Les choux verts pommés et les choux frisés non pommés se font braiser. On les emploie aussi comme élément des soupes paysannes et des potées.

Les choux rouges se font également braiser, mais ne sont généralement pas blanchis avant d'être préparés ainsi. Ces choux se servent aussi crus, comme hors-d'œuvre, détaillés en julienne, marines avec vinaigre et aromates.

**CHOUX VERTS.** — Chou vert à l'anglaise. — Détailler en quartiers un chou vert pommé. Enlever le trognon de ces quartiers, ainsi que les grosses côtes de feuilles extérieures. Le cuire à l'eau salée. L'égoutte, le presser fortement, entre deux assiettes, afin d'en extraire toute l'eau de cuisson. Détailler cette galette de chou en morceaux carrés ou en losanges.

Le chou vert préparé ainsi se sert comme légume avec beurre fondu ou comme garniture.

Chou vert braisé. — Diviser un chou de grosseur moyenne en quartiers, le blanchir, rafraîchir et égoutter.

Défaire les quartiers de chou; parer les feuilles pour enlever les grosses côtes. Assaisonner de sel, poivre, muscade râpée. Mettre dans une casserole profonde, foncée de bardes de lard. Garnir d'un oignon piqué d'un clou de girofle, d'une grosse carotte en quartiers et d'un bouquet garni. Mouiller avec du bouillon assez gras (si le bouillon n'est pas gras, ajouter 3 cuillerées de graisse). Couvrir de bardes de lard gras. Paire partir sur le fourneau. Couvrir; cuire au four, à chaleur douce. Une heure et demie de cuisson, environ.

On peut ajouter aux choux un morceau de lard maigre fortement blanchi.

Le chou braisé peut se servir comme légume, mais, plus habituellement, on l'emploie comme élément de garniture.

Chou vert farci. — Blanchir à l'eau salée un chou pommé entier. Le rafraîchir, l'égoutter, en enlever le trognon.

Mettre le chou sur une serviette mouillée, pressée et bien étalée sur la table ou sur un morceau de mousseline, pour pouvoir le bien enfermer. Ouvrir le chou en écartant les feuilles une à une et en commençant par les feuilles de l'extérieur. Mettre dans le chou, au milieu du cœur, une boule de farce (farce fine de porc, ou autre). Refermer sur cette boule de farce les feuilles du cœur.

Etaler sur chacune des autres feuilles une couche de la farce indiquée, et remettre ces feuilles sur le cœur du chou, de façon à reformer le légume. Envelopper le chou de bardes de lard gras; l'enfermer dans le linge; le ficeler. Le mettre dans une braisière foncée de couennes de lard et de carottes et oignons en rouelles. Mouiller, à

hauteur du chou, avec du bouillon gras. Faire braiser doucement pendant une heure et demie environ.

Égoutter le chou, le déballer, et débarrasser. Le dresser sur un plat rond; l'arroser de son fonds de cuisson réduit additionné ou non de demi-glace, et servir avec, à part, le restant du fonds de cuisson.

On peut aussi procéder ainsi : le chou étant ouvert, retirer toutes les parties du cœur. Hacher ces feuilles tendres et les mélanger avec la farce indiquée. Avec cette composition farcir le chou ainsi qu'il est dit ci-dessus, et le faire braiser.

Chou vert farci en ballottine. — Etaler sur le linge recouvert de bardes de lard, en les plaçant les unes sur les autres, et en formant un rectangle, les feuilles de chou blanchies, égouttées et épongées. Sur ce rectangle mettre la farce indiquée, façonnée en rouleau. Envelopper cette farce avec les feuilles de chou; enfermer dans le linge, ficeler. Faire braiser ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Ces ballottines de chou s'emploient, après avoir été détaillées en tranches épaisses, comme garniture de grosses pièces de boucherie.

Chou farci à la provençale ou sou-fassum (Cuisine niçoise). — Détacher les grandes feuilles d'un gros chou vert que préalablement on aura fait blanchir 8 minutes à l'eau salée, rafraîchi et égoutté.

Enlever les côtes de ces feuilles et mettre ces dernières, bien étalées à plat, sur un filet ou sur un morceau de linge fin mouillé, pressé, tendu sur la table.

Hacher les feuilles de l'intérieur du chou. Avec ces feuilles hachées, farcir les grandes feuilles en ajoutant les éléments suivants que l'on disposera par couches : 250 grammes de feuilles de bette blanchies; 200 grammes de lard maigre détaillé en dés et rissolé; 100 grammes d'oignon haché fondu au beurre; 2 grosses tomates pelées, pressées, concassées; 100 grammes de riz blanchi; 125 grammes de petits pois frais; 750 grammes de chair à saucisses condimentée d'une pointe d'ail râpé.

Sur cette composition façonnée en forme de grosse boule replier les feuilles de chou, de manière à la bien enfermer. Fermer le filet en tirant sur les extrémités ou enfermer le chou dans la mousseline et le ficeler.

Plonger le chou dans un pot-au-feu préparé selon la méthode habituelle, mais avec viande de mouton au lieu de viande de bœuf. Cuire à très légère ébullition pendant 3 heures et demie, environ.

Égoutter le chou; dresser sur plat rond. Arroser de quelques cuillerées du bouillon de cuisson.

*Nota.* — Ce plat, qui appartient en propre au fond de la cuisine niçoise, peut être servi isolément, comme légume, mais le plus souvent est servi avec le bouillon du pot-au-feu dans lequel le chou a cuit.

Chou vert mariné. — Se prépare comme le chou rouge mariné.

Petits choux pour garniture. — Diviser un gros chou en quartiers; le laver, le faire blanchir 8 à 10 minutes à l'eau salée, le rafraîchir et égoutter.



Petits choux farcis pour garnitures. (Phot. Larousse.)

Détacher toutes les feuilles, les parer, c'est-à-dire raser les grosses côtes. Avec les feuilles du cœur hachées et mélangées d'une quantité égale d'un hachis quelconque préparer une farce. Mettre gros comme une noix de cette farce sur les feuilles de chou. Rouler ces feuilles en houles, bien serrées. Les faire braiser selon la méthode habituelle.

Les boules de choux farcis sont employées comme garniture de grosses pièces de boucherie braisées ou pochées. On peut les farcir avec toutes sortes de hachis ou de purées.

**Salade de chou vert.** — Détailler le chou en julienne. Le faire blanchir 15 minutes à l'eau salée. Le rafraîchir, l'égoutter et le bien éponger. Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre, comme une salade verte ordinaire.

**CHOU DE MAI.** — Variété de chou très employée en Belgique. Ce chou précoce est également très apprécié en Angleterre où on le désigne sous le nom de chou de printemps (spring cabbage).

Tous les modes de préparations indiqués pour les choux verts sont applicables au chou de mai.

**CHOUX ROUGES.** — **Chou rouge à l'anglaise.** — Se prépare comme le *Chou vert à l'anglaise*.

**Chou rouge à la flamande.** — Détailler en julienne c'est-à-dire en lanières fines, le chou divisé en quartiers, lavé, et dont on aura enlevé le trognon et les grosses côtes.

Assaisonner le chou de sel et poivre et l'arroser de quelques gouttes de vinaigre. Le mettre dans une casserole en terre beurrée. Couvrir, cuire à feu doux. Aux trois quarts de la cuisson ajouter, pour un chou de moyenne grosseur, 3 pommes de reinette, pelées, détaillées en petits quartiers. Assaisonner d'une cuillerée de cassonade ou de sucre en poudre. Achever de cuire le tout ensemble à chaleur douce.

**Chou rouge à la limousine.** — Mettre le chou, détaillé en julienne, dans une casserole en terre. Le mouiller de bouillon; ajouter 4 cuillerées de graisse de porc, et des marrons pelés à cru, divisés en fragments (20 pièces de marrons pour un chou de grosseur moyenne). Assaisonner de sel et poivre; cuire à couvert.

**Chou rouge mariné.** — Détailler en julienne le chou dont on aura enlevé le trognon et les grosses côtes; le mettre dans une terrine; le saupoudrer de sel fin. Laisser macérer 48 heures, en remuant souvent.

Egoutter le chou. Le mettre dans un pot en grès, avec poivre en grains, fragments de laurier et de gousse d'ail. Couvrir de vinaigre que l'on aura fait bouillir et refroidir. Laisser mariner de 24 à 48 heures.

Le chou rouge mariné se sert comme hors-d'œuvre. On le sert aussi comme accompagnement du bœuf bouilli.

**CHOUX-FLEURS.** — **Chou-fleur à l'anglaise.** — Par cette appellation, on entend un chou-fleur cuit à l'eau salée, égoutté, dressé sur serviette, ou sur grille, et servi avec beurre fondu à part.

Suivant la méthode strictement anglaise, le chou-fleur servi ainsi doit être cuit entier et entouré des deux rangées de feuilles tendres qui enveloppent la fleur.

Il est aussi d'usage, en Angleterre, de servir ce chou-fleur dressé sur une tranche épaisse de pain grillé, qui a pour objet d'absorber l'excès d'eau de la cuisson.

*Remarque.* — En cuisine ménagère, où l'on devrait cependant s'efforcer de tirer le meilleur parti des aliments et de leur faire rendre leur maximum de comestibilité, il arrive souvent que l'on supprime, lors de l'épluchage des légumes, une portion considérable des parties parfaitement comestibles. Tel est notamment le cas pour le chou-fleur, dont, presque partout, on se borne à consommer l'inflorescence; -es côtes tendres, les feuilles et le trognon sont cependant excellents. Il suffit de les éplucher convenablement et de les cuire avec la partie blanche.

On peut aussi, à l'aide de ces côtes, feuilles et trognons, préparer des potages, des hors-d'œuvre, etc. Cette utilisation plus complète du légume en diminuera le prix de revient.

**Chou-fleur bouilli, avec sauces diverses** (chaud). — Diviser le chou-fleur cru en petits bouquetons; parer ces bouquetons. Les mettre à cuire à l'eau salée.

Les égoutter; les dresser sur serviette, ou sur grille, en reformant le chou. Garnir de persil frais.

Servir avec l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les légumes bouillis : beurre fondu, crème, hollandaise, sauce blanche, etc.

**Chou-fleur bouilli avec sauces diverses** (froid). — Cuire le chou-fleur ainsi qu'il est dit ci-dessus. L'égoutter, le rafraîchir à l'eau froide. Le dresser comme il est dit ci-dessus. Servir avec sauce vinaigrette, mayonnaise, ou autre sauce froide.

**Chou-fleur au beurre noir ou noisette.** — Dresser sur plat de service le chou-fleur cuit à l'eau salée, bien égoutté, en le montant en dôme. Le saupoudrer de persil haché, l'arroser d'un filet de jus de citron. Au moment de servir, couvrir le chou soit de beurre noir, soit de beurre noisette, selon que le chou est préparé de l'une ou de l'autre de ces manières.

**Chou-fleur à la crème.** — Cuire le chou-fleur ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le faire légèrement étuver au



**Chou-fleur entier et inflorescence détachée (à droite), considérée généralement comme seule comestible. Les feuilles et le trognon peuvent cependant être utilisés.**

beurre. Le dresser en timbale en le reformant. Le napper de sauce crème.

**Chou-fleur en fritots.** — Cuire les bouquetons de chou-fleur à l'eau salée, en les conservant un peu fermes. Les égoutter; les faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, tremper les bouquetons dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate, à part.

**Chou-fleur au gratin.** — Etuver au beurre les bouquetons de chou cuits à l'eau salée, et bien égouttés. Les dresser sur plat à gratin beurré, napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner.

**Chou-fleur à la milanaise.** — Dresser sur plat beurré et saupoudré de parmesan râpé les bouquetons de chou cuits à l'eau salée, égouttés et passés au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de

beurre fondu; gratiner. Au moment de servir, arroser de beurre noisette.

**Chou-fleur Mornay.** — Se prépare comme le *Chou-fleur au gratin*.

**Chou-fleur à la polonaise.** — Dresser le chou-fleur cuit à l'eau, sur plat rond beurré. Le saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil hachés, mélangés. Au moment de servir, verser sur le chou-fleur du beurre noisette dans lequel on aura fait frire de la mie de pain fine (environ 30 g de mie de pain par 100 g de beurre). Servir aussitôt, le beurre devant être très mousseux.

**Chou-fleur sauté au beurre.** — Cuire aux trois quarts le chou-fleur, divisé en petits bouquets. L'égoutter bien à fond. Le mettre dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner de sel et de poivre. Cuire à feu vif en faisant légèrement rissoler le chou-fleur. Dresser en timbale (toujours en reformant le légume). Arroser du beurre de cuisson.

**Pain de chou-fleur.** — Se prépare avec purée de chou-fleur comme le *Pain de chicorée*. V. CHICORÉE.

**Purée de chou-fleur.** — Passer au tamis fin du chou-fleur cuit à l'eau salée, égoutté et séché un peu au four. Chauffer cette purée. Lui ajouter le quart de son poids de purée de pommes de terre. Compléter avec crème fraîche et beurre; assaisonner; bien mélanger.

**Salade de chou-fleur.** — Dresser en saladier le chou-fleur cuit à l'eau salée et bien égoutté. Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Saupoudrer de cerfeuil haché. On peut remplacer le vinaigre par du citron.

**Soufflé de chou-fleur.** — Se prépare, avec chou-fleur cuit à l'eau, passé au tamis fin, comme le *Soufflé de chicorée*. V. CHICORÉE.

CHOUX DE BRUXELLES. — **Choux de Bruxelles à l'anglaise.** — Parer les choux, c'est-à-dire supprimer les feuilles extérieures trop dures ou flétries, et les rogner du côté de la queue. Les laver à grande eau.

Les cuire à l'eau salée; les égoutter bien à fond; les dresser en timbale. Servir avec beurre frais à part.

**Choux de Bruxelles au beurre.** — Les choux de Bruxelles étant aux trois-quarts cuits à l'eau salée et bien égouttés, les mettre dans un sautoir, où l'on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner. Faire étuver doucement au beurre. Servir en timbale.

**Choux de Bruxelles au beurre noisette.** — Dresser en timbale les choux cuits à l'eau salée, et bien égouttés. Au moment de servir, les arroser de quelques gouttes de jus de citron, les couvrir de quelques cuillerées de beurre chauffé à la poêle, jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette.

**Choux de Bruxelles à la crème.** — Étuver au beurre les choux à moitié cuits à l'eau salée et bien égouttés. Les couvrir de crème fraîche bouillie. Achever de faire cuire dans la crème. Beurrer. Dresser en timbale.

On peut aussi les préparer en les mouillant de sauce crème.

**Choux de Bruxelles gratinés au parmesan.** — Les étuver au beurre. Les ranger dans un plat à gratin beurré, saupoudré de parmesan. Couvrir de parmesan râpé; arroser de beurre fondu, gratiner doucement.

**Choux de Bruxelles à l'indienne.** — Les étuver au beurre. Les mouiller de sauce au cari. Dresser dans une bordure de riz cuit à l'indienne.

**Choux de Bruxelles au jus.** — Les étuver au beurre. Les mouiller, en fin de cuisson, de quelques cuillerées de fonds de veau réduit. Faire mijoter. Dresser en timbale.

**Choux de Bruxelles à la milanaise.** — Les cuire à l'eau. Les égoutter bien à fond. Les dresser en dôme sur un plat beurré, saupoudré de fromage râpé. Saupoudrer abondamment de fromage râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner au four. Arroser, au dernier moment, de beurre noisette.

**Choux de Bruxelles Mornay.** — Se préparent, dressés en dôme dans un plat à gratin, comme le chou-fleur Mornay.

**Choux de Bruxelles à la polonaise.** — Se préparent, dressés en timbale, comme le *Chou-fleur à la polonaise*.

**Purée de choux de Bruxelles.** — Se prépare, avec choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre, comme la *Purée de chou-fleur*.

**Choux de Bruxelles sautés au beurre.** — Les cuire à l'eau salée; les égoutter à fond; les mettre dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre; les sauter sur le feu, en les faisant légèrement rissoler; dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Salade de choux de Bruxelles.** — Cuire les choux à l'eau salée; les égoutter bien à fond; les dresser en saladier; les assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre; saupoudrer de cerfeuil haché ou de fournitures à salade.

CHOUX-NAVETS ET RUTABAGAS. — Tous les modes d'apprêts indiqués pour les navets et les raves sont applicables aux choux-navets.

CHOUX-RAVES. — Tous les modes de préparation indiqués pour les navets, et aussi ceux donnés pour le céleri-rave, sont applicables au chou-rave.

**Chou-rave à la paysanne** (Cuisine alsacienne). — Détailler les raves en tranches pas trop minces. Les faire revenir dans du saindoux où, préalablement, on aura fait étuver de l'oignon émincé. Ajouter un morceau de poitrine de porc frais; saler. Mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon. Cuire au four.

CHOU DE CHINE ou PÉ-TSAÏ. — Cette variété de chou, dont la pomme est de forme ovale et à feuilles très serrées, est maintenant assez répandue dans nos régions.

La production est d'août à l'hiver.

Tous les modes de préparations indiqués pour les choux verts pommés lui sont applicables.

On peut aussi les préparer crus en salade, ou marines comme le chou rouge.

**CHOU** (Pâtisserie). — Ce petit gâteau se prépare avec de la pâte à chou, que l'on pousse à la poche, sur une plaque d'office. Le chou qui, toujours, doit être fait de forme ronde, se sert tel quel ou fourré avec une crème ou toute autre composition.

**Pâte à chou.** — La pâte à chou ordinaire (avec laquelle on prépare aussi un grand nombre d'autres gâteaux grands ou petits) se fait de la manière suivante.

PROPORTIONS. — Eau, un l; beurre, 375 g; farine tamisée, 500 g; sel, 16 g; sucre, 25 g; œufs, 16; eau de fleur d'oranger, une forte cuillerée.

MÉTHODE. — Faire bouillir ensemble, dans une casserole à bords élevés, et à fond plat, l'eau, le beurre, le sel et le sucre; lorsque ce mélange bout, retirer la casserole du feu et verser dedans la farine tamisée; bien mélanger. Dessécher le mélange en le travaillant sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la composition se détache bien des parois de la casserole et suinte un peu; ajouter alors à la pâte, hors du feu, les œufs que l'on mettra 2 par 2, et en travaillant toujours vigoureusement, enfin l'eau de fleur d'oranger (ou tout autre parfum).

Nota. — Avec cette pâte on prépare divers gâteaux tels que : éclairs, bâtons de Jacob, Saint-Honoré, profiteroles, etc. C'est également avec cette pâte que l'on fait les beignets soufflés.



Chou de Chine ou Pé-tsaï.

**Dressage et cuisson des choux.** — Pous- ser les choux à la poche, munie d'une douille ronde unie, sur une plaque beurrée, en les plaçant un peu éloignés les uns des autres afin qu'à la cuisson, ils ne collent pas entre eux. Les faire de la grosseur d'une noix, ou, s'ils doivent être servis comme profiteroles, de la grosseur d'une noisette. Les dorer à l'œuf battu. Les cuire au four, à bonne chaleur moyenne, pendant 15 minutes environ.

Ces choux, une fois refroidis, sont garnis soit avec de la crème pâtissière, soit avec toute autre composition indiquée selon la nature de la préparation.

**Choux au café.** — Garnir les choux, une fois cuits, avec de la crème pâtissière parfumée à l'essence de café.

Les choux au café peuvent être glacés au fondant parfumé au café. V. TONDANT.

**Choux à la cévenole.** — Se font comme les *Choux à la crème*. Les garnir, une fois refroidis, avec de la purée de marrons mélangée de crème fouettée, parfumée au kirsch.

**Choux glacés.** — Choux ordinaires fourrés de crème ou de toute autre composition et glacés au sucre cuit au cassé. V. SUCRE, *cuisson du sucre*.

On prépare surtout de cette façon des choux de petites dimensions semblables à ceux dont on garnit le gâteau Saint-Honoré.

Avec les petits choux glacés, on prépare aussi un entremets que l'on ne fait plus guère aujourd'hui, le *Croquemouche de choux*.

**Choux au chocolat.** — Se préparent comme les *Choux au café* avec crème au chocolat.

**Choux à la crème.** — Les choux étant faits ainsi qu'il est dit ci-dessus et refroidis, les ouvrir sur un côté et les garnir intérieurement avec de la crème pâtissière. Refermer les choux et les saupoudrer de sucre glace.

**Choux à la frangipane.** — Comme les *Choux à la crème*, avec crème frangipane. V. CRÊMES.

**Choux à la Chantilly.** — Préparer et faire cuire les choux ainsi qu'il est dit pour les *Choux à la crème*. Les laisser refroidir, les fendre et les remplir de crème Chantilly parfumée à la vanille.

**Choux Montmorency.** — Se font comme les *Choux à la crème*. Fourrer les choux, une fois refroidis, avec un salpicon de cerises, lié de crème pâtissière parfumée au cherry-brandy.

**Choux à la normande.** —

Choux garnis avec de la marmelade de pommes, très serrée, mélangée d'un tiers de son poids de crème pâtissière, parfumée au calvados.



Une assiette de choux.

**CHOU CARAÏBE.** — Racine de

l'arum esculentum. Employé en Asie, en Afrique et cultivé également dans le midi de la France. Se prépare comme le chou-navet ou rutabaga.

**CHOU MARIN.** — Cette plante, qui est très appréciée en Angleterre, est peu connue en France, bien que sa culture y ait été introduite depuis bien longtemps, puisque c'est en 1820 que M. Massey la cultiva dans le potager du roi à Versailles.

Le chou marin ou crambé, dit aussi *sea-kale*, se présente sous l'aspect d'une forte racine de laquelle partent des rosettes de feuilles formées par un pétiole large, épais, présentant à leur extrémité des franges en crêtes arrondies. Ces feuilles sont d'une



Comment on couche les choux sur la plaque à l'aide de la poche à douille. (Phot. Larousse.)

couleur vert pâle, à peu près pareille sur les deux faces.

Ce légume, qui croît à l'état spontané sur une grande partie des côtes d'Europe occidentale, donne un produit particulier, les pétioles des feuilles, dont le goût, après cuisson, rappelle assez celui de la noisette.

On consomme le crambé à la manière des asperges ou des cardons.

**Mode de cuisson.** — Parer et laver les pieds de chou marin. Les botteler par 4 à 6 branches et les cuire à l'eau salée bouillante; égoutter; dresser sur serviette.

Servir avec l'une ou l'autre des sauces habituellement employées pour accompagner les légumes bouillis.

**CHOU PALMISTE.** — Touffe terminale d'un palmier, qui a une saveur rappelant celle de l'artichaut et qu'on mange, soit crue, à la croque-au-sel, soit cuite, de différentes manières. On est obligé de sacrifier l'arbre pour obtenir la partie comestible.

**CHOU-CROUTE.** — Chou finement émincé, ayant fermenté dans une saumure aromatisée de baies de genièvre. La fermentation, qui prive le chou d'une partie de ses matières nutritives, le rend plus digestible. L'indigestibilité attribuée souvent à la choucroute tient surtout aux viandes salées ou fumées et grasses, dont on l'accompagne habituellement.

**Préparation des choux :** Pour cette préparation, employer le *chou quintal* d'Alsace.

Supprimer les feuilles vertes et abimées du tour des choux. Retirer également le trognon. A l'aide du rabot spécial, ou avec un couteau à lame large, détailler les choux en copeaux minces. Bien laver ces copeaux. Les égoutter bien à fond. Les mettre dans les récipients (tonnelets, baquets ou pots en grès) habillés au fond de larges feuilles de chou ou de feuilles de vigne. Disposer les choux par lits, bien tassés, et en saupoudrant chaque lit de gros sel et en les parsemant de baies de genièvre. Mettre une poignée de gros sel sur la dernière couche de chou, compter 1.500 grammes de sel par 100 kilos de chou.

Recouvrir la choucroute d'un linge et sur ce linge, mettre un couvercle rond en bois d'un diamètre plus petit que celui de l'ouverture du récipient. Mettre sur ce couvercle une lourde pierre non poreuse.

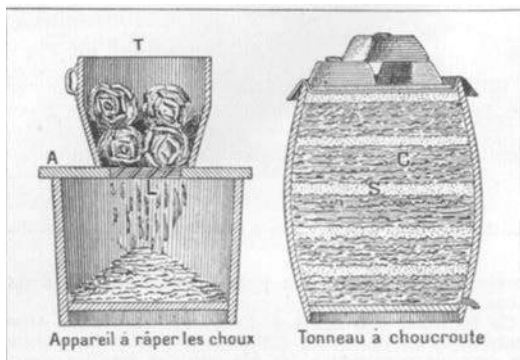
Le lendemain, sous la pression de la pierre, l'eau recouvrira le couvercle de bois. Avoir soin qu'il en soit toujours ainsi. Tenir dans un endroit frais. Lorsque, au bout de 3 semaines environ, il ne se forme plus de mousse au-dessus des choux, la choucroute est prête à consommer. Remplacer le liquide par de l'eau fraîche.

**Nota.** — Chaque fois que l'on enlève de la choucroute, enlever le liquide avec une écuelle de bois, et, après avoir pris la choucroute, remettre en place le

linge, le couvercle et la pierre et ajouter de l'eau fraîche.

**Choucroute à l'alsacienne.** — Paire tremper pendant quelques heures à l'eau froide 2 kilos 500 de choucroute (précaution indispensable si l'on opère avec de la choucroute vieille, mais inutile si, au contraire, on opère avec de la choucroute fraîche).

Egoutter la choucroute en la pressant bien dans les paumes de la main afin d'en extraire toute l'eau. La



Fabrication de la choucroute.

T. Trémie à laquelle on imprime un mouvement de va-et-vient ;  
A. Couvercle formant rabot ; L. Lames du rabot ; C. Couches de chou.  
S. Couches de sel.

délier ensuite, afin qu'elle ne soit pas agglomérée en grumeaux. L'assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu. La mettre dans une braisière tapissée, au fond, de couennes de lard fumé, en lui ajoutant, placés dans la masse, 2 ou 3 oignons, piqués chacun d'un clou de girofle, 3 carottes en quartiers, un fort bouquet garni, 75 grammes de baies de genièvre enséchées dans un morceau de mousseline. Ajouter 300 grammes de lard de poitrine blanchi, une palette de porc fumée (ces articles mis dans la masse de la choucroute), et 150 grammes de graisse d'oie, ou de saindoux.

Mouiller, juste à la hauteur, avec du consommé blanc. Couvrir avec des bardes de lard. Faire bouillir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, pendant 4 heures. Retirer au bout d'une heure de cuisson le lard maigre et la palette de porc.

Lorsque la choucroute est cuite, retirer de la braisière les légumes, le bouquet garni et le sachet de genièvre. La dresser, bien égouttée, soit dans une timbale, soit sur un grand plat creux.

La garnir avec la palette de porc détaillée en escalopes, le lard maigre détaillé en rectangles, des tranches minces de jambon, des saucisses de Strasbourg pochées, des cervelas fumés. Ajouter à cette garniture des pommes de terre tournées en grosses gousses et cuites à l'eau salée ou bien servir ces pommes de terre à part.

Nota. — On peut aussi préparer la choucroute avec d'autres garnitures que celles indiquées dans la recette précédente. Ainsi peut-on mettre à cuire dedans un morceau de plat-de-côte de boeuf que, préalablement, on aura mis au sel (ce plat-de-côte peut aussi être à moitié cuit dans le bouillon blanc avant d'être mis dans la choucroute).

On peut, en place de la palette de porc fumée, mettre à cuire dans la choucroute un morceau de Jambon fumé, ou même, suivant la quantité de choucroute que l'on prépare un jambon fumé entier (préalablement dessalé, et poché au tiers avant d'être mis à cuire dans la choucroute).

On peut enfin mettre à cuire dans la choucroute de l'oie fumée, de l'échiné de porc fumée ou simplement salée.

Toutes ces viandes, dont le rôle est de rendre la choucroute plus savoureuse, doivent être, la plupart,

retirées de la braisière avant la cuisson totale de la préparation.

On prépare la choucroute à la *mode de Francfort*, de la même façon que celle dite à l'alsacienne, mais en remplaçant, dans la garniture, les saucisses de Strasbourg par des saucisses de Francfort.

Il est d'usage, en Alsace, d'accompagner la choucroute, en plus des pommes de terre bouillies, avec de la purée de pois jaunes.

**Choucroute à la strasbourgeoise.** — On désigne souvent sous ce nom la *Choucroute à l'alsacienne* dont la recette est donnée ci-dessus.

**Choucroute pour garniture (au gras).** — Mettre un kilo de choucroute lavée, trempée à l'eau froide et bien pressée, dans une casserole enduite de saindoux, foncée de couennes de lard, d'oignons et de carottes en rouelles. Mettre au milieu de la choucroute un bouquet garni et un sachet contenant une dizaine de baies de genièvre. Mouiller de consommé blanc un peu gras. Assaisonner. Couvrir de couennes de lard. Faire partir sur le fourneau; cuire au four, à couvert, pendant 3 heures.

**Choucroute pour garniture (au maigre).** — Foncer une casserole beurrée de rouelles d'oignons et de carottes. Sur ces légumes, mettre la choucroute lavée, trempée et bien pressée. Assaisonner, ajouter un bouquet garni et un sachet de genièvre. Mouiller avec de l'eau. Couvrir d'une feuille de papier d'office beurrée. Cuire comme il est dit ci-dessus.

**Choucroute pour garniture de potage.** — Cuire doucement au consommé blanc la choucroute lavée, trempée et bien pressée.

Egoutter cette choucroute et l'ajouter au potage une fois celui-ci terminé.

**Choucroute en salade à l'allemande.** — Cuire la choucroute au consommé blanc ou à l'eau, avec de gros oignons entiers. La choucroute étant cuite, retirer les oignons et les détailler en petits dés.

Les ajouter à la choucroute bien égouttée; assai-



Préparation en grand de la choucroute : mise en cuvier des choux râpés et du sel. (Phot. J. Boyer.)

sonner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Bien mélanger. Dresser en saladier, la salade montée en dôme. Garnir de quartiers d'oeufs durs et de rondelles de betteraves cuites.

**CHRISTENING-CAKE** (Pâtisserie anglaise). — Le christening-cake, ou gâteau de baptême, se prépare avec de la pâte à plum-cake. Voir cette recette au mot GÂTEAU, *gâteaux anglais*. V. planche en couleurs GÂTEAUX SYMBOLIQUES.

**CHRISTMAS-CAKE** (Pâtisserie anglaise). — Ce gâteau, que l'on mange en Angleterre à la Noël, se prépare avec de la pâte à plum-cake. V. GÂTEAUX, *gâteaux symboliques*.

**CHRYSTANTHÈME.** — Plante rustique qui se trouve dans les champs de céréales et dont la culture a réussi à faire une des plus belles fleurs d'ornement. Les pétales, qui sont comestibles, servent à préparer des salades originales. Leur goût rappelle celui du cresson.

**CHUTNEY.** — Condiment anglais d'origine indienne que l'on trouve tout prêt dans le commerce. On fait grand usage de ce condiment dans la cuisine anglaise où on le consomme comme assaisonnement de la viande froide, à la façon de la moutarde.

Ce produit est une espèce de purée faite avec des raisins de Malaga épépinés, piles au mortier avec ail, échalotes, piments, pommes fruits, moutarde, cassonade et vinaigre.

De ce condiment, dont le goût est assez étrange, les vrais gourmands n'usent guère, car il dénature complètement la saveur des mets auxquels on l'ajoute.

**PRÉPARATION.** — Mettre dans un litre de vinaigre blanc bouillant 1500 grammes de pommes aigres, pelées et émincées. Les faire cuire. Leur ajouter 500 grammes de cassonade, 30 grammes de piments « Chili » émincés finement, 200 grammes de raisins de Malaga épépinés, 200 grammes de raisins de Smyrne et 100 grammes de raisins de Corinthe triés et lavés, 500 grammes de cédrat confit émincé finement, 500 grammes de gingembre confit coupé en gros dés, 2 gousses d'ail écrasées. Assaisonner de 30 grammes de sel, de 125 grammes de graines de moutarde et 15 grammes de gingembre en poudre. Ajouter, si la chose est possible, 500 grammes de mangues de conserve. Cuire tous ces articles pendant 8 minutes environ. Mettre cette composition, chaude, dans des bocaux que préalablement on aura fait chauffer à l'eau bouillante et que l'on bouchera avec des rondelles de liège que l'on aura fait bouillir pendant 8 minutes.

Pour cette conserve, il faut employer de préférence des bocaux spéciaux fermant hermétiquement, grâce à la rondelle de caoutchouc placée sur le bord du goulot, et au couvercle qui est maintenu sur le bocal à l'aide d'un ressort. On retire ce ressort de pression quand la conserve est refroidie. Le chutney s'emploie comme la moutarde.

**CIBOULE.** — Plante vivace, voisine de l'oignon, mais tandis que l'oignon jeune a les feuilles d'un vert pâle et blanchâtres près du sol, celles de la ciboule sont vert foncé sur toute leur longueur.

On trouve les ciboules sur les marchés au printemps.

Les principales variétés sont : la *ciboule commune*, la *blanche hâtive*, la *Saint-Jacques*.

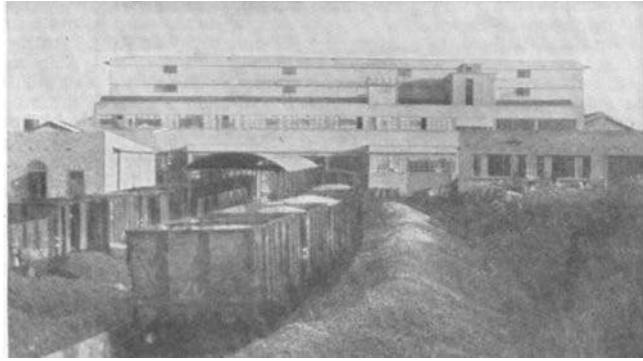
On l'emploie comme la ciboulette (dont elle diffère seulement par sa grosseur) comme condiment culinaire. On la consomme surtout à cru, finement émincée pour assaisonner les salades vertes.

**CIBOULETTE, CIVETTE.**

— La ciboulette, que l'on appelle aussi *Civette appétit*, s'emploie comme la ciboule, comme condiment culinaire. On l'utilise surtout pour l'assaisonnement des salades vertes.

**CICUTAIRE BULBEUSE.** — Variété de ciguë dont les racines, coupées en rouelles, sont mangées en salade, particulièrement en Autriche et en Prusse.

**CIDRE.** — Boisson fermentée à base de pommes. Cette boisson était déjà fabriquée en Normandie au xiii<sup>e</sup> siècle, et est mentionnée dans les Capitulaires de Charlemagne. On emploie pour sa fabrication des



Arrivée des pommes par wagons dans une cidrerie. (*Caumont et fils.*)

pommes spéciales, douces, acides et acerbes, dont les espèces, sélectionnées par la culture, ont donné la réputation de certains crus. Il existe des espèces hâtives et tardives. D'une façon générale, un bon cidre est fait avec 1/3 de pommes douces et 2/3 de pommes amères et acides. Les pommes hâtives sont généralement pressées dès leur maturité; les autres doivent être conservées au grenier et non en tas, au pied des arbres, contrairement à certains préjugés; il y a toujours avantage à employer des fruits mûrs et à éliminer les pommes pourries, comme le montre le tableau suivant.

**COMPOSITION DES POMMES À CIDRE**

	EAU	SUCRE	ACIDES
Vertes .....	85,50	4,90	0,49
Mûres .....	83,20	11	0,50
Blettes .....	63,55	7,95	0,60

Les pommes sont concassées puis pressées; le marc est soumis à un second pressurage, après avoir été arrosé d'eau.

La fermentation s'établit comme celle du vin. Le cidre est sujet aux mêmes maladies que le vin, et les mêmes remèdes lui sont applicables.

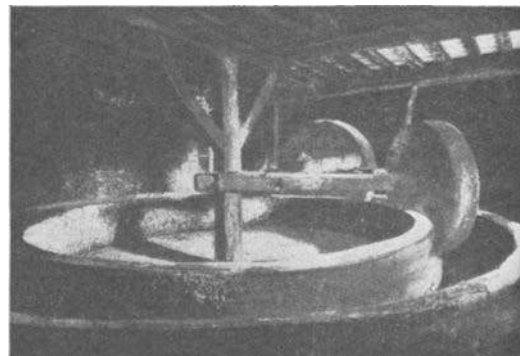
Le moût de cidre a la composition suivante (p. 1 000) :

Eau.....	800
Sucre alcoolisable.....	173
Tanin.....	5
Mucilage, pectine.....	12
Acides libres.....	1,07
Substances minérales.....	1,75
Albumines.....	5

Pour être vendu comme « cidre », ce liquide doit renfermer un minimum de 3 p. 100 d'alcool en



Ciboule et ciboulette.



Tour à piler les pommes dans une cidrerie de campagne.

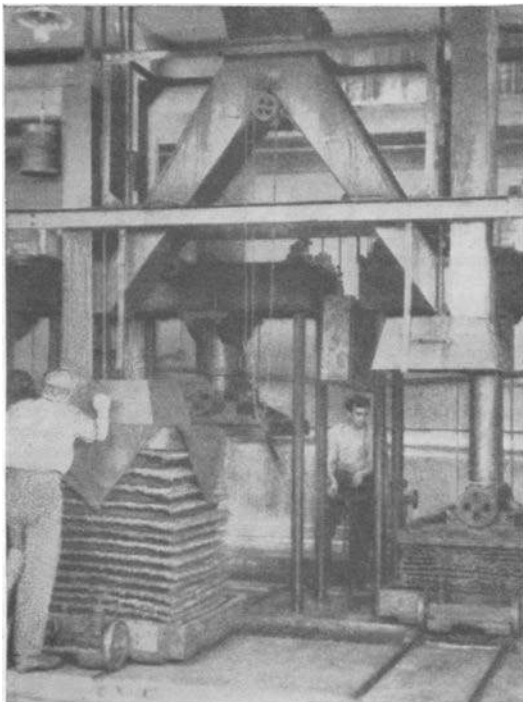


volume, présenter 18 grammes d'extrait par litre et 1,7 gramme de cendre.

Au dessous de cette composition, il doit être vendu comme « boisson ».

Il existe différentes variétés commerciales de cidre : le *cidre doux*, ou fait, et le *cidre bouché*, mousseux ou non, selon qu'il a été mis en bouteilles avant ou après la fermentation complète en fûts.

C'est une boisson très rafraîchissante, généralement moins alcoolisée que le vin, moins tonique que lui et qui est particulièrement recommandée aux gouteux et aux malades atteints de gravelle.



Presses dans une cidrerie moderne. (Caumont et fils.)

**CIERGE ÉPINEUX.** — Arbre de la Guyane (sorte de cactus) dont le fruit comestible sert à faire des gelées.

**CIERNIKIS.** — Menue préparation de la cuisine russe que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud. Se sert, en Russie, dans le *zakouski*. V. *HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds*.

**CIERP DE LUCHON.** — Promage des Pyrénées que l'on peut consommer de novembre à mai.

**CIGALE.** — Insecte commun dans les pays méridionaux. Si l'on en croit Aristote, les Grecs étaient friands des cigales et de leurs larves.

**CIGARE-CIGARETTE.** — Considéré uniquement du point de vue gastronomique, le tabac termine et complète agréablement un repas, pour ceux qui en sont amateurs. Son usage, avant le repas, et même pendant, est une hérésie et détruit toute finesse de goût.

Les dégustateurs professionnels sont obligés d'y renoncer d'une façon absolue.

**CIGUË.** — Nom de plusieurs plantes vénéneuses de la famille des ombellifères. La toxicité de certaines d'entre elles a été fort exagérée. La *grande ciguë* (qui pourrait à la rigueur être confondue avec le persil) étant actuellement peu toxique, il paraît peu possible que Socrate ait été empoisonné uniquement avec le suc de cette plante.

La *petite ciguë* se distingue du persil et du cerfeuil, avec lesquels on peut la confondre, par ses feuilles plus épaisses et plus grandes, marbrées de noir ou de violet à la face inférieure et sur les côtés et surtout par l'odeur vireuse qu'elle dégage lorsqu'on la froisse. On lui attribue quelques intoxications, mais, comme pour l'espèce précédente, sa toxicité a été exagérée.

**CIMIER.** — Partie postérieure du bœuf et de certaines bêtes fauves. Ce mot, peu employé pour le bœuf, l'est surtout pour le daim. Le cimier comprend la partie postérieure de la croupe et la base de la queue et correspond sensiblement, chez le bœuf, à l'ensemble du romsteck, de la culotte et du gîte à la noix. Il se prépare comme ces pièces. V. *BŒUF*.

**CINNAMOME.** — Nom donné autrefois à un aromate qui est probablement la cannelle.

**CIRE.** — Produit de transformation du miel absorbé par l'abeille ouvrière, qui l'emploie pour fabriquer les cloisons alvéolaires des gâteaux de miel et les parois de la ruche.

Par analogie on donne le nom de *cires végétales* à des substances extraites de certains végétaux, en particulier de certains palmiers.

**CIRON.** — Nom vulgaire de tous les animalcules qui vivent dans les matières alimentaires, comme dans le fromage, et dans les détritits.

**CISELER.** — Paire des incisions peu profondes sur le dos d'un poisson, afin d'en faciliter la cuisson, sur le gril ou de toute autre façon.

Ciseler une plante herbacée quelconque pour la détailler en julienne ou en chiffonnade. V. *JULIENNE*.

**CITERNE.** — Réservoir destiné à recevoir et à conserver l'eau de pluie. L'eau des citernes est habituellement d'assez mauvaise qualité, parce que la pluie, souillée par les poussières de l'atmosphère, a ensuite entraîné toutes celles qui se trouvaient sur les toits où elle est recueillie. Elle est plus pure si on a soin, par un dispositif très simple, de ne recueillir l'eau pluviale qu'au bout d'un certain temps, lorsque les toits ont été lavés.

**CITRIQUE (Acide).** — Acide organique que l'on trouve, non seulement dans les citrons, mais dans un grand nombre de fruits (oranges, groseilles, framboises, etc.) et dans quelques autres plantes.

On l'extrait du jus de citron, ou on le prépare industriellement par une fermentation spéciale du glucose. Il se présente sous forme de prismes blancs assez volumineux, cassants, à saveur très acide mais agréable, très solubles dans l'eau. Il se conserve très bien à l'état sec, mais ses solutions sont rapidement envahies par des moisissures.

On emploie l'acide citrique pour faire de la limonade. Il entre également dans la composition des sirops d'orange, de citron, etc.

Sirop d'acide citrique. — V. *SIROPS*.

**CITRON.** — Fruit très acide et très parfumé du citronnier, originaire de l'Inde, qui croît en pleine terre dans la région méditerranéenne.

Les meilleurs citrons sont ceux que l'on récolte en Sicile, à Malte, au Portugal. Ceux récoltés en Espagne, en Tunisie, en Italie et en Provence sont également très estimés. Les meilleurs dans toutes ces variétés sont ceux dits de « première fleur » (octobre à décembre) et ceux de « seconde fleur » (mars et avril).

Le jus et le zeste de citron sont très employés en cuisine pour condimenter et assaisonner un grand nombre d'appâts. Avec le zeste (partie supérieure de l'écorce) on parfume des crèmes, des puddings et même des sauces.

Le jus est utilisé pour rehausser la saveur de certains mets, et, en place de vinaigre, pour assaisonner des salades et faire des mayonnaises.

On garnit de moitiés, ou de quartiers de citron les poissons frits ou grillés. Le citron est l'accompagnement quasi obligatoire des huîtres.

Ce fruit est enfin très employé en distillerie.

Pour l'emploi du citron comme parfum dans les bavarois, crème anglaise, mousse, pouding, sauce, voir ces mots à leur ordre alphabétique.

**Citrons soufflés.** — Se préparent comme les Oranges soufflées. V. ORANGES.

**Confiture de citron.** — Paire blanchir les écorces de 24 citrons. Lorsqu'elles sont à moitié cuites, les égoutter; en hacher la moitié et la passer au tamis; détailler le restant en julienne. Mélanger ces ingrédients, les mouiller avec le jus de 8 citrons. Ajouter un poids de sucre égal à celui des écorces de fruits. Cuire en bassin de cuivre comme toutes les confitures. V. ce mot.

**Crème au citron.** — Préparer de la crème anglaise (V. CRÈMES) en mouillant la composition avec du lait que l'on aura fait bouillir avec du zeste de citron. Passer cette crème au tamis de soie.

**Écorce de citron confite, dite citronnat.** — Faire blanchir des morceaux d'écorce de citrons frais, dont à l'aide d'une cuiller on aura enlevé la partie blanche de l'intérieur, de façon à ne conserver que la partie extérieure de l'écorce. Les égoutter, les passer au sirop. Les laisser la nuit dans ce sirop.

Le lendemain, cuire ce sirop à 25° et remettre dans les écorces de citron. Laisser macérer à nouveau toute la nuit ces écorces dans le sirop; recommencer cette opération plusieurs jours de suite, en cuisant le sirop, la dernière fois, au degré de cristallisation.

**Essence de citron.** — Produit commercial que l'on emploie, en cuisine et en pâtisserie, pour remplacer le jus de citron frais. Deux ou trois gouttes de cette essence suffisent pour parfumer un litre de liquide.

On trouve aussi dans le commerce des limonades ou citronnades préparées industriellement que l'on emploie, pour faire des boissons rafraîchissantes, en place de jus de citron frais.

**Sirop de citron.** — Faire macérer dans le jus des fruits les zestes de 12 beaux citrons. Préparer un litre de sirop de sucre chaud à 36°. Ajouter le jus de citron à ce sirop ainsi que les zestes. Laisser macérer pendant 5 à 6 jours. Filtrer. V. SIROP.

**Zeste de citron.** — Pour aromatiser les crèmes ou autres compositions pour entremets, on prépare le zeste de citron en râpant légèrement l'écorce du fruit avec un morceau de sucre. Ce sucre s'imprègne de l'huile essentielle du fruit et est ensuite mis dans les préparations que l'on veut parfumer.

On peut aussi parfumer le lait destiné à mouiller les crèmes avec du zeste de citron. Le zeste que l'on emploie pour aromatiser certaines préparations de cuisine se prépare ainsi :

A l'aide d'un couteau bien tranchant, enlever le zeste du fruit. Suivant l'emploi final, hacher finement ce zeste, ou le détailler en julienne fine. Dans ce dernier cas, faire blanchir cette julienne de citron, l'égoutter et l'éponger.

**CITRONNADE.** — Boisson composée de jus de citron, de sucre et d'eau.

Faire dissoudre dans un litre d'eau filtrée 250 grammes de sucre en morceaux. Ajouter à ce sirop le jus exprimé de 2 citrons,

ainsi que le zeste de ces fruits. Laisser infuser au frais pendant 3 heures.

Passer à la passoire fine. A volonté ajouter un siphon d'eau de Seltz, ou simplement de l'eau naturelle. Servir en verre bien froid en mettant une rondelle de citron dans chaque verre. V. LIMONADE.

**CITRONNELLE.** — Plante vivace, que l'on désigne aussi sous les noms de aurone, armoise mâle, garde-robe, garde-rose, armoise des jardins. La citronnelle dégage une odeur forte, pénétrante, assez analogue à celle du citron. Ses feuilles sont employées comme condiment. Avec ses fleurs on fabrique des liqueurs digestives.

**CITRONNER.** — Arroser un plat de jus de citron ou bien frotter la surface de certains aliments avec une moitié de citron pour leur conserver leur blancheur.

**CITROUILLE.** — Nom de quelques variétés de courges. Employée en cuisine sous le nom de potiron. V. ce mot.

L'eau et la marmelade de courges ont été recommandées dans les affections intestinales. Voici, d'après H. Leclerc, comment on doit les préparer :

**Eau de courge :** Faire bouillir 100 grammes de pulpe de citrouille, coupée en menus morceaux, dans un litre d'eau, jusqu'à réduction de moitié. Passer dans une mousseline sans expression et sucrer légèrement.

**Marmelade de citrouille :** Débiter en cubes de la grosseur d'une noix 200 grammes de pommes et 800 grammes de pulpe de citrouille, mouiller à hauteur, ajouter 50 grammes de sucre et faire cuire à feu doux. Passer au tamis; aromatiser avec vanille, cannelle ou zeste de citron.

**CIVET.** — Le mot *civet* s'applique surtout à des ragoûts de gibier de poil, mouillés habituellement avec du vin rouge, garnis de petits oignons, de lardons et de champignons et, obligatoirement, liés, en fin de cuisson, avec le sang de l'animal en traitement.

Le nom de cette préparation vient du mot *cive*, oignon vert, car, autrefois, on employait la cive ou la civette pour condimenter ce plat.

Bien qu'un vieux dictionnaire affirme que « pour faire un civet, il faut prendre un lièvre », on peut préparer le civet avec toute sorte de gibier de poil, et aussi avec des gibiers de plume et des volailles. On fait même des civets de viandes de boucherie, dans certaines régions de la France.

On désigne également sous ce nom, en Languedoc, une sorte d'étuvée de langouste, analogue à celle dite à l'américaine et qui naturellement, ne comporte pas de liaison au sang.

**Civet de lièvre.** — V. LIÈVRE.

**Civet de langouste** (Cuisine du Languedoc). — V. LANGOUSTE.

**Civet de volaille.** — N'est autre que l'étuvée de poulet au sang dont on trouvera la recette au mot POULET.

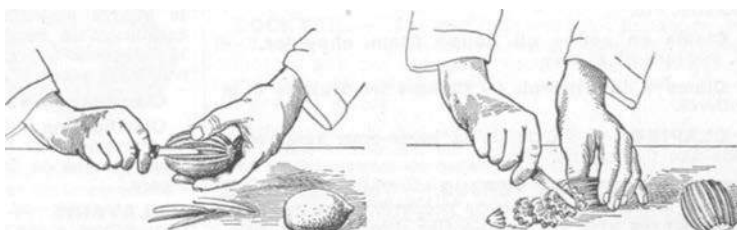
**CLAIE.** — Treillage en bois ou en vannerie sur lequel on place des fruits ou d'autres substances alimentaires.

**CLAIRE.** — Nom des bassins de la région de Marennes où on laisse verdier les huîtres.

**CLAIRET.** — Nom donné en Angleterre aux vins rouges de Bordeaux.



Citrons sur un rameau.



Manière de canneler et de découper le citron pour garniture.

**CLAIRETTE.** — Nom d'un vin blanc mousseux fabriqué particulièrement dans la Drôme.

**CLAM ou LUCINE.** — Genre de mollusques ressemblant à la clovisse, mais en plus gros. Il y a deux sortes de clams: le clam mou (*soft clam*) et le clam dur (*hard clam*).

Les Américains du Nord sont très friands de ce coquillage. Aux Etats-Unis, on le prépare d'une infinité de manières. C'est surtout en soupe qu'on l'apprécie le plus. Le clam *chowder* peut être considéré comme le potage national des Etats-Unis.

On consomme aussi les clams crus, comme les huîtres. On les emploie, pochés dans leur eau, dans un grand nombre de garnitures.

La saison des clams va de mai à septembre.

Toutes les recettes indiquées pour les clovisse, huîtres, moules et autres coquillages leur sont applicables.

**Clams à l'américaine.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Huîtres à l'américaine*. V. HUITRES.

On ne peut préparer de cette façon que les clams d'une certaine grosseur. Il en est de même pour toutes les recettes où les mollusques doivent être servis dans leurs coquilles.

**Clams à l'anglaise.** — Comme les *Huîtres à l'anglaise*. V. HUITRES.

**Clams en beignets.** — Opérer ainsi qu'il est dit pour les *Beignets d'huîtres*. V. ce mot.

**Clams en brochettes à l'anglaise, dits à cheval.** — Comme les *Huîtres à cheval*. V. HUITRES.

**Clams en brochettes avec sauces diverses.** — Les préparer comme les *Huîtres en brochettes*.

Servir avec sauce diable, indienne, niçoise, provençale, etc.

**Clams à la crème.** — Comme les *Huîtres à la crème*.

Les clams à la crème se servent en cassolettes en argent ou en porcelaine à feu, en croustades, en tartellettes, en vol-au-vent.

**Clams à la diable.** — Comme les *Huîtres à la diable*.

**Clams frits.** — Comme les *Huîtres frites*.

**Clams frits à l'anglaise.** — Comme les *Huîtres frites à l'anglaise*.

**Clams pour garniture.** — Les cuire dans leur eau, sans la moindre ébullition, ainsi qu'il est dit pour les *Huîtres pochées*.

**Clams au gratin.** — Comme les *Huîtres au gratin*.

**Clams grillés.** — Comme les *Huîtres grillées*.

**Clams Mornay.** — Comme les *Huîtres Mornay*.

**Clams au naturel (Hors-d'oeuvre froid).** — Les clams crus sont servis sur glace, comme les huîtres. On accompagne les clams crus de sauces diverses : échalote, raifort, vinaigrette, etc. On les sert avec citron, crackers, toasts de pain, noir ou blanc, beurrés ou non. On sert surtout ainsi les petits clams désignés sous le nom de *Little neck*.

**Clams à la polonaise.** — Comme les *Huîtres à la polonaise*. V. HUITRES.

**Clams à la poulette.** — Comme les *Huîtres à la poulette*. On les sert en cassolettes, croustades, tartellettes, etc.

**Clams en soupe ou Soupe Clam chowder.** — V. POTAGES et SOUPES.

**Clams à la Villeroi.** — Comme les *Huîtres à la Villeroi*.

**CLAPIER.** — Partie de la basse-cour réservée à l'élevage des lapins.

**CLAREQUETS DE VERJUS.** — Voici d'après une recette ancienne la façon de préparer cette gelée.

« Délayez avec un demi-setier d'eau quatre cuillerées de marmelade de pommes; passez-la au tamis

pour en tirer un demi-setier de décoction; mettez-y un demi-setier de verjus presque mûr que vous pilez et passez au tamis.

« Faites clarifier deux livres de sucre et cuire au cassé; en le retirant du feu, mettez-y le demi-setier de jus de verjus et celui des pommes, que vous mêlez ensemble en les remuant avec une spatule.

« Remettez sur le feu, seulement pour faire chauffer, et sans bouillir; ensuite vous verserez votre gelée dans les moules à clarequets que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre. »

**CLARIFICATION.** — Opération consistant à rendre claire une substance alimentaire quelconque, principalement un liquide.

Suivant la nature de cette substance, les procédés de clarification sont différents.

**Clarification des bouillons, fonds et gelées.** — On trouvera aux mots MÉTHODES et PROCÉDÉS CULINAIRES toutes les indications et instructions relatives à la clarification des divers fonds de cuisine.

**Clarification du bouillon dit Consommé blanc simple.** — La clarification du bouillon a pour objet, comme ce mot l'indique, de rendre plus limpide le bouillon de la marmite; elle le rend aussi plus savoureux, car cette opération ne se fait pas seulement avec des blancs d'œufs (qui, eux, affaiblissent au contraire la saveur du bouillon) mais avec une quantité déterminée de viande maigre de bœuf et de légumes coupés en très petits dés.

Le bouillon ainsi clarifié prend le nom de *Consommé*.

En cuisine ménagère, le bouillon de marmite se sert sans avoir été clarifié. Mais il est bien entendu que ce bouillon (que l'on sert comme potage, après lui avoir ajouté des garnitures diverses, des pâtes notamment) a été préparé avec la quantité voulue d'éléments, les uns nutritifs (bœuf et volaille), les autres aromatiques : carottes, navets, poireaux, panais, oignon, céleri, ail, clous de girofle.

Ce bouillon de *grande marmite* est appelé *Consommé blanc*. Il est utilisé, non seulement pour préparer des potages, mais aussi pour le mouillement des sauces des ragoûts, des braisés.

Ce bouillon, encore appelé *Consommé simple* pour le différencier du *Consommé clarifié*, qui en grande cuisine est souvent désigné sous le nom de *Consommé double*, doit être très sapide.

Si la cuisson de la marmite a été faite comme il convient, c'est-à-dire à ébullition à peine perceptible, le bouillon sera très limpide. Et c'est pour cette raison, qu'en cuisine ménagère il n'est pas nécessaire de le clarifier.

**Méthode de clarification du bouillon.** — Mettre dans une casserole profonde, à fond plat et épais, 750 grammes de viande maigre et 100 grammes de poireaux détaillés en brunoise, c'est-à-dire en petits morceaux carrés. Ajouter un blanc d'œuf très frais.

Bien mélanger ces éléments au fouet. Les mouiller de 2 litres et demi de bouillon de marmite tiède. Travailler au fouet, sur le feu, jusqu'à ce que se produise l'ébullition.

Reculer la casserole sur le coin du fourneau et faire cuire à frémissement du liquide, pendant une heure et demie.

Passer le consommé à la serviette.

**Clarification du beurre.** — Elle s'obtient par fusion et décantage. Faire chauffer à *feu très doux*; le beurre apparaît clair comme de l'huile d'olive tandis qu'un dépôt blanchâtre se forme au fond de la casserole. Le verser alors en le décantant dans un autre récipient. V. aussi BEURRE, *beurre fondu*.

**Clarification du sucre.** — V. SUCRE.

**Clarification des liquides et des sucres de fruits.** — Presque tous les liquides se clarifient par filtration; les jus de fruits le sont par une fermentation légère.

**CLAVAIRES.** — Nom de plusieurs champignons comestibles pour la plupart, mais coriaces et peu savoureux. V. CHAMPIGNONS.

çLAYÈRE.—Parc d'engraissement pour les huîtres.

CLAYON. — Petite natte de jonc ou de paille que l'on place sous les substances alimentaires.

On donne aussi le nom de clayon au petit treillis en fil de fer dont usent les pâtisseries.

CLIMAT. — En terme de viticulture, on appelle *climat* un vignoble qui fournit un vin de cru déterminé.

CLISSE. — Petite claie d'osier ou de jonc servant à égoutter les fromages.

Enveloppe d'osier, tressée autour d'une bouteille.

CLOCHE. — Couvercle en argent ou en métal argenté pour maintenir les aliments au chaud. Couvercle en verre sous lequel on met le fromage.

Se dit aussi d'un ustensile en verre que l'on place sur certains aliments pendant leur cuisson. V. CHAMPIGNONS. *champignons sous cloche.*

CLOS DE VOUGEOT (Vin du). — Le nom de Vougeot, charmant petit village, est célèbre dans le monde entier, à cause de l'excellence du vin que l'on y récolte, vin qui est classé parmi les crus de Bourgogne hors-ligne, de la Tête de Cuvée n° 1.

Vougeot est situé à 5 kilomètres de Nuits, à 20 kilomètres de Beaune, qui est son chef-lieu d'arrondissement, et à 18 kilomètres de Dijon.

Les plants cultivés sont : pour les vins fins, le *pinot*; pour les ordinaires, les *gamay*.

Les vins de Vougeot ont été déclarés « parfaits » par tous les spécialistes qui les ont analysés. Ces vins sont d'une grande finesse, ont une grande délicatesse. Avec l'âge, ils deviennent corsés, forts et généreux.

CLOSE (Jean-Joseph). — Célèbre pâtissier-cuisinier, né en Normandie. Close dit-on, inventa le *Pâté de foie gras aux truffes*, vers 1782, alors qu'il était au service du maréchal de Contades, gouverneur de la province d'Alsace, à cette époque.

L'histoire anecdotique de la cuisine nous dit que Close (on écrit aussi Clause), qui avait deviné ce qu'un foie gras pouvait devenir entre les mains d'un cuisinier habile, « l'avait élevé à la dignité de mets souverain en affermissant et en concentrant la matière première... en l'entourant d'une farce de veau et de lard hachés » et enfin « en lui ajoutant la truffe, ce joyau de la cuisine ».

Il semble pourtant que, bien avant cette époque, bien avant Close, le pâté et la terrine de foie gras aux truffes étaient connus dans le Sud-Ouest de la France. (V. *foie, foie gras*.)

Close, disent certains historiens, n'aurait été qu'un vulgarisateur en Alsace d'un mets déjà connu dans le Midi de la France. Peut-être aussi a-t-il quelque peu perfectionné cette préparation.

CLOUTER. — Opération consistant à piquer la surface d'une pièce de viande de boucherie, d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson, de menus morceaux d'une substance quelconque, morceaux coupés en forme de chevilles.

On emploie pour le cloutage des viandes, des volailles, du gibier, les truffes, le jambon cuit, la langue écarlate.

Les poissons sont cloutés avec des truffes, des filets d'anchois ou des cornichons.

CLOVISSE. — Mollusque bivalve, qui n'est autre que la *palourde* et qui se consomme cru, comme les huîtres, ou cuit, comme les moules.

Clovisse est le nom provençal de la Vénus trellissée. Le genre *venus* comprend plus de 150 espèces.

A Paris, on vend au litre, sous le nom de clovisse, des venus d'une espèce absolument inférieure, qui n'ont aucun rapport avec les clovisse de la Méditerranée. Ce sont des coquillages qui n'ont de la vraie clovisse que la forme bombée de la coquille; mais cette coquille est faible, tandis que la *venus provençale* la possède épaisse et forte en nacre. « V. Pseudo-clovisse, qui proviennent des *saDiés* de l'Océan, ont le bord de leurs valves onduleux.



La clovisse de Marseille n'est pas seulement remarquable par sa beauté de nacre; elle se distingue encore des venus de l'Océan par sa propreté merveilleuse, tout comme la moule de roche. Elle ne vit que sur le sable le plus fin, fuyant la vase, ayant horreur de la moindre corruption.

Ce coquillage est exquis, humé cru, avec ou sans citron.

Les clovisse se préparent comme les moules. V. ce mot.

CLUPES. — Sous ce nom, on comprend une très importante famille de poissons marins ou d'eau douce qui groupe les *aloses*, les *harengs*, les *sardines* et les *anchois*, etc.

CNICAUT. — Sorte de chardon sauvage comestible, ayant un goût de chou.

COCA. — Arbrisseau du Pérou dont les feuilles sont utilisées par les Indiens comme masticatoire. Considérée comme un aliment d'épargne la coca doit surtout ses propriétés à l'action de son alcaloïde, la *cocaine*, qui possède une action stimulante analogue à celle du thé et du café.

S'emploie sous forme d'infusion, de vin, d'élkir; entre dans la composition de certains gâteaux reconstituants.

COCHENILLE. — Insecte servant à préparer une teinture rouge magnifique, qui est le *carmin*.

La *cochenille* la plus renommée est celle du nopal.

On utilise l'insecte femelle, recueilli après la fécondation et avant le développement complet des œufs; les cochenilles grises sont les plus recherchées, mais il y en a aussi de rouges et de noires.

On les dessèche après les avoir passées au four sur des plaques de métal, ou plongées dans l'eau bouillante.

Le carmin est employé comme colorant en cuisine et en pâtisserie.

COCHEVIS.—V. ALOUETTE.

COCHLÉARIA. — Genre de plantes crucifères dont une espèce, le *cochléaria de Bretagne*, plus connu sous le nom de *moutarde des capucins*, croît sur les côtes de la mer, particulièrement en Bretagne, en Angleterre et en Irlande.

Ses feuilles récentes, à saveur de moutarde, sont comestibles et se mangent en salade ou en légumes, dans certains pays, notamment en Irlande.

COCHON. — V. PORC.

Cochon de *lait*. — Petit de la truie.

COCHON D'INDE. — Rongeur domestique appelé aussi *cobaye*, originaire de l'Amérique méridionale. Sa chair est comestible, mais il sert surtout comme animal de laboratoire.

COCHON DE MER. — V. MARSQUIN.

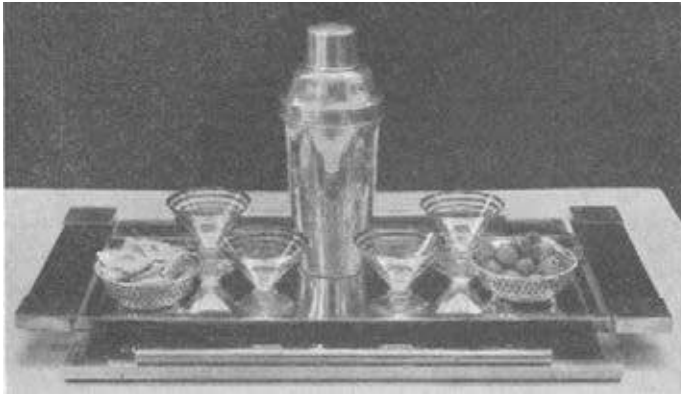
COCIDO (Cuisine espagnole). — On nomme ainsi une soupe très en faveur en Espagne; soupe que l'on désigne aussi sous le nom de *olla podrida*. V. ce mot.

COCKTAIL. — Les cocktails sont des mélanges de liquides, plus ou moins alcoolisés, plus ou moins remontés par des aromates, toujours servis frappés, après avoir été agités avec de la glace concassée dans un gobelet spécial.

L'origine du mot cocktail est incertaine. Vraisemblablement anglo-américaine, elle signifie *queue de coq*, soit à cause du chatoyement des mélanges de liqueurs colorées, soit, selon certaines étymologies, parce que le cocktail primitif des pionniers de Manhattan consistait... en plumes de coq trempées dans une décoction de piment dont ils se chatouillaient le gosier, pour les inciter à boire.



Rameau de coca :  
a, fleur; b, fruit.



Service à cocktail. (Phot. Larousse.)



Le shaker. (Phot. Larousse.)

L'origine française du mot « coquetel » est cependant admise par de nombreux auteurs, qui prétendent que c'est à Bordeaux, vers la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, que cette sorte de boisson a été inventée.

Les cocktails ont des adeptes fervents et des détracteurs véhéments. Les premiers ne s'embarrassent par d'arguments pour se livrer à leur penchant, les seconds reprochent aux cocktails leur forte teneur en alcool, en essences qui, absorbés à une température très basse ne donnent pas une véritable sensation de leur force au moment de la dégustation, ce qui fait que nombre de femmes, même de jeunes filles, avalent sans sourciller des doses considérables de ces alcools et essences, au point que beaucoup de troubles nerveux ont dû être rapportés à l'alcoolisme des femmes du monde.

Quelques pontifes de la gastronomie s'élèvent contre le cocktail, comme ils s'élèvent toujours contre toute innovation; ils reprochent à ces mélanges d'abolir les saveurs propres des boissons, oubliant que la plupart de celles-ci ne sont, elles-mêmes, que des mélanges et que tout l'art du cuisinier, comme celui du liquoriste, consiste justement dans le dosage raisonné des substances dont l'ensemble formera un mélange gustatif harmonieux.

Evidemment, mieux vaut éviter les combinaisons hétéroclites, dont certains se font d'ailleurs une idée assez étrange.

La fantaisie qui préside aux mélanges peut s'exercer



Quelques accessoires pour cocktails. Au centre, le gobelet et la passoire. (Doc. Christofle.)

d'une façon heureuse en employant des liquides peu, ou même pas du tout, alcoolisés (ne faut-on pas des cocktails avec du lait?) voire en y introduisant des substances thérapeutiques.

En somme, si l'abus doit être condamné, un usage modéré, très modéré, peut être toléré, la modération devant se présenter dans le choix des constituants, dans le nombre des gobelets (qui devra se rap-

procher de l'unité) et dans la fréquence des séances d'absorption.

Toujours le cocktail devra être pris immédiatement avant le repas, les aliments chauds venant calmer la double excitation de la muqueuse stomacale par l'alcool et par le froid. Dans ces conditions, les cocktails, sans pouvoir passer pour des boissons hygiéniques, ne seront guère plus nocifs qu'un apéritif quelconque (qui n'est autre chose qu'un cocktail présenté avec moins de raffinement) ou qu'un verre de vin généreux qu'on a si souvent l'habitude de servir à ce moment.

Préparation des cocktails. — L'art de préparer les cocktails est chose élégante et, chez nous, maintes maîtresses de maison sont fières de leurs talents en la matière. Cette préparation nécessite d'ailleurs une foule d'ustensiles plus ou moins luxueux, tels que : gobelets spéciaux à contenances diverses pour mesurer les éléments, cuillers à mélanges, rabot à glace, flacons compte-gouttes, boîtes à épices, passoires, etc. Et tout cet attirail ajoute à la solennité de la préparation.

Pour préparer les cocktails il faut avoir un ustensile spécial constitué par deux gobelets en argent dont l'un doit pouvoir s'adapter sur l'autre. Ce gobelet que l'on appelle shaker, est de forme peu évasée et contient de 6 à 8 décilitres.

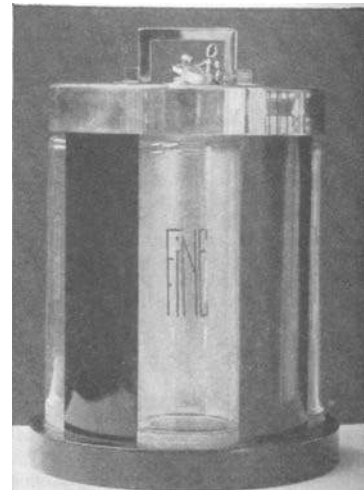
Le gobelet inférieur est rempli aux deux tiers avec de la glace pilée (rabotée est mieux).

Dans ce gobelet, on met l'amer indiqué (amer Boker, Hostetter, Angostura, Calisay, ou tout autre bitter).

Ajouter ensuite le sirop ou le sucre (suivant les formules), puis les liqueurs ou les vins divers indiqués.

Sur ce gobelet, placer celui formant couvercle et secouer violemment le tout avec les deux mains.

Une fois le mélange fait, retirer le gobelet formant couvercle et verser le liquide dans un verre à ver-



Cave à cocktail. (Modèle Goupy, doc. Rouard.)

mouth, ou dans une coupe à Champagne, préalablement rafraîchis à la glace, en le passant au travers d'une large cuiller ronde perforée, couvrant bien le dessus du gobelet.

Les cocktails sont, en général, désignés par le nom du vin ou de la liqueur qui en forment la base, mais en Amérique et aussi en France, chaque « barman » a ses spécialités auxquelles il donne des noms plus ou moins fantaisistes.

**Cocktails divers.** — Le nombre de variétés de cocktails est infini. Les formules données ci-dessous peuvent être diversifiées par l'addition de liqueurs ou de vins divers.

**Bombay cocktail** : mettre dans le gobelet de la glace rabotée ou pilée, un trait d'angostura, un verre à liqueur de curaçao, une cuillerée à café de sirop, un verre de cognac et un zeste de citron. Bien secouer. Servir en verres à cocktail.

(Par trait ou jet, on entend la quantité de liquide qui sort du flacon stilligoutte lorsqu'on le secoue.)

**Bossom caresser cocktail** : mettre dans le gobelet de la glace pilée ou rabotée, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, un petit verre de cognac, autant de lait et un œuf battu. Bien secouer pour opérer le mélange. Verser dans les verres en filtrant à travers une passoire. Servir en verre à cocktail.

**Boston flip** : mettre dans un gobelet de la glace pilée ou rabotée. Ajouter un peu de sucre en poudre et un œuf très frais battu. Ajouter un verre de whisky et un peu de muscade râpée. Bien secouer. Verser à travers une passoire dans un verre à cocktail.

**Brandy cocktail** : glace rabotée; 6 jets de sirop; 6 jets d'amer; un décilitre et demi de cognac.

**Brandy crusta cocktail** : tapisser intérieurement d'une écorce de citron levée en pellicule aussi mince que possible et d'une seule pièce, un verre de forme semi-ovale, choisi autant que possible rouge ou vert (c'est une des caractéristiques de la formule). Placer l'écorce de citron de telle sorte qu'elle dépasse d'environ 5 millimètres le rebord du verre. Humecter le bord de l'écorce de citron avec du jus de citron et le tremper dans le sucre granulé.

Remplir le verre avec du « Brandy cocktail » (V. ci-dessus) fortement additionné de jus de citron et compléter avec un peu de chartreuse verte.

**Champagne cocktail** : glace rabotée; 6 à 8 jets d'amer; 4 cuillerées à thé de sucre en poudre; une demi-bouteille de Champagne sec (pour 3 verres).

**Cherry blossom cocktail** : mettre dans le gobelet à moitié plein de glace en morceaux, ou pilée, une grande cuillerée de curaçao, une grande cuillerée de jus de citron, une grande cuillerée de grenadine, 2 verres et demi de cherry-brandy et 3 de cognac. Frapper.

**Chest protector cocktail** : glace pilée dans le gobelet, un petit verre de cognac, une cuillerée à café de sucre, quelques gouttes de jus de citron, un œuf entier, un peu de muscade. Secouer vigoureusement. Verser dans les verres à travers la passoire.

**Coup de foudre cocktail** : mettre dans le gobelet un plein verre d'elixir de chartreuse (non sucré), 3 verres de curaçao rouge, un verre et quart de gin. Ajouter de la glace en morceaux. Frapper en agitant vigoureusement le shaker. Mettre dans chaque verre, en le pressant, un morceau de zeste d'orange et quelques morceaux de zeste d'orange confit. (Proportions pour 6 verres à cocktail.)

**Gin cocktail** : glace rabotée; 6 jets d'amer; 6 jets de sirop; un décilitre et demi de genièvre de Hollande; 4 jets de curaçao; zeste. (Pour 2 verres.)

**Manhattan cocktail** : glace rabotée; 8 à 10 jets de sirop, autant d'amer; un décilitre de vermouth; un décilitre de whisky; 5 centilitres de rhum (proportions pour 3 verres); zeste citron dans les verres.

**Martini cocktail** : remplir à moitié le gobelet avec de la glace. Verser dedans 2 verres de vermouth Italien et 4 verres de gin. Ajouter quelques traits de Wtter à l'orange. Frapper vigoureusement. Servir avec zeste de citron ou une olive.

**Paradise cocktail** : verser dans le gobelet 2 verres de

gin, 2 verres de jus d'orange et 2 verres de liqueur d'abricot. Mettre de la glace. Frapper.

**Pat's spécial cocktail** : mettre dans le gobelet à frapper 2 verres de gin, 2 de xérès, 2 de quinquina. Ajouter 2 traits de crème de cassis et 2 d'abricotine. Ajouter de la glace en morceaux. Agiter fortement. Servir avec une cerise et un zeste d'orange. (Proportions pour 6 verres à cocktail.)

**Porto cocktail** : comme le sherry cocktail, en remplaçant le vin de Xérès par du porto.

**Raspberry cocktail** : dans une tasse, écraser des framboises fraîches; ajouter à ces framboises 2 verres de gin. Laisser macérer 2 heures. Passer. Ajouter un verre à liqueur de kirsch, 2 verres de vin blanc (graves, chablis ou rhin). Mettre dans le gobelet. Ajouter la glace. Frapper. Servir avec une framboise fraîche dans chaque verre.

**Rose cocktail** : mettre dans le gobelet 4 verres de vermouth français, un verre de kirsch et un verre de groseille. Ajouter la glace. Frapper. Servir avec une cerise dans chaque verre.

**Rum cocktail** : mettre dans le gobelet 2 verres de rhum, un verre de jus de fruit sucré, un demi-verre de triple-sec, un demi-verre de jus de citron. Ajouter une prise de poivre aromatique. Remplir avec de la glace. Frapper.

**Sherry cocktail** : glace rabotée; 6 à 8 jets d'amer; 4 jets de sirop; 2 décilitres de sherry (xérès); zeste de citron (pour 2 verres).

**Thunder cocktail.** Composition : 2 petits verres de cognac; 10 grammes de sucre en poudre; 5 grammes de gingembre en poudre; 2 grammes de cayenne; un verre de glace pilée.

Mettre tous les ingrédients dans le verre où l'on aura mis la glace pilée. Bien agiter avec une cuiller à long manche. Passer au travers d'une passoire. Servir dans les verres à cocktail.

**Vermouth cocktail** : glace rabotée; 4 jets d'amer (4 jets correspondent à environ un centilitre); 8 jets de sirop de sucre; un décilitre et demi de vermouth sec; zeste de citron (pour 2 verres).

**Whisky cocktail** : mettre dans le gobelet à frapper 3 verres de whisky, 2 verres de vermouth français, un demi-verre de jus d'orange. Condimentier d'un peu de noix muscade râpée. Ajouter la glace. Frapper. Servir avec une olive dans chaque verre.

**Whisky cocktail** : glace rabotée; 6 jets de sirop de sucre; 6 jets d'amer; un décilitre et demi de whisky; zeste de citron (pour 2 verres).

**Whisky daisy cocktail** : glace pilée dans le gobelet, un verre de whisky écossais, une cuillerée de sirop de gomme, une cuillerée de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron. Secouer. Passer. Verser dans de grands verres. Remplir ces derniers avec eau de Seltz. Servir avec chalumeau.

**Xérès cocktail** : V. plus haut *Sherry cocktail*.

Il est un grand nombre d'autres boissons américaines. Aux mots CUPS, JTJLEPS, PUNCHS, COBBLER, etc., on trouvera les recettes de ces boissons.

**COCKY-LEEKY** (Cuisine anglaise). — Soupe de coq et de poireaux. V. POTAGES et SOUPES.

**COCO (Noix de).** — Fruit du cocotier, arbre appartenant au genre des palmiers. La sève sert à préparer une boisson fermentée dénommée vin de palmier.

Cueillie avant sa complète maturité, la noix de coco renferme une sorte de lait ou de crème. Mûre, l'amande est creuse, adhérente à la coque, de consistance dure et possède une saveur qui rappelle celle de la noisette.

Elle sert à de nombreuses préparations de cuisine, de pâtisserie et de confiserie.

Séchée et débarrassée de sa coque ligneuse, l'amande de coco prend le nom de *coprah* et est utilisée pour la fabrication d'une huile industrielle, servant en savonnerie.

Purifiée et désodorisée, cette graisse (car l'huile de coco est de consistance ferme à la température ordinaire) prend le nom de *beurre de coco*, dont il existe plusieurs marques commerciales. C'est un corps gras,

très pur, à peu près complètement privé d'eau, dépourvu d'odeur et de saveur, très digestible; on l'emploie dans certains régimes, quand le beurre n'est pas toléré (ce qui est rare) et surtout dans la cuisine végétarienne.

**COCOSE.** — Beurre tiré de la noix de coco.

**COCOTTE.** — On désigne sous ce nom des ustensiles de forme ronde ou ovale, dans lesquels on fait cuire les substances alimentaires, les viandes, les volailles et les gibiers surtout.

Les cocottes se font en terre ou en porcelaine allant au feu, en métal (cuivre étamé, nickel, aluminium, acier inoxydable, fonte, argent ou bi-métal), et enfin en verre trempé.

Les apprêts cuits dans ces ustensiles et qui sont généralement servis dedans, sont dits « en cocotte » ou « en casserole ».

**CŒUR.** — En boucherie le cœur fait partie des abats rouges et reçoit divers apprêts culinaires. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**CŒUR DE BŒUF.** — Espèce de chou. V. CHOU. Nom donné à une des variétés d'anone, fruit du corossol.

**COFFRE.** — Cage thoracique des animaux de boucherie. Se dit aussi de la carapace de certains crustacés.

Ainsi dit-on : « Remplissez de chiffonnade de laitue le coffre de la langouste ».

**COGNAC.** — Petite ville de Charente, qui a donné son nom à des eaux-de-vie réputées. V. CHARENTES ET EAUX-DE-VIE.

La distillation des vins fournissant les cognacs se fait d'une façon particulière par la méthode des *brouillis* et *repasses*. De plus les qualités particulières des *champagnes*, *borderies*, *fins-bois*, et *bons-bois*, etc., ne s'acquièrent que par des vieillissements de 15 à 25 ans dans les fûts en chêne blanc du pays ou en chêne du Limousin. On coupe divers crus pour obtenir un bouquet parfait, un ensemble harmonieux et complet; puis on laisse vieillir encore ce mélange, afin que le corps des eaux-de-vie charentaises se fonde, s'épanouisse et justifie la définition du poète :

« Or potable qui dort en futaille et qui semble fait avec des rayons d'aube distillée. »

Pour les délimitations de la région de Cognac et de ses diverses subdivisions, voir EAU-DE-VIE.

**COIFFE.** — Nom donné en terme de boucherie au mésentère, formé de replis du péritoine qui maintiennent en position les diverses parties des intestins. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**COING.** — Fruit du cognassier, arbre rustique aussi anciennement connu que le pommier et la vigne.

D'une saveur acerbe et astringente, d'une odeur très suave, le coing ne peut être consommé à l'état cru (sauf pour certaines espèces américaines de coings doux). Très riche en matières pectiques, il sert à la préparation de gelées, de confitures, de marmelades de sirops, de liqueurs de ménage. V. CONFITURES, SIROPS.

Souvent employé comme remède domestique dans les affections intestinales diarrhéiques.

**Compote de coings.** — Détailler des coings bien mûrs en quartiers. Parer ces quartiers; les faire blanchir quelques instants à l'eau bouillante. Les égoutter, les cuire dans un sirop vanillé. Les dresser en compotier ou en timbale. Verser dessus le sirop de cuisson.

**Gelée de coings.** — Se prépare, avec poids égal de sucre et de jus des fruits, comme la *Gelée de pommes*.

**Liqueur ou Ratafia de coings.** — Cette liqueur est désignée sous le nom d'Eau de coings. V. LIQUEURS.

**Marmelade de coings.** — Se prépare comme la *Marmelade de pommes*.

**Pâte de coings.** — Préparer de la marmelade de coings de la même façon que de la *Marmelade de pommes* (V. CONFITURES). Faire réduire cette marmelade à bonne consistance. La mettre dans une plaque à rebords peu élevés. Faire sécher à l'étuve. Détailler l'abaisse de pâte en morceaux carrés ou rectangulaires. Les rouler dans du sucre cristallisé. Conserver en lieu sec.

**COLA.** — V. KOLA.

**COLBERT (À la).** — Dénomination s'appliquant surtout à un mode de préparation des poissons frits. Ces poissons sont, avant d'être mis en friture, panés à l'anglaise. V. SOLE, *sole Colbert*.

On applique aussi ce nom à un beurre composé, beurre que, d'ailleurs, on sert avec les poissons dits « à la Colbert ». V. BEURRE, *beurres composés*.

**COLIFICHET.** — Pâtisserie sèche et spongieuse, sans beurre ni sel, pour les oiseaux.

En langage de pâtisserie (de grande pâtisserie même) ce mot ne désigne pas seulement certains échaudés. Anciennement, on appelait de ce nom les pièces montées dont on garnissait les tables et les grands buffets. On les nommait ainsi pour les différencier des pièces de fond.

Les pièces de colifichet, bien que comestibles en leur presque totalité, étaient surchargées de détails ornementaux plus ou moins artistiques.

Carême, en parlant de ces pièces décoratives, dit Cette brillante partie ne souffre pas de médiocrité, et, sous ce rapport, je compare un bon pâtissier de colifichets à une modiste distinguée, douée d'un goût parfait et d'une imagination inventive, dont les doigts industrieux font, avec peu d'étoffe, des choses charmantes qui séduisent et captivent la vue; de même nous devons, avec des fragments de pâtisserie qui ne signifient presque rien, faire des choses aimables et gracieuses qui, en même temps, excitent la gourmandise.

« Tels sont les secrets de cette belle partie, qui réclame beaucoup d'adresse, de patience et de goût et une combinaison précise; car, ce qui est difficile dans le colifichet, ce sont les détails des pièces montées que l'on veut exécuter : là brille le grand talent des faiseurs. »

« Il ne suffit pas de faire des fleurons et des petites pâtisseries de bonne mine,



Noix de coco.



Coings, (pitot. Evereïnoff, Copyright Georges TruBaut.)



Anone réticulé dit « cœur-de-bœuf »

... j'ai encore savoir que tel ou tel article s'accordera avec telle ou telle chose, et que le tout, groupé avec goût, formera un ensemble agréable. »

Cette remarque de Carême sur le colifichet indique bien qu'en pâtisserie ce mot désigne ce que l'on appelle encore aujourd'hui une pièce *montée*.

Disons tout de suite, au sujet de ces pièces montées, que, dans la pratique actuelle, on ne les fait plus guère. On peut cependant en voir quelques spécimens dans les expositions culinaires, où elles figurent, le plus souvent, au seul titre rétrospectif.

**COLIN.** — Oiseau du genre perdrix, un peu plus gros que la caille, très commun en Amérique.

V. CAILLE.

Le *colin-louï*, dit aussi *caille d'Amérique*, est très estimé aux Etats-Unis. Il est aujourd'hui acclimaté en Angleterre, et se trouve couramment sur nos marchés.

Pour la préparation culinaire, voir *CAILLE* et *PERDREAU*.

**COLIN.** — On donne ce nom, sur les marchés parisiens, au merlu. Ce poisson dont la chair feuilletée est assez fine et délicate est aussi désigné sous celui de *saumon blanc*.

La tête et le dos du colin sont de couleur grise, son ventre est blanc et légèrement argenté.

Jadis, avant la pêche à Terre-Neuve, le colin était salé et remplaçait la morue sur tous les marchés européens.

Tous les modes de préparations indiqués pour le cabillaud ou morue fraîche sont applicables au colin.

V. CABILLAUD.

**COLLAGE.** — Opération qui a pour but de donner de la limpidité aux boissons alcooliques en précipitant les matières solides qu'elles tiennent en suspension et qui sont susceptibles de nuire à leur conservation. Pour le collage du vin, voir ce mot.

**COLLE.** — Synonyme de gélatine, en terme de cuisine. Se dit aussi, en langage familier, de la sauce au beurre : *sauce colle*.

Colle de poisson clarifiée (Pour entremets). — « Prenez une once six ou douze gros de colle en feuille; après l'avoir coupée par petites parties, vous la lavez, la mettez dans un moyen poëlon d'office avec huit verres d'eau filtrée et deux onces de sucre. Placez-la sur le feu.

« Aussitôt qu'elle est en pleine ébullition, vous placez le poëlon sur l'angle du fourneau de manière que l'ébullition soit toujours forte.

« Vous avez le soin d'ôter l'écume à mesure qu'elle paraît, et, lorsque la réduction vous donne un bon verre de colle, vous la passez dans le coin de la serviette, au-dessus d'un vase bien propre.

« La belle clarification du sucre et de la colle peut être considérée comme l'âme de la réussite des jolies gelées de fruits et de liqueurs. » (Carême.)

Colle de couennes. — Dégorger à l'eau froide, pendant 5 heures, 3 kilos de couennes fraîches de porc. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau; amener à l'ébullition; égoutter les couennes, les rafraîchir, les ratisser, les laver; les remettre dans la casserole; les mouiller d'eau froide. Paire bouillir; écumer; cuire à petite ébullition pendant 6 ou 8 heures, en dépouillant souvent pendant la cuisson.

Passer la cuisson au tamis dans une terrine; laisser refroidir. Lorsque cette cuisson est bien froide et prise en gelée, retirer toute la graisse figée à la surface, et la frotter avec un linge trempé dans l'eau bouillante afin d'enlever toute trace de graisse.



Colin. (Phot. Larousse.)

Ajouter cette colle aux fonds en préparation.

V. GELÉES.

**COLLER.** — Opération consistant à ajouter de la gélatine dissoute à un apprêt, pour lui donner de la consistance.

**COLLET.** — Partie du veau et du mouton, comprise entre la tête et les épaules.

**COLLIER.** — Partie du cou des animaux de boucherie.

Le collier de bœuf s'emploie pour le pot-au-feu. Le collier de mouton, que l'on appelle plus habituellement *collet*, et celui du veau s'emploient pour préparer des ragoûts. Celui de porc s'emploie surtout pour faire des farces.

**COLOMBE.** — V. PIGEON.

**COLOMBINES.** — Sorte de croquettes comportant une enveloppe de semoule au parmesan. V. HORS-D'ŒUVRE. *hors-d'œuvre chauds*.

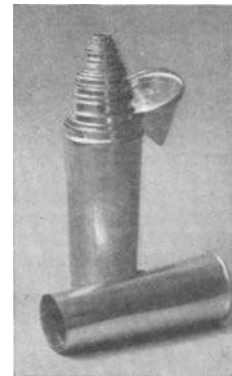
**COLONNE.** — Ustensile servant à évider certains fruits (pommes), à pousser certains légumes en forme de colonne. Cet ustensile est aussi appelé : *moule à colonne*.

**COLOQUINTE.** — Cucurbitacée dans le fruit d'une grande richesse et d'une grande variété de coloris sert souvent d'ornement de table. Sa pulpe extrêmement amère est un purgatif violent.

**COLORANTS.** — Les colorants divers employés en cuisine, en pâtisserie et en confiserie, sont, la plupart, d'origine végétale et, partant, absolument inoffensifs; d'autres sont d'origine animale, comme le carmin de cochenille; enfin d'autres d'origine minérale et dérivés de la houille. L'arrêté du 28 juin 1912 indique

quelles sont les boissons et denrées dont la coloration artificielle est permise, ainsi que les colorants autorisés pour chacune d'elles.

L'emploi du caramel est autorisé pour colorer les eaux-de-vie naturelles et les bières; la cochenille et l'orseille pour l'hydromel; la cochenille et tous les colorants végétaux (sauf l'aconit napel et la gomme-gutte), pour toutes les boissons autres que le vin (cidre, bière, etc.), les vinaigres, les eaux-de-vie autres que les eaux-de-vie naturelles, les sirops, confitures et gelées, les miels artificiels, les huiles, beurres et graisses (sauf la margarine), les produits de la charcuterie, les légumes conservés dans un liquide; les mêmes colorants végétaux et le sulfate de cuivre (pas plus de 100 milligrammes de cuivre par kilogramme du produit égoutté), pour reverdir les fruits naturellement verts, destinés à être confits ou conservés dans un liquide, et les légumes verts; les mêmes colorants végétaux et le jaune naptol S, additionné de 5 p. 100 au plus du ponceau RR, pour les pâtes alimentaires et les pâtisseries; le bleu d'outremer ou le bleu d'indanthrène, pour azurer le sucre; enfin les mêmes colorants végétaux, certaines matières minérales (gypse, craie, ocre, brun de manganèse, bleus d'outremer, de cobalt, de Prusse), et beaucoup de colorants artificiels dérivés de la houille (éosine, érythro-sine, rouges bordeaux B, ponceau RR, fuchsine acide, vert malachite, violet de Paris, etc.), pour les liqueurs, pâtes de fruits, fruits colorés à confire ou à conserver en liquide.



Moules à colonne. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)



sucreries et décors de pâtisserie, œufs durs, croûte des fromages, boyaux, vessies et autres enveloppes de charcuterie.

Suivant le cas le commerçant est tenu ou non de prévenir le client de la coloration du produit.

Les prescriptions légales rappelées ci-dessus n'ayant été édictées qu'après études des hygiénistes on peut affirmer que l'emploi de tous ces colorants n'offre pas d'inconvénients pour la santé. Cependant, en cuisine, il convient de n'en point abuser. La couleur des apprêts, celle des consommés et des sauces surtout, doit être obtenue de façon naturelle, c'est-à-dire par le rissolage préalable des éléments nutritifs ou des éléments aromatiques.

Le colorant le plus employé en cuisine, surtout pour donner du ton au bouillon du pot-au-feu, aux fonds bruns et aux sauces, est le caramel, caramel liquide que l'on obtient en mouillant d'une certaine quantité d'eau du sucre cuit jusqu'au point dit *caramel brun foncé*. V. SUCRE. cuisson.

**COLORER.** — Action de donner de la couleur à l'aide d'une substance spéciale à un liquide, une sauce, une crème, etc.

**COLZA.** — Plante oléagineuse dont les graines sont parfois employées pour falsifier celles de moutarde.

**COMINÉE DE GÉLINES.** — L'ancêtre de la *Fricasée de poulet* semble bien être la *Cominée de gélines*, dont un des plus vieux formulaires de cuisine (1290), le *Traité où l'on enseigne à faire et appareiller et assaisonner toutes viandes*, nous indique la recette suivante :

« Si vous voulez faire cominée de gélines, prenez les gélines et cuisez-les en vin et eau, et faites bouillir, et cueillez la graisse et tirez les gélines et, après, prenez moyeux (jaunes) d'œufs.

« Vous les battez bien, et défaites de bouillon (diluiez avec la cuisson des gélines) et y mettez du cumin et mettez le tout ensemble. Vous aurez votre cominée. »

**COMPOTE.** — Par ce mot, on désigne surtout un mode de préparation des fruits, frais ou secs, que l'on fait cuire, entiers ou en quartiers suivant leur nature, dans un sirop plus ou moins forcé en sucre, et parfumé ou non avec aromates divers tels que vanille, zeste de citron ou d'orange, cannelle, clou de girofle, etc.

Les fruits secs, pruneaux, abricots, pommes, poires, etc., doivent être plus ou moins longuement trempés à l'eau froide avant d'être mis à cuire dans le sirop.

Les compotes se servent le plus souvent froides. On peut, une fois dressées dans les compotiers, les arroser de kirsch ou de toute autre liqueur.

Les *compotes simples* se composent d'un seul fruit cuit au sirop. Les *compotes composées* ne sont autre chose que des *macédoines de fruits divers*. Ces dernières compotes se servent comme les premières, c'est-à-dire que les fruits, dressés en compotiers, sont simplement arrosés du sirop de cuisson, ou peuvent encore être nappés de gelée de fruits (coings, groseilles, pommes, etc.).

On désigne aussi sous le nom de compotes (de pigeons, de perdreaux) certains apprêts dont le caractère est d'avoir subi une cuisson assez prolongée.

**COMPOTES DE FRUITS FRAIS ET SECS.** — **Compote d'abricots.** — Partager les abricots en deux; monder les amandes de ces abricots; cuire les moitiés de fruits dans un sirop à 11° ou 12°.

Dresser les abricots en compotier. Mettre une demi-amande sur chaque fruit. Arroser du sirop de cuisson.

**Compote d'ananas.** — Détailler en tranches un ananas cru, que l'on aura pelé, et dont on aura enlevé la partie dure du centre. Cuire ces tranches dans du sirop vanillé. Dresser en compotier, en disposant les tranches en turban. Arroser avec le sirop de cuisson. Parfumer à volonté au kirsch ou à toute autre liqueur.

Cette compote peut être préparée avec de l'ananas de conserve.

**Compote de bananes.** — Peler les bananes et les défilander. Les cuire de 3 à 5 minutes dans du sirop forcé en sucre. Parfumer au kirsch.

**Compote de cerises.** — Mettre les cerises énoyautées dans du sucre cuit au gros boulé (à la proportion de 300 g de sucre par kg de cerises, poids net). Cuire à couvert, pendant 8 minutes, sur le coin du fourneau; remuer de temps en temps. Dresser en compotier; arroser avec le sirop de cuisson; parfumer au kirsch ou au cherry-brandy.

**Compote de cerises (Autre recette).** — Mettre les cerises énoyautées dans un plat creux; placer au milieu des fruits un petit sachet contenant une dizaine de noyaux écrasés; saupoudrer copieusement de sucre en poudre. Lorsque les cerises baignent dans le jus qu'elles ont rendu, les cuire au four, dans un plat couvert.

**Compote de figues fraîches.** — Peler des figues, choisies mûres et de même grosseur; les mettre dans un sirop bouillant, parfumé à la vanille; faire pocher quelques minutes.

Dresser en compotier. Arroser avec le sirop de cuisson.

**Compote de figues sèches.** — Se prépare comme la *Compote de pruneaux*.

**Compote de fraises.** — Se prépare comme la *Compote de framboises*.

**Compote de framboises.** — Dresser les framboises dans un compotier assez profond. Les arroser de quelques cuillerées de sirop bouillant.

**Compote de mirabelles.** — Les énoyauter. Les cuire dans un sirop à 18° de 10 à 12 minutes.

**Compote de pêches.** — Les peler, les cuire, entières ou partagées en deux, dans un sirop de 18°, vanillé.

**Compote de poires.** — Entières, si elles sont de petite taille, et, dans ce cas, les peler correctement; en quartiers ou en moitiés, si elles sont volumineuses. Les parer.

Les faire pocher dans du sirop vanillé bouillant, en les faisant cuire très légèrement, si elles sont de chair fondante.

Si l'on prépare cette compote avec des fruits à chair plus ferme (poires dites à *cuire*) frotter les fruits au citron et les faire blanchir quelques instants avant de les mettre à cuire dans le sirop à 12°, vanillé.

**Compote de pommes.** — Se prépare avec fruits entiers, et dans ce cas les vider au moule à colonne et les peler, ou avec fruits en moitiés ou en quartiers, épéplnés et parés. Mettre les fruits à pocher dans du sirop à 12°, vanillé ou non.

Surveiller la cuisson des fruits, de façon à retirer aussitôt cuits ceux qui sont prêts.

Dresser en compotier. Arroser avec le sirop de cuisson.

**Compote de prunes.** — Se préparent surtout avec mirabelles, avec reines-Claude, mais peuvent être faites avec toute autre variété de prunes.

Enoyauter les fruits, les pocher dans un sirop à 12°.

**Compote de pruneaux.** — Faire tremper les pruneaux à l'eau froide, assez longtemps pour qu'ils soient bien gonflés. Les mettre à cuire dans un sirop à 12° composé de moitié vin rouge et moitié eau, et parfumé soit avec cannelle, soit avec zeste de citron. Cuire très doucement.

On peut aussi préparer cette compote en faisant cuire les pruneaux dans du sirop fait sans vin rouge.

Toutes les compotes de fruits secs se préparent de la même façon, en cuisant ces fruits dans un sirop léger.

**COMPOTE DE FRUITS EN CONSERVE.** — **Compote d'abricots.** — Choisir les fruits de maturité

égale, et plutôt moins que trop mûrs. Les piquer avec la pointe d'un couteau et les mettre dans une terrine. Les couvrir de sirop froid pesant 32° au pèse-sirop. Les laisser macérer 3 heures dans ce sirop.

D'autre part, pendant que les fruits macèrent, préparer avec du sucre en morceaux un sirop à 26°.

Clarifier ce sirop avec du blanc d'œuf (un blanc pour 2 litres de sirop). Filtrer le sirop à la chausse ou le passer à la serviette. Le laisser refroidir.

Egoutter les abricots sur un plafond en cuivre non étamé, percé de trous, et les ranger dans des flacons à large goulot. Les recouvrir de sirop clarifié pesé bouillant à 26°, en sorte que les abricots soient recouverts par au moins 3 centimètres de sirop. Boucher les flacons et les ficeler, après avoir mis sur les bouchons une petite plaque de fer-blanc qui empêchera la ficelle ou le fil de fer de couper le bouchon, qui tend toujours à sortir sous l'influence de la pression intérieure, pendant l'ébullition. On peut aussi se servir des flacons spéciaux à bouchage bien étudié comme il en existe plusieurs modèles dans le commerce.

Garnir le fond d'une bassine de paille, de foin, ou de sacs et ranger dedans les flacons en évitant qu'ils ne se touchent, pour cela les entourer avec des chiffons; emplir la bassine d'eau froide; que celle-ci recouvre entièrement les flacons et mettre sur le feu. Quand l'eau bouillira à gros bouillons, compter 10 minutes d'ébullition, et retirer la bassine du feu. Laisser refroidir complètement avant de sortir les flacons. Les essuyer et les cacheter à la cire.

Les flacons se conservent en lieu frais, en les tenant couchés.

*Remarque.* — On peut aussi faire des compotes de moitiés d'abricots. Pour cela, on les ouvre en deux et on les range dans une terrine, où on les fait dégorger dans le sirop à 35°. On casse la moitié des noyaux, dont on monde les amandes, et on met celles-ci en flacons avec les moitiés d'abricots.

Le bouchage, le ficelage et l'ébullition sont les mêmes que plus haut.

**Compote de cerises, pêches, prunes et autres fruits de conserve.** — Ces différents fruits se préparent en tous points comme les abricots. Suivant leur nature on augmente ou on diminue les temps d'ébullition.

**COMPOTIER.** — Assiette creuse, montée sur pied plus ou moins élevé, où l'on dresse les compotes de fruits, les marmelades et divers autres entremets froids. On emploie aussi les compotiers en porcelaine ou en cristal, pour dresser les fruits crus.

**COMTÉ.** — Fromage du Jura qui peut être consommé toute l'année.

**CONCASSER.** — Diviser grossièrement, en la hachant au couteau ou en la pilant au mortier, une substance quelconque.

**CONCOMBRE.** — Genre de plante de la famille des *cucurbitacées*, aux fruits gros et allongés.

Originaire du nord-ouest de l'Inde où on l'a rencontré à l'état sauvage, le concombre est cultivé dans l'Hindoustan depuis plus de trois mille ans.

On en connaît un grand nombre d'espèces, blanches ou vertes, à peau lisse ou brodée, hâtives ou tardives, de formes diverses. Très aqueux, ce végétal possède peu de matières nutritives.

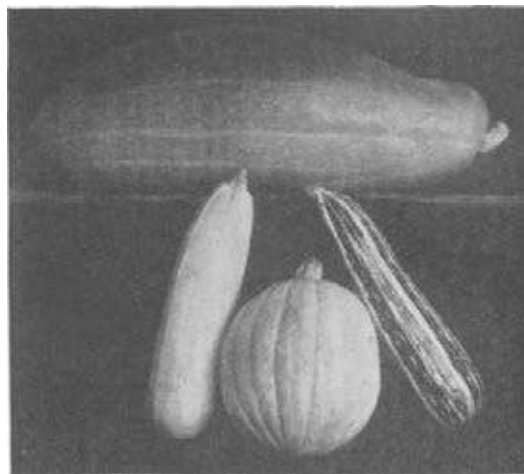
Il se mange cuit et, surtout, cru, en salade; il renferme un suc acre dont on doit le débarrasser en le soumettant à une certaine pression après l'avoir salé et avant de l'assaisonner.

On conserve les concombres à la saumure où on les laisse fermenter un certain temps.

**Concombres au beurre.** — Peler les concombres; les diviser en quartiers; façonner ces quartiers en gousses. Les blanchir, les égoutter.

Les mettre dans un sautoir beurré. Les assaisonner; les cuire doucement à couvert.

**Concombres à la crème.** — Préparer les concombres, divisés en gousses, ainsi qu'il est dit ci-



Quelques variétés de concombres.

dessus. Lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, les couvrir de crème bouillante. Achever de les cuire dans cette crème.

On peut aussi préparer les concombres à la crème en les mouillant, lorsqu'ils sont presque cuits, avec de la sauce crème.

**Concombres à la dijonnaise** (Hors-d'œuvre). — Tronçonner régulièrement deux concombres verts, les diviser en quartiers et les façonner en grosses gousses. Les plonger dans de l'eau bouillante, salée et acidulée, où on les laissera bouillir pendant 2 minutes.

Les égoutter, les rafraîchir et les mettre à mijoter 12 minutes dans une petite casserole, avec 2 cuillerées d'huile d'olive, une cuillerée de vinaigre, une pincée de sel, une pincée de paprika (poivre de Hongrie); ajouter au dernier moment une grande cuillerée de moutarde de Dijon; mélanger parfaitement et débarrasser dans une terrine; conserver au frais.

**Concombres étuvés au beurre.** — Diviser transversalement en tronçons un gros concombre blanc. Couper ces tronçons en 4 ou 6 morceaux selon leur grosseur et les parer en forme de grosses gousses.

Mettre dans une sauteuse avec 50 grammes de beurre une pincée de sel et 3 cuillerées d'eau. Faire partir en plein feu, reculer la casserole sur le coin du fourneau, la couvrir et laisser cuire à petite ébullition pendant 45 minutes.

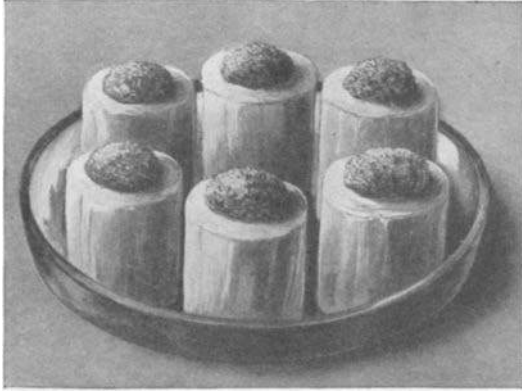
Au dernier moment, ajouter 2 cuillerées de beurre frais et dresser en légumier.

**Concombres farcis.** — Sur des concombres de grosseur moyenne, tailler 12 tronçons de 5 centimètres d'épaisseur; les peler, les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et laisser bouillir 5 minutes. Après quoi, les égoutter et creuser l'intérieur de façon à former des caissettes.

A 250 grammes de farce de veau, ou à défaut de farce de porc, mélanger 2 fortes cuillerées de duxelles, une cuillerée de persil haché, 60 grammes d'oignon haché, cuit au beurre et froid. A la cuiller, ou à l'aide d'une poche, remplir les caisses de concombres avec cette farce.

Garnir le fond d'un sautoir de couennes de lard, rondelles de carottes et d'oignon, bouquet garni. Ranger là-dessus les concombres, l'un à côté de l'autre; ajouter assez de bouillon (peu salé) pour qu'il arrive à peu près aux deux tiers de la hauteur des concombres; faire prendre l'ébullition. Poser à même sur les concombres un rond de papier blanc beurré, couvrir l'ustensile et cuire au four, doucement, pendant 35 minutes.

Ranger les concombres sur un plat; passer et faire



**Concombres farcis.**

réduire vivement la cuisson à 2 décilitres; la lier légèrement avec de la sauce brune ou du beurre manié et verser sur les concombres.

**Concombres à la grecque** (Hors-d'œuvre). — Diviser un gros concombre en quartiers et parer ces derniers de façon à les obtenir en forme de grosses gousses. Les plonger, au fur et à mesure, dans un court-bouillon préparé avec 3 décilitres d'eau, un décilitre d'huile, le jus d'un citron, un bouquet de céleri, fenouil, thym, laurier, une forte pincée de coriandre, du sel et du poivre.

Cuire à vive ébullition pendant 8 minutes. Egoutter les concombres, les mettre dans une petite terrine. Verser dessus la cuisson réduite de moitié et refroidie. Conserver au frais et servir très froid.

**Concombres gratinés au parmesan.** — Façonner les concombres en grosses gousses. Blanchir légèrement ces gousses et les étuver au beurre.

Les ranger dans un plat à gratin beurré, saupoudré de parmesan râpé. Saupoudrer de parmesan, arroser de beurre fondu, gratiner doucement.

**Concombres au jus.** — Se préparent comme les *Concombres au beurre*, en leur ajoutant, en fin de cuisson, quelques cuillerées de fonds de veau très réduit.

**Concombres Mornay.** — Préparer les concombres ainsi qu'il est dit pour les *Concombres au beurre*. Les mettre dans un plat à gratin masqué de sauce Mornay. Les napper avec même sauce. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Purée de concombres.** — Peler 2 gros concombres; les fendre en deux dans la longueur et en retirer les semences; les détailler en tronçons; étuver ces tronçons au beurre; leur ajouter la moitié de leur volume de pommes de terre coupées en quartiers; mouiller de consommé ou d'eau, assaisonner, cuire à bonne ébullition, egoutter les concombres; les passer au tamis fin; mettre la purée à chauffer; lui ajouter en la travaillant à la cuiller de bois quelques cuillerées de beurre et de crème fraîche épaisse.

**Salade de concombres.** — Peler les concombres; les fendre en deux dans la longueur; enlever les semences; les émincer finement.

Étaler les concombres sur un linge; les saupoudrer de sel fin; les laisser dégorger 30 minutes; les bien egoutter; les assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre et cerfeuil haché. Dresser en saladier ou en ravier.

On prépare surtout en salade les concombres verts et, notamment, ceux dits *verts longs anglais*. Ces derniers, qui sont de chair très délicate, peuvent être assaisonnés à la vinaigrette, sans être préalablement dégorchés au sel.

**CONDÉ (Pâtisserie).** — Abaisser un morceau de rognures de feuilletage en bande de 25 centimètres

de long, sur 10 de large et d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Recouvrir cette bande d'une couche de glace royale aux amandes dite Condé. Diviser cette bande en rectangles de 4 centimètres de large. Soulever ces rectangles avec la lame d'un large couteau et les mettre sur une plaque. Les saupoudrer de glace de sucre. Cuire à four doux.

**Appareil à Condé.** — Travailler dans une terrine 100 grammes de glace de sucre avec 2 blancs d'œufs. Lorsque cette composition est devenue bien consistante, lui ajouter des amandes mondées, hachées finement en quantité suffisante pour former une pâte assez épaisse.

**CONDIMENTS.** — Substances aromatiques que l'on ajoute aux aliments pour en relever la saveur.

L'excitation des sens du goût et de l'odorat est indispensable à une bonne digestion, car elle déclenche, par voie réflexe, les sécrétions successives des glandes gastriques, du pancréas, du foie, de l'intestin.

Ce n'est que dans certains cas pathologiques, assez rares et toujours de courte durée, que les condiments doivent être proscrits d'un régime, quand on veut précisément éviter une excitation des premières voies digestives, dans le cas, par exemple, d'un ulcère de l'estomac; on utilise alors le blanc de l'œuf cru, les bouillies sans parfum, etc.

En d'autres cas, lorsqu'une alimentation relativement uniforme doit être suivie pendant un certain temps (toujours limité, répétons-le), on peut avoir avantage à établir un régime, non pas insipide, mais de saveur très neutre, peu plaisant à la vérité, mais plus facilement supportable, pendant quelques semaines ou quelques mois, que la même alimentation, trop uniformément condimentée; c'est à cause de leur saveur neutre que le pain, les pommes de terre, les pâtes peuvent être consommés quotidiennement.

Bien qu'on réserve plus spécialement le terme d'*assaisonnement* aux substances ajoutées lors de la préparation culinaire, alors que celui de *condiments* s'applique à celles que l'on ajoute, sur table, aux aliments déjà préparés, les deux mots sont souvent pris l'un pour l'autre dans le langage courant.

Notons, en passant, qu'à l'exception du sel et du salpêtre, toutes les substances employées à titre de condiments sont d'origine végétale et que ce sont les peuples végétariens, particulièrement ceux qui habitent les régions chaudes du globe, qui font l'usage le plus considérable des condiments violents.

Selon leur saveur dominante, on a pu classer les condiments en condiments salés, acides, acres, aromatiques, sucrés, etc.

**Condiments salés.** — Le *chlorure de sodium*, ou sel marin, est comme nous l'avons dit, l'unique condiment d'origine minérale; il est d'ailleurs le condiment par excellence, ainsi que l'indiquent de nombreuses métaphores.

En réalité, le sel est à la fois un élément qui fait partie intégrante de nos tissus et de nos humeurs, et un condiment proprement dit; tous nos aliments en renferment une proportion plus ou moins forte; malgré cela il est bien peu de préparations culinaires qui n'en nécessitent l'emploi.

Le *salpêtre* (azotate ou nitrate de potasse) n'est guère utilisé en cuisine, mais il s'emploie dans l'industrie des salaisons pour accentuer la teinte rouge des viandes.

**Condiments acides.** — Le *vinaigre*, le *verjus*, le jus de *citron* ou de *tamarin*, etc., exercent une action très vive sur les papilles gustatives et provoquent fortement la sécrétion salivaire. On peut ranger dans cette catégorie les *câpres*, les *boutons de capucines*, les *cornichons*, les *pickles* ou *picalilly* et, d'une façon générale, tous les légumes conservés au vinaigre, les *concombres salés*, qui deviennent acides par fermentation; les *câpres*, les *boutons de fleurs de capucines*, les *achards*, le *pourpier*, les *cerises à l'aigre-douce*, la *criste-marine* ou *perce-pierre*, les *petits oignons au vinaigre*, les *petits melons au vinaigre*.

**Condiments acres.** — *Uaïl*, *l'échalote*, la *ciboule*, la *civette*, *l'oignon*, la *rocambole*, le *poireau*, sont plutôt des végétaux d'assaisonnement, mais sont parfois employés, à l'état cru, comme condiments, la *moutarde*, le *raifort*, parfois les *radis*, sont des condiments proprement dits, des excitants de l'appétit.

*Condiments acres et aromatiques.* — Le *poivre* est le principal représentant de ce groupe; ses qualités aromatiques se perdent, en grande partie, pendant la cuisson, et, bien qu'on l'utilise dans la cuisine, il doit, pour conserver tout son parfum, être ajouté après cuisson.

Le *paprika*, les diverses espèces de *piments*, le *gingembre*, forment une gamme de saveurs venant renforcer celle du poivre, quand il y a lieu.

On peut indiquer encore parmi les principaux condiments aromatiques *Vaneth*, *l'anis*, le *basilic*, le *cacao*, le *café*, la *cannelle*, le *cerfeuil*, la *coriandre*, le *cumin*, le *curcuma*, *l'estragon*, le *fenouil*, le *genièvre*, le *girofle*, le *laurier*, le *macis*, la *menthe*, la *muscade*, le *persil*, le *safran*, la *sauge*, la *sarriette*, le *thym*, la *vanille*, les *zestes de citron* ou *d'orange*... sans parler des divers légumes aromatiques.

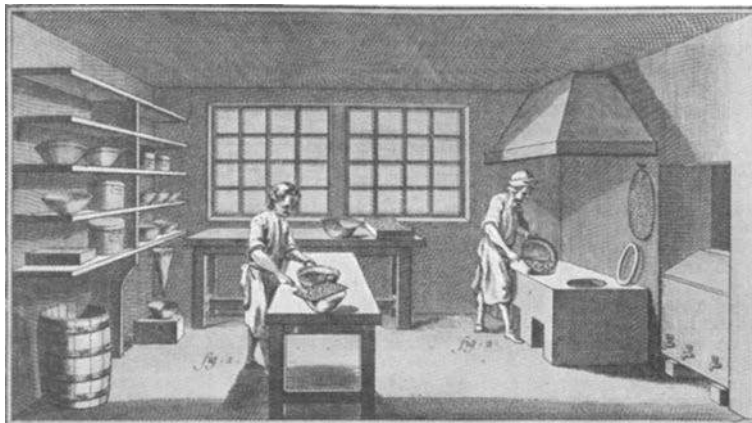
*Condiments sucrés.* — Le *sucre* et ses dérivés (sirops, etc.), ainsi que le *miel*, sont de véritables aliments, en même temps que des condiments. En divers pays, on use de certaines compotes (d'airelles, de groseilles) à titre de condiments. D'une saveur à la fois douce et acidulée, elles sont souvent servies avec les viandes rôties ou bouillies, surtout avec le *gibier*.

On peut aussi citer *Yaceto-dolce* des Italiens, conserve de fruits et de légumes au vinaigre édulcoré avec du moût de raisins concentré ou du miel, et les conserves de fruits à la moutarde.

*Condiments gras.* — On range parfois les corps gras (huiles, beurre, graisse), dans le groupe des condiments, parce qu'ils servent à certains assaisonnements; ce sont en réalité de véritables aliments.

*Condiments composés.* — Il existe enfin divers condiments préparés industriellement, qui, par le choix et les proportions de leurs composants, acquièrent une véritable individualité; tels sont les sauces anglaises (Worcester, Harwey, etc.), les ketchups, le cari ou currie, les moutardes composées, la sauce de soja, le *n'hoc-man* des Annamites, qui semble une adaptation extrême-orientale du *garum* des Romains, le pissalat.

**CONFISERIE.** — Branche de la cuisine s'occupant du travail du sucre.



Une officine de confiseur d'après l'Encyclopédie de Diderot.

De nos jours, la confiserie tend de plus en plus à devenir une industrie dont les produits sont mis en vente dans des magasins dénommés également *confiseries*; une des branches de la confiserie est la fabrication des bonbons de chocolat. V. ce mot.

**Historique.** — Les Egyptiens, les Arabes et les Chinois préparaient déjà dans l'antiquité des friandises à base de sucre de fruits divers et de miel. En Europe, l'usage du sucre ne se répandit qu'à partir des Croisades, encore resta-t-il longtemps confiné dans les boutiques d'apothicaires. Au xv<sup>e</sup> siècle cependant, les fruits confits d'Auvergne jouissent déjà d'une réputation méritée, ainsi que les dragées à l'ambre ou au musc et les « gigembrats de Montpellier ». En 1660, les réglementations édictées par Colbert font ressortir l'importance de la fabrication des dragées de Verdun. L'Encyclopédie de Diderot consacre plusieurs planches à la description du travail du confiseur. Enfin au xix<sup>e</sup> siècle, la découverte du sucre de betterave et le progrès du machinisme assurent le développement de la confiserie.

**CONFIT.** — Fruits ou légumes conservés dans du sucre, de l'eau-de-vie, du vinaigre. V. CORNICHONS, CÂPRES, FRUITS.

**CONFIT.** — Viande de porc, d'oie, de canard, de dinde, etc., cuite dans sa graisse et conservée dans un récipient, complètement couverte de cette même graisse qui l'enrobe et la soustrait au contact de l'air.

**Confit de porc** (Cuisine gasconne). — Quartiers de porc qui, après avoir été marines au sel, avec épices, sont cuits dans la panne de porc fondu.

Le confit de porc, que l'on emploie beaucoup dans la cuisine de Gascogne, se conserve en pots de grès, comme le confit d'oie. V. PORC

**Confit d'oie.** — Quartiers d'oie, cuits dans leur graisse, conservés dans des pots en grès. V. OIE.

**CONFITURE.** — Préparation de fruits dont voici la définition légale : « Produits constitués uniquement de sucre raffiné ou cristallisé et de fruits frais ou de jus de fruits frais ou conservés autrement que par dessiccation » (décret du 25 septembre 1925). Elles doivent contenir un maximum de 40 p. 100 d'humidité, et renfermer par conséquent 60 p. 100 d'extrait sec dont 55 p. 100 de sucre (les fruits en contiennent déjà de 5 à 7 p. 100).

Seuls, les produits répondant à cette définition ont droit à l'appellation : *purs fruits, pur sucre*.

La loi autorise le mélange de fruits (en pratique on utilise souvent, pour les gelées surtout, le suc de pommes), à condition de mettre en premier sur l'étiquette le fruit qui se trouve en plus forte proportion.

Les *marmelades* doivent répondre à la même définition que les confitures, mais l'extrait sec peut descendre à 55 p. 100 et l'emploi de sucres roux ou de second jet est autorisé.

En cas d'addition d'acide tartrique ou citrique, l'étiquette doit porter la mention : *Fantaisie*; en cas d'ad-



Turbines pour la fabrication des dragées. (P.Xat. H. Manuel.)

dition d'essences artificielles de fruits, la mention doit être *Fantaisie* ou *Arôme artificiel*; l'addition d'un colorant impose la mention : *Coloré*.

Un produit fait avec des essences, des acides et un colorant ne peut porter aucun nom de fruit et ne peut être vendu (au besoin avec la mention *pur sucre*) que sous le nom de *Produit artificiel*.

Enfin les confitures de fruits ou de mélange de fruits ou les marmelades, mélangées de sirop ayant servi à confire des fruits (sirop contenant environ 25 p. 100 d glucose) doivent porter la mention : *Au sirop de fruits confits*.

Au point de vue des qualités, on distingue donc :

a) des confitures de fraises, par exemple, *purs fruits et pur sucre* (produit de premier choix) ;

b) des confitures fraises et pommes, *pur sucre* (produit de bonne qualité) ;

c) des confitures pommes et fraises *pur sucre* (qualité ordinaire) ;

d) des confitures *pur sucre fantaisie, pur sucre arôme artificiel, pur sucre colorées, gelée artificielle* (produits inférieurs) ;

e) des confitures ou marmelades *purs fruits, au sirop de fruits confits* (qualités secondaires, sous-produits de fabrication).

Les confitures, obtenues toutes d'ailleurs avec des bases invariables qui sont les fruits et le sucre, comprennent diverses catégories qui sont : 1° les confitures proprement dites, préparées par la cuisson méthodique, avec du sucre, des fruits énoyautés, selon leur nature, entiers ou divisés en moitiés, telles les confitures d'abricots, de cerises, de fraises, d'oranges, de prunes, etc. ; 2° les gelées, obtenues avec seulement les jus ou sucs de fruits et une quantité déterminée de sucre ; 3° les marmelades, préparées avec la pulpe des fruits passée au tamis et du sucre. On peut enfin classer dans une quatrième catégorie les confitures à bases multiples telles que les *raisinés* ou autres préparations analogues.

Fabrication. — La quantité de sucre à employer varie selon la nature du fruit en traitement. On doit observer qu'il a pour mission, tout en adoucissant la



Bassine à confiture et son écumoire.  
(Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

substance, d'assurer la conservation de la confiture. Lorsqu'on opère avec des fruits aqueux et légèrement acides, il doit intervenir à la dose d'un poids égal à celui du fruit.

Pour des fruits gélatineux, c'est-à-dire chargés en matières mucilagineuses, la quantité sera moindre. Il est inutile d'ajouter que la qualité du sucre employé doit toujours être de premier choix.

Trop de sucre édulcore la confiture, diminue sensiblement le parfum du fruit et risque de faire rapidement cristalliser les confitures. Par contre, les confitures ou gelées préparées avec une quantité insuffisante de sucre risquent de fermenter, ou, si la cuisson a été poussée trop avant, de n'avoir plus aucun parfum.

Nous conseillons donc de suivre à ce sujet les indications précises données d'autre part dans les formules de spécialités.

*La cuisson.* — Elle ne peut se faire convenablement

que dans une bassine en cuivre non étamée ou en aluminium.

La durée de la cuisson des diverses confitures est subordonnée en principe à l'intensité de la source de chaleur. On ne peut donc la fixer d'une manière précise.

Cette cuisson se divise en deux phases : durant la première, s'opère l'évaporation de l'eau de végétation du fruit. On reconnaît que la déshydratation est complète lorsque la vapeur s'échappant de la bassine est moins épaisse et que les bouillons sont plus serrés. Alors va commencer la cuisson réelle, cuisson qui est plus ou moins rapide selon que les fruits sont aqueux ou mucilagineux.

Durant cette première phase, doit se faire l'écumage, qui consiste à enlever fréquemment à l'aide d'une écumoire en cuivre non étamé toutes les impuretés rejetées par les fruits.

L'évaporation terminée, l'opérateur devra suivre très attentivement la marche de la cuisson qui, nous le répétons, sera dès lors très rapide. Il plongera souvent l'écumoire dans la bassine et observera chaque fois, si en la relevant, les gouttes de confiture s'en détachent plus ou moins vivement. Dès que ces gouttes se rassemblent sur le milieu de l'écumoire et glissent lentement ensuite en bloc vers le bas, la confiture peut être considérée comme terminée. Elle est cuite au degré dit à la nappe (32° à 33°).

*Mise en pot, fermeture, conservation.* — Dès que la confiture est à la nappe, retirer la bassine du feu.

Laisser tiédir la confiture pendant quelques minutes. Remplir les pots, en observant de les échauffer peu à peu, afin de les empêcher d'éclater.

Les ranger sur une table, bien daplomb, et les laisser reposer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, les fermer en plaçant d'abord directement sur la confiture un papier à la glycérine rectifiée et recouvrir le pot avec un double papier que l'on ficellera solidement.

Coller sur les pots une étiquette indiquant la nature de la confiture et conserver les pots dans un endroit très sec.

*Echec dans la fabrication et remèdes.* — Les confitures restent liquides : Il y a insuffisance de pectine. Ajouter de la gelée de pommes.

*Les confitures cristallisent :* Les fruits ne contiennent pas assez d'acide : Recuire, en ajoutant du jus de citron, du vinaigre, de l'acide tartrique ou citrique.

*Les confitures moisissent :* Mauvaise fermeture des récipients. Racler la surface, la couvrir de paraffine fondue.

*Les confitures fermentent :* La cuisson a été insuffisante, recuire.

**Confitures d'abricots.** — Pour un kilo d'abricots bien mûrs, poids net énoyautés, 750 grammes de sucre en morceaux.

Mettre dans la bassine le sucre avec un décilitre d'eau. Faire dissoudre ; laisser bouillir 5 minutes et écumer.

Ajouter les abricots. Faire cuire à la nappe, ainsi qu'il est dit à la méthode type. Terminer ainsi qu'il est indiqué à cette même méthode en ajoutant à la confiture, au dernier moment, une partie des amandes contenues dans les noyaux d'abricots, mondées et partagées en deux.

**Confiture d'abricots (Autre méthode).** — Pour un kilo d'abricots, poids net, 800 grammes de sucre en morceaux, un décilitre d'eau.

Mettre dans la bassine les fruits, le sucre et l'eau. Faire fondre, sans cesser de remuer, sur feu doux.

Activer le feu et continuer la cuisson jusqu'à la nappe. Ajouter les amandes d'abricots mondées ; terminer comme il est dit précédemment.

**Confiture d'ananas.** — Pour un kilo d'ananas frais (poids net après épluchage), 750 grammes de sucre, un décilitre d'eau.

Tailler l'ananas, soigneusement épluché, en petits morceaux carrés réguliers.

Le mettre à cuire dans le sucre que l'on aura fait dissoudre dans la bassine avec l'eau et fait cuire au boulé.

Cuire la confiture selon la méthode habituelle Jusqu'à ce qu'elle soit à *la nappe*.

Terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Confiture de cerises.** — Pour un kilo de cerises énoyautées, un kilo de sucre en morceaux, un décilitre d'eau. Procéder comme pour la confiture d'abricots, première méthode.

Si les cerises sont très sucrées on n'emploiera que 750 grammes de sucre pour un kilo de fruits.

**Confiture de cerises** (Autre méthode). — Cerises, un kilo; sucre, un kilo; jus de groseilles, un demi-litre; eau, un décilitre. Paire dissoudre le sucre avec l'eau et le faire bouillir pendant 5 minutes. Ajouter les cerises et le jus de groseilles. Cuire et terminer à l'ordinaire.

L'addition de jus de groseilles permet d'obtenir une cuisson plus rapide et, partant, une confiture plus parfumée.

**Confiture de fraises.** — Fraises (poids net) un kilo; sucre en morceaux, 750 grammes; eau, un décilitre.

Mettre le sucre dans la bassine avec l'eau; le faire dissoudre et le faire cuire *au boulé* en ayant soin de le bien écumer.

Mettre les fraises, épluchées, dans le sucre.

Maintenir la bassine sur le coin du feu pendant quelques minutes.

Lorsque l'eau de végétation des fraises aura ramené le sucre à l'état de sirop, égoutter les fruits sur un tamis de soie.

Faire recuire le sirop dans la bassine, jusqu'à ce qu'il revienne *au boulé*.

Remettre les fraises dans la bassine et laisser cuire pendant 5 à 6 minutes, jusqu'au moment où la confiture est à *la nappe*. Terminer ainsi qu'il est dit précédemment.

Les meilleures variétés de fraises à employer pour confiture sont *VHéricart*, qui est très parfumée, la *noble*, la *sharpless*, et parmi les variétés blanches, la *genma* et la *mirabilis*.

Les fraises doivent être choisies très saines et mûres à point. Il est conseillé de ne les laver que si la chose est absolument nécessaire. Dans ce cas on aura soin de les faire bien égoutter et sécher avant de les mettre en cuisson.

**Confiture de groseilles de Bar.** — V. plus loin GELÉES.

**Confiture de melon.** — Pour un kilo de chair de melon, poids net après épluchage, 750 grammes de sucre en poudre.

Détailler en petits morceaux la chair rose du melon. La mettre dans une grande terrine, par couches successives, que l'on saupoudrera avec le sucre.

Laisser macérer dans un endroit frais pendant 3 ou 4 heures.

Mettre le tout dans la bassine et cuire à *la nappe*, ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Confiture d'oranges.** — Pour un kilo de purée d'oranges, un kilo de sucre en morceaux et 3 décilitres de jus de pommes.

Choisir des oranges de même grosseur, bien saines et à peau épaisse.

Les piquer, d'endroits en endroits, et assez profondément; avec un petit bâton pointu; les jeter dans une bassine d'eau bouillante et les laisser cuire à grands bouillons pendant 30 minutes.

Les égoutter, les rafraîchir et les maintenir sous un robinet d'eau courante pendant 12 ou 15 heures (ou, les faire tremper dans une terrine d'eau froide fréquemment renouvelée pendant 24 heures). Cette opération, un peu longue, a pour objet d'atténuer l'amertume de l'écorce et de la ramollir plus complètement.

Égoutter les oranges, les diviser en quartiers, retirer les pépins et les filaments et les passer au tamis.

Faire dissoudre le sucre mis dans la bassine avec leau. Faire bouillir pendant quelques minutes, en écumant. Ajouter la purée d'oranges et le jus de pommes. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Confiture de pastèques.** — Pour un kilo de chair de pastèque, poids net après épluchage, 750 grammes de sucre en poudre.

Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Confiture de melon*.

**Confiture de pêches.** — Procéder, avec des pêches énoyautées et épluchées, ainsi qu'il est dit pour la *Confiture d'abricots*.

**Confiture de prunes.** — Pour un kilo de prunes énoyautées, 750 grammes de sucre en morceaux; un décilitre d'eau. Comme la *Confiture d'abricots*.

**Confiture de rhubarbe.** — Pour un kilo de rhubarbe (poids net épluchée), 800 grammes de sucre; un décilitre d'eau. Éplucher les tiges de rhubarbe choisies bien tendres et roses ou vertes, selon que l'on veut obtenir la confiture de l'une ou de l'autre de ces couleurs, et les diviser en morceaux de 4 à 5 centimètres.

Les laver, les égoutter et les plonger dans le sucre que l'on aura mis dans la bassine, fait dissoudre avec l'eau et mis à bouillir pendant quelques minutes.

Reculer la bassine sur le coin du fourneau et la couvrir. La laisser ainsi pendant une dizaine de minutes afin de faire fondre la rhubarbe.

Remettre la bassine en plein feu et cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la confiture soit à *la nappe*. Terminer comme d'habitude.

**Confiture de tomates.** — Pulpe égouttée de tomates, un kilo; sucre, un kilo; jus de pommes, 3 décilitres; eau, un décilitre; vanille, une gousse.

Mettre le sucre dans la bassine avec l'eau et la gousse de vanille. Le faire dissoudre et le cuire *au boulé*, suivant la méthode décrite à la cuisson du sucre. V. ce mot.

Mettre dans la bassine la pulpe de tomates préparée en passant au tamis fin de la chair de tomates. Cuire sur feu vif, en remuant sans cesse avec l'écumoire, jusqu'à ce que la confiture soit à *la nappe*.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

On peut, en place de jus de pommes, employer du jus de groseilles. L'addition de ce jus a pour but d'ajouter à la tomate la quantité de principes mucilagineux nécessaires à sa conservation.

**GELÉES. — Gelée de cerises.** — Pour un litre de jus de cerises: 850 grammes de sucre en morceaux; 3 décilitres de jus de pommes; un décilitre d'eau.

Opérer ainsi qu'il est dit pour la *Gelée de groseilles*.

**Gelée de coings.** — Couper en tranches des coings choisis bien mûrs, et que l'on a pelés; au fur et à mesure, les jeter dans une terrine d'eau fraîche.

Les mettre dans une bassine en cuivre en les mouillant d'environ un litre d'eau par 500 grammes de fruits. Les cuire sans les toucher. Dès que les fruits sont cuits, les renverser sur un tamis et les laisser égoutter.

Mettre le jus obtenu dans la bassine et lui ajouter 800 grammes de sucre en morceaux par litre de liquide. Faire dissoudre ce sucre. Cuire à feu vif jusqu'à ce que la gelée soit à *la nappe*.

**Gelée de groseilles.** — Cette gelée se prépare avec deux tiers de groseilles rouges et un tiers de groseilles blanches. On ajoute aussi à ces fruits 125 grammes de framboises par kilo de groseilles.

Ecraser ensemble groseilles et framboises, et les passer à travers un fort torchon que l'on tordra des deux bouts.

Faire dissoudre dans une bassine le sucre légèrement humecté d'eau chaude (un kg par litre de jus de fruit). Cuire à *la nappe* sur feu vif.

**Gelée de groseilles** (Autre méthode). — Egrapper les groseilles, les ajouter ainsi que les framboises au sucre dissous dans une bassine (600 g de sucre par kg de fruits).

Faire bien gonfler les fruits, en tenant quelques minutes la bassine sur le coin du fourneau. Cuire à *la nappe*. Renverser sur un tamis. Mettre la gelée dans les pots sitôt qu'elle est passée.

On peut encore obtenir le jus des groseilles en opérant ainsi : mettre dans une bassine les groseilles égrappées, ainsi que les framboises. Ajouter un verre d'eau par kilo de fruits. Tenir sur le coin du fourneau, c'est-à-dire à chaleur douce, jusqu'à ce que la peau des fruits éclate, et que le jus en sorte. Renverser sur un tamis, et traiter le jus ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Gelée de groseilles** (Autre méthode). Mettre dans la bassine en cuivre 4 kilos de groseilles, moitié rouges et moitié blanches, et un kilo de framboises. Mouiller d'un litre d'eau, mettre sur feu vif. Remuer avec l'écumoire pour empêcher que les fruits s'attachent au fond de la bassine.

Paire bouillir 8 minutes.

Verser le tout sur un tamis de crin que l'on aura placé au-dessus d'une grande terrine.

Ajouter au jus passé 600 grammes de sucre par kilo de jus.

Faire fondre sur le feu. Passer au tamis de soie. Cuire sur feu vif à 28° au pèse-sirop.

**Gelée de groseilles de Bar-le-Duc.** — Choisir des groseilles, blanches ou rouges, à gros grains; les égaler. Enlever les pépins de ces grains à l'aide d'une plume d'oie taillée en pointe. Mettre ces grains sur des assiettes.

Pour un kilo de fruits ainsi préparés, faire un sirop à 38°. Ajouter à ce sirop un verre de jus de groseilles.

Mettre les groseilles épépinées dans ce sirop. Faire bouillir doucement et cuire jusqu'à 34°.

**Gelée d'oranges.** — Frotter avec 100 grammes de sucre en morceaux le zeste de 10 à 12 belles oranges. Ajouter ce sucre, imbibé de la substance sapide du zeste d'orange, à un litre de jus de pommes obtenu ainsi qu'il est dit dans la recette de la *Gelée de pommes*.

Ajouter à ce mélange le jus filtré de 10 à 12 oranges et 900 grammes de sucre en morceaux. Ajouter également, mais cet appoint est facultatif, 100 grammes d'écorces d'orange confites, préalablement trempées à l'eau tiède et coupées en julienne fine.

Cuire cette gelée à la nappe. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Gelée de pommes.** — Cette gelée, comme presque tous les apprêts du même ordre, s'obtient en détaillant en tranches, sans les épéliner ni les épéiner, des pommes de reinette choisies mûres, mais très saines.

Les mettre dans la bassine à confitures; les mouiller d'un litre et demi d'eau par kilo de fruits.

Sitôt les pommes cuites, les renverser dans un tamis placé au-dessus d'une grande terrine.

Ajouter, par litre de jus, obtenu sans pression, 750 grammes de sucre et remettre à cuire dans la bassine jusqu'à ce que la gelée soit à la nappe. Ce point de cuisson se reconnaît si, faisant tomber, de l'écumoire, dans une assiette, une goutte de gelée, elle reste à peu près ronde, et ne s'étale pas.

Ne remplir les pots que lorsque la gelée de pommes est tiède, et attendre jusqu'au lendemain pour recouvrir ces pots de leur double ou triple enveloppe de papier.

**MARMELADES.** — **Marmelade d'abricots.** — Abricots énoyautés (poids net), un kilo; sucre en morceaux, 750 grammes; eau, un décilitre.

Faire fondre sur le feu les abricots mouillés avec l'eau, pendant 20 minutes, en les remuant avec la spatule en cuivre.

Passer au tamis de crin. Remettre la pulpe obtenue dans la bassine avec le sucre.

Faire cuire à la nappe. Terminer ainsi qu'il est dit précédemment.

**Marmelade de coings.** — Se prépare, avec coings, comme la *Marmelade de pommes*.

**Marmelade de figues.** — Peler de grosses figues blanches bien mûres, mais fermes, les émincer.

Préparer un sirop, composé de 200 grammes de sucre par kilo de fruits et d'un peu d'eau. Donner quelques bouillons de cuisson à ce sirop et mettre la chair des figues dedans. Cuire jusqu'à ce que la marmelade soit à la nappe.

**Marmelade de melon.** — Passer au tamis la chair de melons dont on aura enlevé l'écorce et supprimé les semences.

Ajouter à cette pulpe, si elle est très douce, un quart de sucre par livre, ou davantage, si elle est moins douce. Cuire à la nappe.

**Marmelade d'oranges.** — Faire blanchir pendant 25 à 30 minutes, à l'eau bouillante, une dizaine d'oranges percées de plusieurs trous, à l'aide d'un bâton pointu.

Les rafraîchir et les laisser quelque temps à l'eau courante.

Les diviser en quartiers, les épéiner et supprimer les parties filandreuses; puis les passer au tamis en toile métallique à grosses mailles.

Ajouter à cette pulpe un poids égal de sucre en morceaux ainsi que le tiers de son poids de jus de pomme obtenu comme il est dit précédemment. Cuire comme il est dit précédemment.

**Marmelade de pêches.** — Se prépare, avec pêches, comme la *Marmelade d'abricots*.

**Marmelade de poires.** — Se prépare, avec poires en quartiers, comme la *Marmelade de pommes*.

**Marmelade de pommes.** — Mettre dans une bassine en cuivre les pommes coupées en quartiers et pelées. Mouiller de quelques cuillerées d'eau. Cuire sur le fourneau, à chaleur douce.

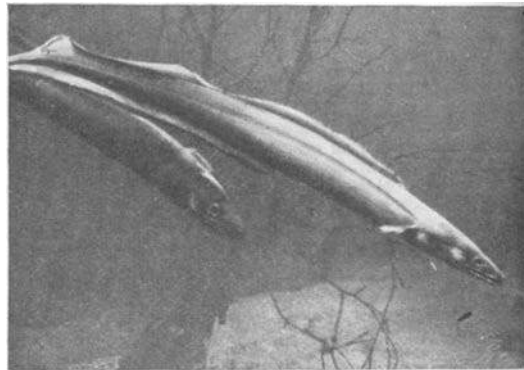
Renverser les pommes sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Les passer au tamis.

Remettre dans la bassine la purée obtenue, ainsi que le jus de cuisson. Ajouter 300 grammes de sucre semoule par 500 grammes de pulpe; mélanger. Cuire la marmelade en la remuant constamment avec l'écumoire.

On s'assurera du degré de cuisson de cette marmelade de la façon suivante : Faire tomber sur une assiette gros comme une noisette de la marmelade; si cette noisette reste ronde et ne s'étale pas, cela indique que la marmelade est cuite.

**Marmelade de prunes.** — Se prépare, avec prunes, comme la *Marmelade d'abricots*.

**CONGRE.** — Poisson de grande taille appelé aussi *anguille de mer*, que l'on trouve dans les mers des pays



Congres dans un aquarium.

tempérés, notamment dans celles de l'Europe septentrionale.

Le type le plus connu est le *congre commun* que l'on trouve sur tous nos marchés.

La chair du congre rappelle un peu celle de l'anguille, bien que moins délicate.

Le congre est surtout employé pour préparer des soupes de poissons, la bouillabaisse notamment, mais peut être accommodé de toutes les façons indiquées pour l'anguille. V. ce mot.

**CONSERVE.** — L'art de conserver les aliments est des plus anciens, mais ce n'est guère que depuis le commencement du xix<sup>e</sup> siècle que, d'empirique, il est devenu scientifique.

Depuis les époques les plus reculées, l'homme a cherché à se prémunir contre la disette, en conservant les aliments qu'il avait en surabondance à certaines époques : en particulier la viande que lui procurait la chasse.

On peut tenir pour certain que, à l'époque pré-historique, le seul moyen employé pour conserver les aliments fut la dessiccation. Ce mode de conservation des viandes est d'ailleurs encore employé de nos jours, et notamment en Suisse, où l'on conserve ainsi de la viande de bœuf (*Bindenfleisch* des Grisons), viande seulement desséchée à l'air vif et pur.

Mais quand l'homme sut employer le feu à la cuisson des viandes, il en usa bien vite pour les boucaner, ce qui fut le premier mode de conservation scientifique, si l'on peut ainsi dire lorsqu'on parle d'une époque où la civilisation en était encore à ses premiers balbutiements.

Ayant remarqué l'action qu'exerçait le feu sur la viande, action qui en modifiait la substance, la rendait plus savoureuse et surtout plus facilement mastiquable, l'homme primitif parvint aussi à en retarder la décomposition par le moyen de l'enfumage. Ce mode de conservation, doublé il est vrai par un saumurage préalable, est aujourd'hui encore employé, et c'est ainsi que sont préparés et conservés tous les jambons et toutes les viandes fumées, que nous les consommons crues ou cuites.

On usait encore, en ces temps lointains, de la congélation pour conserver les viandes. Ce système joue toujours un grand rôle dans l'alimentation générale.

Il y eut enfin, mais cela seulement dans les régions voisines de la mer, ou dans celles où l'on trouvait du sel gemme, la conservation des aliments par le sel. L'usage de celui-ci devint bien vite indispensable, et l'on peut dire que, dès que cet assaisonnement fut mis à la disposition des hommes, la cuisine commença à progresser.

Pour la conservation des fruits et des végétaux, c'est vraisemblablement par la dessiccation au soleil ou au feu que l'on commença.

Plus tard on eut aussi recours au système de l'enrobage des substances alimentaires dans la graisse. Bien qu'assez imparfait, ce procédé est encore employé de nos jours pour conserver, pendant un certain temps, les viandes préalablement cuites dans un corps gras, mises dans des pots de grès et recouvertes entièrement de graisse, qui, une fois figée, forme une couche quasi hermétique. Il sert encore pour conserver pendant un temps assez long, et sans qu'elle se détériore, de l'oselle fondue sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait perdu son eau de végétation, mise dans des pots de grès ou dans des baquets en bois et recouverte d'une couche assez épaisse de graisse de bœuf clarifiée.

Mais tous ces procédés de conservation étaient relativement précaires et ce n'est qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle que fut inventée en France, par Appert, la conservation des substances alimentaires par leur cuisson dans l'autoclave.

C'est dans un modeste laboratoire de la rue de la Folie-Méricourt qu'est née l'industrie de la conserve alimentaire. Là, a commencé une industrie qui, bouleversant les lois de la nature, permettait de garder pendant un temps presque illimité, et sans qu'ils perdent rien de leur saveur propre, des aliments de toute sorte appartenant au règne animal et au règne végétal.

Sans doute, après la découverte faite par Appert, fit-on des essais de conservation des substances alimentaires qui n'eurent qu'un succès passager.

Vers 1840, Gannal chercha le moyen de conserver les viandes sans s'occuper des conditions extérieures, eau, air, chaleur, nécessaires à toute fermentation putride. Il chercha ce moyen dans la neutralisation des ferments et, par cette recherche, il fut en quelque sorte le précurseur de Raspail et de Pasteur.

Gannal mourut convaincu que le chlorure d'aluminium injecté dans les vaisseaux des animaux donnerait aux viandes la conservation indéfinie.

Ses travaux furent continués par le D<sup>r</sup> Robin et

par son fils, Ad. Gannal, qui déduisirent de leurs travaux les premières notions scientifiques sur les ferments. Gannal fils présenta à l'Académie, en 1841, des volailles, du gibier et de la viande de boucherie conservés depuis plusieurs mois.

Mais, en résumé, les modes de conserves actuellement employés sont restés ceux qui avaient été inventés par Appert, un peu modifiés toutefois par Fastier et par Chevallier-Appert.

Tous les procédés de conservation des substances alimentaires sont donnés dans ce dictionnaire, à leur ordre alphabétique. On trouvera également au mot **VIANDE** les méthodes de conservation.

**CONSOLANTE.** — En argot de cuisine de restaurant, on appelle ainsi le verre de vin, de bière ou de cidre que l'on donne aux ouvriers d'une brigade au milieu du service.

**CONSOUMÉ.** — Bouillon de viande enrichi, concentré et clarifié. V. **POTAGES** et **SOUPES**.

Le consommé, suivant la qualité et la quantité des ingrédients complémentaires qu'on lui ajoute, est dit *simple* ou *riche*. Cette dernière appellation ne devrait pas figurer sur la carte du menu, car nous estimons qu'elle a en soi une allure un peu prétentieuse.

Pour la préparation des consommés divers (consommés simples, de volaille, de gibier et de poisson), voir aux mots **POTAGES** et **SOUPES**, *potages clairs*. On trouvera aussi à ces mots les indications nécessaires pour préparer les garnitures de ces différents consommés.

**CONSOUDE.** — Nom de diverses plantes dont quelques-unes sont comestibles et se préparent en salade, ou cuites, comme la mâche. On connaît :

La *grande consolide*, qui est employée comme émoullient; la *consoude moyenne*, ou bugle; la *petite consolide* ou pâquerette; le *piéd-d'aloette*.

**CONTENANCE.** — Pour servir de terme de comparaison, donnons la contenance moyenne de la plupart des ustensiles de table :

Un grand bol . . . . .	350 cma
Une assiette à soupe . . . . .	250 à 300 —
Une tasse à déjeuner . . . . .	200 à 250 —
Une tasse à thé . . . . .	120 à 150 —
Une tasse à café . . . . .	100 —
Un verre à eau . . . . .	200 à 225 —
Un verre à bordeaux . . . . .	90 à 100 —
Un verre à madère . . . . .	50 à 60 —
Un verre à liqueur . . . . .	25 à 30 —
Une cuiller à soupe . . . . .	15 à 16 —
Une cuiller à entremets . . . . .	9 à 10 —
Une cuiller à café . . . . .	4 à 5 —

**CONTISER.** — Incruster de truffes ou d'autres articles, taillés en forme de petites crêtes, des filets de volaille, de gibier, de poissons (principalement de sole). Ces divers articles, préalablement trempés dans du blanc d'œuf (cela afin de les bien faire adhérer), sont placés à distances régulières les uns des autres, dans de légères incisions pratiquées dans les filets.

**CONTRE-POISON.** — Substance capable de neutraliser les propriétés toxiques d'un autre corps, en formant avec lui des combinaisons insolubles ou dépourvues de toxicité.

Ces substances n'agissent que quand le poison se trouve encore dans l'estomac.

On emploie, si possible, après un lavage très abondant de l'estomac :

l'*eau albumineuse*, le *lait*, en cas d'empoisonnement par le phosphore, l'arsenic, le mercure;

Le *sulfate de soude*, dans l'empoisonnement par acide phénique;

Le *sulfate de cuivre*, dans l'empoisonnement par le phosphore;

l'*hyposulfite de soude*, dans l'empoisonnement par la teinture d'iode;

L'*etm de chaux*, dans l'empoisonnement par l'acide oxalique ou les oxalates;

La *magnésie*, l'*eau de chaux*, la *solution de savon*, dans l'empoisonnement par les acides;

L'*ea« albumineuse*, le *jus de citron*, l'*eau vinaigrée*, dans l'empoisonnement par les alcalis, etc.



**CONVERSATION** (Pâtisserie). — Abaisser mince du feuilletage à cinq tours. Placer cette abaisse sur des moules à tartelettes que l'on aura légèrement mouillés à l'intérieur, puis rangés, côte à côte, sur la table.

Avec un tampon de pâte légèrement fariné, appuyer sur rabaisse de façon à faire entrer la pâte dans les moules et bien adhérer au fond et sur les parois.

Garnir le fond de chaque tartelette, en ne remplissant qu'à moitié, avec une composition aux amandes préparée ainsi qu'il est dit pour les *Gâteaux Dartois* (V. ce mot) ou de crème pâtissière additionnée d'amandes en poudre.

Mouiller légèrement d'eau le tour des tartelettes et placer sur ces dernières une seconde abaisse de feuilletage, faite un peu plus mince que la première.

Passer le rouleau à pâtisserie sur cette abaisse, ce qui aura pour résultat de la couper au ras des moules, tout en la soudant à la pâte de fonçage.

Etaler sur le dessus des tartelettes une couche légère de glace royale bien ferme (préparée avec 250 g de sucre glace et un blanc d'oeuf bien travaillés ensemble, et additionnés d'une légère pincée de farine afin de l'empêcher de couler).

Mettre sur les conversations, en les croisant, des bandes minces de rognures de feuilletage que l'on soudera bien sur les bords des moules. Cuire les gâteaux au four, à chaleur douce.

**CONVIER.** — Inviter à un repas, à une cérémonie. « *Se charger du bonheur de quelqu'un pendant tout le temps qu'il est sous notre toit* », selon la jolie définition de Brillât-Savarin.

**CONVIVE.** — Personne invitée à partager un repas.

**CONVIVALITÉ.** — Mot créé par Brillât-Savarin pour désigner l'art de recevoir, de faire partager les plaisirs de la table.

**COPEAUX** (Petits fours). — Ces petits gâteaux se préparent avec un appareil semblable à celui indiqué pour les langues de chat. V. ce mot.

Cet appareil est couché à la poche sur plaque et cuit au four chaud. Au sortir de cuisson, pendant que les petits gâteaux sont encore malléables, les rouler en papillotes sur un bâton de grosseur moyenne.

**COPRIN.** — Champignon comestible caractérisé par des spores noires, d'où son nom de *goutte d'encre*. On le prépare comme les champignons de couche.

**COQ.** — Nom donné au cuisinier à bord d'un navire.

**COQ.** — Synonyme culinaire de poulet dans certains apprêts : coq au vin, coq en pâte, etc.

**Coq en pâte.** — Ce plat est ainsi nommé, bien que, le plus souvent, ce soit une poularde fine que l'on prépare ainsi, et non un coq, même chaponné. Et, ceci soit dit en passant, bien meilleur est le résultat si l'on opère de la manière suivante, comme on le faisait anciennement :

La volaille étant habillée, c'est-à-dire vidée (vidée par devant), flambée et épluchée, désosser le bréchet. Farcir copieusement la volaille avec du foie gras et des truffes coupées en gros dés, assaisonnés de sel, épicés et arrosés d'un peu de cognac, et de la farce fine (cette dernière en petite quantité). Brider la volaille en entrée (c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair). La faire colorer au beurre sur tous les côtés. La recouvrir d'une matignon (100 g de rouge de carotte, 100 g d'oignon, 25 g de céleri, émincés, fondus doucement au beurre, assaisonnés de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés, additionnés, en fin de cuisson, de 75 g de maigre de jambon cru escalope finement). Envelopper la poularde dans de la crépine de porc trempée à l'eau froide. La mettre sur une abaisse ovale de pâte à foncer (500 g de farine, 300 g de beurre, un œuf, un décilitre et demi d'eau, 10 g de sel). Recouvrir la volaille d'une abaisse de même pâte. Bien souder les bords et les pincer. Dorer la pâte. Faire une ouverture au milieu pour l'échappement des

vapeurs. Cuire au four, à bonne chaleur, une heure environ.

Actuellement, la poularde ou le coq en pâte se préparent le plus souvent ainsi : Farcir la poularde et la dorer au beurre ainsi qu'il est dit ci-dessus. La mettre dans une terrine ovale où elle contienne juste. Envelopper cette terrine de pâte à foncer. Dorer. Cuire au four.

Le coq ou la poularde en pâte doivent être servis avec, à part, une sauce Périgueux.

**COQ DE BRUYÈRE.** — Genre d'oiseaux de l'ordre des gallinacés. Le coq de bruyère est le plus gros des gibiers de plume que nous ayons en Europe. Par sa forme et sa grosseur, il ressemble au coq d'Inde.

Cet oiseau, dont la chair est très délicate, se trouve en assez grande abondance dans les pays du nord de l'Europe, en Russie, en Pologne, en Hongrie, et dans presque toutes les forêts montagneuses des bords du Rhin.

Il est plus rare en France, mais on en trouve encore dans les Ardennes, les Vosges, les Alpes et les Pyrénées. Dans ces contrées, on trouve surtout le grand tétras, ou grand coq de bruyère, oiseau magnifique, que, culinairement, on traite comme le faisane.

Dans les pays du nord de l'Europe, avant d'accommoder ce gibier d'une façon ou d'une autre, on le fait macérer quelque temps, de 2 à 3 jours, dans un bain de crème de lait. Pour la préparation du coq de bruyère, voir FAISAN.

**COQUE DU LOT.** — Ce gâteau se prépare dans le Lot pour les fêtes de Pâques.

**PROPORTIONS.** — Farine, un kilo; œufs entiers, 6; beurre, 125 g; sucre, 125 g; cédrat, 100 g (coupé en morceaux minces et longs); levure, 25 g; parfum composé par tiers d'essence de citron, de fleur d'orange et de rhum.

**MÉTHODE.** — Avec les éléments indiqués ci-dessus, préparer la pâte ainsi qu'il est dit pour la *Pâte à brioche*. V. PÂTES.

Lorsque la pâte est bien levée, la façonner en forme de pain ovale; la mettre sur une planche; la faire lever; cuire au four à bonne chaleur.

**COQUES À PETITS FOURS.** — Ces coques, réunies deux à deux et soudées avec une marmelade de fruits très serrée ou avec toute autre composition, sont ensuite glacées au fondant.

**Appareil :** Piler ensemble, à sec, 500 grammes d'amandes mondées bien sèches et 500 grammes de sucre. Ajouter à ce mélange, lorsqu'il est bien fini, 12 blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Bien mélanger.

Coucher l'appareil, à la poche, sur une feuille de papier d'office, en forme de boules. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four, à chaleur douce.

On peut aussi préparer cet appareil de la façon suivante :

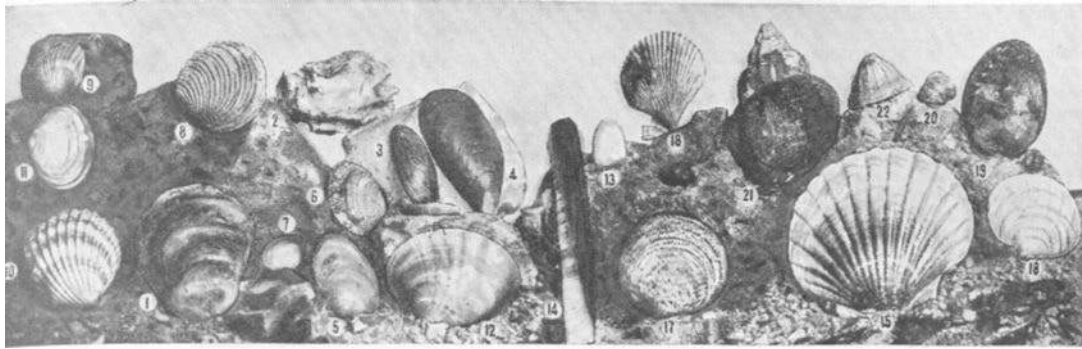
Passer à la broyeuse 500 grammes d'amandes mondées, 500 grammes de sucre en poudre et 5 blancs d'œufs.

Mettre ce mélange dans une terrine, lui ajouter 50 grammes de féculé, une cuillerée de vanille en poudre et, en dernier lieu, 5 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

**COQUELICOT.** — Plante très commune dans les champs de céréales, dont les pétales, qui font partie des espèces pectorales, servent à teindre certains liquides. Les feuilles, quoique légèrement narcotiques, sont parfois mangées en légumes, comme les épinards.



Coq de bruyère.



**Principaux coquillages marins comestibles :**

1. Huître commune; 2. Huître portugaise; 3 et 4. Moules; 5. Palourde; 6 et 7. Clovisse; 8. Praire; 9 et 10. Coques; 11. Lavignon; 12. Vernis; 13. Fléon; 14. Couteau; 15. Coquille Saint-Jacques; 16. Pétoncles; 17. Amande-de-mer; 18. Dosinie exolète; 19. Ormier; 20. Bigorneau; 21. Han; 22. Bernicle.

**COQUEMAR.** — Sorte de bouilloire, généralement en cuivre, servant à chauffer l'eau.

**COQUERELLE.** — Nom donné aux noisettes encore réunies dans leur coque verte.

**COQUERET.** — Nom populaire de l'alkékengé. Plante commune dans le midi de l'Europe, dont le fruit est comestible.

**COQUETIER.** — Ustensile de table servant à maintenir droits les œufs quand on les mange à la coque. On donne aussi ce nom aux marchands d'œufs et de volailles.

**COQUETIÈRE.** Ustensile pour faire cuire les œufs à la coque.

**COQUILLAGES.** — Ensemble des mollusques, univalves ou bivalves, comestibles. Presque tous sont d'origine marine; l'escargot est le seul coquillage terrestre que l'on consomme.

Beaucoup d'espèces se mangent crues, simplement arrosées d'un peu de jus de citron ou de vinaigre, les coquillages servent encore de garniture à de nombreux plats, surtout à des poissons.

Il n'est pas inutile de rappeler ici que, s'il est des coquillages capables d'occasionner des empoisonnements et des maladies infectieuses (V. MOULES), la plupart de ceux qui sont pêchés en eau claire peuvent être consommés sans danger.

Il n'en est pas de même de ceux qui sont parfois pêchés dans les ports, en eau souillée, ou encore de ceux que l'on consomme trop facilement sur certains marchés où les marchands les arrosent avec des eaux contaminées. Un très grand nombre de fièvres typhoïdes sont dues à cette consommation imprudente.

Les coquillages n'entrent, en général, dans l'alimentation qu'à titre d'appoint.

Les huîtres tiennent la première place à cause de la saveur et de la finesse de leur chair, une des plus digestibles qui soit et qui a l'avantage de pouvoir être consommée vivante. On sait qu'on peut absorber une grande quantité d'huîtres sans troubler l'appétit, au contraire, alors qu'une quantité de viande équivalente, avec une valeur nutritive bien moindre, amènerait la satiété; aussi sont-elles un aliment particulièrement recommandable aux dyspeptiques et aux convalescents; la quantité d'eau de mer diluée qu'elles renferment est un élément minéralisateur de premier ordre. V. HUÎTRE.

Les moules, peut-être plus riches en substances alimentaires que les huîtres, sont d'une digestion plus difficile. Elles renferment souvent un principe toxique, en minime proportion habituellement, mais

pouvant se développer en certaines circonstances et qui a été la cause de quelques épidémies. On les consomme le plus habituellement cuites, ce qui diminue leur toxicité. Elles ne conviennent pas aux dyspeptiques.

Parmi les autres coquillages la coquille Saint-Jacques, dont la saveur s'approche de celle du homard, mérite une place à part. V. plus loin.

Citons encore parmi les coquillages comestibles : la palourde, la praire, le couteau, le fléon, le lavignon, la mye, le vernis, le fias, les bigorneaux, le buccin, l'ormier, la patelle, etc., dont on trouvera la description et aussi les divers modes de préparation à leur ordre alphabétique.

**COQUILLE.** — Ustensile de cuisine que l'on garnit de charbon embrasé. Sert pour faire rôtir les pièces diverses cultes à la broche.

**COMPOSITION DES PRINCIPAUX COQUILLAGES : Partie comestible p. 100.**

	DÉCHETS	EAU	ALBUMI- NOÏDES	GRAISSES	CALORIES
Bigorneaux .....	77,27	73,30	9,25	2,15	104,82
Coques (bucardes) ..	54,70	92	6,29	0,28	30,31
Clovises .....	54,70	85,88	10,30	0,84	53,32
Coq. Saint-Jacques.	21,89	78	18,18	1,46	93,71
Huîtres .....	81,40	86,63	9,71	1,14	33,44
Moules .....	60,87	83,20	13,63	1,09	70,24
Escargots .....	60	81,60	15,80	0,82	77,25

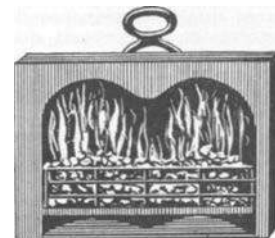
On donne aussi ce nom à de petits récipients auxquels on donne la forme d'une coquille. Les coquilles se font en porcelaine à feu, en verre trempé, en métal. On utilise aussi pour les mêmes usages la partie creuse de la coquille Saint-Jacques.

Dans ces coquilles, on dresse diverses préparations telles que salpicons, purées, ragoûts, simples ou composés, escalopes de volaille, de poissons, de crustacés, etc.

Tous ces articles sont nappés de sauces diverses et, après avoir été saupoudrés de chapelure et de fromage râpé, les coquilles sont mises à gratiner, au four.

**Coquilles de bœuf au gratin.** — Garnir les coquilles, bordées de purée de pommes de terre duchesse, avec du hachis de bœuf de dessert. Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure; arroser de beurre fondu et faire gratiner.

**Coquille de boeuf au gratin** (Autre méthode). —



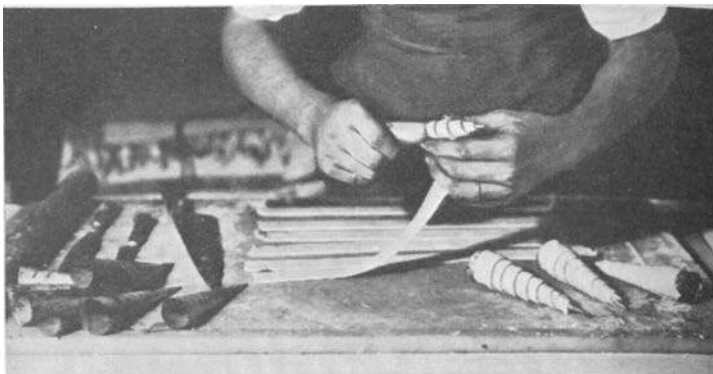
**Coquille à rôtir.**

Garnir les coquilles, bordées de demi-tranches de pommes de terre cuites à l'eau, masquées d'une cuillerée de sauce italienne, de minces escalopes de bœuf bouilli de desserte. Mettre sur chaque coquille un champignon. Napper de sauce italienne. Terminer comme ci-dessus.

Au mot **HORS-D'ŒUVRE**, on trouvera de nombreuses recettes pour préparer les coquilles chaudes ou froides.

**COQUILLE SAINT-JACQUES.**

— Mollusque bivalve, que l'on désigne aussi sous les noms vulgaires de *pèlerine*, *peigne*. Pour les apprêts culinaires de ce mollusque, voir **SAINT-JACQUES**, *coquilles*.



Comment on tourne les cornets de pâtisserie autour des moules. (Phot. Larousse.)

**CORBEAUX.** — La chair de cet oiseau, sauf lorsqu'il est jeune, est trop coriace et filandreuse pour pouvoir être considérée comme un aliment. Néanmoins, dans bien des régions forestières, où abondent les corbeaux, on les consomme souvent, ou du moins, pour parler plus correctement, on les utilise pour préparer un bouillon qui n'a, en général, rien de succulent. Ce bouillon peut cependant être très savoureux, si on a le soin de suivre, pour le confectionner, le conseil humoristique donné dans son intéressante *Vie aux champs* par Cuniset-Carnot. Cette recette est simple. Il suffit de préparer, selon les rites consacrés, et avec tous les soins voulus, un bon pot-au-feu ordinaire. Sur le couvercle qui recouvre le pot, couvercle renversé pour la circonstance, on place un corbeau dépouillé. Puis après 5 ou 6 heures de douce coction on... jette le corbeau au feu et on savoure le pot-au-feu...

En Allemagne, pendant la guerre de 1914, l'Office de ravitaillement de certaines villes avait fait admettre les jeunes corbeaux sur les marchés.

Conseillons à nos lecteurs, si l'occasion se présente pour eux d'avoir à préparer des corbeaux — précisons de *très jeunes corbeaux* —, de les accommoder ainsi que le font les anglais, c'est-à-dire en pâté.

**Pâté de corbeau ou rook-pie.** — Le pâté de corbeau, en dépit des sceptiques et des incrédules, constitue un mets qui n'est pas à dédaigner, s'il est judicieusement préparé. Il faut dire d'abord qu'on n'emploie pour confectionner ce pâté, que les oisillons qui n'ont encore vécu que dans les régions élevées qui les ont vu naître.

« Il est aussi certaines règles qu'il est indispensable d'observer pour arriver à un bon résultat. Tout d'abord, on ne plume pas les corbeaux, on les dépouille et l'on ne garde que leur estomac. Les cuisses sont dures et les carcasses amères.

« Les estomacs ayant été bien lavés, on les laisse tremper 6 heures dans du lait, puis on les découpe et on range les morceaux, que l'on assaisonne en ménageant ni le poivre, ni les épices, dans un plat à pâté. Le fond du plat doit être préalablement foncé avec quelques tranches de bœuf. On place sur les morceaux de corbeau quelques bardes de lard, et l'on pose, de place en place, des moitiés de jaunes d'œufs durs. Ce pâté est ensuite recouvert d'une pâte feuilletée et mis au four pendant une heure et demie.

« On y infiltre un peu de bon jus additionné d'une légère dose de demi-glace à la sortie du four. » (Alfred Suzanne, *la Cuisine et la pâtisserie anglaise*.)

**CORBEILLE DE FRUITS.** — Sous cette dénomination, on fait figurer les fruits dans les menus. Les fruits sont généralement dressés dans un panier de vannerie plus ou moins fine.

**CORDER.** — On dit qu'une pâte est cordée, lorsque la détrempe a été trop ferme. Ce défaut doit être évité, les entremets faits avec cette pâte étant durs comme du cuir.

**CORIANDRE.** — Les fruits de cette ombellifère, de forme globuleuse, de 5 millimètres environ de diamètre, de couleur jaune-brun clair, à odeur aromatique particulière, à saveur à la fois légèrement sucrée et acre, servent de condiment, en cuisine et en charcuterie.

Ils font partie de la composition de l'alcoolat de mélisse composé.

**CORME.** — Fruit du cormier, nom vulgaire du sorbier domestique. Ce fruit, qui a la forme d'une petite poire, ne mûrit pas sur l'arbre et a une saveur très acerbe; conservé sur la paille, il devient sucré par bletissement. On en fait une boisson fermentée en certains pays et notamment en Suède.

**CORNE.** — Petit ustensile en corne, ainsi que l'indique son nom, servant, en cuisine ou en pâtisserie, à ramasser les appareils dans les mortiers et dans les terrines ou bassins ou sur le marbre.

**CORNET.** — Papier enroulé, servant à envelopper certaines marchandises.

Pâtisserie en forme de cornet.

Tranche mince de jambon, de langue ou d'autre viande, roulée en forme de cornet.

En terme de boucherie on appelle cornet, le larynx des animaux de boucherie.

**Cornet à décorer.** — Le cornet en papier dont jadis on se servait pour décorer les apprêts froids de cuisine et de pâtisserie est aujourd'hui, à peu près partout, remplacé par la poche en toile.

De ce cornet. Carême, dans le *Discours préliminaire du Pâtissier royal*, parle avec enthousiasme : « Je dois, dit-il, faire une mention honorable de l'homme qui a imaginé le procédé du cornet de papier dont on se sert maintenant pour décorer et meringuer nos entremets modernes.

« On m'a assuré que cette pensée ingénieuse appartenait à un pâtissier élégant de Bordeaux; d'autres à un pâtissier décorateur de Bordeaux. Quel qu'il soit, je remercie l'inventeur de cette aimable innovation; je regrette beaucoup de ne pas associer son nom à celui des hommes de réputation. »

De cette remarque de Carême, il résulte que le cornet de papier n'a été utilisé en pâtisserie qu'au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle.

Cela paraît peu croyable, surtout si l'on songe que, dans les siècles précédents, et surtout au XVIII<sup>e</sup>, la décoration des plats froids et des entremets avait été portée à une très grande perfection.

Pourtant, parlant de ce cornet, nouveau pour lui, Carême dit encore qu'il permet de confectionner « les choses dans la perfection et dans un laps de temps à peine sensible, tandis qu'avant son emploi nous étions trois fois plus de temps à faire les mêmes ouvrages. »

Et Carême ajoute (indiquant ainsi quelles seraient dans le futur les utilisations de la poche en toile) qu'on peut



Corne de pâtissier. (Doc. Dchillerin. Phot. Larousse.)

pmDlover le cornet « pour coucher les biscuits à la cuiller, les croquettes à la reine et les biscottes à la parisienne ».

Cornets feuilletés à la crème, dits à la Chiboust. — PROPORTIONS POUR 12 CORNETS. — Feuilletage, 500 g; sucre en poudre, 150 g; jaunes d'œufs, 5; blancs d'œufs, 4; farine, 50 g; lait, un demi-litre; vanille, une demi-gousse; sel, une pincée.

MÉTHODE. — Préparer le feuilletage ainsi qu'il est dit à ce mot. Sitôt le feuilletage prêt, et reposé, l'abaisser au rouleau, de l'épaisseur de 2 millimètres.

Découper l'abaisse en 12 rubans de 3 centimètres de largeur et 25 centimètres de longueur. Enrouler ces rubans autour des moules à cornets.

Ranger les cornets sur une plaque en tôle mouillée; laisser reposer 10 minutes; les dorer à l'œuf et les mettre à cuire, dans un four chaud, pendant 12 à 15 minutes. Lorsqu'ils sont



Cornets feuilletés à la crème terminés.

presque cuits, les saupoudrer de sucre glace et les faire glacer. Dès que le brillant est obtenu, les retirer du four.

La crème : La base de cet apprêt est la crème dite pâtissière. Mettre dans une casserole la farine tamisée, le sucre en poudre et la pincée de sel. Ajouter les jaunes d'œufs et travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Mouiller avec le lait, préalablement mis à bouillir avec la vanille; mélanger intimement et cuire en plein feu, en travaillant toujours au fouet, jusqu'à ce que la crème ait pris la consistance voulue. Cette cuisson doit être rapide et ne doit pas exiger plus de 5 minutes. Cette première opération constitue la crème pâtissière. Pour obtenir la Crème Chiboust, il suffit de lui ajouter, alors qu'elle est encore chaude, les 4 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Garnir les cornets, complètement froids, avec la crème indiquée, en employant une poche à douille unie, ou, à défaut, un cornet en papier d'office.

CORNICHON. — Les cornichons sont des jeunes fruits de certaines variétés de concombres. Us sont cueillis verts et à peine développés, pour être confits au vinaigre. Us sont servis comme condiment.

Cornichons au vinaigre (à cru). — Frotter fortement les cornichons avec un linge, ou les brosser afin de bien enlever le duvet qui les recouvre.

Les mettre dans une terrine et les couvrir de gros sel. Les laisser séjourner dans ce sel pendant 24 heures.

Egoutter les cornichons. Les laver avec de l'eau vinaigrée. Les égoutter et les bien essuyer un à un.

Les ranger dans des bocaux en verre, ou dans des pots en grès, en les parsemant avec des petits oignons blancs, des piments longs, des brins de thym, des fragments de feuilles de laurier, des branches d'estragon, des clous de girofle.

Couvrir avec du vinaigre de vin. Boucher hermétiquement les pots. Conserver dans un endroit frais.

Les cornichons préparés suivant cette méthode peuvent se consommer au bout de 4 à 5 semaines.

Cornichons au vinaigre (à chaud). — Parer et frotter les cornichons et les faire dégorger au sel pendant 24 heures. Les égoutter sur un tamis, et les bien essuyer avec un torchon, un à un.

Les mettre dans une grande terrine, et les couvrir de vinaigre que l'on aura fait bouillir dans un bassin en cuivre. Les laisser 10 heures dans ce vinaigre.

Remettre alors le vinaigre à bouillir en lui ajoutant du vinaigre frais (un demi-litre par 3 litres de vinaigre bouilli) et verser ce vinaigre bouillant sur les cornichons.

Recommencer cette opération le lendemain, en ajoutant encore une nouvelle quantité de vinaigre frais. Laisser refroidir les cornichons.

Les égoutter, les ranger dans les pots ou bocaux avec les aromates et les condiments indiqués ci-dessus. Les couvrir avec le vinaigre. Boucher hermétiquement les pots ou bocaux et conserver en lieu frais.

Cornichons frais salés à la russe. — Laver à l'eau tiède, sans les éplucher, 24 petits cornichons frais. Les mettre à refroidir dans une grande terrine d'eau fraîche. Les bien égoutter; les essuyer. Les mettre dans un bocal, en les rangeant par couches, et en mettant entre chaque couche des feuilles de cassis et des petites branches de fenouil.

Placer sur la dernière couche de cornichons, qui doit arriver à deux centimètres du bord du récipient, quelques petits morceaux de raifort et une couche de feuilles de cassis. Bien tasser ces articles.

Verser dessus de l'eau salée que l'on aura fait bouillir et refroidir.

Mettre sur les cornichons une petite planchette ronde pour bien les maintenir dans la saumure. Laisser macérer, au frais, pendant 24 heures. Les cornichons, qu'en Russie on désigne sous le nom d'*agoursis*, se servent très froids, glacés même, comme hors-d'œuvre.



Corossol : a, coupe du fruit.

CORNOUILLE. — Fruit rougeâtre, de la grosseur d'une olive, à saveur aigrelette, que l'on confit au miel ou au sucre, que l'on conserve aussi en saumure comme les olives, et dont on fait de la gelée.

COROSSOL. — On appelle ainsi vulgairement *Vanone muriquée* et son fruit.

Ce fruit (appelé sour *sop* en Angleterre) est un des plus volumineux que l'on connaisse. Il atteint parfois le poids de 4 kilos. Par contre l'arbre qui le produit est chétif et décharné.

Le corossol, dont la forme est semblable à celle d'un gros piment, a la peau de couleur vert tendre, lisse et parsemée, par endroits, de petites protubérances poilues analogues à des grains de beauté.

La pulpe de ce fruit est blanche, compacte, parsemée de semences noires, de la grosseur et de la forme d'une amande d'abricot.

Cette pulpe, lorsque le fruit est à maturité, répand une odeur des plus suaves; son goût est légèrement acide. Lorsqu'elle est écrasée et mêlée à quatre ou cinq fois son volume d'eau, elle donne un liquide semblable à du lait, qui, après avoir été sucré et rafraîchi, fournit une boisson des plus agréables.



Deux condiments des plus employés cornichons au vinaigre et moutarde.

En Amérique, on fait avec ce liquide des glaces et des sorbets qui sont d'une très grande finesse.

**COROZO.** — Matière blanche tirée d'une graine provenant du fruit d'un palmier, utilisée dans l'industrie. La farine de corozo (aujourd'hui interdite pour cet usage) a servi de farine de fleurage pour le pain.

**CORPS (Avoir du).** — On dit qu'un vin a du corps, lorsqu'il donne à la bouche une sensation de plénitude, de solidité, résultant d'un ensemble harmonieux entre la vinosité, la teneur en extrait et en tanin.

**CORRIGER.** — En langage culinaire corriger signifie modifier une saveur trop prédominante par l'adjonction d'une autre substance sapide.

**CORSE.** — Ile de la Méditerranée qui forme un département de la France. La cuisine corse est des plus simples. Le Corse est généralement sobre; et, si, comme il le faisait au temps jadis, il ne se contente pas de déjeuner « dans le tiroir », ce qui veut dire que le principal de son repas se composait de châtaignes tenues en réserve dans le tiroir d'une commode, il se nourrit de certains plats dont la base est fournie par le poisson, les crustacés et autres « fruits de mer », qui sont très abondants sur toutes les côtes de l'île.

Le garde-manger corse est en outre assez bien fourni. La mer, nous l'avons dit, donne en abondance des poissons, des coquillages, des langoustes à chair exquise et d'autres crustacés.

Dans les lacs et les torrents de l'île, on trouve des lamproies et des truites, dont la chair est des plus délicates.



Marchande de fromages en Corse.

Le potager de la Corse fournit de bons légumes, et son verger des fruits succulents : prunes, pêches, cerises, amandes y abondent et, de plus, on y trouve les fruits d'Italie, oranges et cédrats. Les figues sont réputées. On récolte partout dans l'île les olives et les châtaignes. La vigne y est prospère, et donne des vins de bonne qualité.

Dans le maquis, on trouve des arbuscules, dont les fruits rouges et acidulés rappellent les fraises.

L'élevage corse fournit des moutons, dont la chair est délicate; des chèvres, que l'on consomme lorsqu'elles sont jeunes, et surtout des porcs de très bonne qualité, avec lesquels on prépare maintes charcuteries excellentes.

Le gibier est abondant en Corse. On y trouve encore, mais assez rarement, des mouflons ou moutons sauvages. Les bécasses abondent dans les forêts et, enfin, nous ne saurions oublier de mentionner d'une façon toute particulière les merles, nourris de myrtes et d'arbuscules et dont la chair est succulente.

Le vieux proverbe français qui dit : *Faute de grives, on mange des merles* ne saurait être introduit en Corse, où le chasseur qui a tué quelques-uns de ces oiseaux à la chair parfumée, déplore que parmi eux il se trouve une grive ou deux.

Parmi les fromages corses, il faut citer en tout premier lieu le *broccio*, avec lequel on prépare différents entremets, tels

que les *fritelles* et les *figadones*.

Les vins corses sont variés, et quelques-uns, sans pouvoir rivaliser comme finesse avec ceux de Guyenne, de Bourgogne ou des côtes du Rhône, sont excellents.

Parmi ces vins, nous citerons ceux : du *Cap Corse*, de *Porto-Vecchio*, de *Cervione*, d'*Olmeto*, de *Corte*, et les capiteuses *Malvoisies*, que l'on fait du côté du *Cap Corse*.

**Spécialités culinaires.** — Parmi les apprêts de poissons et de crustacés citons : les diverses *soupes de poisson*, quelques-unes analogues à la bouillabaisse phocéenne, et bien entendu, condimentées avec ail, poivron, piment et safran; l'*anchioïade*, analogue à celle que l'on prépare à Nice et enfin divers articles entrant dans la série des hors-d'œuvre, les divers coquillages, petits crustacés et autres fruits de mer que l'on mange crus ou au court-bouillon. Mais il convient de mentionner d'une façon particulière le stockfish que l'on prépare comme à Nice, les langoustes que l'on cuit au court-bouillon ou à l'étuvée, et toute la série des poissons de calanques que l'on fait frire à l'huile d'olive ou que l'on prépare à l'étuvée, au gratin, sur le plat, ou de diverses autres façons analogues à celles dont on use sur le continent.

Parmi les autres spécialités signalons : le *lonzo*, filet de porc préparé d'une façon spéciale, et qui est, on peut le dire, le plat type du pays (V. LONZO); la *coppa*, sorte de saucisson très condimenté; le *prisultre* jambon cru; l'*omelette au broccio*, les *figatelli*, sortes de saucisses au foie de porc; le *ragoût de porc* aux fèves; le *stuffato* de mouton; l'*assaignes*; la *prémonata* de bœuf, bœuf braisé condimenté au genièvre; le *missiasoga*, préparé avec de la chair de chèvre boucanée au soleil; les *cabris* et *cabiros* rôtis ou en ragoût; le *mississa*, filet de porc tailladé, mariné, fumé et que l'on fait cuire sur le gril; la *tripa*, panse ou intestins de mouton que l'on farcit avec un mélange d'épinards, de poirée, de fines herbes, que l'on lie avec du sang de mouton, que l'on ficelle



Carte gastronomique de la Corse.

comme du boudin et que l'on fait cuire à l'eau salée.

N'oublions pas la *polenta*, que l'on prépare comme en Italie; *Vaccucciatiu*, ragôut de viande de cheval, d'agneau et de mouton avec des pommes de terre, et, enfin, les *tripettes*, qui se préparent avec l'intestin grêle du mouton détaillé en morceaux carrés et que l'on fait sauter à la poêle, au saindoux, avec des tomates et des condiments divers; le ragôut de mouton, plat que l'on fait rarement dans l'île, car, nous l'avons dit, le mouton sauvage tend à disparaître complètement de ce pays.

Enfin, citons quelques plats plus somptueux : les *merles* (les fameux merles), que l'on prépare rôtis, le plus souvent entourés de feuilles de sauge, en salmis ou en pâté; les *bécasses à la cacciatore*; les *perdrix* en salmis; le *sanglier à la sauce pibronata*.

Parmi les plats de douceur, notons : les *briolis*, préparés avec de la farine de châtaignes; les *fritelles*, sortes de beignets au broccio; le *fladène*, sorte de flan préparé toujours avec du broccio et parfumé à la vanille; le *fijadone*, autre flan; les *panettes* douces, sorte de pain aux oeufs et au sucre, garni de raisins secs (ces pains sont consommés surtout le jour de Pâques); la *torta*, gâteau garni de pignons ou amandes de pin et parfumé à l'anis; les *migliassis*, gâteaux que l'on fait cuire au four sur des feuilles de châtaignier; les confitures de cédrat, et celles que l'on prépare avec les autres fruits du pays, qui, nous l'avons dit, sont tous très parfumés; les châtaignes préparées de différentes façons, et avec lesquelles on confectionne de nombreux entremets de pâtisserie.

**COSAQUE.** — Bonbon enfermé dans une papillote, qui explose lorsqu'on la tire par les deux bouts.

Cette papillote contient aussi une devise.

**COSSE.** — Enveloppe de certaines graines légumineuses : cosses de pois, de haricots, etc.

**COTEAUX (Ordre des).** — Au xvii<sup>e</sup> siècle, on avait donné le nom de *coteaux* aux gens d'un goût fin et délicat, qui non seulement savaient distinguer les meilleurs vins, et de quel coteau ou de quel vignoble ils venaient, mais encore avaient la même délicatesse de goût pour tout ce qui touche à la bonne chère.

Maints écrivains du temps nous parlent de ces « coteaux » : « Le dîner de Monsieur Valavoit, écrit la marquise de Sévigné, effaça entièrement le nôtre, non par la qualité des viandes, mais par l'extrême délicatesse qui a surpassé celle des coteaux. »

« Ces hommes admirables, écrit le poète de Villiers, « Ces petits délicats, ces vrais amis de tables, « Eux qu'on en peut nommer les dignes souverains, < Savent tous les coteaux où croissent les bons vins, « Et leur goût leur ayant acquis cette science, « Du grand nom de *Coteaux* on les appelle en France. > Par plaisanterie, on appelait « profès dans l'ordre des coteaux », les amateurs des plaisirs de la table.

L'origine de cette appellation de *Coteaux* donnée aux gourmands, est ainsi racontée par un auteur du temps. Un Jour un M. de Lavardin, évêque du Mans, railla sur sa délicatesse Saint-Evremond qu'il avait & dîner : « Ces messieurs, dit-il en parlant de lui, du comte d'Olonne et du marquis du Bois-Dauphin, outrent tout à force de vouloir raffiner tout. Pour le vin, ils ne sauraient boire, s'il ne vient d'un des coteaux d'Al, de Haut-Villiers et d'Avenay. »

Saint-Evremond ne manqua pas de faire part de cette critique à ses amis, et ils répétèrent si souvent les paroles du prélat qu'on unit par les appeler les trois *coteaux*, après quoi l'Ordre *des coteaux* fut bientôt imaginé.

**COTE, CÔTELETTE.** — V. AGNEATJ, BŒUF, PORC, VEAU, VOLAILLE.

**Côtelettes de salpicons divers.** — Ces côtelettes se préparent avec du salpicon d'articles divers additionné de champignons et de truffes en dés, lié de sauce allemande ou de béchamel.

On façonne cet appareil en forme de côtelettes que l'on pane à l'œuf et à la mie de pain. On les fait cuire au beurre clarifié. V. HORS-D'ŒUVRE.

**COTIGNAC.** — Pâte de coings. La plus réputée de ces pâtes est celle que l'on fabrique Industriellement à Orléans.

**°° TOYER.** — En terme de cuisine, signifie tourner une pièce dans le four de façon à en présenter suc-

cessivement tous les côtés vers la partie la plus chaude du four.

**COTRIADE ou BOUILLABAISSE BRETONNE.** — Comme pour la bouillabaisse, plus il y a de poissons dans la cotriade, meilleure elle est.

Ces poissons seront choisis parmi les suivants : sardine, maquereau, jean-doré, daurade, baudroie, merlus, congre, grondin, surmulet, caringue, ou chinchard. Une ou deux têtes de gros poissons font aussi le meilleur effet dans la cotriade.

Faire revenir au beurre, ou au saindoux, dans un chaudron (sur un feu de bois), des oignons coupés en quartiers. Lorsque ces oignons sont légèrement blondis, les mouiller avec de l'eau (un demi-litre par personne). Ajouter des pommes de terre coupées en quartiers. Condimenter avec thym, laurier et autres herbes aromatiques. Faire bouillir. Mettre alors sur les pommes de terre les poissons détaillés en tronçons. Achever de cuire vivement.

Verser le bouillon de cette soupe sur du pain coupé en tranches et servir à part, sur un grand plat, le poisson et les pommes de terre.

**COUCHER.** — Dresser un appareil (farce, pâte, ou purée) en parties plus ou moins grandes, rondes ou longues, en le poussant sur une plaque à l'aide d'une poche (ou d'un cornet) munie d'une douille, unie ou cannelée.

**COUCOU.** — Oiseau grimpeur dont la chair est comestible. Se prépare comme la grive.

**COUCOUMELLE.** — Champignon comestible, la seule amanite dépourvue de collerette. V. CHAMPIGNONS.

**COUCOUZELLE.** — On appelle ainsi le fruit d'une variété de courge que l'on cueille avant son complet développement; fruit qu'on désigne en France sous le nom de *courgette*, et sous celui de *zuchetti* en Italie.

**COUDRIER.** — V. NOISETIER.

**COUENNE.** — Peau épaisse et dure du porc (V. PORC). S'emploie en charcuterie pour préparer des fromages de tête; en cuisine, pour fonder les braisiers.

**COULAGE.** — Perte de liquide s'échappant d'un fût. Maladie du raisin. Gaspillage par manque de surveillance dans le travail culinaire.

**COULANT.** — Qualité d'un vin dépourvu d'âpreté.

**COULEMELLE.** — Champignon comestible muni d'une bague, mais dépourvu de volve. V. CHAMPIGNON.

**COULEUR (Faire prendre).** — Faire colorer une substance alimentaire quelconque dans du beurre ou dans tout autre corps gras.

**COULEUVRE.** — Serpent non venimeux dont une espèce, la *couleuvre à collier*, est parfois consommée sous le nom d'*anguille des haies*. Se prépare comme l'anguille. V. ce mot.

**COULIBIAC (Cuisine russe).** — Le coulibiac est un pâté chaud, à base de poisson.

Voici la recette que donne Plumerey dans *l'Art de la Cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* :



Coulibiac de saumon terminé. (Phot. Larousse.)

« A Saint-Pétersbourg, ce pâté se fait avec du saumon, et du soudac quelquefois, mais dans les dîners d'apparat, on remplace le soudac (V. ce mot) par le sterlet. A Paris, où nous n'avons ni l'un ni l'autre de ces poissons, nous les remplaçons avec avantage par le turbot. La description que je vais donner de ce pâté sera pour un couvert de douze ou quatorze personnes; il sera donc facile, pour celui qui le fera, de l'augmenter ou de le diminuer selon le nombre de convives.

« Prenez une darne de saumon de quatre pouces de hauteur et un morceau de turbot de la même grosseur; levez-en les chairs que vous couperez en une douzaine de morceaux carrés; hachez beaucoup de persil, de ciboule, un peu de civette et deux maniveaux de champignons; passez ces fines herbes avec une demi-livre de beurre dans un grand plat à sauter, sel, poivre, quatre épices; lorsqu'elles seront bien passées, mouillez-les d'un demi-verre de vin de Madère; mettez dedans les morceaux des deux poissons et faites mijoter doucement, avec feu dessus et dessous, jusqu'à l'entière cuisson; ôtez alors les morceaux de poisson des fines herbes et mettez-les sur un plat pour les laisser refroidir; mettez dans les fines herbes une forte cuillerée à pot d'espagnole; faites réduire et mettez dans une terrine refroidir également pour vous en servir plus tard.

« Faites durcir 6 œufs dont vous hacherez les blancs et les jaunes. Maintenant, vous aurez une demi-livre de kache (grauu dé sarrazin); mettez-le dans une casserole avec une fois son volume d'eau, un peu de beurre et de sel; aussitôt que l'ébullition commencera, retirez du feu, ajoutez deux onces de beurre fin que vous mêlerez bien, posez la casserole sur la pailasse, avec feu dessus et dessous, et entourée de cendre rouge (anciennement, on cuisait les mets mijotes sur la pailasse, foyer constitué par des cendres garnies de braises incandescentes); laissez ainsi cuire pendant un quart d'heure, 20 minutes au plus; ce kache doit se gonfler et se cuire comme du riz à l'indienne; les grains doivent se détacher les uns des autres; versez sur un plat.

« Vous aurez apprêté une pâte à brioche moins fine que d'habitude; si vous êtes pressé et que vous en ayez de toute préparée pour brioche ordinaire, emplissez-la avec une poignée de farine; dans l'un ou l'autre cas, donnez-lui deux tours; formez-en deux abaisses; celle qui se trouvera dessous doit être d'un pouce plus large que celle de dessus; posez la plus large sur un plafond; faites un lit de kache, un de fines herbes et d'œufs hachés, de la sauce, par dessus un des poissons, par dessus le kache, les fines herbes, la sauce et les œufs, et ainsi de suite jusqu'à ce que ces diverses préparations soient toutes employées; alors, couvrez le tout de la seconde abaisse; mouillez légèrement pour les coller ensemble et relevez sur celle-ci les bords de la première. Le pâté doit avoir la forme et la figure de ce qu'à Paris on appelle « pantin ». Mouillez-le en dehors, au lieu de le dorer, et masquez-le légèrement de mie de pain; mettez au four doux une heure et demie, et servez-le en sortant du four. »

En même temps que le coulubiatic, on sert du beurre fondu.

**Petits coulubiatics de poulet à la russe.** — « Hachez persil, champignons, ciboules, que vous passerez au beurre; ajoutez un peu de raifort haché et blanchi, sel, poivre et muscade râpée; lorsque cet assaisonnement sera passé (au beurre, c'est-à-dire *revenu*), joignez-y une petite cuillerée à pot de sauce espagnole travaillée; lorsque la réduction sera à son point, retirez du feu; ajoutez des blancs de volaille coupés en gros dés, un quart de riz cuit dans du bon consommé, 2 œufs durs coupés en dés; mettez sur un plat à refroidir.

« Vous aurez des rognures de feuilletage auxquelles vous aurez donné 4 tours; abaissez-les, après qu'elles auront reposé 10 minutes, de l'épaisseur de petits pâtés au naturel; coupez-les de même; placez les 24 fonds sur un plafond mouillé, et mouillez-les avec soin; placez sur chaque gros comme une noix de

l'appareil; recouvrez et appuyez comme pour fermer les petits pâtés; dorez seulement avec de l'eau, et masquez légèrement de mie de pain fraîche.

« Cuissez ainsi au four demi-gai pendant 25 à 30 minutes; donnez une belle couleur et servez. » (Recette de Plumerey.)

Ces petits pâtés constituent une petite entrée chaude.

*Remarque.* — Le coulubiatic était, à l'origine, une sorte de pâté de choux préparé par les immigrés allemands sous le nom de *kohl-gebäck*. Adopté par la cuisine russe, le nom a pris une assonance slave.

La cuisine russe (d'après Petit, dans sa *Gastronomie en Russie*) conserve encore un coulubiatic de feuilletage aux choux, tandis que les coulubiatics habituels se font avec une pâte à brioche. V. au mot SAUMON les recettes pour préparer le coulubiatic.

**COULIS.** — Anciennement, on désignait par ce mot toutes les sauces en général. D'une façon plus précise, les coulis sont les jus de viandes diverses qui s'obtiennent de façon naturelle, c'est-à-dire qui découlent de la viande durant la cuisson.

Certains auteurs disent que, par ce mot, on doit désigner les purées un peu liquides et qu'il ne doit être employé que pour des purées de volailles, de gibiers, de poissons, de crustacés et de légumes.

Certains de ces coulis peuvent, selon ces mêmes auteurs, être servis comme potage. Le type principal en est, disent-ils, le *Potage à la reine*, qui, on le sait, se prépare avec une volaille, cuite dans du fonds blanc avec du riz, et désossée, pilée, passée au tamis fin; fini avec crème et beurre, et souvent lié avec des jaunes d'œufs. V. POTAGES et SOUPES. *Potage à la reine*.

En tant que jus, le coulis n'est pas autre chose que ce que l'on nomme de nos jours le fonds de veau et que Carême appelait blond de veau.

Dans la pratique moderne, on emploie souvent le mot *coulis* pour désigner certains potages liés préparés avec des purées de crustacés; ainsi dit-on **sou-**vent coulis d'écrevisses, de crabes, de homard, de crevettes, au lieu de bisque d'écrevisses, de crabes, etc.

**COULOIHMERS (Fromage de).** — Ce fromage se consomme surtout d'octobre à mai. V. FROMAGES.

**COUP-D'AVANT.** — Exactement, cette expression désigne le verre de vin, de liqueur ou même d'alcool que l'on prend immédiatement avant le repas. On n'emploie plus guère, d'ailleurs, ces mots imagés.

Plus fréquemment, on emploie le terme *coup d'après* pour désigner le verre de vin généreux que l'on boit souvent après le potage.

Cette coutume s'est transmise d'âge en âge, et on la retrouve encore dans diverses contrées, surtout chez les populations rurales.

Le langage imagé du moyen âge avait donné des noms aux différentes boissons que l'on prenait dans certaines circonstances particulières. A la cour, et chez les grands, il y avait le *vin du coucher*; on buvait dans les repas le *coup du milieu* (cette coutume existe encore en Champagne) et c'est ainsi, sans doute, que le vin pris au départ, à l'époque où l'on ne voyageait guère qu'à cheval, a été nommé le *coup de l'étrier*.

**COUP DE FEU.** — Altération qu'a subie une pièce exposée à un feu trop vif.

Cette expression s'emploie aussi, en cuisine, pour désigner les heures consacrées au service proprement dit.

Ce service, qui a lieu matin et soir aux heures des repas, est précédé d'un travail qui a nom *mise en place*.

**COUP DE VIN.** — Quantité de vin que l'on peut prendre en une seule fois.

**COUPAGE.** — Mélange de divers vins pour obtenir un type commercial de couleur, de degré et de saveur uniformes.

**COUPE.** — Récipient de verre ou de métal plus large que profond.

On emploie beaucoup, dans la pratique actuelle, les coupes en verre ou en cristal pour dresser les plats

froids servis en gelée, les salades et divers entremets de sucre froids.

**COUPE JACQUES.** — Fruits macérés aux liqueurs recouverts de glaces diverses. V. GLACES.

**COUPE-PÂTE.** — Instrument servant à découper dans des abaisses de pâte des morceaux de forme circulaire ou ovale. Ils agissent comme des emporte-pièce et il en existe des séries de dimensions variées et progressives. Ils sont unis ou cannelés.

**COUPE-RACINES.** — Instrument servant à détailler les racines en cossettes ou en julienne.

**COUPERET.** — Ustensile servant à couper les viandes et à casser les os.

**COURGE.** — Plante potagère du groupe des *cucurbitacées*, groupe qui compte de nombreuses variétés que l'on peut ramener à trois espèces : le *potiron*, la *courge musquée* et la *citrouille*.

Parmi les meilleures variétés de courges, nous citerons, dans l'espèce potiron : le *potiron vert d'Espagne*, la *courge marron*, le *giraumon turban*, le *giraumon de Chine*.

Dans l'espèce courge musquée : la *courge pleine de Naples* et la *courge de Mirepoix*.

Dans l'espèce citrouille : la *courge à la moelle*, la *courge d'Italie*, la *courge blanche non coureuse* et le pâtisson *panaché amélioré*.

Une autre variété plus rare, la *courge de Siam*, appelée aussi *melon de Malabar*, s'emploie aussi en cuisine comme la courge ordinaire.

La chair de la courge est très rafraîchissante, mais fort peu nutritive. Elle devient nutritive, lorsque, en la préparant, on lui ajoute certains ingrédients tels que lait, crème et beurre.

**Courge à l'aigre-doux, dite aussi à l'allemande** (Hors-d'œuvre froid). — Eplucher la courge; la détailler en morceaux carrés ou la tourner en gousses et la mettre dans un bocal en parsemant chaque rangée de menus fragments de cannelle, de clous de girofle, de thym, de laurier et de muscade râpée. Couvrir avec du vinaigre préalablement bouilli avec 150 grammes de cannelle blonde au litre, et refroidi.

Couvrir le bocal et laisser macérer pendant 10 à 12 jours.

**Compote de courge.** — V. COMPOTES.

**Confiture de courge.** — Se prépare, avec chair de courge bien mûre, comme la confiture d'abricots. V. CONFITURES.

**Courge au gratin.** — Eplucher la courge, la diviser en quartiers de moyenne grosseur. Blanchir légèrement ces quartiers à l'eau salée; les égoutter et les éponger.

Les ranger dans un plat à gratin beurré et saupoudré de fromage râpé. Saupoudrer de fromage, arroser de beurre fondu, gratiner à four doux.

On peut préparer le gratin de courge en alternant les tranches, dans le plat, avec des couches d'oignon émincé fondu au beurre.

**Gratin de courge au riz.** — Mettre dans un plat à gratin, beurré et saupoudré de fromage râpé, les tranches de courge étuvées au beurre, en les alternant avec des couches de riz cuit au gras. Saupoudrer de fromage râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

**Courge au jus.** — Diviser la courge en quartiers ou en gousses; blanchir très légèrement à l'eau salée. Egoutter, éponger, mettre dans une sauteuse avec quelques cuillerées de jus de veau réduit. Laisser mijoter à couvert pendant 25 minutes.

**Potage ou soupe à la courge, dit potage**

**potiron.** — V. POTAGES et SOUPES.  
**Purée de courge.** — Diviser en quartiers et faire étuver lentement, à couvert, au beurre, sel et pincée de sucre.

Lorsque la courge est bien fondue, passer au tamis fin. Chauffer la purée et lui ajouter, hors du feu, un peu de beurre.

Pour obtenir une purée plus consistante, l'additionner d'un tiers de son poids de purée de pommes de terre. On peut terminer cette purée avec crème fraîche ou jus de viande réduit.

**Salade de courge.** — Eplucher; diviser en quartiers. Blanchir à l'eau salée; rafraîchir; égoutter; éponger. Assaisonner avec huile, vinaigre ou jus de citron, sel et poivre.

**Soufflé de courge** (Entremets). — Lier 250 grammes de purée de courge, sucrée et vanillée, avec 3 jaunes d'œufs. Ajouter 3 blancs fouettés très ferme.

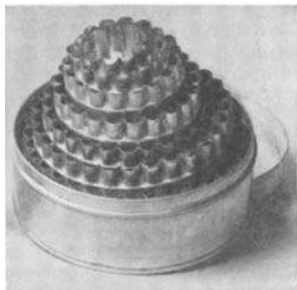
Dresser en timbale à soufflé beurrée et cuire selon la méthode habituelle. V. SOUFFLÉS.

**COURGETTE.** — Variété de courge à fruits très courts. Ceux de la *courge blanche non coureuse* et de la *courge d'Italie*, que l'on cueille tout jeunes avant qu'ils soient développés, sont les plus appréciés. Ces courgettes sont aussi désignées sous les noms de *courgeron*, *coucourzelle* et *zuchetti*.

La chair de la courgette est très délicate; elle a une grande analogie avec celle de l'aubergine. On applique d'ailleurs à ce légume tous les apprêts indiqués pour l'aubergine.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Selon l'emploi final, la courgette est épluchée ou non. Lorsque ce légume doit être frit, on l'épluche, on le détermine en minces rondelles ou bâtonnets, on le fait dégorger au lait, on l'égoutte à fond, on le roule dans la farine et le fait frire à grande friture brûlante.

**Courgettes à la créole.** — Eplucher des courgettes; retirer les graines et ce qui adhère à l'intérieur. Les couper en dés. Mettre dans une



Série de coupe-pâte cannelés.

(Doc. Dehillerin.)



Série de coupe-pâte unis.

(Phot. Larousse.)



Quelques variétés de courges :

1. Potiron jaune gros de Paris;
2. Giraumon turban;
3. Pâtisson blanc américain;
4. Pâtissons panachés améliorés;
5. Courgettes.



casserole de la bonne graisse; faire revenir les morceaux de courgettes très légèrement dans cette graisse; couvrir; cuire lentement à feu doux; saler; remuer souvent. Les écraser avec la cuiller; les réduire pour ainsi dire en marmelade. Quand les courgettes auront rendu toute leur eau, obtenir une couleur dorée pour les servir à point.

**Courgettes farcies à la mingrélienne** (Cuisine russe). — Peler les courgettes; les détailler en tronçons de 5 centimètres d'épaisseur; les évider, les blanchir et les égoutter.

D'autre part, préparer la farce suivante : blanchir fortement du riz, l'égoutter, le rafraîchir et égoutter de nouveau. Ajouter à ce riz de la chair de mouton (un peu grasse) hachée, de l'oignon haché et passé au beurre, du fenouil haché, une pointe d'ail, sel et poivre. Bien mélanger.

Garnir les courgettes de cette farce, en la bombant un peu. Ranger dans un plat à sauter beurré, en les serrant un peu les unes contre les autres. Mouiller de fonds de veau tomate. Faire partir sur le feu. Cuire au four, à chaleur douce et le plat couvert: arroser souvent pendant la cuisson.

**Courgettes glacées pour garniture.** — Diviser les courgettes en quartiers; les tourner en gosses, aussi régulières que possible; les blanchir légèrement et les égoutter.

Les mettre dans un sautoir avec deux cuillerées de beurre, une pincée de sel et un peu de sucre. Couvrir d'eau froide.

Faire partir; couvrir et laisser cuire sur le coin du fourneau, jusqu'à réduction presque complète du mouillement. Sauter les courgettes dans ce fonds réduit.

**Courgette à la grecque** (Hors-d'œuvre). — Diviser les courgettes en petits tronçons, sans les éplucher ou, selon le goût, les tourner en gosses. Les plonger au fur et à mesure dans un court-bouillon préparé ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. Terminer ainsi qu'il est dit à cette recette. V. ARTICHAUTS.

**Courgettes à l'indienne.** — Préparer les courgettes en gosses ainsi qu'il est dit pour les *Courgettes glacées*. Les faire étuver au beurre. Les assaisonner de sel et d'une forte pincée de currie.

Lorsqu'elles sont cuites, les arroser de quelques cuillerées de béchamel; mélanger sans briser.

**Courgettes à la mentonnaise.** — Préparer les courgettes ainsi qu'il est dit pour les *Courgettes à la niçoise*.

Farcir les moitiés de courgettes avec leur chair hachée, additionnée d'une quantité égale d'épinards blanchis, égouttés, hachés, étuvés au beurre. Ajouter à la farce un peu de parmesan râpé, une pointe d'ail et du persil haché.

Saupoudrer de chapelure; arroser d'huile et gratiner au four.

**Courgettes à la niçoise.** — Eplucher les courgettes, les couper en rondelles minces; les saler, les éponger,

les fariner et les faire sauter à la poêle, à l'huile, sur feu vif.

Dresser en légumier en alternant avec une quantité égale de tomates épluchées, pressées, coupées en tranches et sautées à la poêle, à l'huile.

Au dernier moment, verser sur le tout 2 cuillerées d'huile brûlante dans laquelle on aura passé rapidement de l'ail et du persil hachés.

On peut aussi ajouter à cet apprêt une petite quantité d'oignon émincé, rissolé à l'huile.

**Courgettes à la niçoise** (Autre recette). — Partager les courgettes en deux, dans la longueur. Inciser circulairement la chair à un demi-centimètre du bord et pratiquer 7 à 8 petites incisions dans le centre de la chair.

Assaisonner les courgettes de sel, les ranger sur un linge et leur laisser rendre leur eau de végétation. Les éponger et les cuire doucement à l'huile, sans les laisser trop colorer. Les égoutter.

Retirer les trois quarts de la chair des courgettes, en évitant de déchirer l'enveloppe.

Hacher cette chair; lui ajouter les deux tiers de son poids de risotto au parmesan bien moelleux et une cuillerée de fondue de tomates bien serrée, aromatisée d'un soupçon d'ail râpé.

Avec cette composition, farcir les moitiés de courgettes. Monter cette farce en dôme, en l'égalisant avec une fourchette.

Ranger les courgettes dans un plat à gratin huilé. Les saupoudrer de chapelure; les arroser d'huile. Faire gratiner au four doucement.

Au dernier moment, entourer de quelques cuillerées de bon jus de veau peu lié et saupoudrer de persil haché.

**Courgettes à la provençale.** — Détailler les courgettes en tranches épaisses, transversalement ou dans la longueur, sans les éplucher. Les saler, les éponger et les fariner. Les faire sauter à la poêle à l'huile.

Les dresser par couche dans un plat à gratin en les alternant avec du riz cuit au gras et des tomates sautées à la poêle, à l'huile, avec des oignons émincés, du persil et de l'ail hachés.

Lisser la surface du plat; saupoudrer de fromage râpé; faire gratiner au four, à chaleur modérée.

**Courgettes en salade.** — Diviser les courgettes en quartiers, dans la longueur. Les blanchir 6 à 8 minutes à l'eau salée bouillante. Les égoutter et les éponger sur un linge.

Les dresser dans un saladier; les arroser de quelques cuillerées de vinaigrette. Saupoudrer abondamment de cerfeuil et d'estragon hachés.

Cette salade peut être assaisonnée à la mayonnaise.

**Courgettes sautées.** — Eplucher les courgettes; les détailler en tranches rondes pas trop épaisses; les fariner; les faire sauter à l'huile ou au beurre à la poêle.

**COURLIS.** — Oiseau échassier constituant un gibier de marais à chair peu estimée. Se prépare comme le *vanneau*. V. ce mot.

**COURONNE.** — Ce mot s'applique à un mode de dressage, en forme de *couronne*, de certains articles. Ce mot est, en cuisine, synonyme de *turban*.

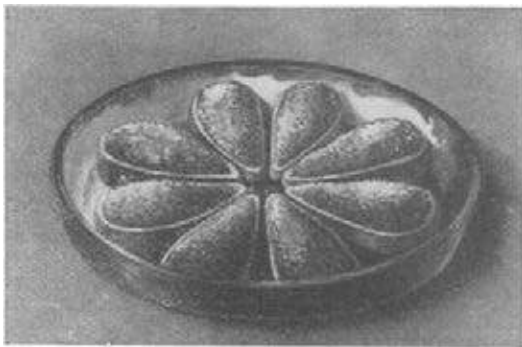
On dit aussi *brioche en couronne*, pour désigner une brioche faite de cette forme. V. BRIOCHE.

**COURSEULLES.** — Petit port du Calvados, situé sur la Manche, où se trouvent de très importants parcs à huîtres.

**COURTS-BOUILLONS.** — Cuissons liquides, aromatisées, dans lesquelles on fait cuire les poissons et divers légumes.

**Courts-bouillons pour hors-d'œuvre.** — A la grecque, pour légumes marines : Mettre dans une casserole un décilitre d'huile d'olive; 7 décilitres d'eau et le jus de 2 citrons passé. Ajouter un fort bouquet garni composé de racines de persil, céleri, fenouil, thym et laurier; 12 à 15 grains de coriandre et autant de grains de poivre. Faire bouillir 20 minutes. Employer selon indication.

Cette quantité de court-bouillon est établie pour



Courgettes à la niçoise au gratin, dressées sur plat rond.

25 à 30 petits artichauts poivrades, parés, ou pour une quantité équivalente de tout autre légume préparé à la grecque.

*A la grecque, pour poissons marines* : Etuver doucement dans un décilitre et demi d'huile d'olive 100 grammes d'oignon émincé finement. Cuire cet oignon sans le laisser colorer.

Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc, d'un décilitre et demi d'eau et du jus d'un citron passé au linge.

Ajouter une gousse d'ail non épluchée, écrasée, un bouquet garni composé de 2 racines de persil, d'une branche de thym, d'une feuille de laurier et d'une forte branche de fenouil frais, 10 à 12 grains de coriandre et 2 piments doux épluchés et coupés en julienne. Assaisonner de 4 grammes de sel et d'une pincée de poivre fraîchement moulu.

Faire bouillir 15 minutes. Employer selon indication.

Cette quantité de court-bouillon est établie pour 500 grammes de poisson (poids net).

**Courts-bouillons divers pour poissons et pour crustacés.** — *Court-bouillon à l'eau salée* : Se compose simplement d'eau salée à la proportion de 9 à 10 grammes de sel au litre. Ce court-bouillon s'emploie pour faire pocher divers poissons tels que : bar, loup, colin, cabillaud, etc.

*Court-bouillon pour saumons et truites saumonées* : Se prépare avec eau, jus de citron ou vinaigre, oignons et carottes émincées, persil, thym, laurier, sel, poivre en grains. On emploie aussi pour la cuisson de ces poissons le court-bouillon au vin blanc.

*Court-bouillon pour langoustes et autres crustacés* : Se compose d'eau aromatisée avec oignons et carottes émincés, persil, thym, laurier, vinaigre, sel, poivre en grains.

Un court-bouillon plus souvent employé pour la cuisson des crustacés est fait simplement avec de l'eau salée, seulement aromatisée avec thym et laurier.

*Court-bouillon au bleu, pour truites de rivière, carpes et brochets* : Se compose d'eau salée, additionnée de vinaigre, aromatisée avec carottes et oignons émincés, persil, thym, laurier, sel et poivre. V. TRUITE, truite de rivière au bleu.

**Court-bouillon au vin blanc, à la hongroise.** — Faire fondre, jusqu'à cuisson complète, dans une cuillerée de beurre une forte cuillerée d'oignon haché. Assaisonner de sel et de paprika et ajouter un bouquet garni très forcé en thym et laurier.

Mouiller de 6 décilitres de vin blanc sec. Faire bouillir pendant 8 minutes.

Ce court-bouillon s'emploie pour des poissons préparés en hors-d'œuvre.

Il peut être fait avec huile en place de beurre.

**Court-bouillon aux légumes.** — Faire fondre, jusqu'à cuisson complète, dans une cuillerée de beurre, 25 grammes d'oignons et 25 grammes de carottes finement émincés. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter 2 gousses d'ail écrasées et un bouquet garni. Mouiller de 6 décilitres de vin blanc sec. Faire bouillir 10 minutes.

S'emploie pour les poissons ou autres articles préparés en hors-d'œuvre.

Il peut être fait avec huile en place de beurre.

**Court-bouillon au vert.** — Faire fondre dans 2 cuillerées de beurre 100 grammes de feuilles d'oseille, 25 grammes de feuilles d'orties bien tendres, 10 grammes de feuilles de persil, 5 grammes de sarriette, 5 grammes de pimprenelle, 5 grammes de sauge verte, 2 grammes d'estragon et un brin de thym. Assaisonner de sel et de poivre, mouiller de 6 décilitres de vin blanc. Cuire pendant 8 minutes.

Il s'emploie pour de menus poissons préparés « au vert » (mis à raidir dans les herbes avant d'ajouter le vin blanc).

Après cuisson des poissons, le court-bouillon est lié avec des jaunes d'œufs et acidulé de quelques gouttes de jus de citron. V. ANGUILE, anguille au vert.

**Court-bouillon au vin blanc pour poissons marins.** — Mettre dans une sauteuse 50 grammes de

carottes très tendres coupées en fines rondelles cannelées, 50 grammes d'oignon moyen coupé en tranches minces, 2 branches de céleri émincées finement, 2 échalotes émincées, une petite poignée de queues de persil, 2 branches de thym et une feuille de laurier.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc et d'un décilitre de vinaigre; assaisonner d'une pincée de sel et d'un peu de poivre fraîchement moulu.

Faire bouillir 15 minutes. Verser avec les légumes sur les poissons préparés à la marinade; faire cuire ces derniers suivant indication de recette.

Les légumes de ce court-bouillon doivent être correctement émincés, et cannelés si possible, car ils sont ordinairement servis avec les poissons marins.

**Court-bouillon au vin blanc à la mirepoix** (Pour poissons braisés ou pochés). — Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec (chablis, pouilly, graves ou autres), 2 décilitres de mirepoix de légumes (carotte, poireau, oignon, céleri, thym et laurier pulvérisés), doucement étuvée au beurre.

Faire réduire des deux tiers. Compléter avec 3 décilitres de fumet de poisson. Laisser bouillir 10 minutes. Employer selon indication.

**Court-bouillon au vin de Champagne, à la mirepoix.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Remplacer le vin blanc par du vin de Champagne.

**Court-bouillon au vin rouge, à la mirepoix.** — Mêmes emplois que ci-dessus. Comme pour le *Court-bouillon au vin blanc à la mirepoix*.

Remplacer le vin blanc par du vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux.

Tous les courts-bouillons à la mirepoix peuvent être additionnés de parures de champignons.

**COUSCOUS ou COUSCOUSSOU.** — Spécialité culinaire préparée en Afrique du Nord, et dont l'origine remonte aux temps les plus reculés. Le couscous se prépare avec de la farine de mil ou du riz écrasé et de la viande (mouton, poulet, etc.).

Selon certains auteurs, le mot *couscous* signifierait *becquée*, ou -partie d'aliment que prend un oiseau dans son bec et qu'il roule en minuscules boulettes pour la donner à manger à ses petits. Et Léon Isnard, qui a consacré un livre très intéressant à la cuisine africaine, ajoute :

« Nous avons tout lieu de croire que le mot *couscous* est une forme francisée du vieux mot rac *keskes*, qui voulait dire *broyer menu*.

< C'est par déviation phonétique des noms *koskos*, *keucass*, *koskosou*, *kouskous*, employés couramment dans différentes contrées de l'Afrique du Nord pour désigner un récipient en terre ou en alfa percé de trous, qui s'adapte au-dessus de la marmite contenant de l'eau ou du bouillon, récipient dans lequel on met la semoule devant être cuite à la vapeur, que le nom de *couscous* a été donné à la préparation faite dans ce vase. »

« Ce nom de *couscous* », dit un auteur du siècle dernier, « n'est point une expression arabe, car dans la langue de Mahomet, on ne trouve aucun mot finissant par un *wau* pré-



Couscoussière en terre cuite présentée à part et placée sur une marmite en cuivre repoussé.

## COUSINETTE

céde d'un *dhavima*. Les habitants de l'Afrique Septentrionale comprenaient généralement dans cette dénomination toute espèce de mets composés de farine, blanche ou brune (farine de sarrasin), et cuits à la vapeur dans le *keskass*, qui est un vase semblable à une écuelle.

« Mais nous pensons que le vocable *couscous* ou *kouskousou*, est une onomatopée dont les lettres et les syllabes n'ont pas d'autre rôle que d'imiter le bruit produit par la vapeur du bouillon qui passe à travers des trous du récipient et les grumeaux de la farine. »

« En Kabylie », ajoute ce commentateur de la cuisine africaine, « on dit *sekjou* ; dans le dialecte mozabite, on sert de l'expression *ouchéou*, toujours avec le son imitatif. Toutefois, par une déviation qui ne s'explique pas, les gens de l'Oued-Rigt ont adopté le terme *gouni*, emprunté au fonds Berbère. »

Il est un grand nombre de méthodes pour préparer le couscous. Citons les plus usitées en Algérie et en Tunisie.

**Cuisson de la semoule à l'étuvée.** — « Placez le couscous, humecté d'eau et gonflé, sans le tasser, dans le couscoussier (ou dans une passoire, s'adaptant bien sur une marmite à rebords assez élevés).

« Dans cette marmite, vous aurez mis à bouillir de l'eau ou du bouillon dans la proportion d'un litre pour 500 grammes de couscous.

« Lorsque le liquide commence à bouillir, placez le couscoussier garni du couscous sur la marmite sans couvrir (le fonds du couscoussier ne doit jamais toucher l'eau en ébullition).

« Enroulez un linge mouillé au point de contact entre la marmite et le couscoussier pour empêcher la vapeur de s'échapper.

« Quand la vapeur commencera à s'échapper au-dessus du couscoussier, laissez cuire 40 minutes. Retirez du feu. Renversez le couscous sur un grand plat pour défaire les grumeaux qui ont pu se former. Puis retournez-le et imbibe-le avec 2 verres d'eau et une cuillerée d'huile. Salez et poivrez.

« Laissez reposer 15 minutes. Remettez la marmite sur le feu, et, dès que le liquide recommence à bouillir, remettez le couscous dans le couscoussier, et, de nouveau, laissez étuver pendant 20 minutes encore.

« Renversez le couscous dans le plat de service. Mélangez-lui 100 grammes de beurre. »

**Cuisson de la semoule par ébullition spontanée.** — « Pour ce mode de cuisson, le couscoussier est inutile. Humectez le couscous ainsi qu'il est dit ci-dessus, puis versez-le en pluie dans le liquide bouillant, tout en remuant (un litre environ de bouillon passé [*margaf*], potage gras, ou maigre, à l'eau ou au lait). Beurrez et retirez du feu après cuisson d'environ 15 minutes. Laissez reposer et servez bien chaud accompagné de viandes ou de légumes, rangés au-dessus ou séparément. »

**Couscous arménien.** — Ce couscous se prépare comme le couscous arabe avec : semoule, pois chiches, lames de carottes et navets nouveaux, fragments de chou blanc; médaillons de mouton haché revenus à l'huile. Sauce au piment fort, à part.

**Couscous marocain.** — « Passez au tamis fin, dans un plat en terre cuite de préférence et très évasé (forme de cuvette) 500 grammes de fine semoule de blé dur. Incorporez-y de l'eau, goutte à goutte, en travaillant fermement à la main, jusqu'à ce qu'elle devienne en petits grains. Ceci demande une grande patience, sinon on ne ferait qu'une boule de la semoule. Ce travail accompli, mettez la semoule dans une passoire et cuisez-la à la vapeur, au-dessus d'un bain-marie, pendant 15 minutes. Ensuite, égrenez-la dans un sautoir, à l'eau tiède, avec les mains. Remettez-la en cuisson 10 minutes, puis égrenez à nouveau, et incorporez beurre et sel. (Certains y ajoutent des raisins, mais c'est facultatif.)

Voici maintenant la recette de la *tagine*, qui accompagne toujours le couscous.

« Pour 12 personnes : 2 poulets assez gros, une épaule et un collier de mouton, découpés, les premiers en quartiers, les seconds comme pour un sauté ordinaire. Faites revenir le tout à la graisse de volaille avec 4 grosses carottes et 4 oignons coupés en gros

dés. Saupoudrez d'une cuillerée de poudre de piment rouge et mouillez très largement avec un fonds de braisage de mouton et de volaille. Ajoutez quelques tomates concassées, un fort bouquet garni avec céleri, un sachet contenant poivre en grains, clous de girofle, safran, cannelle et cumin.

« Au cours de la cuisson, ajouter quelques quartiers d'artichauts, garbanzos (pois chiches), navets, fèves, citrouille et courgettes coupés en gros dés, ces différents légumes en quantité égale.

« Donnez une heure de cuisson environ, car la viande doit être très cuite. Le tout devra être baigné dans le fonds de cuisson et sera servi dans des marmites en terre sans être dégraissé. » (R. Pénet.)

**Couscous au mouton « chtitra ».** — Pour 6 ou 8 personnes, préparez et faites cuire 500 grammes de couscous à l'étuvée.

Mettez à part, dans une cocotte, un gigot de mouton découpé en morceaux carrés, 3 gousses d'ail hachées, 3 petits piments rouges de Cayenne hachés, 2 cuillerées à soupe de poivre rouge doux, une cuillerée d'huile, sel, poivre, persil, et cerfeuil hachés.

Mouillez le tout avec de l'eau (un litre environ). Laissez mijoter 3 heures au moins ; après cuisson, et au moment de servir, répandez le fonds de ces viandes, additionné de 100 grammes de beurre, sur le couscous.

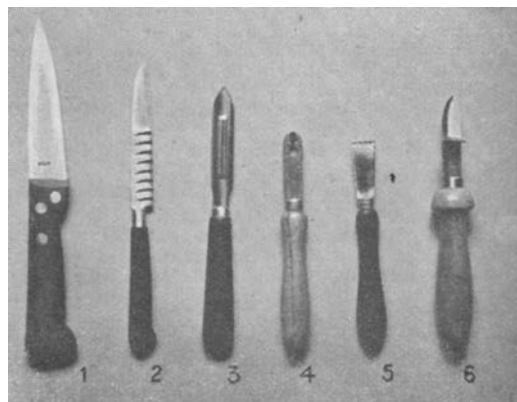
Dresser sur un grand plat la viande bien rangée sur le couscous, avec la sauce à part.

**COUSINETTE** (Cuisine béarnaise). — Soupe aux herbes comportant blettes, épinards, oseille, laitue, mauve sauvage, toutes ces herbes émincées finement. Se prépare comme le potage aux herbes. V. POTAGES et SOUPES.

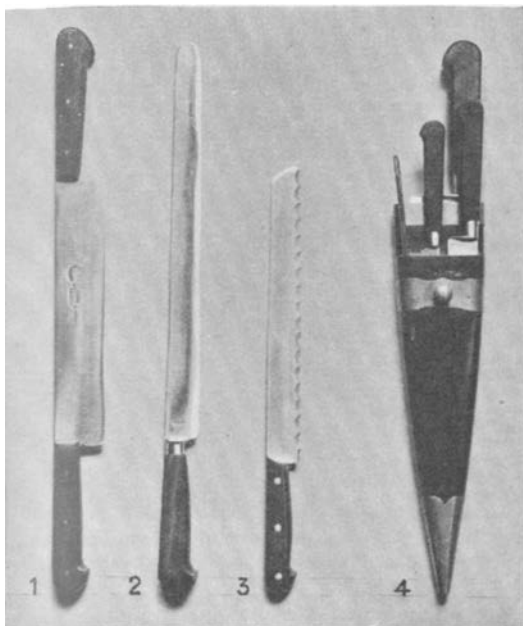
**COUTEAU.** — Instrument tranchant composé d'une lame et d'un manche.

**Couteaux de cuisine. Couteaux à découper.** — Pour les différents travaux de la cuisine, il importe d'avoir d'excellents outils, et tout particulièrement, de très bons couteaux.

De ces couteaux, ayant chacun une attribution propre, nous donnons ci-contre la reproduction. Ces couteaux sont par ordre de grandeur : le *couteau d'office*, qui sert pour l'épluchage des légumes ; le couteau dit à *filets de sole*, outil ayant une lame plus large que celle du couteau d'office ; le *couteau à trancher*, outil à lame assez large, avec lequel on peut trancher de façon parfaite les viandes crues ou cuites ; le grand *couteau à battre*, outil avec lequel on peut non seulement casser les os d'une certaine grosseur, mais encore, comme avec la feuille ou le *couteau à quatre lames*, hacher les viandes ; le *tranche-lard* couteau que l'on emploie pour faire les bardes de lard et qui a quelque analogie de forme avec le couteau dit « anglais » servant pour trancher les grosses pièces de bœuf ou



Quelques couteaux spéciaux :  
1. Couteau à désosser; 2. Couteau cannelé; 3. Couteau économe; 4. Couteau à décorer les citrons; 5. Couteau à zester les citrons; 6. Ouvre-boîte à conserve. (Coutellerie André. Phot. Larousse.)



#### Couteaux divers :

1. Couteau à deux manches pour les gros fromages; 2. Couteau à jambon;
3. Couteau à pain de mie; 4. Gaine de cuisine. (Coutellerie André. Phot. Larousse.)

les jambons, mais qui, au lieu d'avoir la lame arrondie à son extrémité, l'a en pointe.

Nous parlerons aussi du *couteau à désosser*, couteau que l'on emploie surtout en boucherie mais qui peut aussi être utilisé en cuisine.

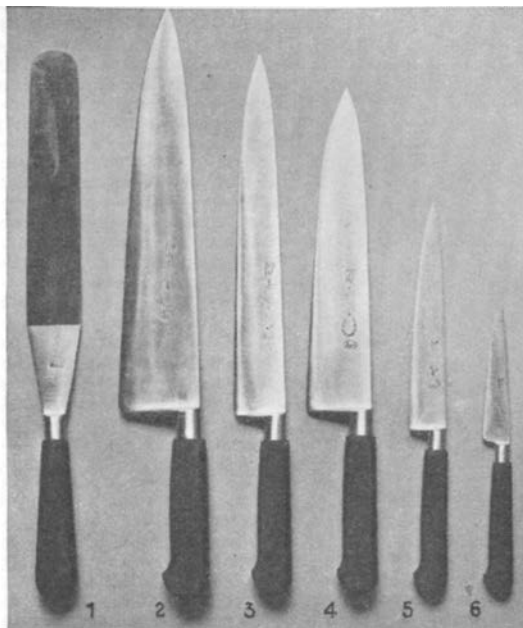
Parmi les outils tranchants qu'il convient d'avoir dans une cuisine un peu importante, nous citerons encore : la *feuille*, instrument à lame assez large et avec laquelle on peut fendre en deux un mouton ou un autre animal de boucherie; le *couperet* avec lequel on peut briser les os les plus durs; le *couteau à hacher* qui se fait à une, deux ou quatre lames et enfin toute la série des couteaux de petite taille servant à *trancher les légumes*, les pommes de terre surtout, à éplucher les légumes (couteaux rabots) à détailler les pommes de terre en ruban ou en dentelle; les couteaux à *ouvrir les huîtres* et enfin les *ouvre-boîtes* que l'on peut ranger dans la catégorie des outils tranchants.

Nous ne parlons que pour mémoire des couteaux à trancher de table, couteaux qui, toujours, sont accompagnés d'un autre ustensile, la fourchette du couvert à dépecer.

Pour mémoire aussi, nous parlons des petits outils



Un couvert dressé, (orfèvrerie christofle.)



#### Couteaux d'office :

1. Couteau spatule; 2. Tranche-lard; 3. Couteau à trancher; 4. Couteau à émincer; 5. Couteau à filet de sole; 6. Couteau d'office. (Coutellerie André. Phot. Larousse.)

qui sont les *couteaux à canneler* ou à *zester les citrons*; des *roulettes* à détailler les ravioli; des couteaux spéciaux pour détacher l'intérieur des *grape-fruits* (ou pamplemousses), des *cisailles à volaille*, sortes de sécateurs avec lesquels on détaille les os des volailles; de la *batte à côtelettes*, de la *scie de boucher*, et enfin du *grattoir* pour table de boucherie.

Pour compléter cette notice sur les couteaux et autres instruments tranchants, nous parlerons enfin de couteaux de table proprement dits, ustensiles qui, eux aussi, doivent être d'excellente qualité, c'est-à-dire à lame bien tranchante en pur acier. On fait aujourd'hui des couteaux de table en acier chromé dont le principal avantage est de ne jamais s'oxyder. Pour le service des fruits, on fait aussi des couteaux à lame argentée. Également pour le service des poissons on fait des ustensiles, qui bien que n'ayant rien de commun avec les couteaux proprement dits, sont faits d'une lame argentée avec laquelle les convives détaillent le poisson dans leur assiette.

#### COUVÉ, COUVI.

— Se dit des œufs ayant subi un commencement de cuisson ou gâtés.

#### COUVERT.

— Par le mot couvert, on désigne diverses choses quelque peu différentes les unes des autres.

On dit le *couvert* pour désigner l'ensemble des ustensiles garnissant une table dressée.

L'expression *lever* ou *enlever le couvert*



Le couvert du xviii<sup>e</sup> siècle, (vitrail, Iess.)



Un couvert par Daurat.

pour prendre les aliments liquides, qu'on serait tenté de les croire nés le même jour. Et cependant, il n'en est rien, plusieurs siècles séparent l'invention de ces trois objets.

Le plus ancien de ces trois objets est certainement le couteau, car l'un des premiers besoins de l'homme, même à l'état sauvage, fut de se fabriquer un outil avec lequel il pût découper les produits de sa chasse. La fabrication du bronze et du fer n'étant pas encore connue, il eut recours au silex, ou, en divers pays, à une production volcanique connue sous le nom d'obsidienne. Brisée en lames minces, l'obsidienne, qui est de couleur noire, a la double propriété d'être extrêmement dure, et de couper comme pourrait le faire un morceau de verre. Un morceau d'obsidienne, emmanchée entre deux petites bandes de bois ou d'os cerclées avec des fibres tressées forma donc l'un des premiers couteaux, et, placée au bout d'une flèche ou d'une lance, elle devint une arme. Plus tard, l'industrie humaine, toujours en action, remplaça les couteaux d'obsidienne par ceux de bronze, puis de fer et d'acier.

Suivant Ammien Marcellin, des couteaux en bronze d'une seule pièce étaient en usage chez les Gaulois « qui s'enserraient pour séparer les plus gros morceaux de viande » et, dès le <sup>x</sup><sup>e</sup> siècle, la ville de Beauvais avait pour ainsi dire le monopole exclusif de leur fabrication.

La fourchette, dont le nom dérive de *fourche*, car, primitivement, elle n'avait que deux branches, est d'invention bien plus récente que le couteau.

Quant à la cuiller, elle est probablement contemporaine des couteaux, pour la bonne raison que, si nos premiers pères ont pu se contenter de leurs doigts pour prendre les aliments solides, il leur était indispensable de se fabriquer des cuillers pour les liquides, ne fussent-elles faites que d'un simple coquillage attaché à un petit manche en bois. La fabrication des cuillers en métal remonte sans aucun doute aussi loin que celle des couteaux. En effet dans les fouilles qui ont fourni tant d'objets usuels en bronze aux différents musées, on trouve un très grand nombre de cuillers de formes et de dimensions différentes, car le cuilleron des unes est tout à fait rond, et celui des autres allongé, tout à fait semblable à celui des cuillers dont on se sert aujourd'hui, et, parmi tous ces objets, à peine deux ou trois fourchettes qui ne paraissent pas avoir servi dans les repas.

Au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, les maisons les plus riches, les palais princiers même, comptaient beaucoup plus de cuillers que de fourchettes dans leur splendide argenterie. Ici, c'est

désigne l'opération consistant à débarrasser une table, une fois le repas terminé.

Le même mot s'applique encore au nombre des convives assistant à un repas : un *dîner de 20, de 100 couverts*.

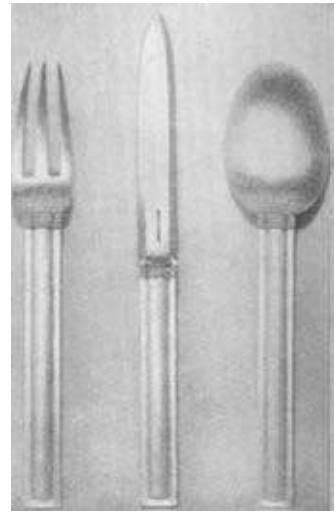
Couvert désigne encore une somme fixe inscrite sur les cartes et additions de restaurant, et qui vient s'ajouter au total du prix des plats. Le prix du couvert est plus ou moins élevé selon les maisons.

On désigne enfin et plus généralement sous le nom de *couvert de table*, trois ustensiles individuels dont se servent les convives pour manger : le *couteau*, la *fourchette* et la *cuiller*.

Réunis, ils forment un tout tellement rationnel, le couteau pour couper, la fourchette pour piquer les corps solides, et la cuiller

Pierre Gaveston, favori d'Edouard II, qui possédait soixante-neuf cuillers d'argent et trois fourchettes. Encore étaient-elles, ainsi que le constate l'inventaire, destinées à « *mengier poires* ». Là, c'est la reine Clémence de Hongrie (1328), qui laisse à sa mort une trentaine de cuillers et une seule fourchette. Nous pourrions accumuler les preuves, mais nous espérons que celles que nous donnons suffisent. M. le comte de Laborde, auquel nous empruntons ces derniers renseignements, ajoute : « On avait donc, dès le <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle, des fourchettes pour quelques mets exceptionnels, on n'en avait pas pour la règle commune.

L'emploi généralisé de la fourchette au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle date de l'influence d'un illustre délicat, M. de Montausier. I



...ort de Jean Puiforcat.

Non seulement le *couvert* composé de ses trois pièces classiques est devenu de nos jours d'un emploi tout à fait général, mais encore on a par d'ingénieuses modifications adapté ce couvert aux divers services des mets ou aliments et l'on a créé les variétés suivantes de couverts qui remplacent, selon les besoins, le couvert ordinaire. Ce sont : le *couvert à lunch*, à *entremets*, ou à *gâteaux*, à *dessert*, à *fruits*, à *fraises*, à *poissons*, à *écrevisses*. Parfois c'est seulement une des trois pièces qui est modifiée dans ses formes ou dimensions pour mieux répondre à un usage spécial. C'est ainsi que nous trouvons : les *cuillers à absinthe*, à *bouillie*, à *compote*, à *café*, à *glace* (quelquefois appelée *pelle à glace*), à *infusion*, à *liqueur*, à *moka*, à *œuf*, à *sirop*, à *soda*, à *thé*, à *verre d'eau*, cette dernière pouvant même être remplacée par le *pilon à verre d'eau*.

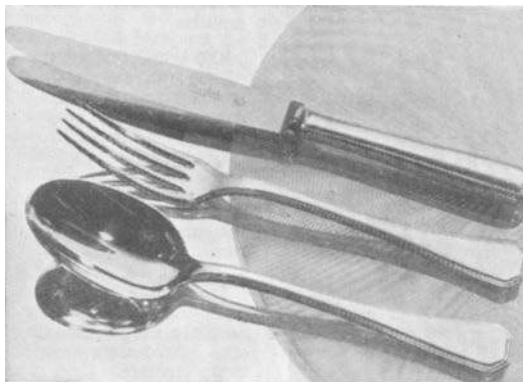
Parmi les fourchettes spéciales on peut citer : la fourchette à *bigorneaux*, à *escargots*, à *huîtres*, à *légumes*, à *poisson*, à *melons*.

Enfin les trois ustensiles individuels composant le couvert sont encore complétés dans certains cas par quelques instruments spéciaux tels que : le *manche à côtelette*, la *pelle à homard*, les *pinces à artichauts*, à *asperges*, à *côtelettes*, à *escargot* et à *homard*.

**CRABE.** — Crustacé dont on connaît de nombreuses variétés et dont plusieurs sont comestibles.

Parmi celles que l'on trouve sur les côtes de France, nous citerons : le *crabe pagurus*, vulgairement appelé *tourteau*, *poupart*, *point-clos* et *gourballe*, qui est un des plus volumineux que l'on pêche dans nos mers; le *carcin ménade* à carapace verdâtre, que les pêcheurs appellent *crabe enragé*, à cause de sa manière de courir sur la plage et qui est très commun sur les bords de la Manche pendant l'été, et est vendu vivant sur les marchés de Paris; les *portunes* ou *étrilles*.

Culinairement, le crabe reçoit tous les apprêts indiqués pour le homard ou pour la langouste. Il convient toutefois de faire remarquer que, même



Un couvert moderne (Orfèverie ChrMofte.)

lorsqu'il est de très grande taille, le crabe tourteau ne contient qu'une très faible quantité de chair comestible. Mais le foie de ce crustacé, qui est assez volumineux, et la substance crémeuse qui l'entoure, sont très savoureux. Avec la chair des pinces, c'est à peu près tout ce que cet animal a de comestible.

Avec les petits crabes on peut préparer des bisques et des coulis excellents.

**Crabe froid.** — Cuire le crabe au court-bouillon (court-bouillon composé, ainsi que celui servant à cuire tous les crustacés marins, d'eau, de sel et de thym et laurier). Faire refroidir. Dresser sur serviette; garnir de persil frais. Servir avec sauce mayonnaise, tartare, gribiche, verte, ou autre sauce froide.

En Angleterre, les marchands de poisson vendent les crabes froids tout préparés (*dressed crab*).

La chair, effilée à l'aide de deux fourchettes, est assaisonnée avec une sauce préparée avec le foie du crustacé, de la moutarde anglaise, de l'huile et du vinaigre, puis est remise dans la carapace. Cette composition est lissée au couteau et le dessus décoré avec des jaunes d'œufs et du persil haché. On sert ce crabe avec une sauce mayonnaise.

**Crabes et crustacés en bouillon** (Cuisine créole). — Faire fondre dans de la graisse, avec de l'oignon haché, de la tomate en quantité suffisante, du gingembre pilé, du thym, 2 gousses d'ail et des parures de crustacés (les parties qui ne se mangent pas). Conserver les bons morceaux. Mouiller avec du bouillon. Laisser cet amalgame mijoter doucement, deux heures environ. Passer au tamis, en appuyant fort pour que cette sauce soit épaisse. Prendre une casserole, y mettre un peu de graisse, une cuiller de **6afran** de Bourbon, du piment. Faire revenir légèrement les morceaux réservés et verser dessus la sauce assez longue que vous venez de recueillir. La laisser réduire quelques minutes encore et servir chaud en soupière avec riz à la créole.

**Crabe au gratin.** — Cuire un gros crabe au court-bouillon. Le faire refroidir. Lorsqu'il est froid, en détacher les pinces et les pattes, puis, de la pointe d'un couteau, inciser le dessous de la carapace de façon à pouvoir en détacher la partie supérieure.

Décortiquer toutes les chairs des pinces, des pattes, et celles retirées de la coquille creuse. Détailler ces chairs en gros dés, ou les effiler à l'aide de deux fourchettes. Les remettre dans la carapace creuse (que l'on aura nettoyée à l'eau chaude et masquée, dans le fond, de quelques cuillerées de sauce Mornay, additionnée du foie de l'animal et des parties crémeuses hachées finement). Napper avec de la sauce semblable. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner doucement au four.

**CRAMBÉ.** — Nom du chou marin. V. CHOU.

**CRANBERRY OU AIELLE D'AMÉRIQUE.**

— Baie d'un arbrisseau qui croît dans les régions marécageuses de l'Amérique du Nord et qui est comestible.

Les *cranberries*, de l'aspect et de la dimension d'une petite cerise, dont la couleur varie du rose clair au rouge foncé, ont un saveur acide, astringente et légèrement amère, très déplaisante à l'état cru. Cuites, elles donnent une compote et une gelée de saveur très fine, fort appréciée dans les pays anglo-saxons; on emploie traditionnellement cette gelée comme condiment avec les gibiers et les volailles grasses comme l'oie et le canard.

Cette association serait des plus justifiée, d'après le docteur H. Leclerc (*Presse médicale*, 9 avril 1932), qui reconnaît à la gelée de cranberries une action excitante des sécrétions gastriques et pancréatiques. Ce savant recommande cette gelée (passée au tamis) dans les entérites et même dans la fièvre typhoïde. Le fruit renfermant très peu de sucre et d'hydrate de carbone, la compote, sans sucre, peut être utilisée par les diabétiques.

L'analyse décèle une assez forte proportion d'acide citrique, de l'acide benzoïque, libre ou combiné, du tannin et un principe amer cristallisable.

Voilà la formule, toujours d'après le docteur Leclerc, de la gelée de cranberries.

« Faire cuire les baies assez largement recouvertes d'eau, jusqu'à ramollissement, environ pendant 15 minutes, ajouter alors 650 grammes de sucre par kilo de fruits et cuire encore jusqu'à consistance d'un sirop épais, qui se prendra en gelée par refroidissement. »

**CRAPAUDINE (À la).** — On appelle ainsi un mode de préparation de la volaille, du pigeon surtout. V. PIGEON.

Certains auteurs disent que cette appellation vient du mot *crapaud*, et qu'elle a été donnée à ces apprêts parce que les volailles, ainsi troussées, ont la forme d'un crapaud.

D'autres prétendent que ce mot vient du supplice appelé la *crapaudine*, que l'on infligeait autrefois aux hommes des compagnies de discipline, et que l'on a donné ce nom aux pigeons parce que, une fois troussés, ils évoquaient l'attitude des hommes mis « à la crapaudine ».

**CRAQUELIN.** — Sorte de gâteau ainsi nommé parce que, étant très sec, il craque sous la dent.

Cette pâtisserie se prépare de façons différentes. On la fait parfois comme les biscuits de Reims, parfois avec la pâte à échaudés.

**CRAQUELIN** (Petit four sec). — Pétrir 250 grammes de farine tamisée avec 150 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs, 8 cuillerées de lait froid, 30 grammes de sucre, et une prise de sel.

Laisser reposer la pâte pendant 2 heures. L'abaisser au rouleau à un demi-centimètre d'épaisseur.

Détailler cette abaisse de pâte en morceaux carrés de 5 centimètres de côté. Ranger sur plaque. Dorer à l'œuf. Cuire au four très chaud. Saupoudrer de sucre vanillé.

**CRAQUELOT.** — Nom donné au hareng saur nouveau, légèrement fumé, et que l'on consomme dans les 2 ou 3 jours après qu'il a été préparé.

**CRASSANE.** — Espèce de poire fondante dont la chair est très parfumée. V. POIRE.

**CRÉCY (À la).** — Dénomination donnée à diverses préparations, et notamment à un potage dit *purée Crécy*. Tous les apprêts dénommés ainsi comportent obligatoirement une garniture de carottes, et quelques-uns sont exclusivement composés de carottes. V. POTAGES et SOUPES.

Cette appellation a été donnée à ces différentes préparations à cause de l'excellente qualité des carottes que l'on récolte à Crécy, petite ville de Seine-et-Marne.

Cependant, quelques auteurs prétendent que le nom de ce potage viendrait, non pas de celui du chef-lieu de canton de Seine-et-Marne, mais bien de celui de Crécy, petite ville de la Somme, près de laquelle eut lieu la bataille de 1346. Monselet semble pencher pour cette dernière origine, ainsi qu'on le peut constater dans son sonnet intitulé : *la Purée Crécy* :

Aux jours de dime et de taille  
Crécy fut une bataille,  
Dont le pays maltraité  
Garde la plaie au côté.  
Combat d'estoc et de taille!  
De cette cruelle entaille,  
O contraste! il n'est resté  
Qu'un potage réputé.  
Le temps a, pour nos détresses,  
D'irrésistibles caresses  
Dont chaque âge est adouci.  
Légumes taillés en pièces  
Disent seuls, en ce temps-ci.  
Les grands combats de Crécy!

**CREMAILLÈRE.** — Tige de métal, munie de crans, servant à accrocher chaudrons et marmites dans la cheminée.

L'expression symbolique *pendre la crémaille* désigne le premier repas que l'on donne pour inaugurer une nouvelle installation.

**CRÉMANT.** — Ce mot s'emploie pour désigner les vins de Champagne à mousse crémeuse et peu abondante. V. CHAMPAGNE.

**CRÈME.** — Nom donné à la partie grasse du lait. On désigne aussi sous le nom de *crèmes* des préparations culinaires diverses (entremets et pâtisserie, potages, etc.).

**CRÈME DU LAIT.** — En plus des globules gras qui formeront le beurre, la crème renferme une proportion d'eau, variable selon son mode d'extraction, un peu de caséine, du lactose et des sels minéraux. V. LAIT.

On distingue la *crème simple* ou *fleurette*, obtenue par écrémage du lait qu'on a laissé reposer dans des jattes, qui contient de 10 à 20 p. 100 de beurre, et la *crème double*, obtenue par centrifugation, qui doit renfermer au moins 30 p. 100 de beurre. Les falsifications possibles sont des additions d'amidon, de fécule, de gélatine, falsifications faciles à mettre en évidence, car la crème a dans ce cas une saveur pâteuse ou visqueuse.

La bonne crème est habituellement facile à digérer mais nombre de personnes la tolèrent moins bien que le beurre.

On a utilisé, dans l'alimentation des enfants, des dilutions de crème, en guise de lait, lorsqu'on avait intérêt à diminuer la caséine.

**CRÈMES POUR ENTREMETS ET PÂTISSERIE.** — Ces préparations sont faites avec des œufs, du lait et du sucre et parfumées diversement.

Elles sont servies isolément comme plat d'entremets, ou employées comme accompagnement d'entremets ou de pâtisserie, ou encore, lorsqu'elles sont rendues plus consistantes par l'addition de farine ou de fécule, pour garnir des pâtisseries, notamment les choux à la crème, les éclairs et autres apprêts du même genre.

C'est également avec une crème composée avec jaunes d'œufs, lait et sucre, que l'on prépare les glaces simples à la crème. V. GLACES.

**Crème d'amandes.** — PROPORTIONS. — Amandes, 500 g; sucre, 500 g; beurre, 500 g; œufs, 8.

PROCÉDÉ. — Piler les amandes mondées avec le sucre, en les mouillant avec 2 œufs.

Lorsque ces amandes sont bien en pâte, ajouter le beurre (ramolli en pomnade). Continuer de travailler la composition en lui ajoutant les autres œufs, mis un à un.

**Crème à l'anglaise, dite aussi crème française.** — Travailler à la spatule, dans une casserole, jusqu'à ce que le mélange forme le *ruban*, 250 grammes de sucre en poudre, un grain de sel et 8 jaunes d'œufs.

Mouiller, petit à petit, avec 5 décilitres de lait bouilli, parfumé, selon le goût, avec vanille, zeste de citron ou d'orange.

Bien mélanger. Tenir la casserole sur le feu, en remuant sans cesse, jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition. A ce moment, les jaunes d'œufs étant suffisamment cuits, la crème doit napper la spatule.

Passer la crème à la passoire fine ou au tamis de soie et la conserver au chaud, au bain-marie, si elle est destinée à accompagner un entremets chaud, ou la débarrasser au frais, dans une terrine, si elle doit être servie avec une préparation froide. Dans ce dernier cas, la vanner jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide.

On peut préparer cette crème de façon moins dispendieuse en diminuant le nombre de jaunes d'œufs (6 au lieu de 8) et en ajoutant, lors du mélange des jaunes et du sucre, une petite cuillerée d'arrow-root ou de fécule. Cette addition donne plus de consistance à la crème et l'empêche de se désagréger si l'ébullition était un peu trop prononcée.

Cette crème, qui sert d'accompagnement à un grand

nombre d'entremets froids ou chauds, est extrêmement délicate.

On utilise aussi la crème à l'anglaise pour servir de base, après qu'on l'a collée avec une quantité déterminée de gélatine, aux entremets froids tels que *bavarois*, *charlottes*, *riz à l'impératrice*, etc.

**Crème à l'anglaise collée.** — Utilisée pour entremets froids. Préparer la crème ainsi qu'il est dit ci-dessus. Dès qu'elle est cuite, lui ajouter de 20 à 25 grammes de gélatine trempée à l'eau froide (de 8 à 10 feuilles) que l'on fera bien dissoudre dans la composition.

Passer la crème au chinois fin et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

**Crème à l'anglaise aux liqueurs.** — Préparer la crème ainsi qu'il est dit plus haut et lui ajouter, lorsqu'elle est complètement refroidie, une forte cuillerée de la liqueur indiquée : curaçao, kirsch, marasquin, rhum, etc.

**Crème anglaise au moka.** — Se prépare ainsi qu'il est dit pour la crème anglaise ordinaire en mouillant le mélange d'œufs et de sucre avec du lait dans lequel on aura fait infuser des grains de café grillés au four.

On peut aussi faire cette crème en parfumant la crème anglaise, une fois cuite, d'essence de café.

**Crème anglaise au thé.** — Se prépare comme la *Crème au moka*, en remplaçant le café par une forte infusion de thé.

On peut aussi préparer cette crème en mouillant le mélange de jaunes d'œufs et de sucre avec du lait dans lequel on aura fait infuser du thé (sans ébullition).

**Crème au beurre.** — Préparer de la crème anglaise ainsi qu'il est dit à cette recette. Tourner cette crème jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Lui incorporer, en la travaillant toujours au fouet, pour 6 décilitres de crème, 450 grammes de beurre, que l'on mettra dans la composition par petites parties. Parfumer cette crème avec du sucre vanillé ou avec tout autre parfum, selon indication.

**Crème au beurre (Autre recette).** — PROPORTIONS. — Jaunes d'œufs, 12; sucre en poudre, 500 g; crème fraîche, 2 dl; beurre 450 g; vanille, une gousse.

MÉTHODE. — Travailler ensemble, dans une bassine, le sucre en poudre, les jaunes d'œufs, la vanille et la crème jusqu'à ce que la composition soit devenue homogène.

Mettre la bassine sur le coin du fourneau (ou sur une sauteuse ou une casserole à moitié pleine d'eau chaude) et fouetter la composition, à chaleur douce, jusqu'à ce qu'elle soit devenue légère, mousseuse et blanchâtre. Continuer de fouetter la composition jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Incorporer cette crème au beurre travaillé en pomnade. Bien mélanger.

Les crèmes au beurre peuvent être parfumées diversement. On les fait à la vanille, aux zestes de citron, d'orange ou de mandarine; au café, au chocolat, au thé, ou on les parfume aux liqueurs.

**Crème au beurre au sirop.** — Préparer 5 décilitres de sirop à 28°. Faire infuser dans ce sirop le parfum prescrit (vanille, zeste ou autre). Verser ce sirop bouillant sur 12 jaunes d'œufs, en le mettant petit à petit. Passer cette composition au linge, et lui ajouter, en mélangeant bien, 450 grammes de beurre.

**Crème Chantilly ou Crème fouettée.** — Pour un litre : mettre dans une terrine un demi-litre de crème épaisse très fraîche, que l'on aura conservée au frais, maintenue même sur glace si possible, pendant 24 heures. Fouetter cette crème jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Egoutter la crème sur un tamis. Au dernier moment, lui ajouter 60 grammes de sucre en poudre et une demi-cuillerée de sucre vanillé.

Il est préférable d'employer, pour préparer la crème Chantilly, un *fouet en osier*.

**Crème Chantilly aux fruits.** — On peut la préparer avec toutes sortes de pulpes, mais ce sont les pulpes de fraises ou de framboises qui conviennent le mieux.

Ajouter à la crème, fouettée très serrée, un tiers de son volume de pulpe de fruits, passée au tamis de soie. Dresser en compotier ou en coupe en cristal.

**Crème au chocolat.** — Mouiller de 2 décilitres d'eau tiède 125 grammes de chocolat râpé. Travailler sur feu doux jusqu'à l'ébullition; cuire pendant 15 minutes. En dernier lieu, ajouter 3 cuillerées de crème fraîche épaisse et une cuillerée de beurre.

Cette crème se sert chaude, mais on peut aussi l'employer froide.

**Crème au chocolat** (Autre recette). — Additionner de chocolat ramolli un demi-litre de crème anglaise préparée ainsi qu'il est dit à *Crème à l'anglaise*.

**Crème au café.** — Se prépare comme la *Crème anglaise à la vanille* avec du lait dans lequel on aura fait infuser du café torréfié.

**Crème pour fourrer les gaufres.** — Faire tiédir une terrine et travailler dedans, au fouet, 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre glace, 200 grammes de pralin.

Lorsque ce mélange se présente sous forme de pom-made homogène, l'employer pour fourrer les gaufres.

**Crème pour fourrer les gaufres** (Autre recette). — Mettre 250 grammes de sucre en morceaux et un décilitre d'eau dans une bassine. Faire cuire au « boulé ». Ecumer et passer le sirop au chinois. Mettre 15 jaunes d'œufs dans une terrine; verser le sirop de sucre dessus, en le faisant couler en filet léger. Mélanger. Ajouter alors 250 grammes de beurre, préalablement ramolli en pommade, puis, en fouettant toujours, 200 grammes de pralin.

Bien que le pralin soit indiqué comme le parfum des crèmes, on peut les terminer aussi au café, au chocolat, à la vanille, à l'orange, etc.

**Crème frite.** — Mettre dans une casserole 250 grammes de farine tamisée, 125 grammes de sucre en poudre, 12 jaunes et 4 œufs entiers et une faible pincée de sel. Bien mélanger ces ingrédients. Mouiller d'un litre de lait qu'on aura fait bouillir avec une gousse de vanille (ou tout autre parfum à volonté). Ajouter 50 grammes de beurre. Mélanger sans grumeaux. Cuire sur le feu, comme une crème pâtissière, en remuant toujours. Etaler cette crème, qui doit être très consistante, sur une plaque beurrée, en une couche régulière, épaisse de 5 à 6 millimètres. Faire refroidir. Détailler en morceaux rectangulaires, carrés ou ronds. Paner ces morceaux de crème à l'œuf et à la mie de pain.

Au dernier moment, faire frire, à grande friture brûlante. Egoutter les crèmes; les éponger sur un linge. Les dresser sur serviette ou sur papier dentelle. Les saupoudrer de sucre fin. Servir avec sauce abricot parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur.

**Crème au miroir.** — Crème à l'anglaise dressée en compotier (ou en jatte) que l'on glace à l'aide d'un fer rouge passé dessus.

**Crème moulée au caramel.** — Remplir avec une composition de crème moulée à la vanille (V. ci-dessous) un moule rond uni, dont on aura enduit les parois et le fond avec du caramel. Cuire cette crème au four, à chaleur douce, le moule placé dans une plaque à moitié pleine d'eau chaude. Faire bien refroidir; démouler sur plat de service.

**Crème moulée pralinée.** — Additionner de pralin (V. ce mot) une composition à crème moulée à la vanille. Mettre dans un moule uni. Cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Crème moulée à la vanille.** — Mettre à dissoudre 100 grammes de sucre dans un demi-litre de lait bouilli. Ajouter une demi-gousse de vanille. Laisser infuser 20 minutes. Verser ce mélange, peu à peu, sur 2 œufs entiers et 4 jaunes battus dans une terrine. Mélanger bien. Passer au tamis de soie. Enlever l'écume qui s'est formée à la surface de la crème.

Remplir de cette composition un moule uni (moule à charlotte). Cuire la crème au four, au bain-marie. Laisser bien refroidir avant de démouler.

**Crème pâtissière.** — Cet apprêt, très employé en pâtisserie, où on l'utilise comme garniture de gros et de petits gâteaux, est également employé pour la préparation d'entremets de cuisine, chauds ou froids. Nous indiquons deux méthodes, la première plus économique que la seconde.

*Première méthode* : Mettre dans une casserole à fond épais : 125 grammes de farine, 190 grammes de sucre, une très légère pincée de sel et 4 œufs entiers. Travailler ce mélange avec une spatule ou une cuiller en bois.

Ajouter un demi-litre de lait bouillant, dans lequel on aura mis à infuser une gousse de vanille. Après mélange, mettre la casserole sur le feu et donner quelques minutes d'ébullition, en ayant soin de remuer constamment pour empêcher la crème d'attacher au fond.

Débarrasser dans une terrine. Vanner, c'est-à-dire remuer la crème de temps en temps pendant qu'elle refroidit.

*Deuxième méthode* : Opérer ainsi qu'il est dit ci-dessus, en modifiant ainsi les proportions : 65 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 6 jaunes d'œufs, un demi-litre de lait vanillé, une pincée de sel.

**Crème pâtissière, dite frangipane.** — PROPORTIONS. — Farine, 200 g; œufs entiers, 4; jaunes, 6; lait, un litre; beurre, 60 g; sucre en poudre, 100 g; macarons écrasés, 60 g; sel, une faible pincée.

PROCÉDÉ. — Travailler ensemble, dans une casserole, les œufs entiers et les jaunes, la farine et le sucre. Lorsque la composition est bien lisse et forme le ruban, lui ajouter le lait et le beurre. Cuire sur le feu, en travaillant constamment avec la spatule. Ajouter, en dernier lieu, les macarons écrasés.

Faire refroidir en travaillant de temps en temps, pour empêcher que la crème ne fasse peau.

**Crème Plombières.** — « Mettez dans une casserole 8 jaunes d'œufs et une cuillerée de crème de riz; ajoutez 3 verres de bon lait, presque bouillant; placez le tout sur un feu modéré en remuant continuellement avec une cuiller de bois. Lorsqu'elle commence à prendre, vous l'ôtez du feu et la remuez parfaitement pour la rendre bien lisse; après quoi, vous la cuisez sur le feu pendant quelques minutes. Cette crème doit être de la consistance ordinaire d'une crème pâtissière bien faite. Alors, vous y mêlez 6 onces (180 grammes) de sucre en poudre et un grain de sel; après l'avoir changée de casserole, vous la mettez à la glace, mais ayez soin de la remuer de temps en temps. En refroidissant, elle épaissit un peu. Lorsqu'elle est froide, et au moment du service, vous y mêlez un bon demi-verre de liqueur, et ensuite une bonne assiette de bonne crème fouettée bien égouttée. Le tout, bien amalgamé, doit vous donner une crème veloutée légère et d'un moelleux parfait. Alors vous dressez votre crème en rocher dans une casserole d'argent, dans de petits pots ou dans une croûte d'entremets, dans un biscuit en puits, ou dans une coupe en abaisse de pâte d'amandes. » (Recette du *Cuisinier royal*, par Viard et Fourcet, 1828.)

**Crème renversée.** — N'est autre que la crème moulée, dont diverses recettes sont données ci-dessus.

**Crème Saint-Honoré.** — N'est autre que la crème pâtissière, additionnée, alors qu'elle est encore bouillante, de blancs d'œufs fouettés en neige ferme (16 blancs pour une crème préparée avec un litre de lait, 500 grammes de sucre et 16 jaunes d'œufs).

CRÈMES OU POTAGES. \ Ces potages liés sont à base de céréales, de légumes, volailles, poissons, crustacés. Pour leur préparation, voir POTAGES et SOUPES, potages liés.

**CRÈME (À la).** — Cette dénomination s'applique à des apprêts qui sont déglacés à la crème fraîche.

**CRÈME (Sauce).** — V. SAUCES, sauce crème.

**CRÈME DE GRUYÈRE.** — V. FROMAGES.

**CRÈME DES VOSGES.** — Fromage d'Alsace qui se consomme d'octobre à avril.



**CRÉMER.** — Couvrir de crème et encore ajouter de la crème à un apprêt.

**CRÉMETS D'ANGERS ou DE SAUMUR.** — Fromages à la crème additionnée de blancs d'œufs que l'on prépare en ajoutant, petit à petit, à de la crème fraîche fouettée très ferme, des blancs d'œufs également fouettés très fermes, tout en fouettant pour bien mélanger les éléments. On remplit avec cette composition des petits moules perforés, revêtus de mousseline fine, que l'on met à égoutter au frais. Au moment de servir, on démoule les crémets sur compotier ou sur plat creux; on les nappe de crème fraîche.

**CRÉOLE (À la).** — Dénomination s'appliquant à divers apprêts de cuisine, qui comportent le plus souvent une garniture de riz préparé en pilaf ou à la créole, garniture complétée par des piments doux cuits à l'étuvée et aussi par des tomates.

La même dénomination s'applique aussi à des entremets de sucre. Tous ces entremets, ou du moins la plupart, sont préparés avec du riz et, le plus souvent, parfumés à l'orange.

**CRÊPE.** — Galette mince, cuite à la poêle, faite d'une pâte d'œufs et de farine (blé ou sarrasin).

**Pâte à crêpes.** — *Première recette.* — Mettre dans une terrine 500 grammes de farine tamisée, 200 grammes de sucre en poudre, une prise légère de sel et l'intérieur d'une gousse de vanille.

Ajouter, en les mettant un à un, et en travaillant la pâte à la cuiller de bois, 8 œufs entiers et 4 jaunes.

Lorsque cette composition est bien homogène, lui ajouter trois quarts de litre de lait et 2 cuillerées de crème fraîche épaisse. Ajouter à la pâte 2 cuillerées de cognac (ou autre liqueur) et 25 grammes de beurre que l'on aura fait chauffer jusqu'à ce qu'il devienne de couleur noisette pâle.

*Nota.* — Cette pâte doit être faite un peu à l'avance afin d'être bien reposée avant son emploi.

On peut, comme cela se fait dans le midi, remplacer le beurre noisette par de l'huile d'olive.

*Deuxième recette.* — Mettre dans une terrine 500 grammes de farine, 150 grammes de sucre en poudre et une prise de sel fin. Délayer avec 10 œufs. Travailler la composition pour qu'elle soit bien lisse, et lui ajouter 3 décilitres de crème fraîche, un demi-décilitre de cognac, 80 grammes de beurre fondu et un litre de lait. Passer à la passoire fine. Ajouter un demi-décilitre de sirop d'orgeat et 100 grammes de macarons finement écrasés. Parfumer à volonté.

*Troisième recette.* — 500 grammes de farine; 150 grammes de sucre; une prise de sel; 10 œufs. Travailler la composition et lui ajouter 4 décilitres de crème crue et un demi-litre de lait. Parfumer à volonté.

*Quatrième recette.* — 500 grammes de farine; 150 grammes de sucre; une prise de sel; 4 œufs entiers et 6 jaunes. Travailler la composition; lui ajouter un litre de lait et compléter avec 6 blancs d'œufs montés en neige ferme. Parfumer à volonté.

**Pâte à crêpes salées** (pour garnitures de potage et pour hors-d'œuvre chauds). — Travailler ensemble dans une terrine 250 grammes de farine tamisée et 4 œufs; on assaisonne de 10 grammes de sel fin. Mouiller de trois quarts de litre de lait bouilli et réduit d'un tiers.

*Nota.* — On peut aussi préparer cette pâte en la mouillant avec du consommé en place de lait.

**Crêpes à la cévenole.** — Préparer les crêpes au Beurre selon la méthode habituelle. Les étaler sur la table, les recouvrir chacune d'une mince couche de purée de marrons glacés parfumée au rhum.

Rouler les crêpes en pannequets. Les ranger sur un plat allant au feu. Saupoudrer de sucre. Faire vivement glacer au four.

**Crêpes des Chartreux.** — Préparer un appareil à crêpes en l'additionnant de macarons écrasés, de zeste d'orange râpé et d'un peu de fine Champagne. Faire les crêpes à l'ordinaire.

Les servir avec un beurre battu, mélangé de meringes écrasées et parfumé à la chartreuse verte. Terminer comme les crêpes Suzette.

**Crêpes Suzette.** — Faire les crêpes très minces avec de la composition parfumée au curaçao et jus de mandarine.

Tartiner les crêpes avec le mélange suivant : travailler en pommade 50 grammes de beurre et 50 grammes de sucre en poudre. Ajouter, en travaillant à la spatule, le jus d'une mandarine, son zeste râpé finement et une forte cuillerée de curaçao.

Une fois les crêpes fourrées, les plier en quatre et les servir brûlantes.

**Crêpes au roquefort.** — Faire de très petites crêpes avec de la pâte à crêpes (sans sucre). Mettre ces crêpes sur la table et les tartiner avec la composition suivante :

Ajouter à 4 cuillerées de béchamel 2 cuillerées de fromage de Roquefort réduit en pâte. Assaisonner de poivre et d'un peu de muscade et bien mélanger.

Rouler les crêpes à la façon des pannequets. Les ranger sur un plat allant au four. Les saupoudrer de fromage râpé. Les faire vivement glacer.

*Nota.* — On peut préparer de la même façon des crêpes roulées au *gruyère*, au *parmesan*, au *cantal*, au *brie*, au *hollande*, etc.

**Crêpes au blé noir, dites « galétous ».** — Mettre dans une terrine 2 cuillerées d'huile d'olive, 2 petits verres d'eau-de-vie, 2 pincées de sel, 2 bols de lait caillé, 500 grammes de farine de blé noir; mélanger.

Ajouter ensuite 8 œufs entiers mis un à un et en travaillant bien la composition pour éviter les grumeaux.

Cuire les crêpes dans des poêles assez grandes et sans rebords (*galetoires*) qu'on aura enduites de beurre ou de graisse.

**Crêpes pour garniture de potages et autres préparations.** — Se préparent comme les crêpes ordinaires avec appareils à crêpes sans sucre.

**Crêpes de pommes de terre.** — V. POMMES DE TERRE.

**CRÉPINE.** — Membrane de la panse des animaux de boucherie, et plus spécialement du porc et du mouton. On rappelle aussi *toilette*.

**CRÉPINETTE.** — Petite saucisse plate, enveloppée de crépine. Toutes les compositions constituant les crépinettes sont habituellement enfermées dans une couche de farce plus ou moins épaisse.

Les crépinettes, quelles qu'elles soient (on en fait de toutes sortes), sont le plus souvent traitées par la grillade. Avant de les mettre sur le grill, on les badigeonne de beurre fondu, ou de graisse, et on les recouvre entièrement de mie de pain fraîchement passée. On peut aussi faire sauter les crépinettes, ou les cuire au four.

On prépare aussi, sous le nom de *Pieds cendrillon*, de très petites crépinettes qui, anciennement enveloppées de feuilles de papier, étaient mises à cuire dans des cendres rouges et qui, aujourd'hui se préparent comme des crépinettes ordinaires, ou encore enfermées dans des abaisses minces de pâte fine, sont cuites au four.

On accompagne habituellement les crépinettes, grillées ou cuites au four, avec de la purée de pommes de terre. On peut aussi les servir avec, à part, une sauce un peu condimentée et, si elles sont truffées, avec une sauce Périgéenne.

Quand les crépinettes, quel qu'en soit l'élément de base, sont truffées, on ajoute, en les faisant, en plus des truffes en dés mises dans la farce, une large lame de truffe placée sur la farce avant de l'envelopper dans la crépine.

**Crépinettes d'agneau.** — Se préparent avec salpicon d'agneau, de champignons et de truffes, lié à blanc ou à brun, enfermé dans de la farce fine et enveloppé de crépine.

**Crépinettes Cendrillon.** — V. PORC, *pieds de porc Cendrillon*.

**Crêpinettes de porc.** — Ne sont autres que les saucisses plates.

**Crêpinettes Sainte-Menehould.** — Se font avec un salpicon de pieds de porc, lié de demi-glace très réduite (additionné ou non de truffes en dés), enfermé dans de la farce fine de porc (truffée ou non), enveloppé dans de la crépine.

**Crêpinettes truffées.** — Faites avec de la chair à saucisses ou de la farce fine de porc, l'additionner de truffes en dés. Diviser cette farce en parties de 100 grammes. Mettre ces parties de farce chacune sur un morceau de crépine. Envelopper dans la crépine.

Arroser les crêpinettes de beurre fondu. Les faire griller sur feu doux. Servir avec purée de pommes de terre et sauce Périgueux, à part.

**Crêpinettes de veau.** — Se font avec salpicon de veau, à blanc ou à brun, comme les *Crêpinettes d'agneau*.

**Crêpinettes de volaille.** — Se font avec salpicon de volaille, additionné de truffes et de champignons, lié de velouté réduit, comme les *Crêpinettes d'agneau*.

**CRESSON.** — On donne ce nom à deux plantes assez différentes d'aspect, bien qu'ayant les mêmes propriétés.

L'une est le *resson de fontaine*, l'autre le *resson alénois*, dit aussi *resson de jardin*, *resson Orléanais* et *ressonnette*.

A ces deux espèces, il faut ajouter : le *resson des prés*, dont les feuilles, de saveur un peu plus douce que celles du *resson de fontaine*, se mangent en salade, au printemps; le *resson de roche*, qui se mange en salade, dans les Vosges, et dont la saveur est plus acre que celle du *resson de fontaine*; le *Cresson sauvage*, appelé aussi *corne de cerf* à cause de la forme de ses feuilles, qui a les mêmes usages que les autres espèces.

Le cresson a une saveur spéciale, légèrement amère et piquante, rappelant celle de la moutarde. Il est riche en fer, en soufre, en phosphate et en oxalate de potasse et contient des traces d'iode. Lorsqu'il est consommé cru, il est dépuratif, rafraîchissant, stimulant, diurétique et antiscorbutique.

Il perd un peu de ses propriétés lorsqu'il est cuit. Celui qu'on emploie le plus en cuisine est le *resson de fontaine*. On l'utilise, cru, pour garnir les viandes grillées ou rôties, ou comme salade.

Moins souvent, on le fait cuire, bien que sous cette forme il fournisse des apprêts excellents.

Le cresson destiné à être mangé cru ou cuit doit être trié avec soin, débarrassé des grosses tiges et des feuilles jaunes ou flétries, minutieusement lavé et égoutté à fond.

Mais cependant le lavage du cresson doit être fait rapidement sans le laisser séjourner dans l'eau.

**Cresson étuvé au beurre.** — Le blanchir rapidement à l'eau salée, l'égoutter, l'éponger et le faire étuver au beurre, comme les épinards. Dresser en légumier.

**Cresson étuvé à la crème.** — Le préparer comme ci-dessus. Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche bouillante.

**Cresson étuvé au jus.** — Comme ci-dessus; terminer avec jus de viande réduit.

**Garniture de cresson.** — Trié, lavé et égoutté. Le placer en bouquet à côté des viandes grillées ou rôties.

**Potage crème de cresson.** — V. POTAGES et SOUPES.

**Purée de cresson.** — Passer au tamis du cresson étuvé au beurre. Lui ajouter un tiers de son volume de purée de pommes de terre. Compléter avec beurre frais, ou crème bouillie, selon indication de recette.

**Salade de cresson.** — Trié, lavé, égoutté et épongé. L'assaisonner selon la méthode habituelle avec huile, vinaigre (ou jus de citron), sel et poivre.

Cette salade ne doit être assaisonnée qu'au dernier moment.

**Sandwichs au cresson.** — Recouvrir les tranches de pain beurrées de feuilles de cresson bien égouttées, ou de cresson taillé en chiffonnade.

On prépare aussi les sandwichs au cresson avec du cresson détaillé en fine chiffonnade et lié de mayonnaise bien serrée.

**CRÊTE DE COQ.** — Excroissance charnue que l'on trouve, souvent très volumineuse, sur la tête des coqs et autres gallinacés. On l'emploie surtout comme garniture d'entrée.

*Méthode pour éplucher et cuire les crêtes de coq :* Les piquer légèrement avec une aiguille et les faire dégorger à l'eau courante, ou fréquemment renouvelée, en les pressant souvent sous les doigts pour en retirer le sang intérieur.

Les mettre dans une casserole en les recouvrant d'eau froide. Placer la casserole en plein feu et l'y laisser jusqu'à ce que l'eau soit arrivée à 40° ou 45°, ce qui se reconnaît à cet indice qu'à ce degré, la pellicule des crêtes commence à se soulever.

Egoutter les crêtes et les frotter une à une dans un linge saupoudré de sel fin.

Enlever complètement la pellicule; mettre les crêtes à dégorger à nouveau et, lorsqu'elles sont blanches, les plonger dans un blanc pour viandes, bouillant, où on les laissera cuire pendant 35 minutes.

Débarrasser en terrine et employer selon indication de recette.

**Attelets de crêtes de coq.** — Les attelets décoratifs divers, dont on faisait grand usage anciennement, ne s'emploient presque plus dans la pratique moderne.

Les attelets se préparaient habituellement avec plusieurs articles de formes et de couleurs différentes. Presque toujours, les attelets destinés à décorer des relevés ou des entrées comportaient des crêtes comme élément principal.

Les attelets uniquement composés de crêtes se composent ainsi :

**Attelets de crêtes chauds :** Cuire les crêtes en les conservant aussi blanches que possible, et en les tenant un peu fermes. Les égoutter, les essuyer; les embrocher avec des attelets historiés, la partie dentelée au-dessus.

**Attelets de crêtes froids :** Se préparent ainsi qu'il est dit ci-dessus, avec de grosses crêtes bien froides, que l'on nappe avec de la gelée, une fois piquées dans les attelets.

On fait aussi les attelets avec des crêtes nappées de sauce chaud-froid, blanche ou brune, et lustrée ensuite à la gelée.

Mais, nous le répétons, nous ne donnons ces recettes que pour mémoire, car, actuellement, on ne fait guère usage de ces accessoires décoratifs.

**Barquettes et tartelettes de crêtes de coq.** — Se préparent comme les barquettes ou tartelettes garnies de salpicons divers. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Crêtes de coq en attereaux.** — Cuire les crêtes de coq ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les faire refroidir. Les égoutter et éponger. Les faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché.

Les égoutter; les embrocher 3 par 3, à plat, sur de petites brochettes en argent; les paner à l'œuf et à la mie de pain; au dernier moment, les faire frire au beurre clarifié.

**Crêtes de coq en attereaux, à la Villeroy.** — Embrocher les crêtes, cuites au blanc et bien égouttées et épongées, de sauce Villeroy (V. SAUCES, *sauc*



Cresson :  
1. Cresson de fontaine;  
2. Cresson alénois.

ches). Faire refroidir sur grille. Paner les crêtes à l'œuf et à la mie de pain. Les faire frire, au dernier moment, au beurre clarifié.

**Crêtes de coq farcies.** — Choisir de très grosses crêtes et les cuire dans un blanc, en les conservant un peu fermes. Les faire refroidir; les égoutter; les éponger. Les ouvrir en portefeuille, du côté épais. Les garnir chacune de gros comme une noisette de farce de volaille (ou de toute autre farce). Enrober ces crêtes de sauce Ville-roi. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les faire frire, au dernier moment, au beurre clarifié.



**Crevettes roses ou bouquets.**  
(Phot. Rollar.)

**Salpicon de crêtes de coq à blanc.** — Détailler les crêtes, cuites ainsi qu'il est dit ci-dessus, en dés plus ou moins gros suivant la nature de la préparation. Les chauffer quelques instants dans du madère (ou tout autre vin de liqueur). Lier de quelques cuillerées de velouté de volaille ou de sauce allemande.

Ce salpicon s'emploie comme garniture de bouchées, barquettes, tartelettes et autres apprêts analogues.

**Salpicon de crêtes de coq à brun.** — Se prépare comme le salpicon de crêtes à blanc, en remplaçant la sauce blanche par de la demi-glace réduite au madère.

Mêmes emplois que le salpicon de crêtes à blanc.

**CRETONS.** — Résidus (tissu fibreux, etc.) provenant de la fonte des graisses comestibles. V. FRITTONS et GRATTONS.

**CREUX (Vin).** — Vin manquant de tenue, ayant trop peu d'extrait.

**CREVER.** — Amener le riz à un certain degré de cuisson au sujet duquel bien des personnes se font une idée fautive, car le mot « crever » fait croire, à tort, que le riz doit être cuit jusqu'à éclatement des grains, ce qui le transforme alors en une masse pâteuse, déplaisante et insipide. V. RIZ.

**CREVETTE.** — Petit crustacé fort employé pour les hors-d'œuvre et les garnitures.

Les deux principales espèces sont : 1° la *crevette rose* ou *bouquet* (*palemon scie*), dont la tête est armée d'une longue pointe dentée très dure; à la cuisson, elle devient rose, tandis que sa chair est blanche et ferme; 2° la *crevette grise* (*crangon commun*), plus petite, à tête portant une pointe courte; elle prend une teinte gris rougeâtre à la cuisson; sa chair, un peu molle, est moins appréciée que celle du bouquet.

**Cuisson des crevettes :** Plonger les crevettes vivantes (les roses comme les grises) dans une eau bouillante fortement salée. Ne pas mettre dans cette eau d'autres condiments.

Lorsque la chose est possible, cuire les crevettes dans de l'eau de mer que l'on aura passée à la mous-seline ou à la passoire fine.

Ainsi cuites et refroidies, les crevettes se servent comme hors-d'œuvre. On les dresse en raviens, en coupes en cristal ou dans des verres à pied.

**Aspic de crevettes.** — Dresser les queues décortiquées de grosses crevettes roses (que l'on aura fait cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus) dans un moule rond uni, chemisé de gelée bien blanche, en les disposant par rangées superposées.

Garnir le milieu du moule avec une composition

de mousse de crevettes préparée avec les carapaces des crevettes dont les queues sont employées pour garnir l'aspic, ou avec un appareil préparé ainsi qu'il est dit ci-après avec les crevettes grises à *Mousse de crevettes*.

Recouvrir complètement avec de la gelée blanche mi-prise. Faire refroidir sur glace ou dans le rafraîchissoir.

Démouler et dresser sur plat rond ou dans une coupe en cristal.

**Beurre de crevettes.** — V. BEURRE, *beurre composé*.

**Canapés de crevettes.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre froids*.

**Coquilles de crevettes.** — Se préparent avec queues de crevettes décortiquées et sauce béchamel finie avec beurre de crevettes, comme toutes les coquilles de crustacés.

**Crevettes frites.** — Plonger dans la friture brûlante (huile de préférence) des crevettes vivantes que l'on aura triées, lavées et bien égouttées. Faire frire de 3 à 4 minutes. Egoutter, assaisonner de sel fin, dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**Mousse froide de crevettes.** — Cuire les crevettes à la mirepoix, comme les écrevisses (V. ÉCREVISSÉS). De ces crevettes, décortiquer une partie afin d'avoir les queues pour décorer le moule. Piler le reste ainsi que la mirepoix de cuisson. Passer au tamis fin.

Ajouter à la purée obtenue un quart de son volume de velouté de poisson réduit et, par 500 grammes de purée, 2 décilitres de gelée de poisson; compléter cette composition, au moment de la mouler, avec 2 décilitres et demi de crème à moitié fouettée.

Mettre cette composition dans un moule chemisé de gelée et décoré avec les queues de crevettes (et, à volonté, avec des détails en truffes). Couvrir de gelée. Faire bien refroidir. Dresser sur serviette, ou en coupe en cristal.

**Potages aux crevettes : coulis, crème ou bisque.** — Se préparent, avec crevettes cuites à la mirepoix, comme les potages du même genre préparés avec les écrevisses. V. POTAGES et SOUPES.

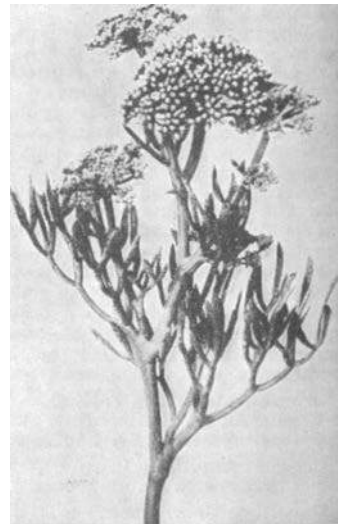
**Salade de crevettes.** — Assaisonner avec vinaigrette, ou avec mayonnaise, des queues de crevettes décortiquées (crevettes grises ou roses). Dresser en raviens ou en petits saladiers. Décorer avec quartiers d'œufs durs et cœurs de laitues.

**CRIBLE.** — Ustensile de cuisine analogue au tamis, mais dont les trous sont d'un calibre plus gros.

**CRIQUET.** — Insecte du même genre que les sauterelles, qui est consommé dans certains pays.

**CRISTE-MARINE.** — Plante appelée aussi *bacile*, *casse-pierre*, *perce-pierre*, qui croît dans les fentes des rochers, au bord de la mer. On remploie parfois comme légume ou en salade, mais surtout on la confit au vinaigre, comme les cornichons.

**CROCODILE.** — Genre de reptile à chair très musquée, mais cependant co-



**Criste-mariue.**

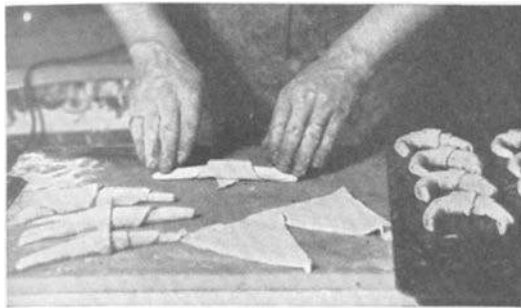
mestible et appréciée dans certains pays, surtout à cause des propriétés réparatrices qu'on lui prête.  
V. ALLIGATOR.

**CROISSANT.** — Petit pain en forme de croissant fait généralement en pâte feuilletée, ou avec une pâte levée dont nous donnons la recette ci-après.

L'origine de cette délicieuse pâtisserie — car, plus qu'un pain, le croissant est une pâtisserie — est très ancienne : elle date de l'an 1686 et c'est à Budapest qu'elle naquit.

Cette année-là, les Turcs assiégeaient la ville. Pour parvenir au cœur de la cité, ils avaient creusé des galeries souterraines. Des boulangers, qui travaillaient la nuit, entendirent le bruit que faisaient les Turcs et donnèrent l'alarme. Les assaillants furent repoussés.

Pour récompenser les boulangers qui, ainsi, avaient sauvé la ville, on leur octroya le privilège de faire une pâtisserie spéciale qui, en souvenir de l'emblème qui décore le drapeau ottoman, devait avoir la forme d'un croissant.



Comment on façonne les croissants. (Phot. Larousse.)

Mettre sur la table 500 grammes de farine tamisée disposée en couronne. Placer au milieu de cette farine 20 grammes de levure sèche. Délayer cette levure avec un peu de lait tiède et lui incorporer le quart de la farine. Laisser pousser ce levain.

Lui ajouter alors une pincée de sel, 200 grammes de beurre et 2 décilitres de lait. Bien mêler les éléments et travailler fortement la pâte en la mouillant, si c'est nécessaire, avec un peu de lait. Observer cependant que cette pâte doit être plutôt ferme que molle. La réunir en boule, la couvrir avec une serviette et la laisser lever.

La pâte étant bien levée la diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf. Abaisser ces morceaux de pâte au rouleau de façon à leur donner une forme ovale. Les rouler sur eux-mêmes, leur donner la forme d'un croissant. Mettre sur une plaque. Les laisser pousser.

Les humecter ensuite avec un pinceau trempé dans du lait et les cuire à four chaud.

Sitôt cuits les badigeonner par dessus avec un mélange de 3 cuillerées de féculé de pomme de terre et d'un demi-litre d'eau bouillie.

**Croissants aux amandes** (Petits fours secs). — Piler ensemble au mortier 300 grammes d'amandes mondées et 300 grammes de sucre vanillé, en mouillant petit à petit avec du blanc d'œuf en quantité suffisante pour obtenir une pâte pouvant être roulée à la main. Ajouter à cette pâte 2 cuillerées de farine.

La diviser en morceaux gros comme une noix. Rouler ces morceaux avec les mains farinées pour les façonner en forme de cigares un peu pointus aux bouts.

Les tremper dans de l'œuf battu et les rouler dans des amandes effilées. Les ranger sur des feuilles de papier posées sur des plaques en leur donnant la forme de petits croissants. Dorer à l'œuf. Cuire de 8 à 10 minutes au four, à chaleur moyenne. Sitôt cuits, les badigeonner au pinceau avec du lait très sucré.

**Croissants aux confitures** (Pâtisserie autrichienne). — Détailler de la pâte

feuilletée en morceaux triangulaires (au coupe-pâte cannelé). Garnir chacun de ces triangles de pâte, sur un côté, avec une cuillerée de gelée de groseille (ou autre confiture). Rouler ces morceaux de pâte, ainsi qu'il est dit pour les croissants ordinaires. Les mettre sur plaque. Les dorer à l'œuf. Les cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson, saupoudrer de sucre fin.

**CROMESQUI.** — Menue préparation faite avec un salpicon quelconque, enfermé dans de la toilette ou crépine de porc, enrobé de pâte à frire et frit en pleine friture.

Se sert comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée. V. HORS-D'ŒUVRE. *hors-d'œuvre chauds.*

**CROQUANT** (Pâtisserie). — Sorte de petit four sec qui, ainsi que son nom l'indique, croque sous la dent.

Piler finement au mortier, en leur ajoutant 4 blancs d'œufs, mis petit à petit, 250 grammes d'amandes; ajouter 500 grammes de sucre en poudre, une forte cuillerée de sucre vanillé, passer au tamis fin.

Avec cette pâte, faire des petites navettes; rouler ces navettes dans de la cassonade; les mettre sur une plaque beurrée. Cuire au four, à chaleur douce.

**Croquant au chocolat.** — Préparer la composition ainsi qu'il est dit ci-dessus; lui ajouter 250 grammes de chocolat fondu. Paire les navettes ainsi qu'il est dit ci-dessus; les rouler dans le sucre; les cuire au four, à chaleur douce.

**CROQUANTE** (Pâtisserie). — Cette grosse pièce de pâtisserie, qui se faisait beaucoup dans la pratique ancienne, et dont on garnissait les grands buffets, ou dont on se servait comme « bout-de-table », ne se fait plus guère aujourd'hui.

On la préparait en garnissant extérieurement un moule à grosse pièce (qui était étamé extérieurement) avec des bandes de pâte d'amandes pour abaisser. On disposait ces bandes en treillage sur le moule (en soudant les parties qui se croisaient avec de l'œuf battu) et on cuisait au four, pour faire prendre couleur. Lorsque cette pâte était cuite, on laissait bien refroidir et on démoulait la pièce.

On la glaçait ensuite avec de la marmelade d'abricots passée au tamis; on plaçait la croquante sur un fond de pâte d'office recouvert de petit sucre, vert ou rose, et on décorait le dessus du gâteau avec des ronds de feuilletage évidés et garnis, chacun, au centre, d'une grosse cerise confite.

Sous le même nom, on préparait aussi autrefois des entremets faits également avec de la pâte d'amandes disposée en corbeille et que l'on garnissait, au dernier moment, avec de la glace à la vanille ou à tout autre parfum.

On faisait enfin des croquantes avec de petites gimbettes faites en pâte d'amandes, et glacées, les

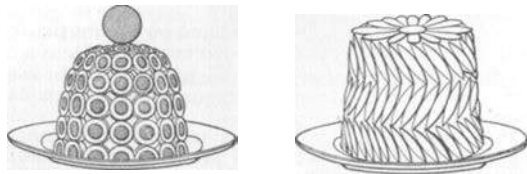


Croissants aux confitures. (Pâtisserie autrichienne.)

unes avec de la glace rose, les autres avec de la glace blanche, gimblettes que l'on montait les unes sur les autres et que l'on surmontait d'une aigrette en sucre filé.

**CROQUE-AU-SEL (À LA).** — Se dit des aliments que l'on mange ordinairement crus, sans autre assaisonnement que du sel : *Artichauts à la croque-au-sel*, par exemple.

**CROQUEBOUCHE** (Pâtisserie). — On écrit aussi croque-en-bouche, et les dictionnaires, à cause de



**Croquebouche, d'après Carême.**  
A gauche, croquebouche de génoise; à droite, croquebouche de quartiers d'oranges.

cette dernière appellation, disent que ce mot désigne toutes sortes de pâtisseries *croquantes*.

Les croquebouches, que l'on peut composer d'articles divers, sont faits en effet avec des articles croquants sous la dent, parce que, tous, glacés au sucre au *cassé*.

Le croquebouche type est celui qui est composé de petits choux profiteroles garnis de crèmes quelconques, glacés au sucre et montés les uns sur les autres.

On peut faire aussi des croquebouches de gimblettes, de génoise, de meringues, de pâte d'amandes, et enfin de fruits divers. Parmi ces derniers, celui que l'on fait le plus fréquemment encore de nos jours est le croquebouche d'oranges.

**Croquebouche de marrons glacés.** — « Ayez 60 beaux marrons grillés et, après les avoir parfaitement épluchés et parés des parties colorées par le feu, vous les glacez (trempez) un à un dans du sucre cuit au cassé bien blond, et les placez à mesure dans un moule rond uni de sept pouces de diamètre sur cinq de hauteur.

« On doit monter ce croquebouche au moment du service, parce que l'humidité des marrons ramollit le sucre au point qu'en peu de temps il perd sa consistance et son brillant. » (Carême.)

**Croquebouche d'oranges.** — Tremper dans du sucre cuit au cassé côtes d'oranges auxquelles on aura laissé adhérer la mince pellicule qui les recouvre.

Monter ces côtes d'oranges les unes sur les autres (dans un moule à *croquebouche*) en commençant par le bas. Quand le sucre est bien froid, chauffer légèrement le pourtour du moule puis enlever le croquebouche. Le dresser sur une mince abaisse de pâte d'office. Terminer en mettant sur le haut du croquebouche des côtes d'oranges glacées sur lesquelles on placera une aigrette en sucre filé. Décorer le bas et le haut du croquebouche avec des cerises confites glacées au sucre au cassé.

**CROQUETS.** — Petits fours secs, dont les plus renommés sont ceux du Bordelais et de Bar.

**Croquets bordelais.** — Piler finement au mortier 300 grammes d'amandes mondées, 150 grammes d'amandes non pelées, 300 grammes de sucre, 120 grammes de beurre, 2 œufs entiers, le zeste râpé d'un ci-

tron (ou d'une orange), un paquet de levure en poudre et une pincée de sel.

Hacher grossièrement cette composition et la rouler en forme de gros boudin un peu aplati sur les bords. Mettre sur plaque beurrée. Dorer à l'œuf; rayer; cuire au four, à chaleur moyenne, 15 minutes. Détailler en morceaux réguliers.

**Croquets de Bar aux amandes.** — PROPORTIONS. — 500 g de sucre en poudre; 250 g d'amandes en poudre; 275 g de farine tamisée; 8 blancs d'œufs, 10 g de sucre vanillé.

**MÉTHODE.** — Détremper dans une terrine le sucre et les amandes en poudre avec les blancs d'œufs, mis un à un. Mélanger légèrement la farine et le sucre vanillé, tamisés ensemble.

Dresser sur plaques cirées, en forme de feuilles minces (au moyen d'un carton mince découpé ou d'un moule spécial en métal).

Cuire à four doux; décoller à chaud et faire refroidir sur le marbre. Ranger au sec, en bocal ou en boîte de fer blanc.

**CROQUETTES.** — Menus apprêts, faits de formes diverses, avec un appareil qui, le plus souvent, est un salpicon lié à blanc ou à brun, et qui, en plus de l'élément de base, comporte des champignons, des truffes et, quelquefois, du jambon maigre, tous ces articles détaillés en dés.

On fait aussi des croquettes de pommes de terre ou d'autres légumes, frais ou secs; de riz, préparé au gras ou au maigre, de pâtes diverses liées au fromage ou à la béchamel.

On prépare encore des croquettes avec des hachis ou des farces de viandes ou de poissons.

On confectionne enfin des croquettes d'entremets, avec du riz cuit au lait, de la semoule, ou des salpicons de fruits liés de crème pâtissière très serrée.

On donne aussi le nom de *croquets* à une variété de croquettes à base de pâtes alimentaires.

**Préparation de l'appareil à croquettes.** — Mettre dans un plat à sauter un salpicon composé de 500 grammes de l'élément principal des croquettes (volaille, gibier, viande de veau ou d'agneau, abats détaillés les uns ou les autres en très petits dés). Ajouter pour 500 grammes de viande, 250 grammes de champignons de couche (cuits) également coupés en dés et 85 grammes de truffes en dés. Mouiller ce salpicon d'un décilitre de vin de Madère et le faire chauffer au four, le plat à sauter couvert.

Lui ajouter 4 décilitres de sauce velouté que l'on aura fait réduire et, qu'en fin de réduction, on aura liée de 3 jaunes d'œufs.

Mélanger sur le feu en remuant l'appareil avec la spatule.

Mettre cet appareil dans une plaque beurrée, en l'étalant bien en couche uniforme. Tamponner la surface de l'appareil avec du beurre (pour l'empêcher de faire croûte). Laisser complètement refroidir avant de confectionner les croquettes.

**OBSERVATION.** — On ajoute souvent aux appareils à croquettes faits avec viandes diverses, volaille ou gibier, un salpicon de maigre de jambon cuit ou de langue écarlate.

Les appareils à croquettes de poissons ou de crustacés ne comportent comme éléments complémentaires que des truffes et des champignons.

On peut aussi préparer ces appareils à croquettes à brun. On les lie, au lieu de velouté, avec de la demi-glace réduite.

**Façonnage des croquettes.** — Diviser l'appareil en parties de 50 à 70 grammes. Rouler ces parties sur la table farinée.

Les tremper dans une anglaise



**Croquebouche de quartiers d'oranges garni de cerises confites et de sucre filé.**

(mélange d'œuf et d'huile battus ensemble); les recouvrir entièrement de mie de pain fine, et les façonner en forme de bouchons, boules, œufs, palets, rectangles, etc.

**Cuisson des croquettes.** — Plonger les croquettes d'un seul coup (rangées sur grille ou dans le panier à friture), dans une bassine remplie de friture brûlante.

Cuire jusqu'à ce que les croquettes soient devenues croquantes et de belle couleur dorée.

Les égoutter, les éponger sur un linge; les assaisonner de sel fin très sec.

**Dressage des croquettes.** — Dresser les croquettes en buisson, en pyramide ou en turban (suivant leur forme) sur un plat recouvert d'une serviette pliée ou d'un papier à friture. Garnir de persil frisé.

On peut aussi dresser les croquettes en buisson dans un nid de pommes paille.

**Sauces et garnitures des croquettes.** — Les sauces d'accompagnement des croquettes varient suivant la composition du salpicon.

**Nota.** — Lorsque les croquettes sont servies comme petite entrée, on les complète souvent par une garniture de légumes frais liés au beurre ou de purées de légumes, frais ou secs. Dans ce cas, les croquettes doivent être façonnées en forme de palets ou de rectangles de manière à pouvoir être dressées en turban.

Les croquettes peuvent être employées comme garniture de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, de poisson. Dans ce cas, elles doivent être faites de très petites dimensions.

Les croquettes, exception faite pour celles d'entremets, préparées avec des compositions sucrées, sont servies comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée.

On trouvera dans la série des hors-d'œuvre chauds (V. **HORS-D'ŒUVRE**) la composition des croquettes suivantes : amourettes, bœuf, cervelles, cressonnière, foie gras, gibier, homard, huîtres, langoustes, légumes divers, macaroni, Montrouge, morue, poissons divers, pommes de terre, printanière, viandes diverses, viennoise, volaille, etc.

**Croquettes aux abricots.** — Lier de 4 décilitres d'appareil à crème frite (V. **CRÈMES**) 500 grammes d'abricots cuits au sirop, égouttés et éponnés et détaillés en gros dés. Parfumer cette composition au kirsch. La faire refroidir.

Diviser en parties de 60 grammes. Rouler ces parties dans la farine, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Frirer au dernier moment.

Dresser sur serviette; servir avec sauce abricots parfumée au kirsch.

**Croquettes aux abricots** (Autre recette). — Garnir d'une cuillerée de crème frangipane parfumée au kirsch (V. **CRÈMES**) des moitiés d'abricots cuites dans du sirop vanillé et bien égouttées. Souder ces abricots deux à deux. Les envelopper dans une couche d'appareil à semoule à entremets, paner à l'anglaise. Frirer au dernier moment. Servir avec sauce abricot parfumée au kirsch.

**Croquettes de fromage de Brie.** — Mettre dans une casserole 30 grammes de farine tamisée et 30 grammes de crème de riz. Délayer avec un décilitre de lait. Ajouter 250 grammes de fromage de Brie, bien nettoyé, coupé en dés et 75 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Assaisonner d'une pincée de sel, d'une pointe de cayenne et d'un peu de muscade râpée. Cuire en plein feu, en remuant sans discontinuer jusqu'à ce que la crème soit suffisamment consistante. Étaler sur une plaque beurrée; laisser refroidir. Détailler en morceaux rectangulaires. Paner à l'anglaise; faire frirer.

[Cette crème s'emploie à chaud, c'est-à-dire au sortir de cuisson, pour garnir des tartelettes ou des barquettes servies en hors-d'œuvre chauds.]

**Croquettes de fromage de Gruyère.** — Mettre dans une casserole 100 grammes de farine tamisée, 50 grammes de crème de riz, 3 œufs et 2 jaunes. Mélanger à \*a cuiller. Délayer de 5 décilitres de lait bouilli; assaisonner d'une pincée de sel, d'une pointe de cayenne et O un peu de muscade râpée. Faire partir en ébullition.

Laisser cuire 5 minutes en plein feu, en remuant constamment pour empêcher d'attacher au fond. Retirer la casserole du feu. Ajouter dans la crème 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Étaler sur une plaque; faire refroidir; détailler en rectangles; paner à l'anglaise; frirer à grande friture brûlante.

On peut aussi employer cette crème pour garnir des canapés, des barquettes, des croûtes ou des tartelettes que l'on fait gratiner ensuite et que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud.

**Croquettes La Varenne.** — Faire de larges crêpes très minces, avec appareil sans sucre. Masquer ces crêpes d'une couche de champignons finement émincés revenus au beurre et liés de sauce tomate très réduite. Rouler les crêpes en bondons, les détailler chacune en trois ou quatre tronçons, selon la longueur. Paner ces tronçons à l'anglaise et les faire frirer au dernier moment. Dresser en buisson sur serviette, garnir de persil frit.

**Croquettes de marrons.** — Avec de la purée de marrons, préparée selon la méthode habituelle (marrons décortiqués, cuits dans un sirop léger, parfumé à la vanille, passés au tamis fin, desséchés sur le feu, liés de 5 jaunes d'œufs et de 50 grammes de beurre par 500 grammes de purée). Faire des croquettes de 60 grammes environ, que l'on panera à l'anglaise selon la méthode accoutumée. Frirer à grande friture. Dresser sur serviette, servir avec sauce abricot au kirsch ou toute autre sauce spéciale aux entremets.

**Croquettes de marrons** (Autre recette). — Emitter des marrons glacés. Leur ajouter, pour 500 grammes, 4 décilitres de crème pâtissière parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur. Faire refroidir cette composition. Façonner en croquettes. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Croquettes aux abricots*.

**Croquettes de moules.** — Cuire 2 litres de moules au vin blanc, avec oignon émincé, persil, thym, laurier. Égoutter les moules, les sortir de leurs coquilles. Les mettre dans un sautoir, bien éponnées, avec une quantité égale de champignons coupés en dés, étuvés au beurre.

Lier avec béchamel, additionnée de la cuisson des moules passée, réduite à bonne consistance. Laisser refroidir.

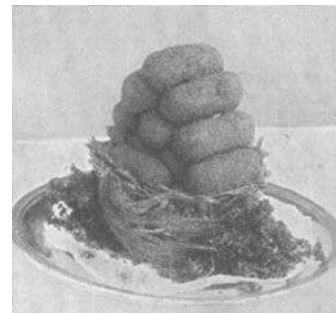
Faire les croquettes, les paner et les frirer selon la méthode habituelle.

**Croquettes de pommes de terre.** — Se préparent avec appareil à *Pommes duchesse*. V. **POMMES DE TERRE, croquettes de pommes de terre**.

On peut, pour varier cette sorte d'apprêt, que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud, ou que l'on emploie comme élément de garniture, additionner l'appareil à duchesse d'articles divers, tels que salpicon de jambon, de champignons, de truffes, fondue de tomates; oignon haché fondu au beurre, mirepoix, duxelles, etc.

**Croquettes de riz.** — Les croquettes de riz se servent comme entremets. Préparer 125 grammes de riz à entremets. Sitôt refroidi, le diviser en parties de 60 grammes. Paner à l'anglaise, et façonner les croquettes en forme d'abricots, de pommes ou de petites poires. On peut également faire ces croquettes en forme de gros bouchons, de galettes rondes ou rectangulaires.

Faire frirer et dresser en pyramide. Servir en même temps une sauce à l'abricot ou autre sauce aux fruits.



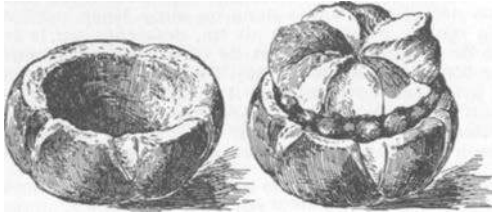
**Croquettes de riz fourrées,** —

**Croquettes de pommes de terre.**  
(Phot. Larousse.)

Diviser le riz à entremets en boules de 60 grammes. Placer ces boules sur la table farinée. Les creuser légèrement, les garnir d'une petite cuillerée de marmelade de fruits, ou de crème pâtissière très serrée. Bien envelopper cette marmelade dans le riz; paner à l'anglaise et faire frire à l'ordinaire.

**Croquettes de riz à la manière ancienne.** — « Vous faites cuire six onces de riz Caroline comme il est dit pour le riz au gras; travaillez-le avec une cuillerée de velouté réduit, deux cuillerées de fromage de Parmesan râpé et une pointe de muscade.

« Le tout bien mêlé, vous le divisez en 10 parts égales. Avec une de ces parties, vous formez dans le creux de la main gauche, avec le pouce et l'index, une espèce de godet dans lequel vous mettez une petite cuillerée d'un beau salpicon (volaille, gibier, lié de velouté réduit); vous refermez les bords du petit godet de manière que la garniture se trouve contenue dans le riz; après cela vous employez les mêmes moyens pour préparer les restes du riz. Vous les roulez



Croûstade faite avec petit pain empereur.

sur du parmesan râpé (très fin) et ensuite dans le creux de la main (pour obtenir des croquettes bien rondes).» (Recette de Carême.)

Les croquettes étant façonnées ainsi qu'il est dit ci-dessus, les paner à l'oeuf et à la mie de pain mélangée de parmesan râpé très fin et les faire frire à grande friture chaude. Dresser sur serviette, garnir de persil frit.

**CROQUIGNOLLES PARISIENNES** (Pâtisserie). — PROPORTIONS. — Farine, 500 g; glace royale, 600 g; blancs d'œufs, 10; parfum à volonté, vanille, zeste, liqueurs diverses.

MÉTHODE. — Bien mélanger en premier lieu la moitié des blancs avec la glace royale. Ajouter la farine tamisée, puis, en mélangeant bien, le restant des blancs d'œufs.

Coucher cette composition à la poche, sur plaque beurrée, en formes diverses; laisser sécher quelques heures. Cuire au four, de moyenne chaleur.

Nota. — Dans diverses régions de la France, on prépare des croquignolles qui diffèrent un peu de celles que l'on fait à Paris. Les plus réputées sont les croquignolles de *Navarrenx*, dans les Basses-Pyrénées. Ces dernières se préparent à peu près comme les précédentes avec les éléments suivants : farine, 500 g; sucre glace, 500 g; blancs d'œufs, 7; essence de citron, 4 gouttes (ou vanille en poudre); eau-de-vie, 2 cuillerées.

Même méthode de préparation et même mode de cuisson que pour les croquignolles parisiennes.

**CROSNE.** — Plante originaire de la Chine et du Japon, cultivée pour la première fois en France à Crosnes (Seine-et-Oise), pour ses tubercules que l'on consomme.

Ce légume, très fin lorsqu'il est frais, se reconnaît à sa blancheur; les crosnes desséchés et rafraîchis par trempage, que l'on vend parfois pour des crosnes frais, ont une coloration brunâtre.

MODE DE PRÉPARATION. — Mettre les crosnes dans un torchon de toile forte avec une poignée de gros sel, et les secouer fortement (ce que l'on appelle en cuisine sasser). Les laver et les débarrasser de toutes les pellicules qui pourraient rester.

Les blanchir légèrement à l'eau salée. Les étuver ensuite au beurre, sans les laisser colorer.

Après avoir été ainsi préparés, les crosnes peuvent être servis tels quels, comme légume, ou employés comme garniture de pièces diverses.

On peut aussi les accommoder : à la crème, aux fines herbes, au jus, et en général de toutes les façons indiquées pour les topinambours.

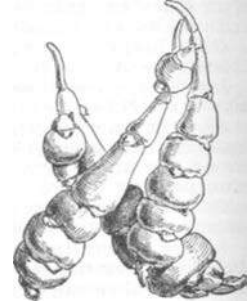
**CROTTIN DE CHAVIGNOL.** — Fromage du Berry que l'on peut consommer de mai à décembre.

**CROUSTADE.** — Par ce mot, on désigne divers apprêts faits le plus souvent en pâte (brisée ou feuilletée), que l'on garnit de ragoûts, de salpicons ou d'autres compositions.

Les croûstades se font aussi en pain de mie que l'on creuse en forme de caisses. Celles-ci après avoir été dorées au four ou frites en pleine friture, sont garnies comme les précédentes.

Les croûstades se font grandes ou petites. Ces dernières sont servies comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée.

Les croûstades (celles faites en pâte, comme celles faites en pain de mie) peuvent être garnies de tous les ragoûts et salpicons habituellement employés pour garnir les tourtes et vol-au-vent. On peut aussi les garnir avec des légumes divers, liés au beurre ou à la



Crosne du Japon.



Pain de mie creusé en forme de caisse pour préparer une croûstade.

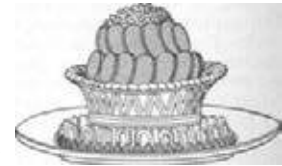
crème, et avec des purées diverses (viandes, volailles, poissons, crustacés.)

**Croûstade de pain de mie.** — Se fait en pain de mie rassis. Sur la largeur de ce pain, détailler une tranche épaisse de 5 à 6 centimètres. Parer cette tranche de pain pour lui donner la forme voulue (ronde, ovale, carrée). La décorer au couteau sur le pourtour. L'inciser circulairement sur le dessus avec la pointe d'un couteau (ce qui marquera le couvercle).

Frire la croûstade à grande friture. L'égoutter lorsqu'elle est bien dorée. Retirer le couvercle. Par cette ouverture, enlever toute la mie de l'intérieur. Masquer l'intérieur de la croûstade d'une légère couche d'une farce quelconque. Faire pocher cette farce en mettant quelques instants la croûstade à l'entrée du four.

Garnir la croûstade avec le ragoût indiqué. Dresser sur serviette.

Garnitures pour croûstades de pain. — Toutes les garnitures indiquées d'autre part pour les *Timbales* ou les *Vol-au-vent* peuvent être employées pour garnir les croûstades de pain.



Croûstade de pain garnie d'un sauté de volaille en Bellevue (d'après Carême).

**Petites croûstades de beurre.** — Façonner en un



Manière de tailler une petite croustade de pain de mie.  
(Phot. Larousse.)



Croustades en pommes duchesses : comment on les évide  
à l'aide du manche d'une petite cuiller.

carré épais de 4 centimètres un morceau de beurre. Faire bien refroidir ce beurre sur glace. Quand il est bien raffermi, le détailler, à l'aide d'un coupe-pâte trempé dans l'eau chaude, en ronds de 3 centimètres de diamètre.

Paner ces ronds de beurre à l'anglaise à deux reprises différentes. Marquer sur le dessus à l'aide d'un petit coupe-pâte rond une incision circulaire. Faire frire à grande friture brûlante.

Egoutter les croustades. Retirer le couvercle; égoutter le beurre qui est à l'intérieur. Garnir ces croustades avec une composition quelconque.

**Petites croustades chaudes.** — Dans la pratique actuelle, ces croustades se font en fonçant de pâte à foncer fine des moules à tartelettes, ronds ou ovales. On cuit ces croûtes à blanc, et on les garnit ensuite avec la composition indiquée. V. HORS-D'ŒUVRE. *hors-d'œuvre chauds.*

Les petites croustades sont servies comme hors-d'œuvre chaud, ou comme petite entrée.

Anciennement, les petites croustades se faisaient dans des moules à darioles.

On prépare aussi ces croustades avec des compositions diverses, telles que riz, semoule, appareil à pommes duchesse, macaroni, nouilles, etc.

**Petites croustades de nouilles au chasseur.** —

« Détrempez 12 jaunes d'œufs de pâte à nouille. Après les avoir abaissés et détaillés selon la règle, vous les versez peu à peu dans une casserole d'eau bouillante (salée); après quelques minutes d'ébullition, vous les égouttez dans une grande passoire, et les sautez dans une casserole avec quatre onces de beurre et un peu de sel. Versez dans un grand plat à sauter et les élargissez d'égale épaisseur de deux pouces et demi de hauteur.

« Etant froides, vous renversez le plat à sauter sur le tour, et coupez vos croustades avec un coupe-pâte rond uni de quatre lignes de diamètre.

« Les croustades étant ainsi formées, vous les paniez à l'œuf et à la mie de pain. Vous marquez le couvercle à l'aide d'un coupe-pâte rond uni, d'un diamètre moindre que celui de la croustade, et vous les faites frire, à grande friture.

« Egouttez les croustades; retirez le couvercle. Dégarnissez-les, en ne laissant subsister qu'une mince couche de nouilles. Garnissez-les avec l'appareil indiqué.» (Recette de Carême.)

Ces croustades peuvent être garnies avec tous les salpicons et autres appareils indiqués pour les tartelettes, croûtes, bouchées et autres apprêts analogues.

**Petites croustades à pommes de terre duchesse.** — Etaler sur

une plaque l'appareil à pommes duchesse en une couche bien uniforme de 4 centimètres d'épaisseur. Faire refroidir.

Détailler au coupe-pâte rond uni. Paner et finir les croustades ainsi qu'il est dit pour les *Croustades de nouilles*. Faire frire. Garnir pareillement.

**Petites croustades de riz.** — Se font, avec riz cuit au gras ou au maigre, refroidi, et détaillé au coupe-pâte rond, comme les *Croustades de nouilles*.

**Petites croustades de semoule.** — Comme les *Croustades de nouilles*, avec semoule cuite au gras ou au maigre.

*Nota.* — On peut, une fois la bouillie de semoule cuite, la lier aux jaunes d'œufs.

**Petites croustades de vermicelle.** — Comme les *Croustades de nouilles*, avec vermicelle cuit au gras ou au maigre.

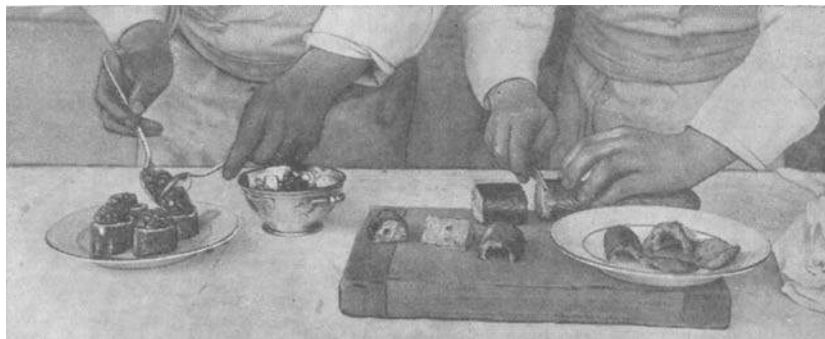
**CRUSTILLES.** — Pommes de terre frites, coupées au rabot en lames très minces, servies froides ou chaudes.

**CRÔUTES.** — Sous ce nom, on désigne des préparations assez différentes les unes des autres, faites, les unes avec du pain, les autres avec du pain brioché ou autres pâtes et qui sont servies, soit avec les potages, soit comme hors-d'œuvre.

Il est aussi des croûtes, faites la plupart avec du pain, qui sont employées pour garnir certaines préparations. Ces dernières croûtes sont plus spécialement désignées sous le nom de croûtons.

**CRÔUTES À POTAGE.** — **Croûtes pour croûte au pot.** — Diviser une flûte à potage en tronçons de 5 centimètres. Partager chaque tronçon en deux parties, dans la longueur. Retirer la mie des croûtes. Les faire sécher à l'étuve, ou les ranger dans un plat, les arroser de graisse de pot-au-feu et les faire colorer au four. Servir à part.

**Croûtes dites diabolins.** — Diviser une flûte à potage en tranches de 6 à 8 millimètres d'épaisseur. Masquer ces rondelles de pain avec de la béchamel réduite, additionnée de fromage râpé et relevée d'un



A gauche, croûtes à l'ancienne; à droite, préparation de croûtes pour potage croûte au pot.  
(Phot. Larousse.)



peu de cayenne. Ranger dans un plat à gratin, saupoudrer de fromage. Gratinier. Servir à part.

Croûtes émincées dites en dentelle. — Détailler une flûte à potage en minces rondelles. Faire sécher ces rondelles. Servir à part.

A défaut de flûte à potage, on peut préparer ces croûtes avec du pain de ménage ou des baguettes de pain viennois.

Croûtes farcies pour croûtes au pot ou pour garbure, dites à l'ancienne. — Diviser une flûte à potage en tronçons de 4 centimètres. Evider ces tronçons aux trois quarts. Les sécher à l'étuve. Les farcir avec les légumes de la marmite, hachés ou passés au tamis. Les ranger dans un plat, les saupoudrer de fromage râpé; les arroser de beurre fondu; gratiner. Servir à part.

*Nota.* — On peut aussi préparer ces croûtes avec de très petits pains ronds, évidés, séchés, farcis, et gratinés, ou avec des biscottes à potage.

**CROÛTES POUR HORS-D'ŒUVRE OU PETITES ENTRÉES.** — Ce sont des sortes de petites croustades, faites en pain de mie rassis.

A l'aide d'un emporte-pièce rond uni, on détaille ces croûtes dans des tranches de pain épaisses de 3 centimètres environ. On marque le couvercle en appuyant sur la tranche de pain avec un emporte-pièce d'un diamètre moindre, et en n'incisant que jusqu'à mi-épaisseur du pain.

On fait ensuite frire ces croûtes; on les égoutté; on enlève la partie incisée, puis on les garnit avec des appareils divers.

Croûtes aux champignons. — Champignons préparés à la crème, dressés dans des pains en forme de galette (petits ou grands) creusés, beurrés, dorés au four.

Pour la préparation des champignons à la crème, voir *CHAMPIGNONS*, *champignons de couche*.

D'une façon à peu près générale ces croûtes se préparent avec des champignons de couche, dits de Paris, mais peuvent aussi être faites avec tous autres champignons tels que cèpes, morilles, champignons de rosée, giroles, etc. Elles se servent chaudes.

Croûtes au fromage gratinées. — Dans du pain de mie rassis, détailler des tranches épaisses d'un centimètre et demi, que l'on parera de forme ovale. Passer ces tranches de pain au beurre, pour les faire dorer légèrement. Les masquer d'une couche de béchamel que l'on aura fait réduire avec de la crème fraîche épaisse, additionnée de fromage râpé et passée. Mettre sur chaque croûte des tranches minces de fromage de gruyère. Saupoudrer d'un peu de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratinier vivement au four brûlant. Servir de suite.

Croûtes aux fruits de mer. — Badigeonner de béchamel au fromage des tranches de pain de mie passées au beurre. Sur ces tranches de pain, mettre des coquillages divers (huîtres, moules, clovisses, praires, etc.), cuits au vin blanc, comme pour marinière; napper ces coquillages avec de la sauce velouté (préparée avec le bouillon de cuisson des coquillages). Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratinier vivement au four.

On peut ajouter aux coquillages des queues de crevettes décortiquées.

Croûtes aux laitances. — Mettre sur des tranches de pain de mie, taillées en rectangles et passées au beurre, des laitances (de carpe, de hareng ou autres) que l'on aura légèrement fait pocher avec beurre et jus de citron. Saupoudrer de mie de pain frite au beurre. Passer vivement au four, arroser d'un filet de jus de citron; saupoudrer de persil haché.

Croûtes à la moelle. — Faire dorer au beurre des tranches de pain de mie, taillées en rectangles. Sur ces tranches de pain, mettre une couche de salpicon de moelle de bœuf, que l'on aura lié avec du fonds de veau réduit (ou de la demi-glace), condimenté avec de l'échalote hachée, tombée au vin blanc. Sur ce sal-

picon, mettre 4 lames de moelle de bœuf, pochées sans ébullition dans de l'eau salée, et bien égouttées.

Couvrir de mie de pain frite au beurre (ou de chapelure blonde). Assaisonner de poivre fraîchement moulu. Gratinier vivement au four brûlant. Servir de suite.

Croûtes à la Nantua. — Masquer d'une couche de béchamel, finie avec du beurre d'écrevisses, des petites tranches de pain de mie taillées en rectangles et passées au beurre. Sur cette couche de sauce, placer des queues d'écrevisses décortiquées. Napper de sauce crème finie au beurre d'écrevisses. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratinier vivement au four brûlant.

Croûtes à la reine. — Masquer des tranches de pain de mie passées au beurre de purée de volaille à la crème. Saupoudrer de chapelure blonde. Arroser de beurre fondu. Gratinier vivement au four.

Croûte Saint-Hubert. — Comme les *Croûtes à la reine*, en remplaçant la purée de volaille par de la purée de gibier liée avec de la demi-glace au fumet de gibier.

Croûtes dorées. — Cet entremets, qui était très en vogue dans la pratique ancienne, et, que l'on ne fait plus guère aujourd'hui, ce qui est regrettable car il est excellent, se prépare avec de la brioche rassise que l'on détaille en tranches d'un centimètre d'épaisseur, que l'on imbibe avec du lait sucré et vanillé froid, puis que l'on fait dorer dans du beurre clarifié, après les avoir trempées dans des œufs battus en omelette, légèrement sucrés.

Les tranches de brioches ainsi cultes sont dressées sur serviettes et saupoudrées de sucre vanillé. V. *PAIN PERDU*.

**CROÛTES POUR ENTREMETS.** — Croûtes aux fruits. — Détailler en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur un savarin rassis, non siropé. Mettre ces tranches sur une plaque, les saupoudrer de sucre fin; les faire glacer au four.

Dresser ces tranches de savarin sur un plat rond, autour d'un tampon en pain de mie, taillé de forme conique et frit (fixé sur le plat au repère), en les alternant avec des tranches d'ananas (cuit au sirop), taillées de la même dimension que les tranches de savarin.

Sur cette couronne d'ananas et de savarin placer, en les alternant, des quartiers de poires et de pommes cuits au sirop vanillé et bien égouttés. Garnir l'intérieur de la bordure avec un salpicon de fruits divers cuits au sirop et égouttés. Décorer le dessus de la bordure avec des cerises confites, des losanges d'angélique, des quartiers d'abricots confits, de chinois, blonds et verts, et des moitiés d'amandes.

Mettre sur le tampon de pain de mie un hâtelet de fruits confits divers.

Faire chauffer la croûte à l'entrée du four; au moment de servir, la napper de sauce abricot, parfumée au kirsch, et servir avec un peu de cette sauce à part.

De la même façon, on prépare des croûtes garnies de fruits divers. On fait ainsi des croûtes dont l'élément principal est fourni par un fruit quelconque cuit au sirop, tel qu'abricot, pêche, poire, brugnion, prune, etc.

Croûtes au madère. — Se prépare, avec des tranches de savarin et d'ananas, comme la croûte aux fruits. Garnir le milieu de la couronne avec un salpicon de fruits en compote taillés un peu gros, additionné de raisins de Malaga épépinés, de Smyrne et de Corinthe, triés, lavés, et bien gonflés à l'eau tiède. Napper de sauce abricot parfumée au madère. Servir avec un peu de cette sauce à part.

Croûtes Montmorency. — Détailler une brioche rassise en tranches en forme de demi-lune, épaisses d'un centimètre et demi. Ranger ces tranches sur une plaque, les saupoudrer de sucre, les faire glacer au four.

Les masquer chacune d'une couche pas trop épaisse de crème frangipane parfumée au cherry-brandy, et les dresser en couronne, en les serrant bien les unes contre les autres, sur un plat rond.

Garnir le milieu de cette couronne avec des cerises énoyautées, cuites dans un sirop vanillé et bien égouttées. Monter ces cerises en dôme. Décorer le dessus de la bordure avec des cerises confites, des losanges d'angélique et des moitiés d'amandes. Napper de sauce à la groseille parfumée au cherry-brandy, et servir avec un peu de cette sauce à part.

**Croûtes à la normande.** — Dresser sur un plat rond un turban de tranches de brioche rassise, glacées au sucre, et masquées d'une couche de marmelade de pommes préparée comme pour charlotte, très réduite et finie avec un peu de crème épaisse.

Garnir le milieu de la couronne avec des quartiers de pommes de reinette cuits dans un sirop parfumé à la vanille. Napper d'une sauce aux pommes parfumée au calvados. Servir avec un peu de cette sauce à part.

**CROÛTES POUR PÂTISSERIES ET AUTRES PRÉPARATIONS.** — **Croûtes de bouchées feuilletées.** — Se préparent avec du feuilletage à 6 tours que l'on aura laissé bien reposer. Abaisser ce feuilletage à l'épaisseur de 8 millimètres. Sur cette abaisse de feuilletage, détailler à l'emporte-pièce cannelé des ronds de pâte de 6 à 7 centimètres de diamètre.

Mettre ces ronds de pâte, en les retournant, sur une plaque mouillée; à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 3 centimètres de diamètre, trempé dans de l'eau chaude, marquer le couvercle des bouchées. Rayer légèrement la partie cernée avec la pointe d'un couteau.

Cuire les croûtes à four chaud. Au sortir de cuisson, retirer les couvercles des bouchées. Les garnir avec la composition indiquée.

**Croûtes pour entrées mixtes.** — Ces croûtes se préparent, avec pâte à foncer, fine ou ordinaire, demi-feuilletage ou rognures de feuilletage, ainsi qu'il est dit pour la *Croûte à flan*.

Suivant le genre de la préparation, ces croûtes se font cuire à blanc, ou garnies avec la composition indiquée dans la recette.

**Croûtes à flan cuites à blanc.** — Cette croûte se prépare avec de la pâte à foncer, fine ou ordinaire. Rouler en boule 200 grammes de cette pâte à foncer (pour un cercle de 18 à 20 centimètres de diamètre) et abaisser cette boule de pâte en une circonférence de 24 centimètres de diamètre.

Prendre cette abaisse, en la soulevant, avec les mains; la placer sur le cercle que l'on aura beurré. Faire tomber cette pâte dans l'intérieur du cercle, en appuyant bien sur les parois.

Passer le rouleau sur les bords du cercle, ce qui coupera la pâte au ras du cercle.

Former la crête de la croûte en relevant légèrement le bourrelet de pâte qui s'est produit sur les bords du cercle. Pincer cette crête au pince-pâte. Mettre le cercle ainsi foncé sur tourtière ou sur une plaque en tôle. Piquer de la pointe d'un couteau le fond de la croûte, ce qui empêchera la pâte de boursoufler durant la cuisson. Tapiser le fond et les parois de la croûte avec du papier mince beurré. La remplir soit avec des légumes secs, soit avec du riz cru, soit avec des noyaux de cerises séchés, ou encore avec de la farine. Cuire cette croûte au four, à chaleur moyenne, pendant 25 minutes.

Retirer le papier et la garniture provisoire de l'intérieur de la croûte. Dorer à l'œuf le tour et l'intérieur de la croûte. La tenir quelques minutes à l'entrée du four, afin de la bien sécher. Garnir la croûte avec la composition indiquée. V. FLANS.

**Croûtes de tartelettes.** — Ces croûtes se préparent dans des moules ronds, unis ou cannelés, et de diamètres plus ou moins grands suivant le genre de la préparation.

Les moules sont foncés soit avec de la pâte à foncer ordinaire ou fine, soit avec du demi-feuilletage ou des rognures de feuilletage, soit enfin avec de la pâte sucrée, ou encore avec de la pâte à sablés.

**Croûtes de tartes.** — Se préparent ainsi qu'il est



Fonçage des croûtes à tartelettes dans les moules.

dit pour les croûtes à flans, et se font cuire à blanc ou avec les éléments des garnitures indiquées.

Ces croûtes sont foncées, selon le cas, avec des pâtes diverses, telles que pâte à foncer, fine ou ordinaire, pâte sucrée, demi-feuilletage ou rognures de feuilletage. V. TARTES.

**Croûte de grande timbale cuite à blanc** (Entrée mixte). — Décorer avec des détails faits en pâte à nouilles les parois d'un grand moule à charlotte bien beurré.

Façonner en boule de la pâte à foncer. Abaisser cette boule de pâte en un rond de 20 centimètres de diamètre. Saupoudrer légèrement de farine ce rond de pâte et le plier en deux. Ramener les bords de cette pâte vers le centre, de façon à en faire une sorte de calotte, et en évitant de faire des plis. L'abaisser ensuite au rouleau pour lui donner une épaisseur égale, d'environ 8 millimètres. Mettre cette calotte dans le moule. Appuyer dans le fond et sur les parois, afin de bien faire adhérer la pâte dans le moule, et en la faisant monter légèrement sur les bords.

Garnir le fond et les parois du moule ainsi foncé avec du papier mince beurré, et remplir avec des légumes secs crus, ou autres articles, ainsi qu'il est dit pour la *Croûte à flan à blanc*. Mettre sur ces légumes secs un tampon de papier fin façonné en forme de dôme. Placer sur ce papier une abaisse mince de pâte et en souder les bords sur la crête de la pâte du corps de la timbale. Former la crête en serrant entre les doigts la partie de pâte montant au-dessus des bords du moule. Pincer cette crête au pince-pâte, intérieurement et extérieurement. Mouiller légèrement avec de l'eau la pâte formant le couvercle et placer dessus, en les disposant de façon régulière, des détails décoratifs levés sur une abaisse mince de pâte, feuilles, rosaces, ou autres, faits à l'emporte-pièce ou au couteau.

Mettre sur le haut du couvercle 3 ou 4 ronds de pâte, détaillés à l'emporte-pièce rond cannelé et évidés au centre, de façon à former des cercles. Au milieu de ces ronds de pâte, que l'on aura bien soudés les uns sur les autres, pratiquer une ouverture sur le couvercle de la timbale, afin de permettre l'échappement des vapeurs pendant la cuisson.

Dorer le dessus de la timbale, et cuire au four, à bonne chaleur moyenne de 30 à 35 minutes.

Lorsque la croûte est cuite, en détacher le couvercle. Retirer le papier et la garniture de légumes secs; la dorer intérieurement à l'œuf et la faire sécher pendant quelques minutes à l'entrée du four. (On peut aussi démouler la croûte de la timbale sitôt cuite et la faire sécher à l'étuve.)

Garnir la timbale avec la composition indiquée.

Les timbales cuites ainsi, à blanc, sont employées pour le dressage d'un grand nombre d'entrées mixtes. On peut les garnir, après qu'elles ont été cuites, ainsi qu'il est dit ci-dessus soit avec des ragoûts divers, maigres ou gras, simples ou composés, soit avec des garnitures composées telles que financière, Grimaldi, Joinville, milanaise, napolitaine, toulousaine, ou autres de même nature.

Le plus souvent, ces sortes de timbales se garnissent

avec du macaroni que l'on dresse par couches, en l'alternant avec un ragoût composé d'éléments divers, gras ou maigres, lié de sauce brune ou blanche. V. TIMBALES.

**CROÛTON.** — Extrémité d'un pain long. Synonyme de quignon.

Pain de mie détaillé en dés que l'on fait frire au beurre et que l'on sert avec certains potages.

**Croûtons en pain de mie.**

— Ces croûtons, qui sont utilisés pour surélever les articles, sont de formes variées. On les détaille dans des abaisses de pain de mie rassis, dit pain anglais.

Suivant la nature des objets qu'ils doivent accompagner, les croûtons sont frits au beurre ou grillés, ou simplement séchés au four.

En plus des petits croûtons, dont l'épaisseur ne dépasse guère un centimètre, on prépare aussi, pour dresser les grosses pièces, des croûtons supports de formes et de grandeurs différentes.

Sauf les gros croûtons employés pour le dressage des gibiers, et qui, après avoir été dorés au beurre ou à la graisse de rôti, sont farcis, la plupart des croûtons-supports ne sont pas considérés comme comestibles. Leur unique rôle consiste à surélever les grosses pièces chaudes ou froides afin de pouvoir ranger autour les garnitures et ne pas les masquer.

Ainsi que nous le disons à l'article consacré au décor culinaire, il faut éviter tout excès dans ces dressages qui doivent, avant tout, être simples pour être beaux.

**Croûtons pour garnitures.** — Ces croûtons se préparent en pain de mie et se taillent de différentes façons, le plus souvent en forme de coeur un peu allongé. Us sont frits au beurre ou à l'huile.

On les emploie pour garnir, une fois qu'ils sont dressés, divers apprêts saucés tels que *Blanquette de veau, Civet, Fricassée de volaille, Poulet Marengo, Salmis*. Les croûtons de garniture de ce dernier apprêt sont généralement masqués de farce à gratin.

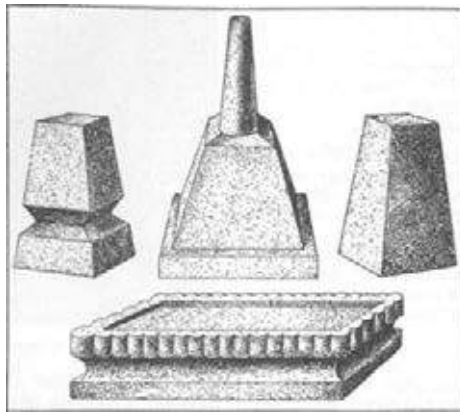
Les croûtons taillés en forme de dents de loup sont employés pour garnir les épinards et autres légumes en purée; ceux taillés en losanges pour garnir les poissons apprêtés à la *Normande*.

Enfin les croûtons taillés en forme de crête, croûtons, également faits en pain de mie, que l'on fait frire au beurre, sont employés pour séparer les bouquets d'articles divers d'une garniture composée.

**Croûtons pour œufs brouillés ou omelette.** — Se font en pain de mie que l'on détaille en dés. Ces croûtons sont frits au beurre et on les ajoute aux œufs brouillés, une fois que ces derniers sont prêts; on les met dans les œufs lorsqu'on les bat, pour les omelettes.

En plus des croûtons en dés mis dans les œufs brouillés, on garnit ces derniers, une fois dressés, avec des croûtons en dents de loup, frits au beurre.

**CROÛTON OU FOND EN RIZ TAILLÉ.** — Cette sorte de croûton, qui sert pour le dressage des grosses pièces chaudes ou froides, et que l'on désigne sous le nom de *Fond*



Croûtons de pain de mie de diverses formes

en riz taillé, ne s'emploie plus guère aujourd'hui où, plus habituellement, on dresse ces pièces soit à même le plat, soit sur un croûton en pain de mie badigeonné de beurre ou frit selon le cas, soit enfin, pour les pièces froides, dans une coupe en verre ovale ou ronde, dans laquelle ces pièces sont recouvertes de gelée. Les croûtons en riz se font avec du riz cuit longuement à l'eau salée, broyé au mortier, moulé dans un moule, refroidi, puis taillé au couteau à la forme désirée. V. RIZ.

**CROÛTON DE GELÉE.**

— Morceaux de gelée coupés le plus habituellement en triangles, mais quelquefois

aussi de formes diverses telles que croissants, rectangles, médaillons, dents de loup, etc.

La gelée devant être détaillée ainsi doit être suffisamment solide et très limpide.

Lorsqu'on a à faire un grand nombre de croûtons, ou de motifs divers, on fera prendre la gelée dans une plaque rectangulaire peu profonde.

Les bandes de gelée à découper sont placées, bien à plat, sur une serviette, mouillée et tordue, étendue sur la table, et sont détaillées, au couteau si les croûtons sont à lignes droites, au coupe-pâte ou emporte-pièce, s'ils sont de formes diverses.

Le terme technique « croûtonner de gelée » indique l'action de placer autour d'un article froid des croûtons de gelée correctement taillés.

**CRU.** — Terroir où a crû une plante, un fruit. Se dit surtout pour le vin.

**CRUCHADE.** — Sorte de bouillie, que l'on prépare au lait ou à l'eau, avec de la farine de maïs.

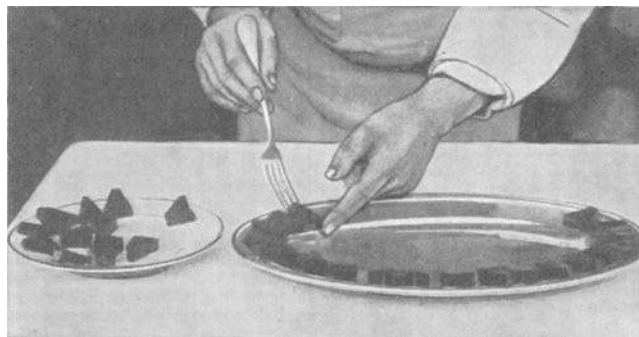
Cette bouillie, qui a une grande analogie avec le milliasse ou millat que l'on fait dans le sud-ouest de la France, et aussi avec la polenta que l'on prépare dans le sud-est et en Italie, se fait surtout dans la région bordelaise. V. MILLIASSE.

**CRUDITÉS.** — Aliments qui se mangent à l'état cru. D'une façon quasi-systématique, les crudités sont toujours bannies des régimes, alors que ces aliments doivent tout simplement être interdits à certains dyspeptiques, au cours des affections aiguës de l'estomac ou de l'intestin.

En effet, n'étant pas dissociées par la cuisson, leurs fibres cellulosiques se laissent moins facilement pénétrer par les sucs digestifs et irritent les parois intestinales par leurs résidus.

Si l'on réfléchit que l'homme est le seul être dans la création qui use des aliments

cuits, que les enfants ont un goût inné, un véritable instinct, pour les crudités et, en particulier, pour les fruits encore verts, on se rendra compte que l'aliment cru doit, obligatoirement, faire partie du régime normal de l'homme; cette opinion a déjà reçu un début de confirmation par les théories sur les vitamines et nous reparlerons (V. ÉNERGIE et RÉGIME ÉNERGÉTIQUE) de l'importance des



Croûtons de gelée et manière de les disposer en bordure sur un plat. (Phot. Larousse.)

crudités à ce point de vue.



La pâte est rassemblée en boule.



La pâte est abaissée en rond.



L'abaisse est retournée puis repliée sur elle-même.



L'abaisse est cintrée de façon à former une sorte de calotte.



Après avoir été farinée à l'intérieur, la calotte est abaissée en sens opposé jusqu'à un demi-centimètre d'épaisseur.



La calotte de pâte est mise dans le moule; on la fait descendre jusqu'au fond; ses rebords dépassent ceux du moule.



Les bords sont découpés aux ciseaux à ras du moule.



Le couvercle est décoré et muni d'une cheminée.

Façonnage d'une croûte pour timbale. (Doc. « A l'Alsacienne », Maison Morand, Phot. Lerousse.)

L'indigestibilité des crudités est d'ailleurs surtout une question de forme; mastiquées avec beaucoup de soin, finement divisées, râpées, les crudités se digèrent assez facilement.

Au point de vue gastronomique, c'est une question d'espèces; certains aliments ne sont agréables, ou même simplement comestibles, qu'après avoir subi la cuisson et les préparations culinaires, comme la viande, par exemple, que l'on est presque toujours obligé de masquer pour la faire manger crue, forme sous laquelle elle répugne à nombre de gens; au contraire une huître cuite n'aura jamais la saveur du même coquillage cru, et il en est de même pour les salades, pour les fruits.

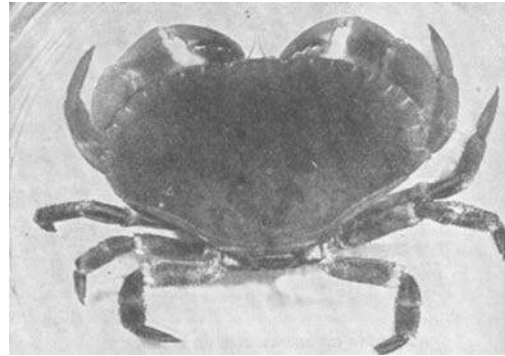
Les crudités ont encore un autre avantage pour les gastronomes; n'ayant, la plupart du temps, qu'une valeur alimentaire minime, elles permettent de calmer la première faim sans exposer au risque de sur-alimentation, conséquence trop habituelle de la gourmandise; et l'on peut ensuite goûter avec plus de tranquillité, mieux apprécier les mérites des plats qui suivent.

L'usage des crudités servies comme hors-d'œuvre est donc parfaitement légitime et raisonnable; il est fort à recommander aux obèses, comme il sera dit à propos des régimes de l'obésité.

**CRUSTACÉS.** — Animaux articulés, à carapace, généralement aquatiques, dont on utilise en cuisine quelques espèces: les crabes ou cancrs, les écrevisses, les homards, les langoustes, les portunes, les tourteaux.

Pour les apprêts de ces différents crustacés, voir les recettes données à leur ordre alphabétique.

Les *crustacés* ont une chair très ferme et très serrée, de goût agréable, mais de digestion difficile; ils jouissent d'une réputation aphrodisiaque, due fort



Un crustacé: le crabe tourteau ou pagure.

*Ecrevisses.* — Ce crustacé appartient à un groupe dont les autres principaux types sont le homard, la langouste et la crevette.

L'écrevisse habite les lacs, les rivières et tous les cours d'eau douce.

*Homard.* — Ce crustacé, qui est brun-verdâtre, devient d'un rouge vif par la cuisson. Il est parfois très volumineux.

On trouve plusieurs espèces de homards, tous comestibles, dans l'Océan et dans la Méditerranée.

Le homard commun, dont la taille atteint jusqu'à 50 centimètres de longueur, vit sur les côtes de l'Océan, de la Manche et de la Méditerranée.

Sa chair est plus délicate dans le temps du frai.

*Langouste.* — Ce crustacé, dont la chair est extrêmement délicate, se trouve sur la plupart des côtes rocaillieuses.

*Crevette, dite aussi chevrette.* — Ce groupe comprend: le Crangon commun et le Palémon à dents de scie.

Ce dernier, qui est plus délicat de chair, se distingue de son congénère par la crête dentelée qu'il porte sur la tête et par la teinte rose qu'il prend à la cuisson alors que le crangon reste brun.

Ces deux espèces de crevettes se trouvent sur tous les marchés en toutes saisons.

**CUCIDO.** — Mets espagnol que l'on appelle aussi *puchero* et que l'on désignait anciennement sous le nom d'*olla-podrida*. V. POTAGES et SOUPES.

**CUILLER.** — Ustensile de table ayant une partie ovale ou sphérique concave fixée à un manche. V. COUVERT.

**CUILLERÉE (Volume ou poids d'une).** — Il existe des cuillers de différents modèles, depuis la cuiller à sel ou à moka, peu usitées comme unités de mesure, jusqu'à la cuiller à pot. Bien que ces dimensions n'aient rien d'absolu, on admet en général qu'une cuiller à café contient 5 centimètres cubes, 5 grammes par conséquent, d'eau, qu'une cuiller à entremets en contient le double et que la cuiller à soupe, dite aussi *cuiller à bouche*, en renferme 3 fois plus, soit 15 centimètres cubes. Selon la densité des liquides, le poids sera plus ou moins grand; une cuiller à soupe contiendra par exemple environ 20 grammes de sirop ou d'huile, 25 grammes de farine, 30 grammes de sucre en poudre, 40 grammes de sel (bien pleine); rase elle en contient environ la moitié. Ces mesures sont très approximatives, mais elles sont fréquemment employées dans les ouvrages culinaires qui ne se piquent pas de précision.

**CUIRE VERT.** — Expression imagée indiquant le point de cuisson à faire subir à certaines viandes de boucherie conservées très saignantes.

On emploie aussi l'expression « cuire bleu ».

**COMPOSITION DES PRINCIPAUX CRUSTACÉS**  
Partie comestible et utilisable p. 100.

	DÉCHETS	EAU	ALBUMINES	GRAISSES	CALORIES
Crabes .....	67,48	76,80	19,13	1,37	97,05
Crevettes crues .....	52,50	67,30	25,83	1,57	128,41
Ecrevisses .....	78,30	82,41	18,30	0,46	71,64
Homard frais .....	60,56	79,10	16,11	1,99	89,59

probablement aux condiments violents dont on les assaisonne souvent. En ce qui concerne leur fraîcheur, on peut leur appliquer les mêmes considérations qu'aux poissons.

**Crustacés comestibles.** — *Crabe tourteau.* — Ce crustacé que l'on trouve en abondance sur les côtes de l'Océan et de la Manche est de forme ovale et de couleur brun-rouge en dessus. Certains de ces crabes pèsent jusqu'à 3 kilos. Leur chair est assez délicate.

On désigne aussi le tourteau sous les noms de *poupart*, *louvet*, *pagure*.

*Crabe commun.* — Moins grand que le précédent, ce crabe se trouve en abondance sur quelques plages, aux embouchures des rivières, dans les étangs salés.

Sur les côtes de Normandie, on le désigne sous le nom de *Crabe enragé* et en Languedoc et en Provence sous celui de *Cranque*.

C'est surtout durant les mois de juin et de juillet que ce crabe se trouve sur les marchés.

*Crabe araignée de mer.* — Ce crabe, comestible aussi, se trouve rarement sur les marchés. Son nom lui vient de sa forme qui rappelle celle de l'araignée.

Bien brossé et cuit au court-bouillon, son test devient d'un rouge vif qui, non seulement atténue sa forme, un peu déplaisante, mais encore permet de l'utiliser pour décorer de grosses pièces de poissons froids.

*Crabe portune.* — Ce crabe peu volumineux est très commun sur les côtes de France et d'Angleterre.

Il est également comestible et reçoit tous les apprêts indiqués pour le crabe tourteau.

**CUISINE.** — Par ce mot on désigne à la fois l'art d'accueillir les mets et le local où on les prépare.

L'art de la cuisine est très ancien, car le premier cuisinier fut l'homme primitif qui ayant, sciemment ou non, approché un quartier de viande de la flamme du foyer allumé pour se réchauffer, constata que cette viande ainsi chauffée était devenue plus savoureuse et d'une mastication plus facile.

Dès ce moment, la cuisine était née, et elle progressa grâce à d'autres découvertes.

Un homme ingénieux trouva le moyen de faire chauffer de l'eau dans une pierre creusée en forme d'écuille. Puis, à cette marmite primitive succéda le vase d'argile.

La broche et la marmite, si rudimentaires que pussent être ces ustensiles, permettaient à l'homme de réaliser toutes les préparations culinaires.

Mais nous ne pouvons pas nous attarder à l'étude détaillée des documents que la préhistoire fournit sur les origines de la cuisine et qui sont des fragments de poterie, des outils en silex ou en bronze, des ossements d'animaux, des traces de foyers, des vestiges de cités lacustres...

Nous ne ferons pas, en cet article, une étude de ce que fut cette cuisine chez les Egyptiens et chez les Assyriens. Il en a été parlé au mot BANQUETS. NOUS examinerons tout de suite ce que fut la cuisine chez les Grecs et les Romains.

**La cuisine chez les Grecs.** — Le personnel. — Longtemps on ne connut, en Grèce, d'autre cuisinier que le *mageiros*, qui, en réalité, n'était pas un véritable cuisinier, mais un *pétrissant de pâte*, un boulanger, comme l'indique son nom, qui dérive de *magis, madza* : bouillie de farine, ou de *massô, mattô, pétrir*.

Au temps d'Homère, il semble bien que le *mageiros* n'existait pas. Des femmes esclaves s'occupaient de la mouture des grains et des travaux de la table. Souvent, à cette époque, si l'on en croit les récits d'Homère, dans l'Iliade et l'Odyssée, c'était l'amphytrion lui-même, si grand personnage fût-il, qui, aidé de quelques amis, eux-mêmes personnages importants, préparait, cuisait les mets du repas quand il recevait à sa table des hôtes de marque.

Plus tard, le *mageiros*, en même temps qu'il s'occupait de la fabrication du pain, fut chargé de faire la cuisine de ses maîtres.

Ce serviteur devint par la suite un « chef de cuisine », dans le sens absolu du mot, cela surtout les jours où, pour la préparation d'un grand festin, on lui adjoignait des aides. Il devenait alors un *archimagiros* ou, ainsi que l'on dirait aujourd'hui, un *gros bonnet*.

Dans les cuisines des grandes maisons de cette époque, il y avait, placée sous la haute direction d'un intendant général appelé *éleatros*, toute une hiérarchie de serviteurs ayant chacun des attributions nettement définies : ainsi l'un de ces serviteurs, appelé *opsonês* ou encore *agorastês* (parce que la place principale de la ville où se tenait le marché des vivres s'appelait *l'agora*), avait pour mission d'effectuer les achats. Un autre serviteur, appelé *opsartytês*, était chargé d'allumer et d'entretenir les feux ; il faisait aussi certains gros travaux et préparait les plats ordinaires que l'on servait aux autres employés de la maison.

Une femme, la *démiourga*, s'occupait de la préparation des pâtisseries et autres friandises. Contrairement à ce qui existait à Rome, où il était interdit aux femmes d'entrer dans la cuisine, en Grèce elles y avaient libre accès et y occupaient certains emplois.

D'autres serviteurs étaient aussi employés à la préparation des repas, ou au service de la table : le *trapézopôios*, qui dressait la table et, une fois le repas terminé, lavait la vaisselle ; l'*oinophoros*, qui était chargé de l'achat des vins ; l'*oinochoïkos*, jeune esclave, qui avait pour mission de remplir les coupes des convives.

Un siècle avant l'ère chrétienne, les cuisiniers d'Athènes, à en juger par le théâtre antique, n'étaient souvent que des esclaves.

Malgré leur vile condition, ils paraissent avoir pris dans la ville une place considérable, si l'on en juge

par les railleries dont les poètes poursuivent leurs prétentions.

Ce sont des artistes en leur genre : leur apprentissage dure deux ans sous la direction d'un cuisinier de réputation, et, pendant ce temps, ils portent le tablier de l'apprenti.

Pour un métier si difficile, l'apprenti cuisinier n'a pas seulement les leçons de ses maîtres. On lui met entre les mains des livres qui contiennent les règles de son art, et, s'il est zélé, il passera ses nuits à les étudier.

Ce n'est qu'après de longues études qu'il peut aspirer à devenir un de ces artistes illustres dont on cite les noms et qu'un seul plat réussi suffit à rendre célèbre. (Ch. Daremberg et E. Saglio, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*.)

En Grèce, les cuisiniers étaient devenus de grands personnages. A Athènes, ils régnaient en maîtres sur tous les autres serviteurs de la maison... Une loi spéciale accordait au cuisinier qui inventait un plat nouveau le privilège exclusif de le préparer et de le vendre aux consommateurs ; et un proverbe de ce temps-là, qui prouve bien l'importance qu'avait alors le cuisinier, disait : « *Quand le cuisinier fait une faute, c'est le joueur de flûte qui reçoit les coups.* »

Un cuisinier grec, mis en scène par le comique Démétrius dans son *Aréopagite*, dit avec quelque orgueil :

J'ai gagné à ma profession autant qu'un comédien ait jamais gagné à la sienne : mon art est un empire enfumé... C'est moi qui préparais *Vabyrtace* chez Séleucus. J'ai introduit l'usage de la « lentille royale » chez Agathoclès de Sicile ; mais je n'ai pas encore dit le principal. Certain Lacharès, traitait ses amis pendant une famine, régala Minerve sans sa suite, mais moi j'é-régala Jupiter avec tout son train. (*Déipnosophistes*, Livre I<sup>er</sup>, ch. VII.)

Un grand nombre de cuisiniers grecs ont laissé un nom illustre. Parmi ceux-là, il faut citer en tout premier lieu Cadmos, qui avait été cuisinier du roi de Sidon, en Phénicie, et qui, selon la légende, apporta l'écriture en Grèce.

Il y eut d'ailleurs en Grèce une littérature gastronomique, culinaire, extrêmement brillante, littérature dont, à part quelques vestiges qui nous en restèrent après l'incendie de la bibliothèque d'Alexandrie, nous ne possédons que les noms d'auteurs.

Le plus connu d'entre eux est Archestratè de Syracuse (ou de Géla), qui, disent les historiens, était ami de l'un des fils de Périclès. Il parcourut le monde non pas seulement pour en décrire les mœurs, mais aussi, et surtout, les usages de table. Un grand nombre d'autres auteurs écrivirent sur la bonne chère de cette époque et ainsi invitèrent les praticiens de ce temps-là à mieux servir leur art.

Tels sont, dit Athénée, Timachidas de Rhodes, auteur d'un poème en onze livres ; Numénus d'Héraclée, élève du médecin Dieuclytus ; Mitréas de Pitane, poète parodique ; Hégéon de Thosas, surnommé « la Lentille » ; Philoxène de Leucade ; Glaucus de Loeres ; Mithaëcus et Denys de Sicile ; les deux Héraclides, Agès de Rhodes et Eponète, Hégésippe, Erastrate, Euthydème et Criton, auxquels on joindra Stéphaneus, Archyton, Acestius, Acésias, Dioclès, Philistion, qui, tous, furent les chantres de la table de l'époque.

**Aménagement et outillage de la cuisine chez les Grecs.** — L'outillage culinaire des Grecs était quelque peu rudimentaire, cela du moins dans les premiers siècles de leur histoire.

Assez vite, cependant, la fabrication des ustensiles de cuisine se perfectionna. Elle arriva même à produire des objets usuels, marmites, casseroles, chaudrons, grils, qui, outre qu'ils étaient établis de façon plus pratique, étaient faits quelquefois en métal précieux, argent ou or, et étaient magnifiquement ornés. De cette somptuosité des appareils employés en cuisine chez les anciens témoignent les différentes pièces du Trésor de Bosco-Reale, qui sont conservées au musée du Louvre.

Les chaudrons, chez les Grecs, étaient d'ordinaire en bronze ou en fer, mais parfois étaient en argent. En général, ces ustensiles étaient de forme ovoïde



Cuisinière grecque.

ou de forme tronconique. Leur base était toujours arrondie. Ils étaient munis d'anneaux, fixes ou mobiles, et possédaient presque tous un couvercle, ce qui permettait de cuire dedans les viandes à l'étouffée.

Parmi ces chaudrons, on distinguait : la *chytra* et le *churos*, qui étaient des vases d'argile assez communs et faits sans aucun ornement; la *kakkabe* (*kakkabè* ou *kakkabos*), qui était une sorte de pot en métal.

Il y avait encore dans les cuisines grecques le *lêbes*, gros bassin de métal de forme presque sphérique; *lolla*, l'ancêtre de la marmite actuelle, qui, comme elle, était en terre.

Les casseroles employées chez les Grecs étaient généralement en bronze, assez semblables comme forme à celles dont nous nous servons aujourd'hui. Leur poêle à frire (les Grecs prisaient fort les mets frits) était assez semblable à l'ustensile que nous employons aujourd'hui.

Il y avait aussi, dans les cuisines grecques, des plats spéciaux pour faire cuire les œufs. Les cavités qui étaient pratiquées sur ces plats étaient de dimensions différentes. Athénée, décrivant un de ces plats, dit : « Le premier rang appartient aux œufs de paon, le second aux œufs d'oie, le troisième aux œufs de poule. » (*Deipnosophistes.*)

Ces ustensiles étaient habituellement placés sur un support en métal que l'on appelait *eugythêke*.

Pour faire chauffer les boissons, les Grecs avaient des bouilloires en bronze, de forme très gracieuse, et ayant une grande ressemblance avec les verseuses actuellement employées.

Pour le même usage, ils se servaient d'amphores à double fond qui étaient établies de façon que les liquides mis dedans puissent chauffer sans se désorganiser. Ces amphores à double fond étaient en quelque sorte des bains-marie analogues à ceux dont nous nous servons aujourd'hui.

Pour le dressage des mets, des mets froids surtout, les Grecs avaient plusieurs ustensiles, les uns en terre cuite, les autres en métal. Parmi ces ustensiles, nous citerons : le *kané*, plat très concave, muni de deux petites anses horizontales; le *pazopsis*, plat également creux, qui était fait en fine poterie, en bronze, en argent, quelquefois même en or, et toujours richement orné.

D'autres récipients en forme d'écuelles servaient pour mettre les bouillies, les sauces et certains ragoûts un peu liquides.

On avait, pour dresser certains mets, des plats appelés *ichthuai*, plats qui étaient presque toujours ornés de figures de poissons, cela parce que, pendant très longtemps, on le sait, le poisson constitua la nourriture essentielle des Grecs.

Les vases à boire des Grecs, qui étaient le plus souvent richement ornés, s'appelaient *patarion* ou *poterion*.

**La cuisine chez les Romains. — Le personnel. —** Dans la Rome primitive, de même que chez les Grecs des premiers temps, il n'y avait pas de cuisiniers proprement dits. Les boulangers les remplaçaient et suffisaient pour exercer leur métier.

La cuisine des premiers siècles de Rome était d'ailleurs des plus rudimentaires, et, pour exécuter les mets simples dont se nourrissaient les Romains d'alors il n'était nullement besoin de praticiens de grand talent.

Ce n'est guère qu'après la guerre contre Antiochus le Grand (en 568 de Rome), que les Romains connurent le luxe des festins et, par conséquent, eurent des cuisiniers habiles pour les préparer. Cela, Tite-Live le dit expressément : « *L'armée d'Asie, dit-il, introduisit dans Rome le luxe étranger; c'est alors que les repas commencèrent à exiger plus d'appâts et de dépense... Le cuisinier, considéré et employé jusque-là comme un esclave à vil prix, devint très cher; ce qui n'était qu'un métier fut érigé en art.* »

En outre, chose qui amena une réforme totale de la table chez les Romains, et qui contribua à rendre plus prépondérant le rôle joué par le cuisinier dans

la société, la députation que ce peuple avait envoyé à Athènes pour en rapporter les lois de Solon, et aussi y étudier les Arts et les Lettres, ramena avec elle à Rome, non seulement des littérateurs et des savants, mais aussi des cuisiniers et des gastronomes.

Ces cuisiniers, la haute société de Rome les traita, non pas comme des serviteurs ou des esclaves, mais bien comme des personnages importants et dignes d'admiration.

Les cuisiniers romains s'étaient constitués en une sorte de société, une hiérarchie, presque. L'un se donnait le titre, un peu vain peut-être, de *vicarius supra cœnas*, un autre se disait, en imitation de ses confrères grecs, un *archimagirus*.

Sous l'empereur Adrien, les cuisiniers étaient allés jusqu'à former une académie : *Collegium coquorum*, dont le siège était au Palatin.

Certains auteurs disent que, grisés par leur succès, les cuisiniers romains se montrèrent vains, insolents et vaniteux et, même, dit M. Ch. Dezobry, « *frent de leurs maîtres leurs propres esclaves* ».

Mais, dit encore M. Ch. Dezobry (*Rome au siècle d'Auguste*) ces praticiens vaniteux étaient bien souvent traités de la façon la plus sévère : « Que l'habileté de l'artiste ait été en défaut, qu'il ait servi quelque plat mal apprêté, sur le champ, le cuisinier était mis aux fers, ou bien conduit au triclinium (salle-à-manger) par deux bourreaux, et fouetté durement en présence des invités ».

Les cuisiniers de la Rome antique étaient payés un très haut prix. Salluste payait son cuisinier, nommé Dama, cent mille as (environ 25.000 francs de notre monnaie). Bon nombre de cuisiniers réputés étaient payés quatre talents par an, ce qui fait, au taux actuel, plus de cent mille francs. On connaît aussi l'histoire de ce cuisinier de la reine Cléopâtre à qui le triumvir Antoine donna, pour le récompenser de lui avoir servi un repas admirable, la maison d'un citoyen de Magnésie.

Comme chez les Grecs, le personnel de cuisine des grandes maisons romaines se composait de serviteurs ayant chacun des attributions bien définies. La division du travail, qui est la règle des brigades de cuisine d'aujourd'hui, existait déjà. Dans ces maisons, il y avait d'abord le *cognus* proprement dit, qui, en quelque sorte, était le *gros bonnet*; il y avait ensuite le *focarius*, homme chargé d'entretenir les feux, le *coctor*, qui avait pour mission de surveiller la cuisson de certains mets, tels les apprêts cuits à l'étouffée, le *pistor* ou *pinsitor*, qui était un aide, un commis de cuisine, chargé de préparer les farces, de piler les aliments (les Romains appréciaient fort les mets en purée) et aussi les grains pour préparer le pain et les galettes.

Il y avait encore, appartenant au service de la cuisine ou à celui du triclinium, une foule d'autres serviteurs : le *condus*, qui était le chef d'office, et qui, à ce titre, achetait les vivres et les mettait en réserve; le *doliarius*, qui régissait le cellier; le *structor*, dont le rôle consistait à dresser les mets sur les plats de service; le *captor*, qui était une façon d'échuyer tranchant; le *pragustator*, homme de grande confiance, qui faisait l'essai des mets; le *aquarius*, qui était chargé du service de l'eau.

Pour le service du triclinium, il y avait le *tricliniarcha*, qui exerçait alors une fonction semblable à celle que remplit aujourd'hui le maître d'hôtel dans une grande maison; le *poillator*, qui versait le vin dans les coupes. Il y avait encore un serviteur de haut rang, le *nomenclator*, sorte de chef du protocole, d'huissier, qui, dans les grandes maisons où se réunissait une foule très nombreuse, réglait l'ordre entre les convives.

Les mets. — Pendant fort longtemps, dans la Rome antique et sous la République, la nourriture principale, le mets national, pourrait-on dire, consista en une sorte de bouillie de céréales que l'on appelait *pus* ou *pulmentum*, et que l'on préparait avec des grains de froment ou d'épeautre, torréfiés, concassés, et cuits avec de l'eau, ce qui produisait une bouillie ayant une grande analogie avec la

*polenta* qui est encore en vogue de nos jours en Italie. C'est dans un chaudron de bronze que l'on faisait cuire cette bouillie.

Les Romains désignaient sous le nom de *potus*, qui venait du verbe *potare*, boire, un grand nombre d'aliments liquides semblables à ce que nous appelons aujourd'hui *bouillon*.

De ce mot *potus*, dérivent tous les termes qui désignent des préparations plus ou moins liquides telles que *potées*, *potages*, *pot-au-feu*.

Mais sous l'Empire et avec la décadence des mœurs, la gloutonnerie et le luxe extravagant de la table devinrent la caractéristique de la cuisine des Romains. Les récits des écrivains et des historiens sont édifians à ce sujet (V. au mot BANQUET, le festin de Trimalcion). Mais si le luxe de la table fut, chez eux, porté au plus haut point, il n'en reste pas moins certain que le goût et la mesure furent absents de tous leurs fastes gastronomiques.

Carême, qui a minutieusement étudié la cuisine des Romains, déclare qu'elle était foncièrement lourde et sans finesse.

Le goût que les Romains avaient pour la viande était poussé jusqu'à l'extrême.

La consommation de la viande devint si exagérée que, à plusieurs reprises, on dut édicter des mesures restrictives.

Sous Alexandre Sévère, la viande étant montée à un prix trop élevé, il fut fait défense expresse « de tuer des truies ayant mis bas depuis peu, des cochons de lait, des vaches et des génisses, en sorte que, dans l'espace de deux années, le prix de la viande de porc et de bœuf fut réduit soit de moitié, soit des trois quarts ». (Nicolaridot.)

On ne se bornait pas au surplus à la consommation des seuls animaux domestiques. Héliogabale, suivant les préceptes culinaires d'Apicius, se faisait servir parfois du chameau. Il appréciait surtout, dit-on, le talon de cet animal.

On voulut tâter aussi de l'éléphant. Pline nous dit que, seule, la trompe trouva des amateurs. Mais l'explication qu'il donne de ce goût particulier des gastronomes romains est quelque peu spéculative : « Des cartilages de cette trompe, dit-il, il se fait un mets singulièrement prisé par la seule raison, je pense, qu'on s' imagine manger de l'ivoire même ».

Mécène, dit Pline, fit le premier servir sur sa table de la chair d'ânon; de son temps, on la préférait beaucoup à celle de l'onagre (âne sauvage); après lui ce goût passa de mode.

Caton le Censeur, dit encore Pline, reproche à ses contemporains leur goût pour les échine de sanglier, qui se divisaient en trois parts et dont on ne servait sur la table que celle du milieu que l'on nommait « râble » de sanglier.

« Le premier des Romains qui ait fait servir un sanglier entier fut Servilius Rullus, luxe aujourd'hui si commun, car, aujourd'hui, on place sur la table deux ou trois sangliers à la fois, et ce n'est pas même pour tout le repas mais pour le premier service.

Eulius Lupinus fut le premier, dit Pline, qui imagina les parcs pour élever les sangliers et les autres bêtes fauves. Il forma des troupeaux d'animaux sauvages dans les environs de Tarquinie. Lucullus et Hortensius ne tardèrent pas à suivre cet exemple.

Mais les Romains ne voulaient pas s'en tenir aux seules bêtes fauves : les

animaux les plus divers entrèrent dans leur alimentation : « Nos pères, dit Pline, regardaient les petits chiens qui étaient encore comme un aliment si pur qu'ils s'en servaient comme victimes pour les sacrifices expiatoires. On immole un jeune chien à Genita Mana, et, encore aujourd'hui, on sert de la chair de jeune chien dans les repas faits en l'honneur des dieux. Cette viande était employée solennellement dans les repas d'inauguration des pontifes, comme le montrent les comédies de Plaute. »

Les loirs étaient aussi très appréciés par les Romains, qui les appelaient « glires ». Varron dit qu'on les engraisait en les enfermant dans des tonneaux, où, privés de lumière, on les nourrissait de châtaignes, de glands et de noix.

Pulvius Hirpinus imagina une cage spéciale pour l'engraissement des loirs. Cette cage, dite « gliriarium », fut substituée aux tonneaux.

Tous ces détails, et nous en abrégons la liste, nous prouvent que les Romains, à table, prisait surtout l'excentrique ou le colossal.

Aménagement et outillage de la cuisine chez les Romains. — Dans les villas romaines la cuisine était une des pièces les plus spacieuses de l'habitation. Cela était obligatoire en somme, car, dans cette pièce, mangeaient d'habitude tous les serviteurs de la maison et ils étaient toujours très nombreux.

Dans la maison de ville, cette pièce, qui servait uniquement pour la préparation des aliments était, au contraire, très exiguë.

Ch. Garnier et A. Ammann nous ont fait une description assez précise de la cuisine dans les habitations romaines : « Le fourneau, disent-ils, était le principal ornement de la cuisine. Il occupait un angle de la pièce et se composait d'un bloc de maçonnerie revêtu de briquetage, divisé en petites cases qui constituaient autant de foyers distincts.

« L'ameublement de la cuisine était complété par divers accessoires. Une grande table en pierre dure, pour découper proprement les viandes, pourvue d'une petite cavité où l'on pilait les divers ingrédients culinaires, divers ustensiles appendus aux murailles, une petite citerne où l'on pouvait puiser de l'eau nécessaire aux besoins du ménage, une pierre d'évier garnissant un angle de la pièce et munie d'un tuyau pour l'écoulement des eaux sales.

Mazois, dans le *Palais de Scaurus*, nous dit comment était établie et outillée la cuisine dans la maison d'un grand personnage de Rome.

Celle de Scaurus est voûtée, ses dimensions sont d'une grandeur démesurée; elle a 148 pieds de longueur; et cela ne vous étonnera pas en songeant quels festins il donne et combien il a d'hôtes, d'affranchis, d'esclaves à nourrir. Ici la cheminée est, comme chez moi, élevée à hauteur d'appui, mais vaste et construite de manière à donner un dégagement facile à la fumée; car, en hiver, une maison remplie de fumée, quelque belle qu'elle soit d'ailleurs, est inhabitable, surtout si l'on brûle du bois vert ou de la ramée. Quant à la décoration de la cuisine, celle-ci, comme la mienne, a son tableau représentant un de ces sacrifices ridicules que l'on fait à la déesse *Fortunax*. Ce tableau est entouré de peintures qui offrent l'image de toutes les victuailles nécessaires pour un grand repas : des poissons

prêts à cuire, des jambons, des sangliers préparés pour mettre à la broche, des oiseaux, des lièvres et une infinité d'autres objets. J'ai recherché sur toutes les recherches que les amateurs de cuisine emploient pour rendre les leurs propres et agréables, en faisant le pavé de celle-ci d'une composition particulièrement usitée en Grèce. La recette peut vous être utile, si vous retournez jamais dans votre pays. Après avoir creusé environ deux pieds et bien battu la terre, j'ai établi sur ce sol une aire en briques pilées, inclinée de manière à donner aux eaux un écoulement facile vers un canal pratiqué exprès.



Cuisine romaine en sous-sol. (D'après De Vogüé. *Antiquités civ. et relia, de Sirie.*)



Sur cette aire, j'ai étendu un lit de charbon fortement battu, et par-dessus une troisième couche, haute d'un demi-pied, d'un ciment composé de chaux, de sable et de charbon pilé ou de cendre chaude, puis j'ai fait polir cet enduit avec de la pierre ponce. Cela produit un pavé d'un beau noir, qui a cette propriété particulière que l'eau qui y tombe est absorbée sur-le-champ ; en sorte que le sol de cette cuisine est toujours sec et que les personnes qui s'y tiennent ne ressentent jamais de froid aux pieds, quoiqu'elles soient pieds nus.

Après de la cuisine, il y a encore d'autres dépendances, telles que *Volcarium*, où l'on conserve l'huile dans de grands *dolia* (vases de terre cuite de quatre pieds de diamètre) ; *l'horreum*, où l'on garde quantité de choses, telles que des provisions d'hiver, du miel, des fruits, des raisins secs, des viandes salées, et généralement tout l'approvisionnement nécessaire à une grande maison. Ces divers dépôts sont sous la surveillance d'un garde-magasin appelé *promiscundus*, qui tient compte de toutes les denrées et comestibles qui s'y trouvent et les délivre aux domestiques selon les besoins du service. L'intendant de la bouche a soin d'entretenir l'abondance dans ces cantines et ces celliers : leur étendue et la quantité d'approvisionnements qu'ils contiennent en font de véritables magasins.

A peu de chose près, les ustensiles de cuisine des Romains étaient semblables, comme matière et comme forme, à ceux des Grecs.

Pour faire cuire les viandes, les Romains se servaient d'un gril qu'ils appelaient *craticula*.

Ils avaient aussi un grand nombre de moules à pâtisserie, des passoirs, des écumeirois et des pochoirs, tous ces ustensiles à peu près semblables à ceux dont nous usons aujourd'hui.

**La cuisine et la table chez les Gaulois.** — La cuisine des Gaulois était assez peu raffinée et ne nous est guère connue que par l'intermédiaire des écrivains latins.

Les Celtes, dit Strabon, mangent du pain, en très petite quantité, avec beaucoup de viande soit bouillie, soit rôtie ou grillée. Leurs rivières et les deux mers qui les environnent leur fournissent aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec du cumin et du vinaigre, car ils usent peu d'huile parce qu'elle est rare chez eux. Quant au cumin, ils le mêlent à toutes leurs boissons.

La boisson des riches est du vin qu'ils tirent d'Italie ou des environs de Marseille, et qu'on leur sert de la manière suivante : le domestique chargé de cette fonction apporte dans chaque main un vase de terre ou d'argent, semblable à une marmite, et rempli de vin. Chacun y puise. On boit peu à la fois, mais on boit souvent et presque toujours pur.

Les Gaulois aimaient les mets fortement épicés. Les quelques recettes que nous donnons ci-après démontrent quel goût avaient nos ancêtres pour les plats condimentés.

*Oleogarium.* — On le fait avec de la livèche, de la coriandre, de la rue, du bouillon, du miel et un peu d'huile; ou bien avec du thym, de la sarriette, du poivre, du miel, du bouillon et de l'huile.

*Oxygarum.* — Se compose d'une demi-once de poivre, de trois scrupules d'impératoire ou benjoin gaulois, de six scrupules de graines de cardamome, de six scrupules de cumin, d'un scrupule de feuille de menthe, de six scrupules de fleurs de menthe sèche.

Mêlez le tout avec du miel, et, quand vous voudrez vous en servir, ajoutez-y du bouillon et du vinaigre.

*Manière d'accommoder les grues et les canards.* — Lavez et parez une grue (ou un canard), et mettez-la dans une marmite de terre. Ajoutez-y de l'eau, du sel et de l'anet. Laissez réduire de moitié et mettez le tout dans un chaudron avec de l'huile et du bouillon, un bouquet d'origan et de coriandre. Quand votre grue sera sur le point d'être cuite, ajoutez un peu de vin cuit. Versez dessus un mélange de miel, de livèche, de cumin, de coriandre, de racine de benjoin, de rue et de carvi broyés, avec du vinaigre. Mettez dans une chaudière de l'amidon pour faire bouillir le liquide. Posez votre grue sur un plat, et répandez votre sauce dessus.

*Farce pour les loirs.* — Vous la ferez avec la chair du loir, du poivre en poudre, des noix, du benjoin et du bouillon. Posez les loirs sur une tuile, après les avoir cousus, et mettez-les au four. On peut aussi les faire cuire dans une chaudière.

*Sauce pour toute espèce de gibier, bouilli ou rôti.* — Prenez huit scrupules de poivre, de la rue, de l'ache de

montagne, de la graine de persil, du genièvre, du thym, de la menthe sèche, trois scrupules de pouliot. Réduisez le tout en poudre, et faites-en une seule masse, en y ajoutant du miel. Vous l'emploierez avec de l'oxygarum.

*Sauce pour les langoustes et les crevettes.* — Elle se fait avec du poivre, de la menthe, de la rue, des noix, du miel, du vinaigre, du bouillon et du vin.

*Assaisonnement des haricots verts.* — Il se compose de sel, de cumin, d'huile et d'un peu de vin.

*Manière d'accommoder les escargots.* — Prenez des escargots engraisés avec du lait, épongez et essuyez-les; enlevez les cloisons, et laissez-les pendant un jour dans l'eau salée, faites-les frire dans l'huile, et servez-les avec de l'oleogarium.

*Sauce pour les melons.* — C'est un mélange de poivre, de menthe-pouliot, de miel, ou de vin fait avec des raisins desséchés au soleil, de bouillon et de vinaigre. On y ajoute parfois du benjoin.

*Confiture de roses ou de violettes.* — Faites macérer pendant sept jours dans du vin des roses ou des violettes. Enlevez-les, mettez-en d'autres à la place, et laissez-les également macérer pendant sept jours. Filtrez le vin où elles ont infusé, et quand vous voudrez le boire, ajoutez-y du miel.

**La cuisine et la table chez les Francs et chez les Mérovingiens.** — Une fois établis dans la Gaule, les Francs imitèrent le luxe dont les Gallo-Romains leur donnaient l'exemple. Ils mangèrent couchés sur des lits, dans des salles, et autour de tables décorées de fleurs.

Plus grossiers, plus barbares que les Gaulois déjà initiés aux ressources de la science culinaire, les Francs leur empruntèrent les préparations dont ils usaient, et leur cuisine demeura, à peu de chose près, toute romaine, comme chez les Gallo-Francs.

Les manuscrits qui traitaient de cette matière ne firent pendant longtemps que reproduire les règles tracées par Apicius. V. ce mot.

On y voit que le poivre, le miel, le vin, le vinaigre, le bouillon de viande et certaines plantes aromatiques faisaient la base de tous les assaisonnements. (D'après *l'Art culinaire* du marquis de Cussy.)

C'est vers la fin de l'époque mérovingienne que les couvents, conservateurs de toutes les traditions gourmandes, se multiplièrent en France, et firent faire de grands progrès à la cuisine.

**La cuisine et la table au moyen âge.** — L'aménagement des cuisines. — Viollet-le-Duc, au cours de ses études sur l'architecture du moyen âge, est arrivé à reconstituer les cuisines de cette époque.

« Dans les habitations du moyen âge, écrit-il, les cheminées étaient larges et hautes; généralement, un homme pouvait y entrer debout sans se baisser, et dix ou douze personnes se plaçaient facilement autour de l'âtre. Il fallait, à l'intérieur de ces cheminées, de forts chenets en fer, désignés sous le nom de *landiers*, pour soutenir les bûches énormes que l'on jetait dans le foyer et les empêcher de rouler dans l'appartement. Il y avait les landiers de cuisine et les landiers d'appartement; les premiers étaient assez compliqués comme forme, car ils étaient destinés à plusieurs usages. Leurs tiges étaient munies de supports ou crochets pour recevoir les broches, et leur tête s'épanouissait en forme de petit réchaud pour préparer quelques mets ou pour maintenir les plats au chaud.

« Dans les cuisines, l'usage des fourneaux divisés en plusieurs cases n'était pas fréquent comme de nos jours, les mets cuisaient sur le feu de la cheminée, et on comprend facilement que ces foyers ardents ne permettaient pas d'apprêter certains mets qu'il fallait remuer pendant leur cuisson, ou que l'on préparait dans de petits poêlons.

« Les réchauds remplis de braise, à la tête des landiers, se trouvant à la hauteur de la main et hors du foyer de la cheminée, facilitaient la préparation de ces mets. Quelquefois, la tête des landiers se divisait en deux réchauds, c'était donc alors quatre plats que l'on pouvait apprêter et faire cuire en dehors du foyer, sur lequel étaient suspendues une ou plusieurs marmites au moyen de la crémaillère et de trépieds, et devant lequel tournaient une ou deux broches garnies de plusieurs pièces. La cheminée suffisait seule ainsi pour apprêter un repas abondant. Ordinairement, un gros anneau était fixé à la tête des landiers pour pouvoir les remuer avec plus de facilité lorsqu'on voulait les éloigner ou les rapprocher l'un de l'autre.

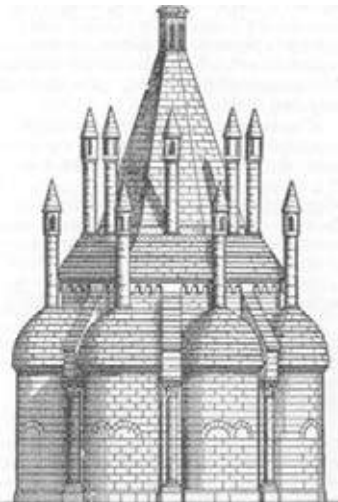
« Avant le x<sup>n</sup> siècle, on ne mangeait que les viandes rôties et les légumes bouillis, l'art des ragoûts étant à peu près

ignoré. Ce qu'il fallait donc dans une cuisine, c'était de beaux feux clairs, de larges foyers propres à placer de nombreuses et longues broches, à suspendre de vastes marmites.

« Les architectes du x<sup>m</sup> siècle commencèrent à installer dans les cuisines des fourneaux, des tables pour dresser les mets avant de les servir. A dater du xiv<sup>e</sup> siècle, l'usage des saucés était fort goûté dans l'art de la cuisine; on ne se contentait plus de servir sur les tables des viandes rôties ou bouillies. Il fallait nécessairement des fourneaux pour préparer les mets variés que l'on servait dans les grands festins de cette époque. Aussi, dès cette époque, l'outillage fixe des cuisines se perfectionna de plus en plus. »

Dans les châteaux ou couvents du moyen âge, la cheminée n'était pas toujours construite le long d'un des murs de la pièce réservée à la cuisine, mais parfois aménagée au

centre de la voûte de la dite pièce, le foyer était alors disposé sur le sol au milieu de cette pièce. Une cuisine de ce genre ressemblait à une tour ouverte jusqu'à son sommet, sans aucun plancher la séparant en étages successifs, avec un diamètre allant en diminuant vers le haut. On voit encore une cuisine de ce genre au Palais des Papes à Avignon et notre gravure représente une construction semblable, vue extérieurement. C'est la cuisine de l'abbaye de Fontevault :



Vue extérieure de la cuisine de l'abbaye de Fontevault.

la cheminée centrale a la forme d'une pyramide à huit pans et elle est flanquée de plusieurs petites cheminées auxiliaires s'ouvrant au sommet de niches latérales.

**La cuisine aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles.** — C'est dans l'ouvrage de Taillevent, *le Viandier*, que nous trouvons tous les renseignements sur la pratique culinaire et sur les usages de table de ces époques.

Les potages étaient des bouillies, faites au lait le plus souvent, et condimentées avec du miel, du safran, et additionnées de vin doux. Ces bouillies étaient liées avec des *moyeux* (jaunes d'œufs) et du beurre.

On apprêtait aussi des potages au riz, des purées diverses, qui étaient des sortes de *garbures*, et dans lesquels on mettait des tranches de pain que l'on appelait alors des *soupes*, nom générique qui, pour cette raison, a été donné aux potages eux-mêmes.

Parmi les plats de cette époque, nous citerons : le *chaudumer* ou *chaudemer*, qui était une façon de matelote, mais que l'on préparait avec des poissons d'eau douce préalablement cuits sur le gril.

Le *brouet*, qui se faisait avec de la chair de veau, de la volaille ou des connils (lapins) détaillés en morceaux, *halicotés*, comme on disait alors. Les viandes étaient mises à revenir au *sein de lard* (saindoux) avec oignons et amandes broyées et mouillées de vin et de bouillon. C'étaient là des sortes de *ragoûts*, ou mieux des *sautés*, à peu près semblables à ceux que nous préparons aujourd'hui.

Le *hachepot*, préparation qui, à cette époque était semblable à celle que l'on appelait *brouet* mais qui était additionné de pain grillé, ou *chapelé*, ce qui en assurait la liaison. Ce plat, on le voit, n'avait absolument rien de semblable avec celui que nous désignons aujourd'hui sous le même nom.

La *galimafrée* était un des plats les plus appréciés à cette époque. Le mot *galimafrée* n'avait pas alors le

sens péjoratif qu'il a aujourd'hui, où, disent les dictionnaires, il est synonyme de *mauvais ragoût*. Alors ce plat se préparait avec de la chair de mouton ou de pouaille (volaille) cuite, hachée, étuvee avec oignon haché, et mouillée avec sauce *cameline*, une des principales sauces de ce temps.

Le *mortel*, qui, lui aussi, était un genre de hachis, fait avec chair de faisan, de cuisse et de fraise de chevreau, et qu'on liait aux œufs.

Dans ce même livre : *le Viandier*, Taillevent donne les recettes de dix-sept sauces, parmi lesquelles nous citerons : la *cameline*, sorte de coulis roux; la *jauce*; la *dodine* (qui se faisait de trois façons), la *sauce Robert*, tant *salubre* et *nécessaire*, dit Rabelais, pour *canards, connils, rostis, porc frais, œufs, merlus salés et autres viandes*.

« Il est à remarquer, dit Philéas Gilbert (*la Technique culinaire à travers les âges*), qu'à cette époque les roux étaient totalement inconnus et que les liaisons se faisaient avec du pain *haslé*, c'est-à-dire grillé, ou du pain au naturel. »

Les trois « dodines » de Taillevent étaient en réalité des sauces d'accompagnement de plats divers et non pas des mets complets en soi.

Pour faire voir ce qu'était la cuisine aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècles, nous pensons bien faire en donnant le menu du banquet servi par Taillevent au roi Charles VI.

*Pour première assiette* : chapons au brouet de cannelle, poules aux herbes, choux nouveaux, et puis la venaison.

*Second mets* : rôti le meilleur, paons ou seberereau, gâtés de chapons, levraults au vinaigre rosat et chapons au moût Jehan.

*Tiers mets* : perdrix à la trimolette, pigeons à l'étuvé, pâtés de venaison, gelée et leschées (sans doute *tartines*).

*Quart mets* : pour crèmes, pâtés de poires, amandes, tartes sucrées.

Aucun document ne mentionne ce que fut la cuisine sous le règne du roi Louis XI, et il est à supposer qu'à son château de Plessis-les-Tours, ses conversations avec son compère Tristan portaient sur toutes autres choses que sur l'art de bien manger.

Il semble bien cependant que Louis XI n'ait pas dédaigné les plaisirs de la table. Et, dans son château même, situé dans cette terre tourangelle où, toujours, on eut le culte du bien manger et du bien boire, pays où, toujours aussi, on a récolté des vins gais et spirituels, le roi Louis XI et ses bons compagnons devaient festiner souvent et, sans nul doute, magnifiquement.

**La cuisine au XVI<sup>e</sup> siècle.** — Sous François I<sup>er</sup> renaissent les jours de grasses lippées et larges beuves dont nous parle Rabelais.

C'est de cette époque d'ailleurs que datent les livres de cuisine vraiment dignes de ce nom.

En 1543 parut *la Fleur de toute cuisine*, de Pierre Pidoux, et en 1570 *le Viandier de Taboureau*, qui en bien des points s'inspirait du livre de Taillevent.

La péroraison de ce livre est assez curieuse. « Dist Taboureau que mon livre est parfait... loué soit celui qui m'a fait et la douce mère Marie. »

Sous le règne de François I<sup>er</sup>, la cuisine fut florissante. Déjà, les raffinements de la Renaissance italienne s'étaient infiltrés en France, et les lettres et les arts avaient subi l'heureuse impulsion d'une culture nouvelle. Aussi la table, en France, devint plus magnifique qu'elle ne l'avait jamais été.

Dans les repas, les viandes de boucherie ne tenaient que peu de place; les menus comportaient poissons, volailles, gibiers à plume et venaisons; rarement les légumes y figuraient.

Le matériel de cuisine de cette époque était sensiblement le même qu'au moyen âge, cependant la batterie s'était augmentée de grosses pièces et notamment, de grandes daubières de cuivre.

Sous les règnes suivants, par suite des perturbations occasionnées par les guerres contre les Impériaux et celles de religion, il fallut comprimer les dépenses et imposer maintes restrictions de table. Alors, dit Brantôme, « c'étoit par *boutades* que l'on faisait bonne chère ».

Mais, au temps du roi Henri II, la table redevint

fastueuse, et l'art culinaire fit des progrès incessants. La magnificence des festins fut des plus grandes. On y servait des mets de haut style, tels que ceux qui figurent dans le menu qui fut servi le 5 mars de l'an 1558 au roi Henri II, repas où l'on vit profusion de *lamproyes à sauce d'hippocrates*, *d'hochebots plantureux*, *d'oisons à la Malvoisie*, de *murènes en tronçons*, sur *sauce de jaune d'œufs et d'herbes*, de *canards à la dodine*, des *ventres d'esturgeons à la lombarde*, de *quartiers de chevreuil*, de *perdrix à la tonelette* et toute une série d'entremets tels que *darioles*, *oriflans*, *échaudés*, etc. etc.

A la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, et jusque sous le règne de Henri IV, il faut noter l'introduction en France, sous l'influence des reines Catherine et Marie de Médicis,



Une cuisine italienne au XVI<sup>e</sup> siècle. D'après Christiano di Messiburgo, Ferrare 1549.

des cuisiniers et des pâtisseries italiens, qui transforma un peu les méthodes culinaires de notre pays. A cette époque, les maîtres queux italiens passaient pour les meilleurs du monde.

Ces cuisiniers italiens, contre l'enseignement desquels les praticiens français eurent la sagesse de ne pas se révolter, apprirent aux nôtres une foule de recettes qui, depuis, sont restées dans notre répertoire.

C'est que les cuisiniers de chez nous étaient déjà des hommes qui avaient conscience de leur rôle et de leur utilité sociale. Ils savaient quelle était la considération qui leur était due et, pour cela d'ailleurs, ils étaient un peu ridiculisés par leurs contemporains et, notamment par Montaigne, qui rapporte ainsi, non sans moquerie, une conversation avec l'un d'eux :

« Il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrale comme il m'eût parlé d'un grand point de théologie.

« Il m'a déchiffré une différence d'appétits, celui qu'on a à jeun, celui qu'on a après le second et le tiers service, les moyens, tantôt de l'éveiller et de le piquer; la police de ses sauces, premièrement en général et puis particularisant les qualités des ingrédients et leurs effets. Et tout cela est enfilé de riches et magnifiques paroles, celles mêmes qu'on emploie à traiter le gouvernement d'un empire. »

La cuisine au XVII<sup>e</sup> siècle. — Le règne de Henri IV n'est pas symbolisé seulement par la fameuse « poule », que le bon roi voulait que tous ses sujets puissent, le dimanche, mettre au pot. Il y eut à cette époque des cuisiniers qui n'étaient inférieurs en rien à ceux qui les précédèrent. L'un d'eux, La Varenne, chef des cuisines du marquis d'Uxelles, fut non seule-

ment un praticien de grande valeur — il a écrit un très Intéressant livre de cuisine — mais aussi, à la fin de sa vie, une façon d'homme d'Etat, une sorte de ministre.

L'époque de Louis XIII fut relativement insignifiante au point de vue de la cuisine, mais voici poindre l'aurore du Grand Siècle, et elle va recevoir une impulsion sérieuse, appuyée sur les enseignements du *Cuisinier Français* de La Varenne, paru en 1651, le premier qui fixa sérieusement des règles et des principes de travail, le premier qui codifia la cuisine.

En 1691, parut un autre livre, le *Cuisinier Royal et Bourgeois*, de Massialot, qui lui aussi, tout comme celui de La Varenne, donna un enseignement culinaire clair et précis. C'est alors, et cela se peut voir dans ce livre « que, non sans quelque hésitation, commença à s'étendre le travail des petites sauces, que les préparations culinaires se varient et que les mets commencent à s'adornar de dénominations qui seront les noms des grands personnalités ou des favorites royales ».

C'est alors aussi le moment où les menus de service mentionnent les *oilles*, — l'olla-podrida espagnole, introduite dans notre cuisine sur le désir de Marie-Thérèse épouse du grand roi — les multiples hors-d'œuvre, les relevés monumentaux, les entremets dans le vrai sens du mot, car, dans les siècles précédents, sous ce nom, on offrait aux convives, non pas une préparation culinaire, mais bien un spectacle; c'est alors aussi que furent réglés d'une façon logique les différents services d'un repas de gala.

Le Grand Siècle fut grand aussi, gastronomiquement parlant. Toutefois, il convient de dire que, sous le Grand Roi, la cuisine fut spectaculaire, et ostentatoire, plutôt que fine et délicate, au sens précis du mot.

« C'est sous le règne de Louis XIV que l'arsenal culinaire moyenâgeux fut remplacé par des batteries comportant un grand nombre d'ustensiles nouveaux et que parurent les ustensiles en fer blanc et fer battu.

« Un peu plus tard, on devait voir des batteries tout en argent. Deux maisons, sous ce règne où tout était grand, se distinguèrent et l'on sait quelle était la somptuosité des festins du surintendant Fouquet, en son château de Vaux, et de ceux du prince de Condé, à Chantilly.

« Ce dernier mot évoque le nom d'une grande personnalité, du grand Vatel que, de nos jours encore, on persiste à donner comme cuisinier, alors qu'il était maître d'hôtel du Grand Condé, ce qui d'ailleurs était une situation des plus importantes. »

Mais sans que Vatel et ses travaux culinaires — si travaux culinaires il y a — y soient pour quelque chose, il y eut, au xvii<sup>e</sup> siècle de nombreuses et magnifiques manifestations gastronomiques, qui contribuèrent beaucoup au progrès de l'art. Les grands seigneurs s'intéressaient fort aux choses de la table. Et les maîtres queux, pour les remercier de l'intérêt qu'ils portaient à la cuisine, ne manquèrent pas, à cette époque, de donner leurs poms aux plats nouveaux qu'ils combinaient. Pour cette raison, bien des personnes croient aujourd'hui, dur comme fer, que tels ou tels grands plats du répertoire français furent conçus, créés, voire préparés par les hauts personnages ou par les grandes dames dont ils portent le nom.

Ainsi croit-on que la *sauce Béchamel* fut inventée par le marquis de Béchamel, que d'autres, d'ailleurs, appellent *Béchameil*, que la *garniture Richelieu* fut imaginée par le maréchal duc de Richelieu, que l'invention du *carré de mouton à la purée de lentilles* est due à la princesse de Conti, que les *côtelettes d'agneau Maintenon* furent créées par la veuve du poète Scarron, que tels ou tels plats noblement pavillonnés avaient été inventés par les grands seigneurs dont ils portent encore le nom. Il n'en est rien, il convient de le dire, ne serait-ce que pour rendre aux praticiens, obscurs souvent, qui les créèrent l'hommage qui leur est légitimement dû.

Il faut reconnaître aussi que c'est à cette époque

que commencèrent à s'imposer des usages de table moins extravagants que ceux qui étaient de mode au siècle précédent. Si Louis XIV fut un gros mangeur, un bien trop grand mangeur pour être un gourmand véritable, il eut tout au moins le mérite d'établir à la cour un nouveau protocole de la table qui consistait à servir les différents plats séparément. Avant lui, tout était jeté ensemble et pêle-mêle, et formait une pyramide monstrueuse qu'a plaisamment décrite Boileau dans son *Festin ridicule* :

Sur un lièvre flanqué de six poulets étiques,  
S'élevaient trois lapins, animaux domestiques,  
Qui, dès leur tendre enfance élevés dans Paris,  
Sentaient encor le chou dont ils furent nourris.  
Autour de cet amas de viandes entassées,  
Régnaient un long cordon d'alouettes pressées.  
Et sur les bords du plat, six pigeons étalés  
Présentaient pour renforts leurs squelettes brûlés.

Une autre particularité de la cuisine au xvii<sup>e</sup> siècle était la quantité de mets servis à chaque repas et la surabondance de nourriture qu'ils représentaient. Nous en avons pour preuve l'énumération que le maître Jacques de Molière fait à Harpagon et la description que plusieurs documents nous donnent de repas servis à la table du roi Louis XIV.

La princesse Palatine n'écrit-elle pas, en effet : « J'ai vu le roi manger, et cela très souvent, quatre assiettes de différentes soupes, un faisán tout entier, une perdrix, une grande assiette pleine de salade, du mouton coupé dans son jus avec de l'ail, deux bons morceaux de jambon, une assiette pleine de pâtisseries, et des fruits et des confitures. »

En 1708, Fagon, le dernier médecin de Sa Majesté, notait : « Le roi, fatigué, abattu, fut contraint de manger gras le vendredi et voulut qu'on ne lui servît à dîner que des croûtes, un potage aux pigeons et trois poulets rôtis. Le lendemain, un potage avec une volaille et trois poulets rôtis dont il prit, comme le vendredi, quatre ailes, les blancs et une cuisse. Le surlendemain, enfin, il ne mangea point d'entrée et se contenta (*sic*) des quatre ailes, des blancs et de la cuisse des poulets. »

Nous savons déjà ce qu'a écrit Saint-Simon sur l'appétit royal. Le grand mémorialiste dit : « Toute sa vie, il avait très peu mangé de pain et, depuis très longtemps, rien que la mie parce qu'il n'avait plus de dents. Le potage en plus grande quantité, les hachis fort clairs et les œufs suppléaient. Comme il devint, la dernière année de sa vie, de plus en plus resserré, Fagon lui faisait manger, à l'entrée de son repas, beaucoup de fruits à la glace, c'est-à-dire des mûres, des melons et des figues, et celles-ci pourries à force d'être mûres, et, à son dessert, beaucoup d'autres fruits qu'il finissait par une quantité de sucreries qui surprenait toujours. Toute l'année, il mangeait à souper une quantité prodigieuse de salades. Ses potages, dont il mangeait soir et matin de plusieurs, et en quantité de chacun, sans préjudice du reste, étaient pleins de jus et d'une extrême force, et tout ce qu'on lui servait plein d'épices, du double au moins de ce qu'on y met ordinairement, et très fortes d'ailleurs. » Ajoutons, pour compléter ce tableau de la cuisine à l'époque de Louis XIV, que c'est au roi que l'on doit, en outre, l'habitude de l'entremets, réservé avant lui aux jours de fêtes, mais que son goût des sucreries rendit quotidien.

En général, chez les grands seigneurs, comme chez les riches bourgeois de cette époque, les menus des repas étaient également des plus copieux et il semble que les maîtres queux ou les cordons bleus qui avaient à préparer ces repas avaient fort à faire pour les mener à bonne fin. On s'en fera une idée juste en lisant la description d'un repas de 8 à 10 personnes que nous donne dans les *Délices de la campagne* vers 1652 Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du roi, et que nous reproduisons au mot BANQUET.

**La cuisine sous la Régence.** — L'histoire a jugé assez sévèrement les huit années de la Régence. Mais si, sous Philippe d'Orléans, ces années furent désastreuses au point de vue politique, économique et national, on peut dire qu'elles furent particulièrement prestigieuses au point de vue gastronomique, et l'on peut dire aussi que c'est seulement de cette époque que date la véritable cuisine française.

Pendant la durée de la Régence, les fourneaux des grandes maisons du royaume ne chômèrent guère et les savants maîtres queux qui dirigeaient les cuisines du Palais-Royal, de Trianon et autres maisons princières, durent accomplir des prouesses de toutes sortes

pour donner pleine et entière satisfaction aux convives raffinés qui étaient les hôtes du Régent.

Le Régent mettait lui-même la main à la pâte, nous dit l'histoire anecdotique de cette époque aimable. Cela, Franklin le dit expressément dans son ouvrage *la Vie privée d'autrefois (livre de la cuisine)* : « Pour les petits soupers du Régent, les mets s'apprêtaient dans les endroits faits exprès de plain-pied, dont tous les ustensiles étaient en argent; les roués mettaient souvent la main à l'œuvre avec les cuisiniers. »

Le menu d'un de ces soupers où le Régent conviait ses roués, menu d'une table de douze couverts servie moitié gras et moitié maigre, fera mieux comprendre qu'une longue dissertation quel était l'état de la cuisine à cette époque où elle brilla particulièrement. Ce repas est en effet une véritable nomenclature des



Un cuisinier au xvii<sup>e</sup> siècle, par Mariette.

principaux plats qui étaient en vogue à cette époque et aussi une façon de devis, car quelques-uns des éléments des apprêts y sont mentionnés :

**Premier service** : pièce de bœuf salée, garnie de carottes et de patates.

**Deux potages** : un maigre au coulis de brochet, un de navets, un canard dessus.

**Deux plats de poissons** : une carpe à l'anglaise; pour lever les potages, waterfisch de vingt-quatre petites perches et quatre petits brochetons.

**Dix entrées** : filets de mouton piqués et glacés, cornichons dessus; deux poulets piqués de persil, sauce espagnole; brochet à la polonaise; perches à la genevoise (six perches et une bouteille de vin blanc); saucroûte maigre (un brochet); quarteron d'huîtres cuites avec une pinte de crème; noix de veau à la napolitaine; trois perdreaux en levrault; deux belles anguilles à la bavaroise et demi-cent de belles écrevisses; reins de sanglier marines (rognons).

**Deux plats de pâtisseries** : un gâteau fourré à la marmelade d'abricots; une tourte à la glace (six pêches à la glace et une pinte de crème).

**Quatre plats de rôt** : épirlans frits (panés); deux poulardes; deux soles frites; deux canards sauvages.

**Quatre salades différentes avec sauces.**

**Quatre petits entremets chauds** : six ris de veau piqués et glacés; pieds de cochon Sainte-Menehould; petits pois secs à la crème, œufs pochés dessus; pommes de reinette à la chinoise.

C'est à cette époque que l'agencement des cuisines devint plus rationnel et que l'outillage culinaire devint plus pratique.

**L'aménagement des cuisines.** — Jusqu'au commencement du xviii<sup>e</sup> siècle, la cuisine se faisait au feu de la cheminée et sur des réchauds; ce fut à ce moment que toutes les cuisines furent pourvues du fourneau dit « potager » muni de 12 à 20 foyers, selon

l'importance des maisons et qui subsista jusqu'au jour où le fourneau en fonte chauffé à la houille fut mis en usage.

**La cuisine sous Louis XV.** — La cuisine sous le règne de Louis XV fut à peu de chose près ce qu'elle avait été sous la Régence. Les gens de la noblesse s'intéressèrent fort à ce moment à l'art culinaire. Ils eurent, avant que le mot fût inventé, le « snobisme gastronomique », ils voulurent que leurs noms soient donnés aux plats qui, effectivement ou non, avaient été créés dans leurs maisons ; c'est donc à cette époque que nous devons les *Bouchées à la Reine*, ainsi nommées en l'honneur de Marie Leczinska, épouse de Louis XV, les *Cailles à la Mirepoix*, la *Timbale Pompadour* et tels ou tels autres plats que les chefs de cuisine de ces illustres personnages ont baptisés du nom de leur maître.

Les menus servis à la cour de Louis XV par Héliot, écuyer de bouche de Madame Dauphine de France, étaient vraiment grandioses, ce qui ne veut pas dire qu'ils étaient toujours délicats. Une partie de ces menus tirés d'un recueil original ont été publiés par Carême dans le premier volume du *Maître d'hôtel français*. D'après ces menus on peut voir qu'à cette époque la cuisine était en progrès, mais, fait remarquer Philéas Gilbert, les menus de service se présentent sous l'aspect de placards ou écriteaux dont les dimensions sont celles des affiches électorales et où figurent : 4 oïlles et 8 moyens potages ; 12 entrées de poissons ; 32 entrées et 44 entrées moyennes, 12 entrées de relevé ; 4 hors-d'œuvre devant le roi ; 2 grands entremets ; 32 plats de rôtis ; 2 moyens plats de rôtis dans les bouts ; 2 petits plats devant le roi ; 40 entremets froids et 48 entremets chauds... ».

Il est certain que, pour exécuter convenablement un menu de cette importance, il fallait, dans les cuisines royales ou princières, un nombre considérable de maîtres queux !

Au temps de Louis XV, il parut de nombreux ouvrages culinaires. Les principaux et les plus intéressants, furent *le Cuisinier moderne* de Vincent de la Chapelle, publié d'abord en anglais, en 1733 et traduit en français en 1735, et les *Dons de Cornus*, ouvrage paru sans nom d'auteur, mais que l'on sait être de Marin, maître d'hôtel du maréchal de Soubise. Ce dernier ouvrage est précédé d'un *Discours préliminaire*, remarquable par son style et sa documentation, et qui est attribué aux Pères jésuites Pierre Brunoy et Hyacinthe Bourgeant.

Carême considérait l'ouvrage de Vincent de la Chapelle comme le meilleur de ceux parus pendant les xv<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles.

Il appréciait moins l'ouvrage de Marin qu'il qualifiait de compilateur de Chapelle.

Mais, en ce qui concerne *le Cuisinier moderne*, il critique son auteur d'avoir donné à quelques plats des dénominations qu'il déclare inadmissibles comme celles du *Filet de bœuf en talon de botte*, des *Semelles de faisan à la Conti*, du *Veau roulé en crotte d'âne* et surtout celle du *Potage à la jambe de bois*, qu'il trouvait des plus grotesques.

Chez les simples bourgeois, à cette époque, les repas étaient aussi réglementés, quant à leur composition, avec plus d'ordre qu'au siècle précédent.

Voici, d'après Brillât-Savarin, la composition habituelle des repas que l'on avait dans les classes moyennes de la société. En 1740, un dîner de 10 personnes se composait comme suit :

1<sup>r</sup> service : le bouilli ; une entrée de veau cuit dans son jus ; un hors-d'œuvre.

2<sup>e</sup> service : un dindon ; un plat de légumes ; une salade ; une crème.

3<sup>e</sup> service : du fromage ; du fruit ; un pot de confitures.

Il est sous-entendu, mais Brillât-Savarin ne le précise pas, que, par le mot *bouilli*, on désignait non seulement le morceau de bœuf bouilli, mais aussi le potage qui était servi avant ce mets.

« On ne changeait que trois fois d'assiettes ; après le potage, au second service et au dessert.

« On servait assez rarement du café, mais assez

souvent du ratafia de cerises ou d'aëillets, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps. »

**La cuisine à l'époque de Louis XVI.** — Durant les premières années du règne de Louis XVI, on continua d'épurer les méthodes et de mettre plus d'ordre, plus de logique, et aussi plus de véritable élégance, dans la composition des menus des grands galas. Il y eut à cette époque, dit Brillât-Savarin, dans son *Histoire de la cuisine (Physiologie du goût, Méditation XXVII)*, de grandes améliorations dans toutes les branches de l'alimentation.

« Toutes les professions dont le but est de préparer ou de vendre les aliments, tels que cuisiniers, traiteurs, pâtisseries, confiseurs, magasins de comestibles, se sont multipliées dans des proportions toujours croissantes... La physique et la chimie (ces sciences ne sauraient être nuisibles à la cuisine) ont été appelées au secours de la cuisine. Les savants les plus distingués n'ont pas cru au-dessous d'eux de s'occuper de nos premiers besoins et ont introduit des perfectionnements, depuis le simple pot-au-feu de l'ouvrier jusqu'à ces mets extractifs et transparents (Brillât-Savarin veut parler ici des gelées d'aspic) qui ne sont servis que dans l'or ou le cristal.

« Des professions nouvelles se sont élevées, par exemple les pâtisseries de petits fours, qui sont la nuance entre les pâtisseries proprement dits et les confiseurs... L'art de conserver les aliments est aussi devenu une profession distincte... L'horticulture a fait d'immenses progrès (l'horticulture avait déjà été portée à un très haut degré de perfection par La Quintinie, sous le règne de Louis XIV), les serres chaudes ont mis sous nos yeux des fruits des tropiques, diverses espèces de légumes ont été acquises par la culture ou l'importation. On a cultivé, importé et présenté dans un ordre régulier les vins de tous les pays, le madère qui ouvre la tranchée, les vins de France qui se partagent les services et ceux d'Espagne qui couronnent l'œuvre.

« La cuisine française s'est approprié des mets de préparation étrangère, comme le caviar et le beef-steak ; des assaisonnements, comme le cari et le soja ; des boissons, comme le punch, et autres... Le café est devenu populaire. Le matin comme aliment et après dîner comme boisson exhalante et tonique...

« Enfin, ajoute Brillât-Savarin, on a ressuscité du grec le mot *gastronomie* : il parut doux aux oreilles françaises et, quoique à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité. »

C'est sous le règne de Louis XVI, en 1765 disent les uns, en 1770 disent les autres, que fut créé à Paris le premier *restaurant*. V. ce mot.

La lecture de la carte des restaurateurs de la fin du xviii<sup>e</sup> siècle nous renseigne sur l'état général de la cuisine à cette époque. Celle de Véry notamment est particulièrement instructive à ce sujet. Elle comportait : 12 potages ; 24 hors-d'œuvre ; 15 ou 20 entrées de bœuf ; 20 entrées de mouton ; 30 entrées de volaille et gibier ; 16 ou 20 entrées de veau ; 12 plats de pâtisserie ; 24 plats de poissons ; 15 plats de rôt ; 50 entremets ; 50 desserts...

**Epoque de la Révolution et de l'Empire.** — Tel était l'état où se trouvait la cuisine française lorsque éclata la Révolution.

« On avait alors d'autres préoccupations que de confectionner des coulis et des rôtis et de dresser des menus... les pauvres cuisiniers étaient fort oubliés ; on se faisait austère par réaction contre le dévergondage de la veille, et il était de suprême bon ton d'affecter de vivre en *Spartiate*. »

« Mais la gourmandise ne perdant jamais ses droits, les nouveaux maîtres de la France se lassèrent bien vite de tant de vertu et, à nouveau, à Paris et dans toute la France, on se remit à faire bonne chère. D'ailleurs, les cuisiniers des grandes maisons de la noblesse, qui, leurs maîtres ayant émigré, se trouvaient sans emploi, se mirent au service du peuple souverain (ou du moins de ceux qui le dirigeaient) et, bientôt, sur tout le territoire, et tout particulièrement à Paris, au Palais ex-royal, rue Montorgueil, et boulevard du Temple, les fourneaux se rallumèrent. D'ailleurs des hommes de talent, dont Grimod de la Reynière et Brillât-Savarin, commençaient déjà à réunir des notes, à faire des expériences pour pouvoir écrire leurs ouvrages. Déjà aussi — c'était en 1798, et il avait 16 ans — Carême, le grand Carême, l'homme qui devait écrire la nouvelle « charte de la cuisine » après un stage de six ans dans un modeste cabaret de

la barrière du Maine, où il avait appris les rudiments de son art, était entré comme pâtissier chez Bailly. Cette maison Bailly, qui était l'une des premières de Paris, fournissait le prince de Talleyrand, chez qui on le sait, la table était somptueuse, et, deux ans après, dans cette maison célèbre, Carême était premier tourier. » (*Avant de quitter la table*, par X.-T. D.)

Dans l'apaisement relatif du temps du Directoire les grandes maisons bourgeoises se réorganisèrent, de nouveaux restaurants s'ouvrirent et la cuisine recommença à être ce qu'elle avait été au temps de Louis XV, c'est-à-dire grandiose en ses manifestations, qui devinrent plus nombreuses de jour en jour.

Sous le Directoire, on essaya même de reconstituer les dîners et les soupers officiels. On rétablit le luxe du service; on dressa de magnifiques buffets de bal, buffets que l'on surchargea d'immenses pièces froides ornementées à l'excès.

Cependant, il convient de dire qu'à cette époque, si, d'une façon peut-être un peu trop excessive, on sacrifia au luxe des grands festins, dans l'ensemble, à Paris comme en province, on s'en tint à des menus plus rationnels et moins surchargés de mets que ceux des règnes précédents.

De cela témoigne le menu suivant — contresigné par le général Barras, un des cinq membres du Directoire.

**POTAGE**  
Aux petits oignons, à la ci-devant minime.

**RELEVÉ**  
Tronçon d'esturgeon à la broche.

**SIX ENTRÉES**  
Un sauté de turbot à l'homme de confiance,  
ci-devant maître d'hôtel  
Anguilles à la tartare  
Concombres farcis à la moelle  
Vol-au-vent de blancs de volaille à la béchamel  
Un ci-devant saint-pierre, sauce aux câpres  
Filets de perdreux, en anneaux  
(pour ne pas dire en couronnes)

**DEUX PLATS DE RÔT**  
Goujons du département  
Une carpe au court-bouillon

**SIX ENTREMETS**  
Lentilles à la ci-devant Reine  
Betteraves blanchies, sautées au beurre  
Culs d'artichauts à la ravigote  
Œufs à la neige  
Gelée au vin de Madère  
Beignets de crème à la fleur d'oranger

**SALADE**  
Céleri en rémoulade  
Vingt-quatre assiettes de dessert

Ce menu est annoté par Barras, qui était un connaisseur en cuisine. Très justement, il fait observer qu'il comporte trop de poissons « Otez les goujons », dit-il. Et il recommande « qu'on n'oublie pas encore de mettre des coussins sur les sièges pour les citoyens Tallien, Talma, Beauharnais, Hingerehot et Osbirande... »

« L'empire — le premier — passa dans le fracas des armes et des sonneries triomphales marquées par des fêtes splendides et des banquets immenses.

Mais si nous en croyons F. Masson, les emplois de cuisiniers à la cour impériale n'étaient point des sinécures.

« Etait-ce, écrit-il, à cause de la mauvaise aération des cuisines ou de la sévère économie établie dans la maison qui les réduisait strictement à leurs 2 400 francs de gages? Après Gaillon, qui avait accompagné le général en Égypte et qui fut retraité avec la place de garde des bouches, à Fontainebleau; après Danger, qui avait aussi fait l'expédition d'Égypte et qui avait même couru péril de mort lorsque, au retour, l'argenterie fut volée à six lieues d'Aix-en-Provence, on voit se succéder (à la cour), depuis 1802, venard de la Borde, Coulon, Farcy, Laguipière (le grand jnaitre queux dont Carême parle avec tant d'enthousiasme), l'ainiste que Murât attacha à sa personne et qui meurt au retour de Russie, Debray, Lecomte, Heurtin, Lacombe, Lemoigne; Ferdinand est cuisinier à l'île d'Elbe; un nommé Rousseau, chef de cuisine pendant les Cent-Jours. » (F. Masson, *Napoléon chez lui*)

« somme, des changements de brigade de cuisine trop

fréquents pour que le service de la table puisse être fait avec toute la correction voulue. Un seul praticien, dit F. Masson, resta dans les cuisines impériales depuis le commencement du règne jusqu'à la fin, le chef pâtissier Lebeau, « qui fut, dit-on, le rénovateur de la pâtisserie française et qui, dès son entrée dans la maison du premier Consul, avait fait sensation pour les jolies pièces montées dont il était l'inventeur ».

Parmi les divers praticiens qui exercèrent leur art au service de la cour impériale et contribuèrent tous au faste des grands galas gastronomiques qui eurent lieu à cette époque, il ne faut pas oublier de citer le nom de celui qui certainement fut le serviteur le plus dévoué de Napoléon I<sup>er</sup>, puisqu'il le suivit jusqu'à Sainte-Hélène et que là, à travers des difficultés sans nombre, il s'appliqua à faire manger l'empereur déchu aussi bien qu'il l'eût pu faire aux Tuileries au temps de sa puissance. Ce grand cuisinier, que Carême vénérât tel un dieu, c'est Chandelier.

C'est d'ailleurs à cette époque que Carême lui-même, le grand maître de la cuisine, réunit les matériaux avec lesquels il fera son ouvrage sur l'art de la cuisine française au xix<sup>e</sup> siècle.

« Dans cette période de dix années d'extraordinaires — on appelait ainsi les grands dîners officiels — Carême, tout en continuant ses innovations pâtisseries, se perfectionnait dans la cuisine; on le voit aux Tuileries, aux grands dîners des Galeries, donnés par Talleyrand; aux fêtes de l'Hôtel de Ville, où se pressaient les nouveaux maréchaux de France, la nouvelle noblesse, les ministres et les ambassadeurs; on le voit aussi à l'Élysée-Napoléon avec le grand Laguipière.

« Comme pâtissier, il avait pris la place d'illustres ouvriers parvenus au terme de leur carrière, comme Avice, comme Tiroloy, l'ancien chef de la maison d'Orléans; Constant, de la maison de Soubise; Feuillet, de la maison de Condé; Lecoq, qui avait exercé à la maison royale, sous Louis XVI.

« A l'école des célèbres cuisiniers du moment, il conquit vite ses grades, et en différents endroits de ses ouvrages il leur exprime sa reconnaissance, notamment à Richaud, le saucier le plus réputé de son temps; à Lasnes, qui lui apprit la partie du froid; à Riquette, ex-premier chef du tsar; à Bouchet, le contrôleur de la maison de Talleyrand; surtout à Laguipière. »

**La cuisine au début du XIX<sup>e</sup> siècle.** — Les cuisines de ce temps-là, même les mieux installées, étaient médiocrement outillées et les divers appareils de cuisson étaient des plus rudimentaires. De ces cuisines, à l'heure du travail, du *coup de feu* — comme on dit aujourd'hui, — Carême nous a laissé un tableau saisissant :

« Que l'on se figure être dans une grande cuisine comme celle des Relations Extérieures, lors des grands dîners (chez le prince de Talleyrand) et y voir une vingtaine de cuisiniers dans leurs occupations pressantes, allant, venant, agissant avec célérité dans ce gouffre de chaleur. Regardez une voie de charbon (un mètre cube) embrasé sur les paillasses pour la cuisson des entrées, puis encore une voie sur les fourneaux pour les potages, les sauces, les ragoûts, les fritures et le bain-marie.

« Ajoutez à cela un quart de voie de bois embrasé devant lequel tournent quatre broches, dont l'une tournant une pièce d'aloyau de 45 à 60 livres, l'autre un quartier de veau du poids de 35 à 45 livres, les deux autres pour la volaille et le gibier.

« Dans ce brasier, tout le monde agit avec promptitude; un souffle n'est pas entendu; le chef seul a le droit de se faire entendre, et, à sa voix, tout obéit. Enfin, pour mettre le comble à nos souffrances, pendant à peu près une demie-heure, les portes et croisées sont fermées afin que l'air ne refroidisse pas le service. Et c'est ainsi que nous passons les plus beaux jours de notre existence. J>

« Mais, ajoute Carême, l'honneur commande. Il faut obéir, lors même que les forces physiques manquent. Mais c'est le charbon qui nous tue. »

A cette description d'une cuisine du début du xix<sup>e</sup> siècle, nous ferons succéder celle que donne Victor Hugo dans *le Rhin* et qui date à peu près du milieu du même siècle.

« J'ai vu, à Sainte-Menehould, une belle chose, c'est la cuisine de l'hôtel de Metz.

« C'est là une vraie cuisine. Une salle immense. Un des murs occupé par les cuivres, l'autre par les faïences; au milieu, en face des fenêtres, la cheminée, énorme caverne qu'emplit un feu splendide. Au plafond, un noir réseau de poutres magnifiquement enfumées, auxquelles pendent toutes sortes de choses joyeuses, des paniers, des lampes, un garde-manger et, au centre, une large nasse à claire-voie où s'étalent de vastes trapèzes de lard; sous la cheminée, outre le tourne-broche, la crémaillère et la chaudière, Teluit et pétille un trousseau éblouissant d'une douzaine de pelles

et de pincettes, de toutes formes et de toutes grandeurs. L'âtre flamboyant envoie des rayons dans tous les coins, découpe de grandes ombres sur le plafond, jette une fraîche teinte rose sur les façences bleues et fait resplendir l'édifice fantastique des casseroles comme une muraille de braise. Si j'étais Homère ou Rabelais, je dirais : « Cette cuisine est un monde, et cette cheminée est le soleil. »

« C'est un monde, en effet, un monde où se meut toute une république d'hommes, de femmes et d'animaux, des garçons, des servantes, des marmitons, des rouliers atablés, des poêles et des réchauds, des marmites qui gloussent, des fritures qui glapissent, des cartes, des pipes, des enfants qui jouent, et des chats et des chiens, et le maître qui surveille. *Mens agitat molem.* »

« Dans un angie, une grande horloge, à gaine et à poids, dit gravement l'heure à tous ces gens occupés. Parmi les choses innombrables qui pendent au plafond, j'en ai admiré une surtout, le soir de mon arrivée : c'est une petite cage où dormait un petit oiseau. Cet oiseau m'a paru être le plus admirable emblème de la confiance. Cet antre, cette forge à indigestions, cette cuisine effrayante est jour et nuit pleine de vacarme, l'oiseau dort. On a beau faire rage autour de lui, les hommes jurent, les femmes querellent, les enfants crient, les chiens aboient, les chats miaulent, l'horloge sonne, le couperet cogne, la lèche-frite piaille, le tourne-broche grince, la fontaine pleure, les bouteilles sanglotent, les vitres frissonnent, les diligences passent sous la voûte comme le tonnerre, la petite boule de plumes ne bouge pas ! »

Cette cuisine romantique, décrite par le poète, devait en effet, selon son expression, être une bien belle chose, mais, à nos yeux une chose bien peu pratique !

Signalons que c'est pendant la Restauration (avec plus de précision, en 1826) que parut la *Physiologie du goût*, de Brillât-Savarin, et ce fait est à lui seul une révélation de l'importance de la gastronomie et des progrès de la cuisine à cette époque.

Dans les restaurants du Palais-Royal, les petits et les grands dîners se multipliaient.

Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne; Beauvilliers en fit une troisième; et madame Sallot, dont le magasin au Palais-Royal n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze mille petits pâtés. (*Physiologie du goût.*)

Peut-être faut-il considérer comme un peu exagéré ce chiffre donné par Brillât-Savarin. Mais il faut admettre que grâce aux efforts que firent tous les restaurateurs et tous les maîtres queux de ce temps pour satisfaire au goût d'une clientèle innombrable, les progrès de la cuisine furent importants.

Sous le règne de Louis-Philippe, l'art culinaire fut un peu moins en faveur. Chacun s'appliquait dans l'entourage de ce roi, qui était essentiellement économe, à vivre simplement, chichement même. La table des Tuileries était des plus bourgeoisement servies.

Louis-Philippe vécut en véritable bourgeois; il était rempli d'ordre et d'économie. Il poussa même cette dernière vertu jusqu'à adjoindre à des traiteurs de deuxième zone la fourniture à prix fixe des dîners du Château. Le prix de ces dîners était de 5 et 10 francs par tête, suivant l'importance des convives.

Sous ce régime, on le conçoit, l'art culinaire ne pouvait pas faire de grands progrès, car ce n'était pas de la cour que lui venaient les encouragements.

C'est cependant sous le règne de ce roi « bourgeois » que furent fondés les plus célèbres clubs et cénacles gastronomiques.

Ces sociétés tenaient leurs assises à table, dans les meilleurs restaurants de ce temps-là, et peuvent être considérées comme les précurseurs de l'Académie des gastronomes fondée par Curnonsky.

Déjà, d'ailleurs, Brillât-Savarin avait prévu la création d'une Académie gourmande. En 1826, il pensait même que cette institution en France était imminente.

Mais le programme établi par l'auteur de la *Physiologie du goût*, pour cette Académie des gastronomes, est quelque peu nébuleux.

La courte République de 1848 eut ses banquets patriotiques, où, disent les historiens du temps, les menus ne comportaient que « du veau et de la salade ».

Époque du second Empire. — Si l'on a pu dire que le second Empire fut « le règne du ruolz et du clinquant, le temps des crinolines et des préfets », on ne peut nier que cette époque fut particulièrement favorable à la cuisine.

Sous le règne de Napoléon III, il y eut, aux Tuileries, et dans les divers châteaux où séjourna la cour, des fêtes magnifiques accompagnées toujours de splendides repas. Et, étant donnée la valeur professionnelle des maîtres queux qui, à cette époque, dirigeaient les cuisines des grandes maisons de France, celle de

L'Empereur en premier lieu, bien entendu, on peut être certain que les grands dîners de ce temps-là atteignirent au plus haut point de perfection.

C'est à cette époque aussi, que parut, en 1856, la première édition de la *Cuisine classique* d'Urbain Dubois et Auguste Bernard, ouvrage magnifique qui fait encore autorité aujourd'hui et qui a plus fait pour l'enseignement professionnel que celui de Carême lui-même, dont bien souvent la lecture est difficile.

De très grands praticiens exerçaient alors leur art en France. Parmi ces maîtres de la profession il faut citer Armand Gouffé, Joseph Gastilleur et tant d'autres cuisiniers ou pâtisseries, qui, on peut le dire, avaient autant de mérite que ceux dont Carême parle dans ses ouvrages avec tant d'enthousiasme.

« En temps ordinaire, dit M<sup>re</sup> de Carette (*Souvenirs intimes de la cour des Tuileries*), la table, aux Tuileries, était riche et élégante, et la chère exquise et délicate.

« On mangeait à peu près en tous temps des fraises, des pêches, des petits pois nouveaux venus dans les serres du château de Versailles... Il y avait quatre services doubles, c'est-à-dire deux potages, deux relevés, quatre entrées, deux rôtis, etc.

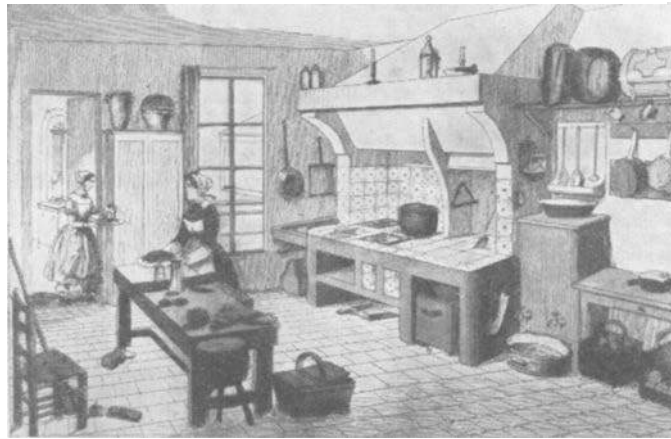
« Les cuisines des Tuileries étaient dans les sous-sols et les plats arrivaient par des monte-charge placés derrière la Galerie de Diane. »

Même pour les dîners ordinaires, les dîners intimes, pourait-on dire, les menus, aux Tuileries, comportaient un assez grand nombre de plats.

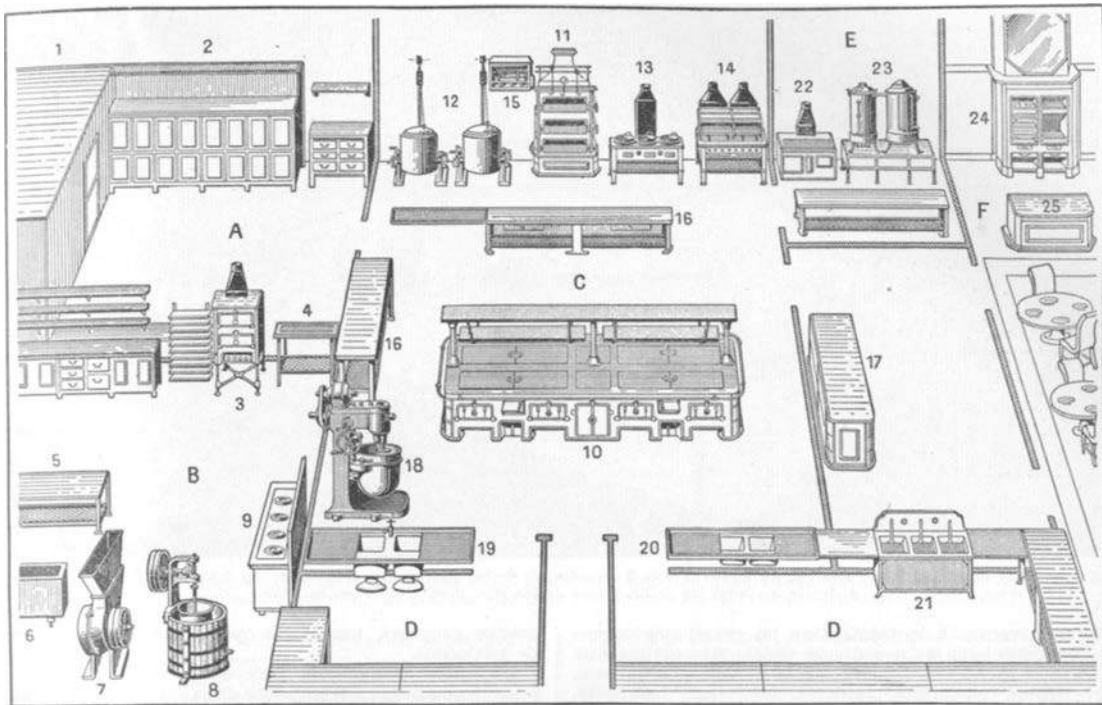
Bien que la cuisine du second Empire ait été, ainsi que nous le disons plus haut, tout aussi brillante et tout aussi délicate que celle du temps de la Restauration, maints chroniqueurs ne manquaient pas de critiquer la pratique culinaire du temps et de dire que la cuisine d'alors était des plus médiocres.

Dans le *Courrier de Paris* du 27 mars 1858, on trouve une critique sévère de la cuisine et des cuisiniers de cette époque :

« Un bon dîner, c'est chose rare aujourd'hui. La gastro-



Une cuisine au début du xix<sup>e</sup> siècle, d'après une lithographie.



Exemple schématique d'installation d'une cuisine et de ses dépendances (d'après les *Constructeurs associés de Paris*).  
**A. GARDE-MANGER** : 1. Chambre froide; 2. Armoire frigorifique; 3. Four; 4. Table avec marbre; 5. Table. — **B. GLACIER** : 6. Bac à glace; 7. Machine à concasser la glace; 8. Turbine à moteur; 9. Conservateur à glaces. — **C. CUISINE** : 10. Grand fourneau de milieu; 11. Broches; 12. Marmittes à vapeur; 13. Bassines à friture; 14. Grillades; 15. Salamandre; 16. Tables; 17. Table chaude; 18. Mélangeur. — **D. LAVERIE** : 19. Plonge à cuivres; 20. Bacs à laver; 21. Laverie de verres. — **E. CAPÉTERIE** : 22. Fourneau; 23. Percolateurs. — **F. GRILL-ROOM** : 24. Grillades; 25. Table chaude.

nomie est comme la poésie : elle est en décadence complète...

La cuisine contemporaine donne un spectacle piteux.  
 « Les causes de cette décadence, on les connaît : l'insouciance, la fatuité, l'ambition démesurée ne sont que péchés mignons et ordinaires; l'abandon le plus complet de soi, l'absence de convictions, la cupidité, voilà ce qui a troublé les sources les plus limpides et d'où le flot des jouissances gastronomiques devait s'échapper avec des murmures enchanteurs.

« La génération actuelle mange et ne sait pas manger... Elle se montre ennemie de cette grande cuisine qui fut la gloire de la France... Les cuisiniers sont cause de cette indifférence qu'on nous reproche; ils ont tout confondu, tout gâché, tout épuisé. »

Et le baron Brisse écrivait dans la *Liberté* du 1<sup>er</sup> juin 1866, à la veille de la grande Exposition universelle que vinrent visiter Guillaume I<sup>er</sup>, roi de Prusse, le tsar de toutes les Russies et maints autres monarques et princes de l'Europe : « En France, la cuisine est-elle en décadence? Incontestablement oui. Nos cuisiniers en savent cependant tout autant, plus même que leurs devanciers : la science leur vient en aide, mais les conditions matérielles de l'art culinaire sont complètement changées. »

Le 7 juin 1867, pendant l'Exposition universelle, eut lieu, au Café anglais, dans le fameux salon du « Grand Seize » le dîner des trois Empereurs. Les convives de ce dîner quasi-historique étaient tous d'illustres personnages. Il y avait là le Tzar, le Tzarévitch, le roi de Prusse Guillaume I<sup>er</sup> et quelques grands ducs. On trouva au mot MENU la composition de ce repas qui fut payé 400 francs par couvert, somme considérable pour l'époque.

L'époque moderne. — Depuis le dernier tiers du siècle précédent, l'art culinaire français est arrivé au plus haut point de perfection, état de perfection qui, sans doute, a été quelque peu amoindri, durant les années tragiques de la guerre, mais qui, à travers les circonstances les plus difficiles, n'a pas cessé de progresser.

De ce perfectionnement de la pratique culinaire française, nous trouvons la preuve dans ce fait qu'à cette époque ont paru les livres de cuisine les plus

parfaits, depuis ceux qui, quelque trente ans auparavant, avaient été écrits par Urbain Dubois et Bernard, par Gouffé, par Joseph Favre, et quelques autres praticiens de la deuxième moitié du xix<sup>e</sup> siècle. C'est, en effet, durant la période qui va de l'an dix-neuf cent jusqu'à l'heure actuelle, qu'ont été publiés des livres tels que le *Guide culinaire* d'Escoffier et de Philéas Gilbert, les *Plaisirs de la table* de Nignon, le *Grand livre de la cuisine* de Prosper Salles, ouvrages de grande envergure, et qui sont connus dans le monde entier, et tant et tant d'autres livres, moins importants, mais tout aussi intéressants, dus aux maîtres-cuisiniers qui ont nom Alfred Suzanne, Dietrich, Garlin, Ferdinand Werner, Bouzy, etc.

Sans doute ne s'agit-il là que d'enseignement théorique, et, souvent y a-t-il loin de la théorie à la pratique. Il est vrai, mais, pour que de tels livres aient été écrits, il a bien fallu que la pratique culinaire, dont ils établissaient les règles, ne soit pas en état d'infériorité. A tous points de vue, le cuisinier de l'heure présente a les mêmes qualités que celui dont, au commencement du siècle dernier, Désaugiers, le poète chansonnier du Caveau, disait :

Un cuisinier, quand je dîne,  
 Me semble un être divin  
 Qui, du fond de sa cuisine,  
 Gouverne le genre humain.  
 Qu'ici-bas, on le contemple  
 Comme un ministre du ciel.  
 Car sa cuisine est un temple  
 Dont les fourneaux sont l'autel.

Outillage et aménagement de la cuisine. — A l'heure présente, l'aménagement et l'outillage de la cuisine se sont complètement transformés. Cette transformation a été commencée immédiatement après la guerre 1914-1918. Les grandes usines métallurgiques qui avaient été établies pendant la guerre pour fabriquer des armes, des munitions et du matériel de campagne, se consacrèrent, certaines du moins,





Une cuisine de grand hôtel équipée au gaz. On voit à gauche les bains-marie ; au centre et en haut deux salamandres ; à droite au fond les grills. (Hôtel Ambassador. Phot. C\*<sup>g</sup> du gaz de Paris.)

la paix venue, à la fabrication en grand des ustensiles de cuisine et des divers objets nécessaires aux travaux ménagers. Les récipients et vases de cuisson, marmites, casseroles, sautoirs, etc., qui, jusque-là, avaient été faits en cuivre, se firent de plus en plus en aluminium, en nickel et en acier inoxydable. On étudia mieux qu'on ne l'avait fait auparavant la forme de ces ustensiles afin de les rendre plus pratiques. Les ustensiles de métal ne furent pas seuls perfectionnés. On améliora aussi la façon de ceux qui étaient faits en terre, en porcelaine, en verre allant au feu et on les rendit accessibles à toutes les bourses.

Alors, bien plus qu'avant la guerre, le machinisme intervint dans la pratique culinaire. Il fut, ce machinisme, vivement critiqué d'abord par les gastronomes férus de vieilles traditions et qui estimaient — et combien ils avaient tort! — que, du moment que les maîtres queux ou les cordons bleus — ou même la maîtresse de maison lorsqu'elle mettait la main à la pâte — opéraient avec une facilité plus grande et avec bien moins de fatigue, grâce à un outillage plus perfectionné, les plats préparés ainsi devaient être moins bons que ceux faits avec les antiques et incommodes ustensiles.

Les « snobs » de la table — il y en a eu bien longtemps avant que le mot eût été créé — vitupérèrent contre l'introduction du progrès dans l'outillage culinaire. Ils appelèrent *cuisine en série*, la cuisine préparée dans des maisons où les locaux culinaires étaient aménagés et outillés selon la conception moderne.

Mais ces mêmes pseudo-gastronomes protestèrent avec plus de véhémence encore lorsque, dans les cuisines, grandes ou petites, furent introduits les appareils de cuisson, fourneaux, cuisinières, rôtissoires, etc., actionnés par le gaz ou par l'électricité qui, pourtant, sans rien enlever de leur saveur, permettaient de mieux cuire les aliments.

Mais, en dépit des critiques et des hésitations, la raison a prévalu. Les cuisines ont été aménagées d'une façon plus rationnelle; les appareils de cuisine ont été perfectionnés. Là où, jadis, on voyait des meubles de cuisine encombrants, noirs, dégageant à la fois de la chaleur et des odeurs nauséabondes, et souvent dangereuses, on voit maintenant des fourneaux, réchauds, etc., de forme et de couleur plaisantes — l'émail blanc domine en l'occurrence — encadrés de duralumin brillant, ustensiles permettant de faire avec la plus grande facilité, et avec la plus

grande propreté, toutes les opérations de cuisine et de pâtisserie.

Un autre élément est intervenu, le froid, qui, aujourd'hui, semble devoir jouer dans toutes les maisons un rôle des plus importants tant au point de vue hygiénique qu'au point de vue gastronomique.

Ce froid, naguère, on ne l'avait que dans les établissements de bouche un peu importants. Le timbre, qui, souvent, n'était qu'un simple baquet en ciment ou en bois rempli de glace pilée, n'existait que dans les grandes cuisines. L'armoire à glace, meuble qui se chargeait de glace et, qui, déjà, constituait un grand perfectionnement sur le baquet à glace, ne se trouvait que dans les garde-manger des hôtels et restaurants d'une certaine importance.

Puis vinrent les chambres froides où le froid était obtenu sans charge directe de glace.

Ces meubles et ces chambres froides sont partout remplacés maintenant par des armoires frigorifiques de genres divers, fonctionnant à l'électricité ou au gaz, et qui sont bien plus pratiques que ceux employés anciennement.

Enfin, les moteurs électriques ou à gaz peuvent actionner des pétrins mécaniques, des mélangeurs, des épilcheurs de légumes, des passe-purées, des hachoirs, des moulins à café, des relaveurs de vaisselle, et rendre ainsi plus rapides toutes ces opérations autrefois purement manuelles en diminuant la fatigue du personnel.

**CUISINE RÉGIONALE.** — Les diverses provinces françaises ont chacune une cuisine particulière. Cependant, il faut remarquer que tous les plats ayant une appellation régionale ne sont pas toujours authentiquement et exclusivement régionaux.

Néanmoins, nombreuses sont les véritables spécialités culinaires de plusieurs régions de notre pays. Il convenait donc de consacrer une étude aux provinces françaises et de dire quels sont leurs plats spéciaux et leurs principaux produits alimentaires. On trouvera donc ces renseignements aux mots : ALSACE, ANJOU, ARTOIS, AUVERGNE, BRESSE, BRETAGNE, CHAMPAGNE, LANGUEDOC, NORMANDIE, PROVENCE, etc.

**CUISINE ÉTRANGÈRE.** — **CUISINE ALLEMANDE.** — La cuisine de l'Allemagne du Sud se caractérise surtout par ses charcuteries et ses plats farineux, alors que celle de l'Allemagne du Nord prend un caractère slave assez prononcé, avec une tendance encore médiévale à associer aux viandes des condi-



Cuisine du réfectoire du personnel de la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité. Tous les appareils fonctionnent à l'électricité : on voit le fourneau, les frittiers, les bacs mélangeurs, les fours, une salamandre. (Phot. C.P.D.E.)

ments sucrés que la cuisine française a en partie répudiée depuis longtemps.

Les vallées du Rhin et de la Moselle sont sensiblement les seules régions vinicoles; leurs produits sont souvent plats, acides, mais, parfois, d'un parfum admirable, surtout pour les grands crus; mais on ne trouve pas en Allemagne les petits vins de table qui sont la gloire de la France.

Dans le Sud, les viandes se mangent de préférence braisées ou bouillies, avec accompagnement de sauces aigres-douces ou de compotes de fruits; il y a une variété considérable de plats farineux : les *Spätzle* badois, sortes de petites boulettes de pâte (œufs, farine et lait pochés, servies avec du beurre frais ou noisette, ou encore sautées à la poêle; les *Dampfnudeln* du Wurtemberg, grosses boulettes de pâte levée, cuites à la vapeur, arrosées de beurre noisette, après avoir été parsemées de chapelure. Les nouilles fraîches, que l'on consomme beaucoup en Allemagne du Sud, y auraient été introduites, dit-on, par des émigrés français après la Révocation de l'Edit de Nantes. La Bavière est le pays des *Knödel*, sortes de boulettes ou de quenelles grossières, à base de pain, de semoule, de farine, parfois avec des morceaux de lard.

L'Allemagne du Nord offre ses potages sucrés, ses soupes froides, à la bière, au vin ou aux fruits; un des plats favoris de Bismarck était la fameuse *soupe aux anguilles* (*Aal-Suppe*), consommé assez corsé, aromatisé avec des herbes diverses, garni de quenelles de pain, de poires cuites et de tronçons d'anguilles cuits au vin blanc... On y affectionne les entremets tremblotants, à base d'amidon ou de semoule, ou les gruaux arrosés de sirop de fruits, analogues au *kissel* russe. En Poméranie, on sert les choux, lorsqu'ils ont reçu les premières atteintes de la gelée, accompagnés de pommes de terre cuites au beurre et au sucre; les poitrines d'oie fumées de cette région sont renommées. A Koenigsberg, le plat national, dont Kant aimait à se régaler, est le *Klops*, fait de viande hachée (moitié bœuf, moitié porc) roulée dans une crépine et cuite au four; il se mange avec une sauce aux câpres.

A Berlin, on consomme beaucoup de choucroute, qui s'accompagne là de purée de pois cassés et s'agrémenté de nombreuses charcuteries.

La bière est la boisson nationale de l'Allemagne; elle est incomparable et diffère absolument de celle qui est destinée à l'exportation, et qui est la seule bière allemande que nous connaissions.

**Usages gastronomiques allemands.** — La nourriture des anciens Germains était peu raffinée. Si nous en croyons Tacite, elle se composait de gibier, de fruits crus et de lait aigre; le pain leur était inconnu et ils se contentaient de galettes de froment pilé, cuites sous la cendre ou simplement séchées à l'air. Ils apprirent des Romains l'art de la panification, le blé étant toujours pilé au mortier et non moulu.

Le gibier était si abondant, alors, qu'il figurait sur les tables les plus modestes et ce n'est qu'à partir du xv<sup>e</sup> siècle que la chasse commença à être réglementée. Les aurochs, les bisons, les daims, les chevaux sauvages, les cerfs, les chevreuils ne manquaient pas dans les grandes forêts qui couvraient la majeure partie du pays. Le porc, déjà à cette époque, était la viande préférée et les charcutiers allemands se montrèrent habiles à la préparer. Au temps de Pline le naturaliste, les jambons de la Marche jouissaient d'une grande renommée. Les poissons de rivière et de mer se trouvaient sur les marchés des villes et les ports hanséatiques s'enrichirent par la pêche et le commerce des harengs salés.

Charlemagne élevait des anguilles, des brochets, des carpes et des tanches dans ses viviers; les écrevisses foisonnaient; par contre, les huîtres ne furent connues des populations de l'intérieur qu'à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle; le caviar était déjà employé au milieu du xvi<sup>e</sup> siècle. Parmi les végétaux, on ne trouve guère mentionnés que les fèves, les raves, les choux, l'orge, l'avoine et le millet; on possédait déjà alors une grande variété de fromages. Les tripes étaient fort estimées et chaque ville se vantait de les préparer d'une façon particulière.

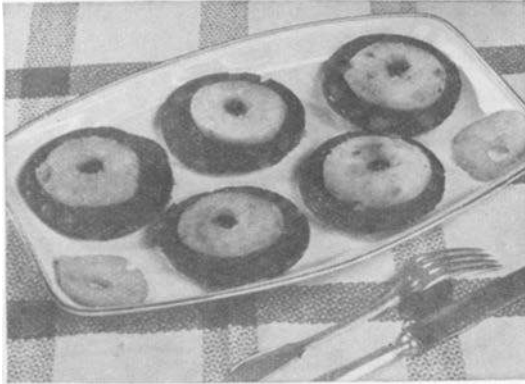
A la période qui précéda la guerre de 1914, les Allemands étaient de gros mangeurs, surtout des mangeurs de viande et de charcuteries; même sur les tables bourgeoises, on ne servait jamais un plat de légumes sans accompagnement de quelques saucisses tout au moins.

L'Allemand moyen faisait un grand nombre de repas dans sa journée; le déjeuner du matin, le *Frühstück*, comprenait du café au lait, du pain, du beurre avec du fromage, de la viande froide ou des charcuteries, du miel, des confitures, souvent des gâteaux, des *Kugelhöp*, par exemple.

Dans le courant de la matinée, le *Frühshoppen* ne peut guère être comparé au petit déjeuner français; ce repas intercalaire se compose facilement d'un gros radis noir, mangé avec du pain bis, d'une paire de saucisses chaudes ou de harengs marines, le tout arrosé de quelques pots d'excellente bière.

Le repas principal se prend à midi ou à une heure (*Mittagessen*); un potage, un ou deux plats de viande, quelques légumes, du fromage, un dessert en font les frais. La boisson est presque toujours prise en petite quantité et se compose d'eau pure et de vin, selon les situations de fortune; l'Allemand ne boit pas volontiers de la bière aux repas, comme on le croit, et préfère de beaucoup la consommer à la brasserie, *direct vom fass*, c'est-à-dire tirée à même le tonneau, sans canalisation ni pression d'aucune sorte.

L'après-midi est coupé d'un repas intercalaire de bière avec l'obligatoire suite de saucisses, de petits pâtés à la gelée ou de sandwiches, et les sandwiches allemands, sans



Cuisine allemande : tranches de boudin avec rondelles de pommes acides. (Phot. Claire.)



Gâteaux de Noël à la cannelle, de la Forêt-Noire. (Phot. Claire.)

être aussi variés que ceux de la Scandinavie, offrent une suffisante diversité ; quant à leurs dimensions, elles sont imposantes ! La *Trauerweide* (saule pleureur) est un pain au jambon dont les lames débordent largement et retombent gracieusement sur les côtés ; les *Kaiser Schnitten* et les *Bismarck Schnitten* comportent les éléments les plus divers sur le même morceau de pain : tranches de jambon, de saucisson, de rosbif, rondelles d'œufs durs, de concombres, de betteraves marinées, filets d'anchois, de harengs ou de sardines, etc.

C'est une habitude allemande de manger toujours « la moindre chose », ne fût-ce qu'un *Bretzel*, en buvant de la bière. Et quand il est en train et que la bière est bonne, c'est par quantités énormes qu'un bon Allemand est capable d'en ingurgiter.

A Munich, au temps de la *Gemüthlichkeit*, et dans toutes les brasseries de l'Allemagne, on s'assied où l'on trouve une place, ce qui n'est pas toujours facile ; la politesse exige qu'on se présente à ses voisins avec la formule : *Mein Nähme ist...* (Mon nom est...), après quoi l'on entame conversation. Pour renouveler les consommations, il n'est point besoin d'appeler le garçon ou la *Kellnerin*, il suffit de ne pas abaisser le couvercle de son pot de grès ou de son verre, cela signifie qu'il est vide et demande à être rempli. Dans les *Bierkeller* de Munich, à la *Hoffbrau*, par exemple, les choses se passaient un peu différemment : un vrai Munique ne laisse à personne le soin de servir sa bière ; il commence par prendre un pot de grès sur la pile (ces pots sont d'un litre), va le rincer lui-même à la fontaine et le présente à un guichet où, moyennant le prix au cours du jour qui est affiché, on lui remplit, sous ses yeux et sous sa surveillance, son récipient ; il ne lui reste plus qu'à chercher une place pour le déguster ; lorsque l'estomac lui semble un peu creux, il n'a qu'à faire signe à une des servantes qui accourt avec un éventaire garni de *Delikatessen*.

A table d'hôte, la civilité exige qu'on se présente selon la formule à ses voisins, et qu'avant de quitter la table, on les salue du mot *Mahlzeit* (repas), abréviation de *Ich wünsche Ihnen eine gesegnete Mahlzeit* (Je vous souhaite un repas suivi de bénédictions) qui peut passer pour une sorte de *Benedicite*.

Les beuveries de bière atteignent leur summum dans les réunions d'étudiants où chacun se provoque à boire le plus possible en portant des santés ; quand on a usé de la formule : *Prosit ex*, ce serait une offense que de ne pas vider son verre et de le retourner. Bien entendu, après avoir bu tant de bière, il faut se réconforter, en plus des charcuteries, des salades de museau de bœuf, des harengs, on prend souvent un « *bifteck tartare* », c'est-à-dire un morceau de filet de bœuf cru, haché et couvert d'un jaune d'œuf cru ; le *Knickenbein* est également estimé ; c'est un jaune d'œuf cru qui flotte dans un verre entre deux liqueurs de densités différentes ; *VAdvokaat* est un jaune d'œuf battu dans du cognac. Après avoir ingurgité — et parfois après avoir dégurgité — ces réconfortants, on a de nouvelles forces pour continuer à boire.

**CUISINE AMÉRICAINE. — Amérique du Nord.** — Nombreuses sont les personnes qui, chez nous, pensent et même écrivent que la cuisine américaine est barbare et que, d'une façon générale, les Américains ne savent ni manger ni boire.

Un tel jugement semble tout à fait injuste à ceux de chez nous qui, sur place, ont pu se rendre compte que si, en ses diverses manifestations, la table américaine est nettement différente de la nôtre, cela ne

veut point dire qu'elle est foncièrement mauvaise.

Aux Américains, comme d'ailleurs à tous les autres peuples de race anglo-saxonne, nous reprochons surtout le mélange, dans leurs apprêts, du sel et du sucre. Nous désapprouvons telles ou telles associations de substances alimentaires en une seule préparation. L'emploi presque exagéré du sucre ou des fruits sucrés dans la confection de nombreux plats américains nous paraît excessif. Et, avec trop de sévérité, et parfois trop d'ironie — ironie qui souvent a déplu à nos hôtes américains — on a, chez nous, fait le procès de la cuisine américaine en la qualifiant de barbare.

A la base d'une cuisine, quelle qu'elle soit, il y a la qualité des comestibles. Or, pour la plupart des produits alimentaires, il semble bien — et ceux qui ont pu voir sur place les marchés des vivres en Amérique ne nous démentiront pas — que l'Amérique est tout autant favorisée que la France. Dans ce pays, l'élevage des animaux de boucherie a été perfectionné au plus haut point, tout comme celui de la volaille. Le potager américain et son verger sont, eux aussi, cultivés de façon parfaite et, grâce aux soins savants qui leur sont donnés, ils produisent des légumes et des fruits magnifiques.

Certains prétendent, il est vrai, que si les fruits et les légumes d'Amérique sont beaux à voir, ils sont, en général, sans saveur. Ce jugement est quelque peu erroné. L'Américain a plus de facilité que nous pour se régaler de beaux et de bons fruits, et, chose qui n'est pas sans intérêt, il lui en coûte comparativement bien moins cher qu'à nous.

Donc, si la table américaine peut être abondamment fournie de comestibles qui, dans l'ensemble, ont les mêmes qualités que ceux que nous trouvons chez nous, et si, de plus, la ménagère américaine n'est pas totalement dépourvue de connaissances culinaires — cela, nous l'avons pu constater nous-même, sur place, lors d'un séjour assez long que nous fîmes aux Etats-Unis — nous ne voyons pas pour quelles raisons la cuisine américaine — qui, nous le répétons, diffère quelque peu de la nôtre — serait foncièrement mauvaise.

D'ailleurs, à New-York et dans toutes les grandes villes des Etats-Unis, les cuisines de la plupart des hôtels importants sont dirigées par des chefs français et si, dans ces maisons, une part très grande est faite dans les menus aux plats spéciaux du pays — ce qui, en somme, est assez naturel — grâce aux praticiens français qui y exercent leur art, la doctrine gastronomique française y prévaut généralement.

Sans doute convient-il de dire que l'Amérique ayant été, ces dernières années, soumise au régime sec et n'ayant eu à sa disposition que des « ersatz » de vin que lui fournissaient les bootleggers, il s'en est suivi un certain amoindrissement de la cuisine, car la bonne cuisine ne peut être savourée que si elle est accompagnée de bons vins. Mais le régime sec ayant

pris fin, les choses ont été remises en bon état et, les vins de France aidant (nous ne parlons pas de ceux de Californie!), les grandes tables américaines, ordonnées en général, nous le répétons, par des praticiens de chez nous, redeviendront et sont même déjà redevenues aussi brillantes qu'elles l'ont été avant le « dry ».

Mais si, dans les grandes maisons de bouche d'Amérique, restaurants et hôtels, la cuisine française prédomine, dans les maisons particulières il en est tout autrement, et là on s'en tient aux plats spéciaux du pays. C'est de ces plats que nous voulons parler. Dans l'ensemble, bien qu'assez différents de ceux auxquels nous sommes habitués en France — et qui tous, d'ailleurs, ne plaisent pas aux Américains — ces plats sont assez savoureux. Dans l'ordre où ils sont servis à table, indiquons les plus caractéristiques, les plus spécifiquement américains de ces plats.

De la *clear turtle soup*, potage importé d'Angleterre en Amérique, mais que les gourmands américains apprécient beaucoup, nous ne parlerons que pour mémoire. Également, nous nous bornons à mentionner, parmi les potages et soupes que présentent les Américains, la *fausse tortue* (*clear mock-turtle*), qui est aussi un apprêt importé. Les potages spéciaux de l'Amérique du Nord sont les suivants : le *consommé aux gombos*; le *potage de poulet aux gombos* (*chicken gombos*); le *potage gombos aux huîtres*; le *potage gombos de crabes mous* (les Américains apprécient fort les *crabes mous*); le *potage de poulet au riz*; la *crème d'abatis à l'américaine*; la *soupe de gîte à l'américaine* (*beef broth*); la *purée de haricots noirs* et celle de *haricots de Lima*; la *crème de maïs frais* (*cream of green corn*); le *potage terrapène lié* (la terrapène est une petite tortue qu'en Amérique on trouve dans les terrains marécageux, à proximité des baies et des golfes); la *crème aux clams*; la *soupe aux huîtres à l'américaine*; le *eZam chowder*, qui est une façon de potage national; le *fish chowder*, sorte de soupe de poissons très prisée aux Etats-Unis; et, enfin, toute-la série des soupes et potages d'origine anglaise qui, depuis longtemps, ont conquis leurs droits de cité en Amérique.

Le poisson, celui de mer comme celui d'eau douce, joue un grand rôle dans l'alimentation des Etats-Unis. On y consomme aussi beaucoup de crustacés, de mollusques et de batraciens. Tous ces poissons sont le plus souvent apprêtés selon les méthodes en usage en Europe, surtout celles d'Angleterre.

Voici quelques poissons, crustacés et mollusques, spéciaux à l'Amérique du Nord : le *flétan* (*halibut*) bouilli accompagné de sauces spéciales aux poissons pochés; la *basse rayée* (*striped bass*), poisson excellent que l'on désigne souvent sous le nom de *bar américain*, et que l'on sert poché, accompagné de sauce homard, ou hollandaise, avec, toujours, une salade de concombres et des pommes persillées; le *red snapper*, poisson que l'on pêche dans le golfe du Mexique et sur les côtes de Floride (on le sert braisé, accompagné de garnitures diverses); l'*aZose sur planchette* (*roe shad on planket*); le *weakfish*, grillé ou cuit au four et servi avec salade de concombres; le *bluefish*, poisson dont la chair est de couleur bleuâtre et que l'on prépare poché ou grillé; le *pompano*, poisson analogue au saint-pierre que l'on trouve sur nos côtes, et que l'on prépare, en Amérique, de la même manière; le *sheep's head*, ainsi nommé à cause de la conformation de sa tête qui ressemble à celle du mouton (on le prépare poché ou braisé); le *kingfish*, poisson analogue à

notre merlan et que l'on prépare comme lui; le *poisson rouge* de la Nouvelle-Orléans, que l'on prépare en bouillabaisse; le *butterfish*, que l'on trouve sur les côtes des deux Océans, et que l'on prépare surtout à la meunière; le *lavaret* ou *witefish*, poisson qui atteint souvent le poids de quinze kilogrammes et que l'on pêche dans les lacs et fleuves du Nord-Ouest (on le prépare comme l'aloise); la *basse noire* (*black bass*) qui passe pour un des meilleurs poissons d'eau douce.

Les Américains sont très friands d'huîtres, et, en général, de tous les coquillages et fruits de mer. Les huîtres les plus réputées aux Etats-Unis sont celles de Cotuit, Buzzards Bay, Cape Cod et Smith Island. Les gourmands d'Amérique aiment beaucoup les huîtres accommodées en chaud ou en froid. On les prépare en cocktails, en brochettes, grillées, frites, en vol-au-vent, à la crème, sautées, gratinées, en beignets, etc.

Les coquilles de Saint-Jacques sont aussi très prisées des Américains qui sont surtout très friands des *pétoncles* (*scallops*), des *clams* (*soft et hard*); des *crabes durs* et *mous* et des *crabes d'huîtres*, minuscules crustacés que l'on trouve emprisonnés dans les huîtres pêchées sur les côtes des Etats du Sud, sur l'Atlantique. Ces derniers, dont le test est comestible, sont le plus souvent servis frites. C'est un plat de luxe qui ne se trouve que dans les grandes maisons. Les crabes mous se préparent à la meunière, grillés, frites, à la créole, farcis au gratin, à la crème, au currie. Les crabes durs reçoivent les mêmes apprêts que chez nous.

Les homards que l'on pêche sur les côtes de l'Océan sont excellents. Il va sans dire que ce crustacé savoureux n'est pas, en Amérique, préparé « à l'américaine », mode de préparation appartenant en propre au fonds de la cuisine parisienne, mais bien grillé, cuit au court-bouillon, ou à la Newburg.

Bien que n'appartenant pas à la famille des poissons, nous parlons ici de la *terrapène* ou tortue des champs, qui est une des raretés de la cuisine spécifiquement américaine. Ce reptile chélonien est très recherché en Amérique et se vend toujours à un prix très élevé. Il y en a de plusieurs sortes. La plus estimée est la *diamond-back*, ainsi nommée à cause des facettes en relief qui ornent le dessus de sa carapace. La terrapène se prépare : à la crème, à la Baltimore, à la Maryland, à la Philadelphie, en casserole, au beurre noisette. C'est un mets délicieux!

Les relevés et entrées de viandes de boucherie, de volailles, de gibier et de venaison, de préparation strictement américaine sont nombreux. Les viandes de boucherie sont excellentes en Amérique. Tous les modes d'apprêts en usage pour ces viandes en Angleterre et en France leur sont aussi appliqués en Amérique.

Le porc américain, ou plutôt les porcs américains, car il en est de diverses races, sont excellents. Le jambon de Virginie, qui provient d'une race nommée *razor back*, est particulièrement renommé. Nous signalerons aussi, parmi les apprêts de porc frais, la *tête de cochon à l'américaine*; le *filet de porc rôti à l'américaine*; le *petit salé bouilli*, que l'on sert avec des panais au beurre; le *cuissot de porc bouilli*, que l'on accompagne d'un *pudding de pois*.

Les volailles américaines sont de bonne qualité. Sans doute, on ne saurait les mettre en parallèle avec celles de la Bresse, mais ces produits de l'élevage américain fournissent néanmoins des rôtis et des entrées excellentes. Parmi les apprêts de volailles les plus prisés aux Etats-Unis, nous citerons : le *dindon bouilli à l'américaine*; le *dindon sauvage rôti* (*roast*



Le maïs frais au naturel est consommé en grandes quantités en Amérique.

wild turkey) ; le *dindon aux huîtres*; le *dindon farci aux clams*; les chapons, poulardes et poulets préparés selon les méthodes américaines; l'oie rôtie à l'américaine; l'oison de Rhode Island; le pâté de poulet (ou de pigeon) à l'américaine.

Les différents gibiers, plume et poil, se préparent en Amérique comme en Angleterre ou en France. La bécasse américaine, oiseau qui ressemble à la bécasse d'Europe, mais est de taille moindre, est très estimée. La grouse est également très prisée en Amérique. On en trouve de plusieurs genres : la *ruffed grouse* (grouse huppée) ; la *heath grouse* (grouse de bruyère) ; la *sage grouse* (grouse des landes) ; le *prairie chicken* (poulet de prairie). Tous ces oiseaux se font rôtir, et sont servis accompagnés de bread-sauce, de mie de pain frite et de gelée de groseille.

Les canards sauvages sont très nombreux en Amérique, et tous de chair très savoureuse. Les plus réputés sont les *canvas back duck*; on les prépare rôtis, garnis Intérieurement d'une branche de céleri que l'on retire au moment de servir. On les accompagne d'une salade de céleri ou de céleri et ananas mélangés, de croquettes d'hominy (croquettes de maïs blanc) et de gelée de groseille.

Le chapitre des légumes (vegetables) est, dans la cuisine américaine bien plus fourni que ne le supposent bien des personnes en France, qui croient que les Américains se bornent, en l'occurrence, à manger des légumes cuits à l'eau salée, égouttés et accompagnés de beurre frais.

Les modes d'appréts des légumes sont, dans ce pays, nombreux et variés. Citons les principaux, ceux qui appartiennent au fonds de la cuisine ménagère. Voici les *pommes hachées brunes à l'américaine* ; les *haricots de Lima à la béchamel* ; le *maïs doux au beurre, à la crème, à la crème au gratin*; les *beignets de maïs*; les *croquettes de maïs blanc*; l'*émincé de chou à l'américaine*; les *tomates sautées à l'américaine*; les *courgettes à l'américaine*; les *petites betteraves à l'américaine* ; les *palets de panais à l'américaine* ; les *patates au gratin, grillées, frites*; les *bananes au beurre*; les *gombos à l'américaine*.

Les Américains sont aussi friands de salades. Ces salades, qu'ils assaisonnent souvent avec de la crème, sont d'une composition qui, parfois, nous semble étrange. Ainsi font-ils des salades de *céleri* et *d'ananas*, de *pamplemousses*, *d'avocats* (l'avocat est un fruit des tropiques que l'on connaît aussi sous le nom de *beurre végétal*) ; de *melon*, de *chou blanc*, etc.

Bien nombreux sont les entremets chauds et froids et les pâtisseries d'origine strictement américaine. A ces préparations autochtones, viennent s'ajouter celles qui ont été importées d'Angleterre, notamment tous les *puddings* et tous les *cakes* du répertoire britannique, qui on le sait, est des plus riches en cette matière. Parmi les apprêts de sucre américains, nous citerons : le *pudding de figues* ; le *pudding de pain à l'américaine*; les *griddle cakes*, sortes de crêpes que l'on mange arrosées de sirop d'érable (maple syrup); les *corn meal griddle cakes*; les *gaufres américaines* ; les *crullers* (sortes de « merveilles ») ; le *flan de courge*; le *flan de patates*; le *tipsy cake*; le *gâteau de noix*; le *sponge cake* (la particularité de ce gâteau — qui doit être mangé en famille — est qu'on ne le coupe pas au couteau, mais qu'on le casse à la main) ; le *cup cake*; les *ginger cakes*; les *cookies New-Yorkais* ; les *rochers de coco*, etc.

La cuisine américaine, on peut le voir par le simple énoncé des nombreux plats spéciaux de ce pays, n'est pas aussi pauvre en mets variés que veulent bien le dire certaines personnes qui ne la connaissent pas.

D'ailleurs, nous ne mentionnons dans cette notice qu'une faible partie des plats de ce pays. Parmi ces plats, expressément nationaux, il en est trois que nous ne saurions passer sous silence. Ces apprêts ne sont pas, à proprement parler, de style raffiné, mais comme on les trouve dans toutes les fêtes ou les assemblées populaires, nous croyons utile de les décrire.

C'est tout d'abord le *clambake*, que l'on prépare ainsi : On chauffe fortement en faisant brûler du bois dessus pendant deux ou trois heures, de grandes pierres plates. On balaye les cendres et, sur ces pierres chauffées à blanc, on place une couche épaisse d'algues marines. Sur cette couche d'algues, on met des clams, des moules, puis des homards, puis des poissons divers, puis, s'il y en a, du gibier et des poulets. Le tout est recouvert d'une nouvelle couche d'algues. Tous ces articles cuisent à l'aide de la vapeur formé par l'eau des coquillages et l'humidité des algues. Quand tous ces comestibles sont prêts, on déblaye le foyer et l'on distribue à chacun sa part de poisson, de coquillages, de crustacés et de volailles. Ce repas en plein air est arrosé avec de la bière ou du cidre.

Le deuxième plat national, et que l'on déguste surtout dans les assemblées populaires de l'Etat de Kentucky, est le *burgou*. C'est une façon d'olla-podrida que l'on prépare en plein vent. Cette potée plantureuse se fait avec de la viande de bœuf, des lapins sauvages, des écureuils, des patates, des pommes de terre, du maïs, etc.

Un troisième plat, quasi-national, est le *barbecue*, que l'on fait dans la Caroline du Sud et qui est constitué par un ou plusieurs cochons, ou, parfois, des sangliers que l'on cuit sur d'immenses grils.

« Les Américains des Etats du Sud ont étendu le nom de *barbecue* à de simples grillades telles que poulets, lapins, écureuils cuits sur le gril. Ces grillades correspondent, dans ce sens, à ce que les Anglais nomment *spatch cock* » (La Cuisine anglo-américaine, Sylvain Claudius Goy.)

Le « régime sec » a cessé en Amérique, avons-nous dit, et il en est résulté une grande amélioration au point de vue gastronomique.

La Californie est la grande productrice du vin que l'on boit aux Etats-Unis. Cependant l'Américain gourmet, c'est-à-dire « connaisseur en vins », marque une préférence très grande pour les vins d'Europe et, surtout, ceux de France.

La bière, le ginger aie, et, dans une certaine proportion, le cidre, sont les boissons habituelles de l'Américain. Le thé joue lui-même un grand rôle dans ce pays, et, souvent, c'est avec cette boisson chaude que l'américain arrose son repas...

Plus grand est le rôle que jouent les cocktails dans les Etats-Unis.

Le fait certain, indéniable, est que l'on n'a pu faire de cocktails dans l'Amérique que lorsque l'on y a connu les liqueurs importées d'Europe et, principalement celles venues de Hollande.

Disons aussi que, par le mot *cocktail*, on ne se borne pas à désigner, en Amérique, des boissons fraîches, mais bien toutes sortes de substances alimentaires servies sur de la glace. Ainsi appelle-t-on *huîtres*



Dans les bars où l'Américain habitant les grandes villes prend très souvent ses repas, la cuisine a pour base les grillades, les conserves et les sauces toutes préparées. (Phot. Wide World.)

*cocktails* (oyster cocktails) une sorte de hors-d'œuvre froid qui se prépare ainsi : mettre dans un verre à cocktail bien refroidi six huîtres fraîchement ouvertes; mouiller de deux gouttes de *tabasco sauce*; ajouter une forte cuillerée de *tomato ketchup*, deux gouttes de *worcester sauce* et un filet de jus de citron. Servir absolument glacé.

Le nombre des cocktails de composition américaine est infini. Chaque barman a, en plus des cocktails classiques, dont le plus anciennement connu est le *manhattan cocktail*, toute une série de recettes particulières.

*Boissons courtes*, disons-nous à propos des cocktails. En Amérique, les boissons froides sont de deux sortes, en effet : les *courtes*, qui sont les cocktails, et les *longues*, qui se servent dans des grands verres. Ces dernières se boivent avec des chalumeaux.

L'Américain use beaucoup, à table, de condiments divers. Bon nombre de ces condiments sont à base de piments et d'un goût assez violent. Parmi les condiments en usage aux Etats-Unis, nous citerons : les fruits divers à l'aigre-doux, les tomates et les pastèques à l'aigre-doux; le chutney, qui se prépare avec des pommes cuites dans du vinaigre, des piments *chile émincés*, des raisins de Malaga, de Smyrne et de Corlnthe, du cédrat émincé; des mangues préparées à l'aigre-doux, du gingembre confit, tous ces articles assaisonnés de sel et condimentés avec ail, graines de moutarde, gingembre en poudre, tamarin, et cuits quelques minutes.

L'Américain, comme l'Anglais du reste, prise fort les noix au vinaigre (*pickled walnuts*) qu'il mange avec les viandes chaudes bouillies et les viandes froides. La *tomate ketchup*, qui est une sauce faite avec des tomates et très condimentée, est aussi très appréciée en Amérique. De même le *mushroom ketchup*, qui est une sorte de jus de champignons, assez sirupeux, et très condimenté et aromatisé.

**Amérique centrale et Amérique du Sud.** — Disons tout de suite qu'en ce qui concerne la cuisine de l'Amérique du Sud elle est, suivant les régions, semblable en tous points soit à la cuisine espagnole, soit à la cuisine portugaise. C'est en somme une cuisine latine.

La cuisine de l'Amérique centrale, celle de Cuba en particulier, est d'un caractère assez original. Les produits alimentaires cubains sont d'ailleurs très variés et, tous, excellents.

On pêche dans la mer des Antilles et dans le golfe du Mexique des poissons dont la chair est très délicate. Les meilleurs de ces poissons, qui appartiennent au genre *serran*, sont la *cabrilla*, la *cabra mora*, la *chernia criolla* et la *chernia americana*.

Tous ces poissons sont de forme fusiforme plus ou moins comprimée. La couleur de leur robe est toujours très vive.

On trouve ensuite, dans les mêmes eaux, des poissons qui appartiennent à la même famille que la perche : le *rabirrubia*, le *pargo Colorado*, le *pargo amarillo*, etc.

Puis, dans une famille immédiatement voisine, on trouve : le *ronco carbonero*, la *boca colorada*, le *ronco amarillo*, la *jeniguana*, etc. Enfin dans ces eaux abondent des poissons de la famille des maquereaux.

Tous ces poissons se préparent bouillis, grillés ou frits. Certains sont apprêtés en *escabèche*. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'oeuvre froids*.

Les huîtres pêchées sur les côtes de l'île de Cuba sont délicieuses. Certaines de ces huîtres ont, particularité curieuse, leur coquille entièrement blanche.

Parmi les crustacés, il faut citer une espèce de crevettes qui atteint à un poids énorme puisqu'on en a pêché pesant 400 grammes. Ces crevettes, au sortir de l'eau, sont de couleur noir-bleu. A la cuisson, elles deviennent d'un beau rouge.

Si, dans l'Amérique centrale, les poissons et les fruits de mer divers sont abondants et excellents, il n'en est pas de même pour la viande de boucherie. La bonne viande est importée des Etats-Unis. La viande proprement dite, celle que consomme la Population de la campagne, provient de bœufs qui,

travaillant dans un pays chaud, ont une chair maigre et de saveur médiocre.

Le veau, cependant, est d'assez bonne qualité. Le mouton du pays est médiocre. Le porc est de bonne qualité. C'est d'ailleurs la viande de cet animal qui est la plus employée par les indigènes.

La volaille est rare dans l'Amérique centrale et de chair assez médiocre. Les œufs y sont rares aussi.

Le jardin potager de Cuba fournit des légumes de toutes sortes, semblables à ceux que nous trouvons sur nos marchés. En plus de ces produits, on trouve dans l'Amérique centrale divers végétaux comestibles spéciaux tels que le *manioc*; la *patate de Chine*, l'*igname* (*name*); les *gombos* (*quimbombos*); le *maïs*; le *platano*, ou grosse banane que l'on emploie en cuisine; la *petite courge indienne* (*calabaza*). Aucun des fruits que nous avons en Europe ne croît sous les tropiques, mais, dans ces pays, on trouve des pamplemousses, des cédrats, des oranges de plusieurs sortes, des citrons, des limons, des mangues, des goyaves, des bananes rouges et jaunes, des anones, des noix de coco, des avocats, des corossols, etc.

Les plats spéciaux de l'Amérique centrale sont tous assez condimentés et comportent presque tous des piments verts. Citons, parmi ces plats, les plus caractéristiques. Voici d'abord quelques apprêts de poissons : le *poisson à la créole*; la *morue à la créole* (*bacalao a la criolla*); la *morue à la biscaienue*; le *poisson en escabèche*; les *crevettes rouges des Antilles* (*camarones*) qui, dans ce pays, sont surtout préparées frites à l'huile; la *chernia aux oignons*; le *poulpe aux piments*.

Parmi les apprêts de viande, nous mentionnerons : *Voila podrida*, truculente potée, faite avec des viandes et des légumes divers et que l'on retrouve dans tous les pays d'origine ibérique; le *sancocho*, qui est une façon d'olla podrida; le *puchero*, sorte de pot-au-feu, toujours d'origine espagnole; le *monteria*, sorte de capilotade de volaille à la tomate garnie d'ignames, de pommes de terre et d'épis de maïs blanc, et servie avec à part du riz à la cubaine entouré de bananes frites à l'huile; les diverses boulettes de viande, *albondiguillas de carne*; le *tasajo à la cubaine*, bœuf boucané haché que l'on fait mijoter dans de la sauce tomate et que l'on sert avec du riz à la cubaine et des bananes frites; les *côtelettes de porc à la cubaine*, au riz, à l'espagnole; le *lapin en escabèche*; les *tamales*, sortes de paupiettes faites avec de la viande, du riz ou du maïs frais, enveloppées dans des feuilles de bananier.

Parmi les apprêts de volaille, il faut citer : le *dindonneau à la créole* que l'on sert accompagné de riz à la cubaine et de bananes frites; le *poulet au riz à la créole* (*arroz con polio*); le *poulet à la valencienne*, plat d'origine espagnole; la *paella à la valencienne*, apprêt fait avec du poulet, des saucisses, des artichauts, du chou-fleur, des petits pois, du jambon, tous ces articles mouillés de bouillon, assaisonnés, condimentés avec ail et tomates, cuits à la façon d'un pot-au-feu, et toujours servis avec du riz; le *poulet aux piments* (*chile con polio*).

Tous les apprêts, ou presque, de la cuisine de l'Amérique centrale sont servis avec du riz. Ce riz est préparé : à la cubaine, à la créole ou à la valencienne. Parmi les préparations de légumes spéciales à ce pays, nous citerons : la *patate* que l'on accommode de diverses façons et qui, avec le riz, les bananes et le maïs, remplace le pain et la plupart de nos légumes chez les noirs des Antilles et de l'Amérique centrale; les *bananes* et *platano*, que l'on consomme à l'état cru, ou que l'on emploie en cuisine : l'*igname du Japon* et celui de *Porto-Rico* que l'on prépare à l'étouffée, au beurre noisette, à la créole, etc.; la racine de *cassave* ou *manioc*, que l'on prépare comme l'igname (c'est de la racine de cette plante que l'on extrait, on le sait, le tapioca); les *gombos*, à l'espagnole ou à la créole; l'*avocat à la créole* ou en salade; la *salade de chou palmiste*.

Dans le verger de l'Amérique centrale, on ne cultive aucun des fruits d'Europe. Mais on y trouve un grand nombre de fruits délicieux que l'on importe

maintenant en Europe. Parmi ces fruits, nous citons :

Le *grand corossol*, qui est le plus gros fruit de la famille des *anones*. Le nom anglais de ce fruit, dont le poids peut atteindre trois kilos, est *sour sop*. Lorsque ce fruit est arrivé à maturité, il répand une odeur suave. Sa chair, qui est blanche et compacte, mais parsemée de grosses semences noires, est légèrement acide. Cette chair broyée et mêlée à quatre ou cinq fois son volume d'eau produit une boisson savoureuse.

Les *anones*, qui ne sont autre chose que des corossols de petite taille. Ces fruits ont à peu près la forme des artichauts. Leur chair, qui est de couleur crème, est assez douce, mais un peu fade. Ces fruits ne se consomment que crus.

Le *mamey de Saint-Domingue* est un fruit qui peut atteindre la grosseur d'un petit melon. Sa peau est épaisse; sa chair est jaune et renferme un énorme noyau. On l'appelle l'abricot des tropiques, bien qu'à part la couleur de sa pulpe, ce fruit n'ait aucune analogie avec l'abricot; on le prépare surtout en compote. Il possède toujours, de quelque façon qu'on le prépare, une certaine amertume.

Le *mamey rouge* est un fruit qui, bien que portant le même nom que le précédent, appartient à une autre famille. Dans l'Amérique centrale, on le connaît aussi sous le nom de *sapota*. La peau de ce gros fruit est lisse. Sa chair qui a la consistance de celle d'une banane mûre est de couleur rouge framboise. Ce fruit est le plus souvent consommé au naturel;

Les *goyaves*, dont il existe plusieurs sortes. Les unes ont la forme d'une orange, les autres celle d'une poire; d'autres ont l'aspect de grosses figues. Ces fruits ont une pulpe assez fade. Généralement, on les mange crus. On peut aussi les apprêter en compote ou en faire des gelées;

Les *mangues*, qui sont de formes diverses suivant les espèces. Le plus souvent, ces formes rappellent celle de la poire, dont, d'ailleurs, elles ont la couleur verte. Leur chair est très juteuse mais a un goût un peu acre;

Le *cédrot* est le plus gros fruit de la famille des *citrons*. Ce fruit ne se consomme guère, lorsqu'il est frais, qu'en compote. On le fait surtout confire;

Le *pamplemousse* est aussi le plus gros fruit de la famille des *oranges*. En Amérique centrale, on le connaît sous le nom de *pomelos*. On le désigne aussi sous le nom de *grape fruit*, nom sous lequel il est connu aux Etats-Unis.

Les *kumquats* qui sont les plus petits fruits de la famille des oranges. Ces fruits ont la forme d'une olive allongée et ils en ont aussi la grosseur. On peut les consommer au naturel, en les croquant comme une amande car leur peau n'est ni épaisse, ni amère. On peut aussi les préparer en compote ou les faire confire au vinaigre.

**CUISINE ANGLAISE.** — Le plus souvent, d'une façon quelque peu sommaire et, partant, injuste, on juge la cuisine anglaise, et on la déclare inexistante. Tout au plus consent-on à reconnaître que, chez nos amis d'outre-Manche, on peut, le cas échéant, se régaler d'une tranche de roast-beef ou de quelques cuillerées de pudding, mais c'est là la seule supériorité que la plupart des gastronomes français admettent qu'on puisse trouver dans la cuisine anglaise. Ils déclarent, au surplus, qu'il n'existe pas de cuisine anglaise au sens propre du mot. D'ailleurs, ajoutent-ils, au dire du prince de Talleyrand, les Anglais, s'ils ont un nombre infini de religions, n'ont qu'une seule sauce dans leur répertoire gourmand...

Mais si le jugement du grand diplomate était vrai en son temps — et rien ne prouve qu'il l'était —, il ne saurait être admis sans conteste de nos jours : « Si le grand diplomate revenait en ce monde, dit A. Suzanne, dans son livre *la Cuisine anglaise*, il aurait de nos voisins une opinion toute différente et serait forcé d'admettre que ses critiques n'auraient plus de raison d'être aujourd'hui, grâce aux nombreuses écoles

de cuisine qui ont surgi depuis une vingtaine d'années dans les principaux quartiers de Londres et dans les villes les plus importantes du Royaume-Uni. »

C'est vers l'an 1900 qu'Alfred Suzanne écrivait ces lignes. Déjà, à cette époque, si on l'en croit, la cuisine anglaise n'était pas, en son ensemble, aussi médiocre que des gens mal renseignés le prétendaient chez nous. Et depuis cette époque, on peut dire que la cuisine du Royaume-Uni, grâce, il est vrai, aux enseignements qui, dans ce pays, ont été donnés par maints praticiens français, au premier rang desquels il faut citer le maître Escoffier, est devenue tout aussi délicate, en sa généralité, que celle de chez nous.

« Fiers de notre supériorité culinaire, incontestable du reste, dit encore A. Suzanne, mais dominés par de fâcheux préjugés, nous n'avons jamais voulu admettre qu'une autre nation peut produire de la bonne cuisine. Cependant, et j'en appelle au témoignage de ceux qui ont voyagé à l'étranger, on trouve dans chaque pays quelques plats nationaux qui ne manquent pas de mérite et certaines spécialités qui ne sont pas à dédaigner. »

Cela s'applique tout particulièrement à l'Angleterre où l'on peut trouver un grand nombre de mets succulents appartenant à son répertoire autochtone. Est-il, par exemple, un potage plus onctueux que la *soupe à la tortue*, qui est bien, il faut le dire, une spécialité strictement anglaise? « Connait-on, dit A. Suzanne, une friture plus délicate et plus friande que celle du *whitebait*, un rôti comparable au *cochon de lait farci de sauge et d'oignon*, et rien de plus délicieux qu'un *pudding de beefsteak* ou *d'alouettes*? »

Et est-il un gourmand de chez nous qui puisse ignorer que le *jambon d'York* est certainement le plus délicat qui existe; que le *lard fumé du Wiltshire* est d'une finesse incomparable; que le fromage de *Chester* est exquis; que les *sauccisses de Cambridge* sont succulentes; que les *harengs fumés de Yarmouth* sont délicieux et enfin, qu'un grand nombre de comestibles originaires d'Angleterre — et que, d'ailleurs de ce pays, on expédie chez nous — sont d'admirables choses qu'apprécient tous les vrais gourmands français.

« Les Anglais, écrit A. Blanchot dans une étude consacrée au mode d'alimentation de l'Anglais, ont une façon particulière de se nourrir et on pourrait les diviser en trois catégories qui seraient celles-ci :

« D'abord ceux qui passent une partie de l'année sur le continent, qui ont beaucoup voyagé, goûté à la cuisine de tous les pays visités, et qui savent apprécier la meilleure. Ce sont les clients des hôtels et restaurants de Londres et des principaux hôtels des villes importantes telles que Eastbourne, Harrogate pour les saisons, et Birmingham, Manchester, Liverpool, etc., pour l'intérieur. C'est à peu près tout, car, ailleurs, c'est la cuisine anglaise proprement dite, avec comme usager l'Anglais qui est resté chez lui et qui ne veut connaître que la cuisine de son pays, la cuisine française étant trop compliquée et trop chère pour lui.

« Une particularité propre aux Anglais, c'est que le confort et le luxe, à table, passent avant ce qu'on y mange. Le poisson est l'aliment national, puis les traditionnelles viandes rôties, les viandes froides assaisonnées et épicées de toutes façons. Enfin, les légumes bouillis nature, les fruits, les conserves en grande quantité, les fromages, etc. C'est là le fonds de la cuisine anglaise.

« Pour être juste, il faut reconnaître que les Anglais possèdent quelques spécialités qui ne sont pas à dédaigner.

« Puis, troisièmement, il y a l'Anglais qui a longtemps vécu aux colonies, dans les pays de chaleur tropicale, et qui en est revenu avec des goûts particuliers, l'estomac brûlé par des mets extrêmement relevés au cayenne, au curry, au chutney et aux piments de toutes sortes. Cette catégorie est, en majeure partie, composée d'officiers, clients attirés des clubs. »

Le rôle que joue le poisson dans l'alimentation du peuple anglais est des plus importants. Cela s'explique fort bien du reste, ce pays étant une île. Londres, par sa situation géographique, offre un grand avantage aux pêcheurs qui viennent débarquer leur butin jusqu'au cœur de la ville. « Le légendaire marché de Billingsgate est, en effet, construit sur le bord de la Tamise, et le poisson se trouve transporté sans transition du pont du bateau jusque sur les dalles de la halle, où il est immédiatement vendu à la criée et emporté, vivant encore, pour être réparti chez tous les pourvoyeurs de la capitale; car, à Londres, on voit des boutiques de marchands de poissons disséminées dans tous les quartiers, même les plus aristocratiques. » (A. Suzanne.)



Dépeçage des tortues pour la préparation de la soupe à la tortue. (Phot. Wide World.)



Aloyau ou baron de bœuf prêt à être mis au four. (Phoi. Rap.)

Les **spécialités culinaires anglaises**. — Le nombre des potages nationaux anglais est assez restreint. En général, la classe pauvre, en Angleterre, éprouve pour la soupe une répugnance marquée. Particularité à noter, les potages anglais proprement dits sont le plus souvent garnis de morceaux de viande, de volaille, de gibier ou de poisson, selon la nature de ces apprêts.

Le potage anglais type est celui à la tortue. Nous en donnons la recette à son ordre alphabétique. Parmi les potages et soupes de ce pays, nous citerons le *hochepot écossais*, le *giblet soup*, la *soupe au lapin*, le *mock-turtle*, le *mulligatawny*, le *mutton-broth*, *Vox-tail*, le *chicken-broth*, le *potage au jarret de veau*, le *cocky-leeky*, la *soupe aux huîtres*. Comme on le peut voir, et nous ne mentionnons qu'une faible partie des potages anglais, bien que n'ayant pas un goût très prononcé pour les soupes et les potages, il est dans le répertoire culinaire anglais un certain nombre de potages spéciaux.

Les apprêts de poisson sont nombreux. En tête de ces poissons, il convient de citer les *whitebait*s, minuscules poissons que l'on pêche dans la Tamise et qui ont une grande ressemblance de forme et de saveur avec les *nonats* de la Méditerranée. Ce poisson, que l'on prépare surtout frit, est un plat quasi-obligatoire dans tous les grands dîners en Angleterre. Nous citerons ensuite parmi les apprêts de poissons d'origine anglaise : le *saumon ciselé* (crimped salmon) ; le *John Dory* (Saint-Pierre) à la *sauce homard*; l'*ombre chevalier* avec lequel on prépare le *potted char* ; le *cadgery de turbot* ; la *tête de cabillaud farcie*; le délicieux *finnan haddock*; les *harengs fumés de Yarmouth*; le *pâté d'anguille*.

Parmi les coquillages et les crustacés dont les Anglais sont friands et qui, chez eux, sont préparés de façon parfaite, nous citerons : les merveilleuses huîtres natives que, naturellement, les Anglais consomment surtout crues, mais qu'ils préparent aussi, *en chaud*, d'un grand nombre de manières : à la *diable*; *frites à cheval* (angels on horse back) ; *en soufflés*; *en soupe*, etc.; les *bucardes*; les *clams*; les *crabes* (dressed crab) ; le *homard grillé* ou à la *Newburg*; le *currie de homard*, etc.

Les apprêts spéciaux de viandes de boucherie sont aussi très nombreux. Citons, pour le bœuf : le *beef-steak aux huîtres*; le classique *roastbeef*, que les Anglais mangent cuit à point, et non presque cru, comme on le croit chez nous; le *pressed beef* (poitrine de bœuf saumurée, bouillie et refroidie sous presse); le *beef steak pie* (pâté de bœuf chaud) ; le *pudding de beefsteak*; le *beefsteak and kidney pudding*; le *minced beef roolly pudding*; le *potted beef*, etc.

Pour le veau : la *tête de veau à l'anglaise*; le *pudding de rognon de veau*; le *foie de veau à l'anglaise*; le *carré de veau rôti à la crème*, etc.

Pour le mouton et l'agneau : le *carré de mouton bouilli*; le *gigot de mouton bouilli à l'anglaise*; les *mutton chops* (ou côtes de filet) ; le *pâté de mouton* (mutton pie); le *pudding de mouton*; *Virish stew* (ragoût de mouton à l'irlandaise) ; les *côtelettes de mouton à la réforme* ; la *fressure d'agneau* ; les *hachis de mouton* ou *d'agneau à la mode d'Ecosse* (scotch haggis) ; la *tête de mouton* (ou d'agneau) *farcie*, etc.

Les apprêts de viande de porc sont nombreux aussi. On sait que les jambons d'York, le lard fumé anglais et les saucisses diverses fabriquées en Angleterre sont excellents.

Parmi les apprêts de venaison et de gibier, nous citerons : la *hanche de venaison* cuite selon la méthode anglaise; le *pâté de venaison*; la *grouse rôtie*, accompagnée de *bread sauce*; le *lapin bouilli*; le *pâté de corbeau*; le *cygne rôti*; le *pâté de Yorkshire*, préparation quasi légendaire dont l'origine remonte à une époque inconnue et qui, comme le fameux « Oreiller de la Belle Aurore » décrit par Lucien Tendret (*la Table au pays de Brillat-Savarin*), se prépare avec des volailles et des gibiers divers, tels que dinde, oie, faisans, perdreaux, bécasses, grives, bécassines, sarcelles, que l'on complète encore avec du jambon d'York, du lard de poitrine et des langues de bœuf salées...

La volaille est aussi très appréciée en Angleterre, et nombreuses sont les façons dont on l'y accommode. Citons parmi les apprêts les plus typiques des diverses volailles : la *dinde sauce aux huîtres*; l'*oie farcie rôtie à l'anglaise*; la *poularde à l'anglaise* ; le *poulet bouilli sauce persil*; le *curry de poulet*; le *poulet bouilli aux huîtres*; le *poulet « effilé » et grillé*; le *poulet « en charpie » aux concombres* ; le *chicken pie* ; le *pâté de pigeons* ; les *aîlons de poulet en tortue*, etc.

Il existe dans le répertoire culinaire anglais un grand nombre de recettes pour préparer les œufs. La plupart de ces recettes sont à peu près semblables à celles dont nous usons en France. Ce sont surtout les *œufs à la poêle au bacon* que préfèrent les Anglais.

En ce qui concerne les légumes, les Anglais s'en tiennent le plus souvent à des modes de préparation extrêmement simples. Les légumes verts, petits pois et haricots verts surtout, sont simplement cuits à l'eau salée, égouttés et servis tels quels, avec du beurre que les convives ajoutent eux-mêmes dans leur assiette.

C'est dans le chapitre des entremets et de la pâtisserie qu'excellent les Anglais. Le nombre de *puddings* qui existe chez eux est prodigieux. Celui de leurs *cakes* aussi. Parmi les *puddings*, citons les suivants : *bakewell pudding*; *lemon pudding*; *bread crumbs pudding*; *prince Albert pudding*; *fruit pudding*;



marrow pudding (pudding à la moelle) ; mustin pudding ; roly pudding ; bread and butter pudding ; chestnut pudding ; victoria pudding ; ginger pudding ; Cobourg pudding ; tapioca pudding ; rice pudding ; hasty pudding ; steamed apple pudding ; et, pour conclure, car nous ne saurions les citer tous, le classique plum pudding, et aussi, apprêt qui sert d'accompagnement au roastbeef, le Yorkshire pudding.

Les cakes ne sont pas moins nombreux. A l'ordre alphabétique, on trouvera des recettes pour préparer ces gâteaux d'origine strictement anglaise.

Le répertoire de la cuisine anglaise est, on le voit, bien mieux fourni que le prétendent certaines personnes mal renseignées sur la gastronomie du Royaume-Uni.

Nous ne parlerons que pour mémoire des innombrables hors-d'œuvre spéciaux en usage en Angleterre et aussi des apprêts qui, sous le nom de *savorites*, sont servis aux convives d'un grand dîner, tout à fait à la fin du service, c'est-à-dire après les mets du dessert proprement dit. Ces diverses préparations sont généralement très condimentées. Escoffier, qui, dans le *Guide culinaire*, leur consacre un chapitre, dit que « l'usage des *savorites* est contraire aux règles gastronomiques et qu'ils n'ont aucune raison de figurer dans un menu classique. Mais les Anglais sont attachés à cet usage et ne prétendent pas l'abandonner ».

Nous ne parlerons pas non plus des sandwiches qui, on le sait, font en quelque sorte partie du fonds culinaire anglais. De ces sandwiches, on trouvera de nombreuses recettes à l'ordre alphabétique.

La boisson nationale de l'Angleterre est la bière. Les bières anglaises, l'aie et le stout, sont excellentes et nombreux sont les gourmets français qui les apprécient beaucoup ; les bières anglaises sont généralement très fortes en alcool.

La bière blonde comprend deux espèces : la bière de table, dite *small beer*, et l'aie. Cette dernière bière, obtenue par une fermentation rapide, acquiert de la force en vieillissant. La « petite bière », qui, elle, fermente lentement, ne peut se conserver longtemps.

Le stout et le porter sont des bières fortement colorées par torréfaction des grains et addition de caramel. Le porter ne se conserve pas longtemps.

Les Anglais boivent aussi une bière excellente, appelée *lager beer*, qui tient le milieu entre l'aie et la *small beer*.

Le vin de France que préfèrent les Anglais est celui de Bordeaux, le « claret ». Le champagne de France a aussi de nombreux fidèles en Angleterre.

Il convient de parler aussi, parmi les boissons dont usent les Anglais, du *thé*, qui est en quelque sorte, chez eux, une boisson nationale.

Depuis très longtemps, les cuisines des grandes maisons seigneuriales d'Angleterre, tout comme celles de la cour, ont été et sont dirigées encore par des praticiens français. Carême, le grand Carême, a été le premier parmi ces praticiens. Pendant quelques années, en effet, il dirigea les cuisines du prince régent d'Angleterre. C'est de cette époque, peut-on dire, que date l'introduction de la « grande » cuisine française en Angleterre. Auparavant, les méthodes de la cuisine bourgeoise française étaient connues dans ce pays, où elles avaient été apportées par ceux de nos compatriotes qui émigrèrent en Angleterre lors de la Révocation de l'Édit de Nantes. Ce sont ces émigrés qui, entre autres choses, enseignèrent aux Anglais à préparer le potage à la queue de bœuf (ox-tail soup) qui, aujourd'hui, est considéré comme une spécialité culinaire du Royaume-Uni.

Après que Carême eut fait connaître en Angleterre la précellence de la cuisine française — à l'époque même où Talleyrand portait un jugement assez sévère sur la cuisine anglaise — les cuisiniers français furent en grande faveur en Angleterre. Parmi ceux qui, à Londres, furent les plus réputés, il faut citer surtout Eustache Ude et le fameux Alexis Soyer. Ce dernier entra, en 1840, au Reform Club, qui était alors le cercle le plus aristocratique de Londres. Alexis Soyer fut en quelque sorte le « professeur à manger » de l'Angleterre.

« Soyer, dit A. Suzanne, était doué de qualités émérites, et le plus grand service qu'il ait rendu à la profession culinaire est d'avoir, le premier, préconisé l'usage du gaz appliqué à la cuisson des aliments. »

« Dans le restaurant colossal qu'il avait installé, à quelques pas du Palais de Cristal, lors de l'Exposition internationale

de Londres, en 1851, il avait fait construire dans le jardin un four immense, chauffé au gaz, four dans lequel on faisait rôtir un bœuf entier, une fois par semaine, sous les yeux du public. « Lorsque ce gigantesque rôti était cuit à point, on le sortait du four au moyen d'un ingénieux mécanisme, puis on le transportait en triomphe à travers le jardin jusqu'à la salle où s'opérait le découpage, au son de la musique qui jouait l'air national, et aux applaudissements de la foule dont l'enthousiasme éclatait à la vue de ce roast-beef cyclopéen. » (A. S.)

« Louis-Eustache Ude, dit A. Suzanne, est le premier de nos compatriotes qui initia les Anglais aux préceptes de la véritable cuisine française. » Eustache Ude avait travaillé assez longtemps à la cour de Louis XVI. Il avait ensuite dirigé pendant deux ans les cuisines de Laetitia Bonaparte, puis était entré au service de lord Sefton qui — cela se passait toujours au temps où Talleyrand critiquait si sévèrement la cuisine anglaise! — était considéré, en Angleterre, comme le roi des gastronomes. A la mort de lord Sefton — qui lui avait laissé une pension de cent livres sterling — Ude prit la direction du *Crockford's Club* qui était alors le cercle le plus aristocratique de Londres et où la table était des plus raffinées. C'est à cette époque que Ude publia son fameux livre de cuisine — de cuisine française — *The French Cook*, qui fit connaître aux Anglais toutes les délicatesses de la cuisine française. Ude fut alors considéré comme le régénérateur de la cuisine en Angleterre. Et cela indique bien que, dès le commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine n'était pas, en Angleterre, une science morte, et que la table de ce pays n'était pas aussi médiocre que le prétendent certains critiques.

A renseignement de tous ces praticiens illustres qui firent connaître en Angleterre toutes les délicatesses de la cuisine française, est venu s'adjoindre, au cours de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, celui du maître Escoffier qui, durant quelque trente ans, consolida, en Angleterre, le bon renom de notre cuisine. C'est lui qui fit venir de France, pour les placer en qualité de chefs de cuisine dans les plus importantes maisons du Royaume-Uni, maisons particulières autant qu'établissements commerciaux, les meilleurs des chefs français. Il y eut, avant la guerre, à Londres et dans toutes les grandes villes du royaume, de magnifiques manifestations d'art culinaire. Sans doute, après la Grande Guerre, y eut-il un peu de ralentissement dans le domaine de la gastronomie, mais, déjà, on a recommencé, en Angleterre, à sacrifier aux plaisirs de la table.

De très grands praticiens français dirigent à l'heure présente les cuisines des plus importantes maisons de bouche d'Angleterre et, disons-le aussi, c'est un maître chef français, M. Legros, qui dirige les cuisines de S. M. le roi George VI.

Il ne saurait être question, en conséquence, de prétendre que la cuisine anglaise n'existe pas, car si dans ce pays, où nous l'avons dit, le garde-manger local est des mieux fournis, la cuisine de notre pays règne sans conteste dans toutes les grandes fêtes gastronomiques, l'Anglais, qui est traditionaliste, n'a pas pour cela abandonné la cuisine autochtone, cuisine qui, bien qu'un peu différente de la nôtre, est néanmoins excellente.

**CUISINE AUTRICHIENNE.** — L'Autriche possède une cuisine assez raffinée où s'amalgament les plats italiens et les apprêts orientaux. La traditionnelle *goulasch*, d'origine hongroise, est à base de bœuf sauté, arrosé d'une sauce très longue, condimentée au paprika. Les paprikas (piments doux) se servent aussi farcis. Le *bœuf bouilli viennois* est réputé; il se fait avec une viande mortifiée à l'extrême et s'accompagne de salades et de compotes variées.

L'Autriche est surtout le pays des entremets farineux, des *mehlspeisen*. La *linzer tarte* a conquis le monde entier; la *sacher-torte*, à base de pain d'épice, est un peu moins connue et il y a encore une foule d'autres pâtisseries. Les *nockerl* sont des quenelles de farine et d'œufs, pétries au lait comme les *spatze* badois, mais plus fines et sucrées, arrosées de crème et saupoudrées de graines de pavots; on accommode aussi de la même façon les nouilles fraîches. Le *strudel* est composé d'une pâte très ferme, amincie au rouleau, puis roulée sur elle-même avec interposition de marmelade de pommes; après cuisson, ce gâteau est très léger et croquant. Le *kaiser-schmarren* est une sorte de crêpe épaisse et sucrée qu'on découpe dans la poêle à mesure que l'appareil prend consistance; le triomphe des entremets viennois est le *zchwetschen-knodel* : des pruneaux, dont le noyau a été remplacé par des morceaux de sucre, sont enrobés d'une pâte très légère de pommes de terre et passés à la friture; un bon Viennois en absorbe plusieurs douzaines.



Petits gâteaux fourrés aux confitures : gefüllte Tascherl (pâtisserie viennoise).

Le *wiener-schnitzel* est une escalope de veau panée et frite au beurre clarifié exactement comme l'escalope milanaise, dont elle est la répétition, à moins que ce ne soit le contraire.

En fait de boisson, on fabrique en Autriche d'excellente bière claire; celle si réputée de Pilsen ressortit aujourd'hui à la Tchécoslovaquie. Dans ce qui constituait jadis l'Autriche du Sud, dans le Tyrol et en Hongrie, on récolte de très appréciables vins rouges ou blancs et la Hongrie conserve un cru incomparable, le Tokay.

**CUISINE BELGE.** — La Belgique, pays des plantureuses « kermesses aux boudins », qui pendant trois jours mettaient en liesse la ville et les faubourgs de Bruxelles, est un pays de haute gourmandise. Paul Bouillard a décrit ainsi la table et la cuisine de ce pays :

La Belgique jouit d'une réputation gastronomique aussi brillante que justifiée.

La patrie du « Manneken-Pis » est un pays où l'on mange bien, « un endroit de bonne gueule » pour employer le langage de Rabelais, et le Bruxellois moderne peut passer facilement pour avoir appartenu jadis à quelque royaume de Gargantua et de Pantagruel.

Plus d'un revuiste du terroir brabançon s'est joyeusement plu à composer le trois choisi des menus en citant d'affilée les inscriptions lues sur les plaques indicatrices des pittoresques rues moyenâgeuses dont il subsiste un grand nombre aujourd'hui.

En commençant par la rue des *Radis*, et la *Montagne-aux-Herbes-Potagères*, pour passer successivement par la rue des *Harengs*, l'impassée des *Bœufs*, le marché aux *Fromages*, le marché aux *Poulets*, la rue aux *Choux*, la rue aux *Cerises*, on obtient aisément l'échelle typique d'un repas classique dans lequel aucun des services n'est dédaigné. Et, dans cette énumération humoristique, les multiples accessoires de la cuisine n'ont pas été oubliés, puisqu'on y trouve encore, en bonne place, la rue du *Persil*, celles du *Poivre*, du *Sel* et du *Vinaigre*, ainsi que l'impassée de la *Moutarde*...

Comme on le voit, les Bruxellois, nés gourmands, se souciaient fort peu autrefois, lorsqu'il s'agissait de baptiser les rues de leur cité, de faire appel à l'histoire et de rechercher les noms de quelques grands hommes perdus dans la nuit des temps.

Ils ouvraient tout simplement un recueil de cuisine et découvriraient incontinent le vocable destiné à compléter agréablement la litanie entonnée à la plus grande gloire de « Messer Gaster » et dont *Chair et pain* semble avoir été l'ultime synthèse.

Jusqu'en 1870, la cuisine nationale — car il existe toute une cuisine belge — y régnait en maîtresse absolue.

A la suite de la guerre franco-allemande, une infiltration gastronomique venue de France se produisit.

Jusqu'à-là, les grandes villes de Belgique, et Bruxelles en particulier, comptaient très peu de restaurants où l'on pût goûter quelque chose d'autre que la cuisine nationale.

Or, parmi les nombreux émigrés, exilés volontaires ou proscrits, que la Guerre ou la Commune chassèrent en Belgique, il se trouva des gourmets épris de bonne chère et des professionnels avisés qui entreprirent de créer-sur place les moyens de manger comme ils le faisaient à Paris.

Ce fut le point de départ de l'évolution radicale et complète *M M I* .....ge. Bientôt, de toute part, on vit surgir des établissements nouveaux qui conquièrent rapidement une grande vogue.

Et Flamands et Wallons, qui vouaient déjà un véritable

culte aux vins de France, à ses précieux élixirs, fine **Chamagne**, armagnac, marc de Bourgogne ou calvados, apprirent avec enthousiasme à déguster ces plats merveilleux d'une composition savante ou d'une simplicité exquise que les chefs français, audacieux autant qu'expérimentés, vinrent implanter au cœur même de leur pays.

Mais, tout en sacrifiant largement et avec enthousiasme aux délicatesses de la cuisine française, les Belges, fins gourmets, étaient restés jalousement fidèles à leurs vieux plats nationaux. D'ailleurs, les nombreux Français qui voyagent en Belgique — terre de gourmandise — les apprécient très vite, car, même dans les restaurants huppés, la carte comporte très souvent, suivant les circonstances ou les saisons, les plats belges, dont les principaux sont : *languille au vert*, plat essentiellement printanier et estival; les *carbonades flamandes*, pour lesquelles intervient la célèbre bière nationale la *gœze lambic*; les *choezels au madère*; les *fricadelles bruxelloises*; *l'oie à l'instar de Visé*; le *hochepot gantois*; le *lapin aux pruneaux*, « *kouyn met pruneu* », plat essentiellement flamand; les *jets de houblon*; les *chicorées de Bruxelles*, que, par erreur, les Français dénomment *endives*; *l'escabeche*; le *pâté namurois brioché*, et, enfin, les succulentes préparations dites « à la liégeoise » (rognons de veau, grives, écrevisses, etc.), qui, pour un bon nombre d'amateurs, représentent le joyau de la cuisine belge et sont caractérisées surtout par l'introduction dans les diverses sauces de baies de genévrier, qui en constituent l'aromate prédominant.

Mais un des plats nationaux belges le mieux appréciés des Français et des Flamands visitant la Belgique est sans conteste le waterzoë, le *waterzoë de poulet à la gantoise*.

C'est également un de ceux dont l'origine remonte à une époque très reculée. S'il faut en croire la



Un magasin de vente de poissons séchés à Ostende. (Phot. Delius.)

légende, Charles-Quint en faisait volontiers son régal.

Le peintre Herbo a, d'un pinceau spirituel, représenté sur une de ses toiles le souverain des Pays-Bas devant un plat de waterzoë.

Nul doute que Brillât-Savarin, initié à la cuisine nationale belge, n'eût marqué sa préférence pour le célèbre plat gantois et, ensuite, pour le pâté brioché namurois, et enfin pour les préparations, essentiellement de goût latin, que sont celles dites à la *liégeoise*.

Par contre, l'oie à l'instar de Visé l'eût étonné, mais non séduit, car — vous allez en juger par la recette que je vais vous en donner — l'emploi excessif de l'ail qu'elle comporte rend son origine douteuse.

L'origine de la recette de l'Oie à l'instar de Visé, quoique assez récente, est très controversée. On raconte que la création de cette formule est due à un commissaire facétieux et gourmand chargé, il y a quelque soixante ans, de la direction de la police dans la jolie bourgade de Visé, située sur les rives de la Meuse, et entrée dans l'histoire en 1914 d'une façon si tragique.

Le brave commissaire eut un jour à trancher le joyeux litige suivant : un charretier ayant sur la voie publique écrasé une oie vagabonde, le propriétaire de celle-ci réclamait une indemnité de neuf francs en abandonnant la bête tuée.

Le charretier, lui, s'entêtait à ne payer que six francs sans vouloir prendre l'oie dont il n'avait que faire.

Alors le commissaire, bon enfant, s'inspirant de Salomon, rendit le jugement suivant :

« Puisque vous ne voulez pas du volatile, dit-il au défendeur, vous allez payer les six francs que vous offrez. »

Puis, s'adressant au demandeur :

« Quant à vous, puisque vous prétendez absolument vous défaire de l'animal, voici les six francs de Monsieur, auxquels j'en ajoute trois autres : cela fait neuf, soit le prix réclamé. Moi, je vous débarrasse de l'oie. »

La cause entendue, le commissaire s'empressa de rentrer chez lui et procéda, séance tenante, à la préparation de l'oie d'après cette formule qui fut rédigée par la suite :

L'oie, troussée et débarrassée de sa graisse, est mise dans une marmite avec les abats et couverte d'eau convenablement salée. Après un premier bouillon et un écumage, on garnit avec deux têtes d'ail, des oignons, des carottes, un bouquet, deux clous de girofle et du poivre blanc en grains.

La volaille étant cuite à point, lentement on la dépèce, et l'on fait sauter et doucement mijoter les morceaux avec un mélange, à parts égales, de graisse d'oie et de beurre. On prépare alors un roux clair, graisse d'oie et farine mélangée et on mouille ce roux clair avec une partie de la cuisson de l'oie. La sauce, amenée à l'ébullition et maintenue légèrement épaisse, est ensuite liée avec trois ou quatre jaunes d'œufs, des dés de beurre et de la crème. La sauce une fois passée, on lui incorpore quelques gousses d'ail cuites dans du lait, et les morceaux d'oie dressés dans un plat sont nappés de cette sauce onctueuse et parfumée.

On trouvera une autre recette au mot OIE.

CUISINE ESPAGNOLE. — Un vieux dicton prétend « qu'on ne trouve dans les auberges d'Espagne que ce qu'on y apporte ».

Par là, il faut entendre que la cuisine espagnole — celle que l'on sert du moins dans les hôtels, auberges, restaurants et autres maisons où l'on donne à manger — est des plus médiocres et que, dans ce pays, où la cuisine est placée sous le triple signe de l'huile, de l'ail et du piment, le gourmand ne saurait faire que maigre chère.

Faut-il admettre absolument un tel jugement? Faut-il, lorsque d'aventure on parcourt en touriste les villes et les villages de l'antique Ibérie, faut-il faire abandon de toute idée gourmande et se résigner à ne manger que d'infâmes ratatouilles sentant l'huile forte, l'ail et le piment? Cela semble tout à fait improbable, d'autant plus que, tout comme la cuisine des régions du sud-ouest de la France, dont chacun, chez nous, connaît la succulence, la cuisine d'Espagne, la vraie, dérive de celle que, il y a plus d'un millénaire, les Arabes firent connaître aux habitants de ce pays.

L'art hispano-mauresque a produit en Espagne des pièces de céramique, des ustensiles de cuisine, vases en terre, en verre, en cuivre martelé et richement décoré, plats à reflets d'or fauve ou d'azur, faïences dont la couverture semble irradier du soleil, qui, la chose est certaine, étaient spécialement destinés au service de la table. On ne saurait admettre que, dans des récipients aussi magnifiques, on ne servait jadis, en Espagne, que d'exécrables fritots.



Préparation des beignets soufflés en Espagne (buñuelos) pour la fête de la Toussaint le 1<sup>er</sup> novembre. (Phot. Delius.)

Certes, la cuisine espagnole est nettement différente de la nôtre. Il ne saurait en être autrement, chaque pays ayant ses usages culinaires propres, ses goûts particuliers et ses répugnances.

En tout cas, il est, en Espagne, un plat magnifique entre tous, l'*olla-podrida*, qui paraît être l'ancêtre de la grande ouille que l'on faisait jadis dans tout le sud-ouest de la France, ouille qui, vraisemblablement, a été elle-même le point de départ des *potées* que l'on fait dans les diverses régions de notre pays, potées où se combinent les saveurs de viandes variées et de légumes de toutes sortes.

Un pays n'aurait-il dans son répertoire gastronomique qu'un seul plat de cette ampleur, il ne saurait être classé parmi ceux où la cuisine est médiocre.

De cette olla-podrida somptueuse, on trouvera la recette détaillée à l'ordre alphabétique. A l'ordre alphabétique aussi, on trouvera la recette d'un autre grand potage espagnol, le *puchero*, qui est un succédané de la grande olla-podrida, potage qui est également des plus savoureux.

La *paella* est un plat truculent s'il en fut jamais. L'envergure de ce plat est telle qu'on ne le prépare guère que pour un nombre considérable de convives. Dans cet apprêt entrent non seulement des viandes diverses, porc, poulets, canards, chorizos, mais aussi des poissons, des crustacés, des grenouilles, des escargots et un grand nombre de légumes, de légumineuses et de céréales.

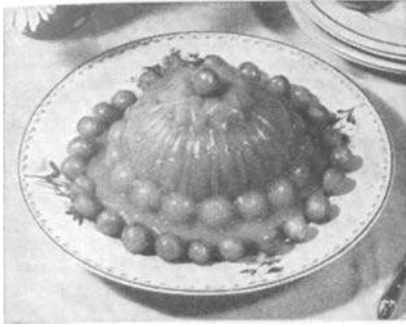
Parmi les plats spéciaux de l'Espagne, nous citerons encore : les *escabeches* de poissons, de gibiers; le fameux *poulet à la Valenciennes*; le *bacalao à la biscatienne* (morue préparée avec tomates, oignons, piments verts, œufs durs); le *montería*, qui est une sorte de ragoût de gibier; le *veau rôti à l'espagnole* (noix de veau qu'avant de faire rôtir on fait mariner avec poivre rouge, origan, ail, vin blanc, jus de bigarade); le *jambon aux œufs filés*; les *chorizos aux garbanzos* (pois chiches), etc.

La table d'Espagne n'est pas, en somme, aussi médiocre, aussi rudimentaire qu'on semble le croire.

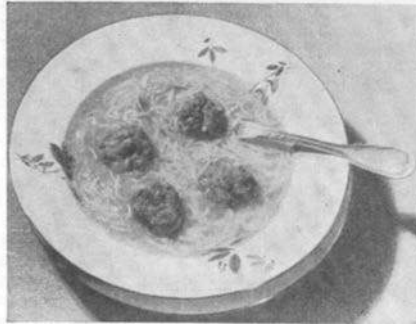
Au cours de ce dictionnaire, on trouvera les recettes d'un très grand nombre de plats d'origine strictement espagnole et qui, certes, ne sauraient déplaire, s'ils sont exécutés comme il convient, aux plus raffinés de nos gourmets.

Et à tous ces apprêts de cuisine ou de pâtisserie viennent s'adjoindre des vins de grande qualité, vins de table les uns, vins de liqueur les autres, et qui, tous, sont des plus estimables.

CUISINE HOLLANDAISE. — En Hollande, la cuisine s'apparente à la cuisine de la Belgique et à celle de l'Allemagne du Nord. Le pays lui-même étant riche en pâturages les produits de laiterie y sont abondants et savoureux, à tel point que dans les grandes villes, en plus des restaurants qui sont très rarement indépendants des hôtels, les établissements où l'on peut manger s'appellent laiteries (melkinrichtingen ou melksalons); on y trouve des mets très



Gâteau aux groseilles à maquereaux (cuisine hollandaise). (Phot. Claire.)



Boulettes de viande en potage au vermicelle (cuisine hollandaise).

variés et d'excellente qualité. Une autre conséquence au point de vue gastronomique de la richesse de la Hollande en produits laitiers est l'excellence de ses fromages qui font du reste l'objet d'un commerce d'exportation très important. Le fromage à pâte ferme ou *edam* (*edammerkaas*) se présente sous la forme d'une boule colorée en rouge, il a une pâte jaune rougeâtre, bien grasse, tendre sous le doigt et sans trous. L'autre sorte de fromage de Hollande la plus réputée est le *gouda* (*goudschekaas*) à pâte plus grasse que le précédent, fabriqué surtout dans la Hollande méridionale. Il est cylindrique et plat à bords arrondis.

La Hollande est à la fois un pays de pêche et un pays d'élevage, de sorte que figurent sur les tables hollandaises une grande variété de charcuteries fumées, notamment la *pekelbors* (poitrine fumée), et de poissons salés ou fumés. On y fait aussi comme en Angleterre un potage à la tortue (*schildpadseep*). Les huîtres de Zélande sont d'excellente qualité.

Des mets très courants et très appréciés sont le civet de lièvre (*hasepepeer*) et la blanquette d'agneau (*gestoofd lamsvleesch*), l'escalope de veau accompagnée de sauce brunoise et escortée de pommes de terre et de petits pois. Le fromage est souvent servi découpé en morceaux de la grandeur d'un domino, dans un ravier de cristal, accompagné de beurre et de petits biscuits salés. Dans la confection de nombreux plats il est fait un assez large emploi du riz qui est importé en grandes quantités des possessions hollandaises. Ces mêmes Indes néerlandaises fournissent d'excellent café, d'excellent thé et surtout un cacao et un chocolat dont la réputation est universelle. Les hollandais aiment le café très fin et le boivent volontiers dans de minuscules tasses de fine porcelaine. Ils boivent, en dehors de la bière indigène, les vins de France et aussi les vins du Rhin. Ils ont une liqueur très réputée : le *curaçao* Wynand Fockink qui est présenté dans des flacons de céramique ventrus et à col étroit et qui se boit dans de minuscules verres de la forme des flûtes à Champagne s'évasant sur les bords de façon qu'il faut humer en approchant les lèvres.

**CUISINE ITALIENNE.** — Quand on l'examine d'une façon un peu sommaire, on croit connaître tous les secrets de la cuisine italienne lorsqu'on a parlé des pâtes préparées selon le mode de la péninsule, du *risotto*, du *fritto-misto* et de la *zuppa inglese*, qui en dépit de son nom est bien loin d'avoir été inventée en Angleterre.

A ces spécialités italiennes, qui d'ailleurs sont toutes excellentes, on ajoute bien toutes les succulentes charcuteries faites à Milan et à Bologne, telles que la mortadelle et autres préparations faites avec la viande de porc; on parle bien du jambon de Parme, ou du saucisson de Florence, ou encore du zampino, et enfin, on vante le gorgonzola, fromage bleu qui n'a rien de commun ni avec le roquefort m avec tous les autres fromages bleus de chez nous et ils sont nombreux — ou le magnifique fromage

de parmesan qui, si bien, s'associe avec toutes les pâtes préparées à la mode italienne, qui rend les risottos si crémeux, mais là se bornent les éloges que l'on fait de la cuisine de ce pays.

Et cependant cette cuisine est l'une des plus vieilles et des plus magnifiques de l'Europe. Elle dérive, on le sait, de la tradition gourmande de la Grèce, qui, elle-même, dérivait de la cuisine orientale.

Au cours des siècles, ces traditions culinaires se sont perpétuées en Italie sans jamais s'amoinrir. Mieux, elles se sont perfectionnées. Et tel plat de la péninsule, qui, aujourd'hui, est quotidiennement exécuté par une simple ménagère, est la réplique exacte d'un mets qui, dans la Rome antique, était servi aux convives gourmands étendus sur les lits du triclinium.

De même, la *polenta*, qui est un des plats classiques de la cuisine italienne, est une réplique presque fidèle de la *puise*, que les soldats romains, partis pour la conquête du monde, faisaient en préparant une bouillie avec les grains de blé qu'ils avaient broyés après les avoir fait griller sur une pierre chauffée sur un feu improvisé.

Et tous les vins de liqueur Italiens sont presque semblables à ceux que les anciens Romains préparaient en les faisant épaissir dans la pièce haute de leur villa, et qu'ils consommaient après les avoir dilués avec de la neige.

La cuisine italienne peut être considérée, et cela par tous les pays latins d'Europe, comme une véritable « cuisine mère ». Un seul peuple peut se targuer d'avoir contribué pour une part aussi large que l'Italie à la formation de la cuisine française, c'est le peuple arabe. En effet, dans la Gaule Narbonnaise — qui était d'ailleurs alors une province romaine — les Arabes introduisirent maints usages culinaires qui depuis — et cela date du ix<sup>e</sup> siècle de notre ère! — s'y sont perpétués presque sans être modifiés. Mais l'apport gastronomique de l'Italie a été plus considérable encore.

Marie de Médicis amena à sa suite en France des pâtisseries, des cuisiniers et des glaciers. Ces praticiens, qui, tout naturellement, avaient été choisis parmi les meilleurs de la péninsule, apprirent à nos cuisiniers le secret des pâtes délicates, notamment de la *pastà*



Un assortiment de produits italiens : gorgonzola, bel paese, jambon de Parme, vin d'Asti et fiascos de Chianti.

(Produits de la maison Biletta. Phot. Larousse.)



une mortadelle enveloppée dans la peau d'un porcelet entier.  
(Maison Cambieri. Phot. Larousse.)

à *grolla*, des crèmes succulentes et surtout des glaces parfumées.

C'est ainsi que les méthodes culinaires italiennes pénétrèrent en France. Et il n'est pas aujourd'hui de cartes de restaurants sur lesquelles, en plus ou moins grande quantité, ne figurent des mets d'origine italienne. Et, à Paris, comme dans la plupart des grandes villes de France, il existe, et quelques-unes de ces maisons sont des plus réputées, des restaurants où, exclusivement, on fait de la cuisine italienne et où on accompagne tous les plats italiens de vins également d'origine italienne, tels ceux de Nébiolo, de Barbera, sans parler bien entendu du chianti et du moscatello d'Asti, qui depuis des lustres ont droit de cité chez nous.

Les produits comestibles italiens sont tous de bonne qualité. Les charcuteries italiennes sont réputées dans le monde entier. C'est seulement dans ce pays, où les praticiens de la charcuterie sont de véritables artistes, que l'on sait préparer des prodigieuses mortadelles dont la farce est enfermée dans la peau d'un porcelet désossé sans que l'on puisse voir les traces d'une incision, si légère soit-elle.

C'est dans ce pays aussi que l'on peut voir de gigantesques saucissons pesant près de cent kilos, chose qui ne serait en rien admirable si, en même temps qu'ils sont énormes, ces saucissons n'étaient pas d'une finesse incomparable.

Sans trop nous étendre sur la chose, disons que les volailles du Piémont sont de chair fine et délicate, quoique d'une couleur jaune un peu trop prononcée; que les jeunes pintades de ce pays — pintadeaux qui ne sont pas plus gros qu'un pigeon — sont des plus savoureuses; que le beurre du Piémont, si on ne peut le comparer comme finesse avec celui de notre Normandie ou de nos Charentes, est excellent; que les pâtes de fabrication italienne sont succulentes; que la semoule de maïs avec laquelle on prépare la polenta, mets classique de ce pays, est, en Italie, meilleure que partout ailleurs; que l'huile d'Italie peut rivaliser comme finesse avec celle de notre Provence; que la pulpe des tomates de la péninsule est plus sucrée et plus parfumée que celle des tomates de la plupart des pays voisins; que si la chair des animaux de boucherie élevés dans les pâturages d'Italie n'est pas tout à fait comparable, comme grain et comme saveur, à celle des bœufs, des veaux et des moutons de chez nous, elle a néanmoins de très appréciables qualités.

#### CUISINE JAPONAISE. —

Le Japon est une agglomération d'îles à population très dense et presque complètement dépourvues de cheptel des races bovine, ovine et porcine. La popu-

lation est donc à peu près privée de viande de boucherie, et cependant elle ne se nourrit pas exclusivement du riz, qui y constitue la principale culture : elle vit, en grande partie, des produits de la pêche en mer, qu'elle exploite et utilise d'une façon remarquable.

Une telle abondance des produits de la mer explique bien pour quelles raisons le poisson forme la base de la cuisine au Japon.

Il serait malaisé de donner une liste complète de tous les produits et sous-produits d'origine marine qui sont accommodés culinairement par les Japonais et d'en donner les recettes. Les Japonais, qui sont de très habiles cuisiniers, ont combiné, pour préparer le poisson, une infinité de recettes qu'un gros in-folio ne pourrait contenir.

Non seulement ils utilisent pour ces apprêts tous les poissons, tous les crustacés et tous les coquillages de leurs mers, mais aussi des algues comestibles et diverses autres substances marines inconnues en Occident.

Tous ces « fruits de mer » sont consommés par eux non seulement à l'état frais, mais aussi conservés. Aussi trouve-t-on au Japon des conserves d'oursins, de crabes, de moules, de poissons diversement préparés, de quenelles de poisson, etc.

Les Japonais sont friands de poissons crus qu'ils appellent *sashimi*. Ils mangent aussi, en les condimentant avec du *sho-yu*, qui est une sauce que nous connaissons en France sous le nom de soja, divers poissons à chair ferme, tels que la daurade (taï), le thon (maguro), la carpe (koi-no-araï), le turbot (hirame) et, mais plus rarement, le maquereau (saba).

Les poissons crus sont, paraît-il, très digestibles, ainsi accommodés au soja; ces poissons, de l'avis des gourmets nippons, constituent des mets très délicats.

Les Européens, dit M. Lucien Pohl, reconnaîtraient bien vite la valeur du poisson cru « s'ils se libéraient de leur injuste préjugé contre cet aliment. Ce poisson se prépare en retirant la tête, la queue, les écailles et toutes les arêtes; les filets seuls sont servis, coupés en tranches d'environ un demi ou un centimètre d'épaisseur. C'est un art délicat que cette préparation et il faut être un spécialiste très exercé pour arriver à découper le poisson et à le présenter suivant les régies traditionnelles ».

Parmi les apprêts à base de poisson les plus appréciés au Japon, nous citerons les suivants :

*Kabayaki* : plat de filets d'anguilles (*unagi*) grillés. Sa préparation au Japon est très particulière : l'anguille, engourdie au moyen de bière ou d'alcool, est saignée, puis immédiatement ouverte d'un seul coup dans toute sa longueur et désossée complètement, ce qui demande une très grande habileté. Puis elle est cuite à la vapeur et enfin grillée sur un feu de bois, où elle est arrosée de sauce. Cette sauce est un *sho-yu* spécial, appelé *taré*, sucré et additionné de *saké* (alcool de riz) que l'on fait flamber. (Lucien Pohl.)

*Katsus-buski* : bonite séchée. Après dessèchement complet, le poisson devient dur comme du bois. On le raclé au fur et à mesure des besoins. On ajoute la poudre de bonite à certains potages non seulement pour les condimenter, mais aussi pour les rendre plus nutritifs. Cette poudre est très employée dans tout le Japon (la bonite est une variété de thon);

*Maguro-no-suhki* : boule de riz cuit, intérieurement garnie d'œuf en poudre, enveloppée d'une tranche mince de thon cru ou d'autres substances;



La cuisine au Japon.

*Musi-yaki* : poissons cuits au four, dans une sauce à la féculé de pomme de terre, ou cuits à sec et arrosés ensuite avec la même sauce.

*Nosi-maki* : boule de riz entourée d'une algue marine.

*Nuta* : mélange de poisson cru et de légumes. Cet apprêt est fortement condimenté avec du raifort, de la moutarde et autres assaisonnements;

Le *sushi* ou *soushi* est une sorte de sandwich. Les algues marines sont très employées au Japon et notamment pour envelopper les *sushi*.

**CUISINE RUSSE ET POLONAISE.** — La cuisine russe est faite, en principe, de deux apports assez différents : d'une part, l'apport des goûts gastronomiques de l'Asie, et d'autre part l'apport des usages culinaires de l'Europe occidentale. De ce mélange de deux cuisines est née la cuisine russe proprement dite, qui est assez différente de celle des grands praticiens français qui, depuis le **xviii** siècle, ont exercé leur art dans ce pays.

De ce que pouvaient être autrefois la cuisine et la table en Russie, nous pouvons nous faire une idée en consultant un livre assez rare aujourd'hui : *le Ménagier russe* (du **xv**<sup>e</sup> siècle).

Les festins d'alors étaient copieux. De nombreuses boissons accompagnaient les mets. On servait en abondance des vins grecs et italiens, chauds et froids, de l'hydromel, de la bière, du *kvas* mousseux, de l'eau-de-vie, des liqueurs de cerises et de framboises; mais, recommande *le Ménagier*, les convives ne devaient se verser de ces boissons à tort et à travers : « **71s ne devaient pas se battre et surtout ne pas se lancer des coupes pleines.** »

D'autres détails pittoresques et caractéristiques de la cuisine russe nous sont encore fournis par les descriptions du repas traditionnel et quasi rituel analogue à notre réveil- lon de Noël, mais pris au retour de la messe de minuit, célébrée dans la nuit du samedi saint au dimanche de Pâques.

La table du repas de Pâques est dressée en *ambigu*, c'est-à-dire couverte de plats de viande aussi bien que d'entremets, de pâtisseries et de desserts. Tous ces mets doivent figurer en permanence sur la table durant tout le dimanche de Pâques et le lundi. On remplace les plats consommés par d'autres mets de même nature.

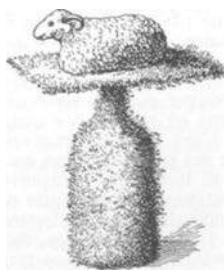
La composition du menu du repas pascal est pour ainsi dire immuable. Certains apprêts, tels l'agneau et le cochon de lait rôtis, y doivent toujours figurer.

De même, l'usage veut que, sur table, soient mis un ou plusieurs agneaux faits en beurre.

Les agneaux en beurre sont faits comme suit :

On modèle *grosso modo* un agneau couché dans une petite motte de beurre bien rafraîchi. La laine est faite en appuyant du canevas sur du beurre et en appliquant ensuite ces parcelles frisées sur le corps de l'agneau. La tête est modelée soigneusement. Les cornes peuvent être recouvertes de papier doré ou argenté. Les yeux sont faits avec deux grains de raisin ou de poivre. Ensuite l'agneau est posé sur un support; une planchette de bois, dressée sur une bouteille, enveloppées toutes deux de chanvre humide, sur lequel on a semé du gazon, de l'avoine ou des lentilles qui ont germé et donnent une jolie verdure.

Voici de quoi doit se composer un repas de Pâques russe pour être orthodoxe : un agneau et un cochon de lait rôtis; un jambon froid; une dinde ou un gibier de plume rôtis; un cuisseau de veau rôti; des œufs colorés diversement; mais il faut encore une *paskha* de fromage blanc (pyramide en fromage blanc pressé); un



L'agneau de beurre, ornement traditionnel des repas de Pâques en Russie.

ou plusieurs gâteaux de Pâques (*koulitch*); un ou plusieurs *babas* (gâteau cylindrique en pâte levée pouvant atteindre plus d'un mètre de haut, sur **40** cm de diamètre); une ou plusieurs assiettes de galettes polonaises (dites *pletzki*); plusieurs salières de sel bénit.

Un grand nombre d'autres plats, non rituels ceux-là, figuraient aussi sur la table de Pâques, plats qui, de même que ceux cités ci-dessus, étaient renouvelés durant toute la nuit, au fur et à mesure qu'ils étaient consommés par les convives.

Les comestibles russes sont nombreux, variés et pour la plupart d'excellente qualité. Quelques-uns sont même des mets précieux, que l'on recherche dans tous les autres pays d'Europe et que les gourmets de France apprécient d'une façon toute particulière. Tels sont parmi ces produits spécifiquement russes les différents caviars : caviar frais d'esturgeon, caviar de sterlet, caviar de sigui, produits préparés avec les œufs de ces poissons et qui, toujours, se sont vendus à un prix très élevé.

Parmi les usages de table en Russie, il convient de mentionner tout particulièrement celui du *zakouski*. En Russie, le jour d'un dîner, on prépare dans une pièce, la plus proche de la salle à manger proprement dite, où le grand couvert est dressé, une table couverte d'une infinité de menus apprêts chauds ou froids, que les convives consomment debout et en les arrosant de liqueurs diverses, telles que vodka, genièvre de Hollande, anisette, arak, eaux-de-vie diverses, et parfois des vins de liqueurs divers. Dans la composition de ce buffet de hors-d'œuvre figurent toujours, bien entendu, des caviars de diverses sortes, et aussi des canapés diversement garnis.

La série des hors-d'œuvre russes (chauds ou froids) est des plus variées. Parmi les hors-d'œuvre chauds, nous citerons les suivants (dont les recettes sont données à l'ordre alphabétique) : les *barquettes* diversement garnies; les *beurrecks* à la turque; les *blinis*; les *ciernikis*; les *croques* à la polonaise ou à la russe; les *croûtes au fromage*; les *dartois aux anchois*; les *harengs à l'estonienne*; les *nalesnikis*; les *pellènes sibériens*; les *piroguis caucasiens*, en croissants, au fromage, *livoniens*, *moscovites*, *polonais*, au *vésiga*, etc., les *rastegaïs* les *sausselis* aux choux ou autres, les *tartelettes de gibier*; les *varénikis lituaniens*, *polonais*, au *fromage*; les *visnisekis*, etc.

Parmi les hors-d'œuvre froids, en plus de l'infinité variée de *canapés* et de *barquettes*, nous citerons les *agourcis*, les *caviars* divers, les *harengs* à la livonienne, les *pains* à la varsoivienne, etc.

Les potages russes — comme ceux de la Pologne — sont généralement des plus nutritifs, car toujours, en plus des légumes qu'ils comportent, ils sont complétés avec des viandes diverses. Voici quels sont ceux que l'on consomme le plus en Russie et en Pologne : le *bortsch* polonais; le *stsch*i à la russe; le *rossolnik* aux concombres; *Voukha* de sterlet; la *soupe au meschanski*; le *potage aux orties*; le *potage livonien*; le *batwinia* (qui se sert glacé); le *kolodnik* polonais; le



Divers produits alimentaires de Russie : fromage du Caucase, caviar, esturgeon, saumon salé et fumé, concombres et condiments. (Phot. Rap.)

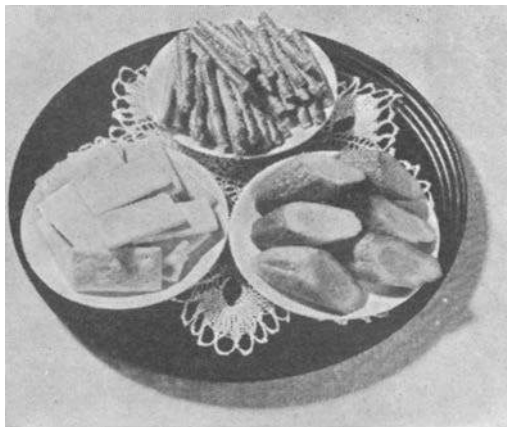
*potage aux kloskis; la purée de jambon; Yokroska de gibier; le potage aux morilles; le stsch à la paresseuse; le potage finlandais; le kalschale de fruits (qui est une façon de macédoine de fruits glacés); le potage aux rognons de veau; l'akroscha de poisson (qui se sert glacé); le potage de gribouis, etc.*

Les Russes sont friands de pâtés; ils excellent d'ailleurs dans leur préparation. Le plus remarquable de ces pâtés est le *coulbiac*, préparation qui, au début — et cela remonte au xvi<sup>e</sup> ou au xvii<sup>e</sup> siècle — se faisait uniquement avec des choux comme farce intérieure, mais se prépare maintenant surtout avec de la chair de saumon ou d'autres poissons. Parmi les autres apprêts de pâtés — gras ou maigres — de la cuisine russe, nous citerons : le *pâté polonais*; les *petits pâtés de Vesiga*; les *petits pâtés aux foies de lottes*; les *pâtés de Smolensk*; les *petits pâtés à la Troitski*; les *petits pâtés aux choux aigres*; les *pâtés caucasiens*; les *pâtés de sarrasin*; la *tourte de poisson à la russe*; les *petites croustades au poisson*, et enfin les nombreux apprêts de pâte que nous avons indiqués dans la série des hors-d'œuvre.

Un autre farinage, les *blinis*, est très apprécié en Russie. De ces blinis, on trouvera la recette à l'ordre alphabétique.

**CUISINE SCANDINAVE.** — Dans les pays Scandinaves, Suède, Norvège et Danemark, les restaurants servent presque tous à la carte. Dans les deux premiers pays particulièrement il y a dans un angle de la salle à manger une table dite *smorgåsbord* ou *broensvinsbord* couverte de toutes sortes de viandes froides, de poissons, de fromages, de spiritueux où l'on peut manger debout avant le repas proprement dit. Ces hors-d'œuvre sont constitués principalement par des conserves de poissons en boîtes, anchois, maquereaux, brisling, avec des assaisonnements très variés; on peut citer les *gaffel-biter* sauce huîtres, sauce anchois, au vin blanc. Les autres hors-d'œuvre comportent le bœuf salé, la poitrine roulée de porc ou de mouton que l'on dénomme *rullepölse*; les charcuteries de porc dont le saucisson danois qui ressemble au salami italien mais est plus gras et plus savoureux. Les hors-d'œuvre comprennent aussi des salades variées dont la plus originale est la *sild-salade* faite de betteraves cuites, anchois, hareng, cornichons au sel.

Parmi les plats nationaux on peut distinguer le cuisot de porc aux pommes caramélisées, pommes fruits, pruneaux et choux rouges, le jambonneau aux choux-raves, la poitrine de bœuf au raifort, le *lam-i-dill* ragout de veau avec sauce crème parfumée au dill. Le fameux *pytt-i-panna* composé de bœuf, jambon et pommes, le tout coupé en dés, avec, au-dessus, un œuf à cheval. Encore plus original est le rôti de renne (*rennsdyrsteget* en norvégien, *radjurstek* en suédois) servi avec une sauce crème relevée au fromage



Hors-d'œuvre norvégiens : cornichons, petits biscuits au fromage, petits bâtons au sel. (Phot. Claire.)

de chèvre (appelé *gjetost*) et servi avec de la confiture d'airelles, ainsi que la *poule des neiges* spéciale aux régions Scandinaves. On consomme des pains variés de blé, de seigle et d'orge.

Dans toutes les familles on sait confectionner d'excellents sandwiches d'une variété infinie (une liste des sortes les plus courantes en indique 59).

Les bières sont renommées, particulièrement la bière danoise.

Il faut citer enfin le réputé *akvavit*, alcool léger et parfumé qui facilite la digestion et se prend, comme le « trou normand », au cours des repas. Le punch suédois se boit froid sans eau.

**CUISINE SUISSE.** — Certes, dans le domaine culinaire, l'hôtellerie suisse a fait d'incontestables progrès et les appréciations péjoratives de jadis sur la cuisine « fédérale » sont aujourd'hui périmées.

Les menus des grands hôtels, des « palaces » ou des modestes pensions peuvent aujourd'hui se comparer, sans désavantage, à ceux des établissements de même classe dans les pays où il est admis qu'on mange bien.

Lorsqu'on goûte à la cuisine ménagère, à celle des petits restaurants locaux, des auberges paysannes, on est surpris de découvrir des plats savoureux, originaux, avec un réel accent de terroir.

Dans la plaine et dans les vallées, les éléments ne manquent pas, d'ailleurs, pour faire de la bonne cuisine : le lait, la crème, le beurre se trouvent en abondance; la viande de boucherie, la volaille, le gibier sont d'excellente qualité; les légumes et les fruits sont succulents; les facilités de transport permettent de trouver sur les marchés les produits de toute l'Europe et même des autres continents.

L'art de la charcuterie est très développé en Suisse et ses produits sont estimés à juste titre.

Si l'on trouve aujourd'hui dans un état de parfaite fraîcheur les produits des pêches maritimes, les amateurs préfèrent toujours la faune ichthyologique locale, si riche et si variée. Sans conteste, la première place revient aux petites truites des torrents de la montagne, aux flancs tachetés de points rouges, la *truite fario*, dont la chair est d'une finesse incomparable, sans analogie possible avec la truite arc-en-ciel élevée dans les piscicultures.

L'omble-chevalier ne le cède à la truite que de peu en qualités gustatives, et la lotte, la *lotte de rivière* s'entend, au foie délectable, est assez abondante en Suisse. Les lacs et les rivières offrent toute la variété des poissons de l'Europe centrale et occidentale qu'il est inutile d'énumérer; quelques espèces sont cependant particulières aux lacs suisses, en première ligne la *fera* du lac de Genève, délicieuse salmonidée qui peut atteindre une assez forte taille; ce poisson existe aussi dans les lacs de Zurich et de Constance où il porte le nom de *fellschen*; le lac de Neuchâtel a ses *bondelles*, et l'on pêche dans le petit lac de Zoug, au printemps seulement, une variété de petites truites à chair rosée, les *zuger rôthli*, exquises avec une sauce à la crème aromatisée d'herbes odorantes.

On fait grand cas, à Genève, d'une friture de perchettes, dégustée au bord du lac, arrosée d'une bouteille de Dézaley mais, pour qu'elle soit parfaite, les poissons doivent être d'assez petite taille pour pouvoir être mangés en entier, avec leurs arêtes, c'est-à-dire fort au-dessous de la taille autorisée par les règlements sur la pêche. Plus prohibée encore que la capture des perchettes avec un filet non réglementaire, est celle des *milcantons*, petits poissons ayant à peine dépassé la taille des alevins, comme la *poutine* de Nice ou les *nonats* de Monte-Carlo; on les capture — quand il n'y a pas de garde-pêche à l'horizon — avec un filet à papillons; la prohibition a toujours excité la gourmandise et une friture de milcantons est un plat qu'on n'oublie pas.

Le fromage est un élément fondamental de la cuisine suisse; pour un dégustateur superficiel, il n'y a que deux types : le *fromage de Gruyère*, maigre ou mi-gras, avec des trous rares et quelques fissures, à la saveur agréablement piquante, et le *fromage d'Emmenthal*, gras, onctueux, avec des vacuoles larges, mais peu abondantes, dont le goût est moins pro-

nonce. Pour les initiés, il y a une variété presque infinie de genres et de saveurs, selon la provenance et selon l'âge.

Dans le Jura neuchatelois, on fabrique un fromage spécial, de forme cylindrique, le *vacherin*, à pâte crémeuse très délicate. Le canton de Glaris possède un fromage particulier, le *schabzieger*, préparé avec le « serré » résultant d'une deuxième coagulation de petit-lait de fromagerie.

Bien que fabriqués, en général, dans la Savoie limitrophe, il faut encore mentionner les *reblochers* et les *tommes* qu'on consomme surtout à Genève où les raffinés donnent la prime à la « tomme au marc », enrobée de marc de vendange, qui communique une saveur inédite à la pâte.

La pâtisserie a toujours été une des spécialités suisses.

Les chocolats suisses ont aussi une réputation que justifie leur qualité; cette industrie, dont les matières premières sont importées (car la Suisse ne produit pas suffisamment de sucre) n'a pu prendre son essor que par l'intelligente répartition des impôts qui frappent modérément le sucre et les produits des colonies.

Les vins suisses méritent mieux que les sarcasmes que leur adressent certains gourmets français. Brillât-Savarin parle avec émotion d'un petit vin blanc « limpide comme eau de roche, qui ferait boire un enragé », dont il se régala à Lausanne.

Certes, la Suisse ne possède pas de crus pouvant rivaliser avec les grands climats de la Bourgogne ou de la Gironde, mais elle offre une gamme très étendue de petits vins frais, légers, des plus agréables à boire sur place et accompagnant à merveille les plats locaux. Le nombre des cantons vinicoles est d'ailleurs assez restreint et se limite en grande partie au bassin du Léman.

Les habitudes gastronomiques varient selon les régions; en Suisse romande, on suit d'assez près les usages français, avec une tendance à faire le principal repas, le diner, au milieu de la journée, ce qui est l'habitude en Suisse alémanique; le repas du soir, le souper, se composant, en temps ordinaire, dans beaucoup de familles, d'une tasse de café au lait accompagnée de pommes de terre sautées au beurre et rissolées, les *rôsti* que les ménagères bernoises accueillent si bien.

Il faudrait un gros volume pour citer les plats spéciaux, surtout ceux qui s'apprennent à certaines occasions, comme le carnaval, et la gastronomie suisse a adopté les apprêts culinaires des pays voisins, les plats classiques de la cuisine française, les spécialités de la Savoie, de la Franche-Comté, les plats farineux de l'Allemagne du Sud, les pâtes, les risottos et les fritures de l'Italie du Nord.

Citons quelques plats caractéristiques :

A Genève, la *soupe aux fldés* n'est qu'un bouillon de pot-au-feu, garni de vermicelle extrêmement fin; la *longeole*, qu'on va manger dans les auberges de la montagne, est une sorte d'andouille fraîche, à base de couennes grasses, très moelleuse et condimentée à la coriandre et au fenouil; elle se sert pochée, accompagnée de pommes de terre bouillies; les *atriaux* sont des crépinettes de foie de porc, fortement aromatisées, que l'on fait cuire à la poêle. Dans les modestes auberges, on consomme une grande variété de plats à base de fromage, des *beignets soufflés*, des *ramequins*, des *biftecks de fromage*, tranche épaisse de gruyère passée au blanc d'œuf et à la chapelure et frite au beurre clarifié, des *croûtes au fromage*, tranches de pain rassis, imbibées de vin blanc ou de lait, parfois semées de quelques rondelles d'oignon, recouvertes d'une lame de fromage et cuites au four ou à la poêle, très différentes des *welshrabbits* et des *croquemonsieur*, et n'oublions pas la fameuse fondue au fromage dont on donne tant de recettes différentes depuis Brillât-Savarin. Transcrivons-la pour l'édification des amateurs : la *fondue* se fait sur table, dans Un poëlon en terre, un « caquelon », comme on dit à Genève, dont on a soin de frotter le fond avec une gousse d'ail, s'il est neuf; on y coupe, en lames minces, au bon fromage de gruyère, vieux de préférence, 150 à

200 grammes par personne, on mouille à hauteur avec du vin blanc du pays, et on tourne sur le feu jusqu'à fusion complète; on ajoute alors un peu de poivre du moulin et un verre à liqueur de kirsch. Pendant cette préparation, les convives ont coupé en menus cubes quelques tranches de pain de ménage et, aussitôt la fondue à point, chacun, à tour de rôle, plonge dans le poëlon un morceau de pain fixé sur sa fourchette, le tourne rapidement, et tous se servent à la même écuelle, comme au moyen âge. On ne boit pas avant que la fondue soit épuisée, mais on se rattrape ensuite! Les vrais amateurs dédaignent les trucages, l'addition de féculé qui épaissit le mélange, le bicarbonate de soude qui le rend plus moelleux.

Dans le canton de Vaud, on mange d'excellentes charcuteries. Les saucisses de Payerne ont quelque analogie avec celles de Morteau, mais elles sont plus grasses, plus moelleuses et fortement condimentées. Les saucisses au foie et aux choux ont un goût de fumé très prononcé; on les mange, à la mode de Montreux, avec une garniture de poireaux et de pommes de terre; les langues de bœuf marinées à la vaudoise sont délicieuses et bien connues aujourd'hui à Paris;



Fabrication du fromage dans un chalet de montagne en Suisse. (Phot. G. Muller, Zweisimmen, Suisse.)

la bricelets de Vevey (sortes de gaufrettes) s'exportent également un peu partout.

A Fribourg, on fait grand cas des viandes salées ou fumées; la tétine de vache fumée passe pour un régal.

A Neuchâtel, la fondue se fait au vacherin au lieu de Gruyère, et l'on déguste les fritures de bondelles arrosées de vin de Cortaillod.

Dans le Valais, les pâtes remplacent la fondue par la *raclette* : un épais morceau de fromage valaisan est présenté au-dessus du foyer à l'aide d'une fourchette; à mesure que la surface s'amollit et se boursoufle, l'opérateur la racle au couteau sur une assiette chauffée; la raclette s'accompagne de pommes de terre bouillies; avec un appétit aiguisé par l'altitude et l'accompagnement de quelques verres de fendant, cela passe très bien!

Berne est aussi un endroit béni pour les amateurs de « cochonnailles »; les cervelas, le jambon, le lard fumé, les palettes fumées y sont réputées et forment, avec un accompagnement de choux ou de choucroute, une sorte de potée plantureuse, la *Bernerplatte*; on fait, à Berne, d'excellente choucroute classique et une variété spéciale, à base de raves. Notons, en passant, que ce furent les soldats suisses qui importèrent la choucroute à Paris et c'est par le truchement de leur langage alémanique que le mot german de *sauerkraut*, qu'ils prononçaient *sourchrou*, a pu donner le terme français équivalent.

Bâle est surtout une ville de pâtisseries. Les *leckerlis* de Bâle, à base de pain d'épices, durs et cassants, mais savoureux comme le caractère des habitants, sont



connus du monde entier; il existe une grande variété de pâtisseries de ménage, surtout à l'époque du carnaval.

A Zurich, l'art culinaire a fait de nombreux emprunts aux pays d'outre-Rhin; on y rencontre les *leberknödel* (quenelles de foie de veau), le *knöpli* (pâte de farine, lait et œuf, détaillée en petits fragments qui sont pochés à l'eau bouillante et qui ne sont autre chose que les *spätzle* badois); les *dampfnudeln* (boulettes de pâte levée cuites à la vapeur) sont d'origine wurtembergeoise. Les saucisses rôties sont plus spécialement zurichoises, faites de chair de porc et de veau finement hachée; elles sont cuites à la poêle; un autre plat local est la *leberspiessli*, brochettes où alternent des cubes de foie de veau et des cubes de lard, séparés chacun par une feuille de sauge; le tout est cuit à la poêle, au beurre clarifié et servi avec des *kolrabi* (petits choux-raves blancs qu'il ne faut pas confondre avec le rutabaga qui est un chou-navet) à la crème. Les *leckerlis* de Zurich sont à base de massepain, à différents parfums et ne ressemblent en rien à ceux de Bâle; les *trichterkilchli*, qu'on fait surtout à l'époque du Carnaval, sont une pâtisserie de ménage, faite avec une pâte à chou un peu claire, qu'on met dans un entonnoir et qu'on laisse couler dans la friture chaude où elle forme des motifs inattendus et amusants. La bouillie de millet, *hirsensbret*, autrefois traditionnelle, est maintenant délaissée; lors de leur alliance avec Strasbourg, les délégués de Zurich rendirent visite à leurs alliés, venant en barque par le Rhin et apportant avec eux un Immense chaudron de cette bouillie préparée à Zurich, encore chaude à l'arrivée, indiquant par là la promptitude des secours qu'ils pouvaient apporter.

Le canton de Glaris ne fabrique pas que du *schabzieger*, en fait de produits alimentaires; le *birnbrot* est une pâtisserie assez lourde, faite de pâte à pain, à laquelle on incorpore des figues sèches et des poires tapées ramollies au vin rouge, des amandes et des noix; le tout forme une masse un peu compacte qu'il faut détailler en tranches très minces.

Saint-Gall ne connaît plus les fastes gastronomiques de sa célèbre abbaye, mais conserve encore quelques charcuteries comme les *schiblig*, sortes de cervelas secs, ses *darre landjaeger*, séchés à l'étuve et connus sous le nom de *gendarmes suisses*.

Dans le canton des Grisons, on trouve le fameux *bindenfleisch*, viande de bœuf, de mouton ou de chèvre, séchée à l'air libre, ce qui ne peut s'effectuer que dans les hautes vallées où l'air est sec et pur. Dure comme du cuir, cette viande se consomme crue, détaillée en fins copeaux.

Dans le Tessin, la cuisine prend un caractère franchement italien, et ne se distingue de celle de la Lombardie que par une préparation plus raffinée; les ravioli y prennent des proportions gigantesques.

Il nous faut encore dire un mot de la cuisine en haute montagne: les touristes, lors des ascensions, usent surtout des boîtes de conserves, mais il y aurait peut-être une étude à faire de la cuisine des guides. Quant aux pâtres, à part le pain, la farine, le café, qui leur viennent de la vallée à intervalles éloignés, ils sont réduits aux ressources de l'alpe, au lait, au petit-lait, au babeurre, à la crème, au beurre et au fromage qui, avec quelques salaisons, et arrosés d'eau pure, forment la base de leur nourriture pendant la saison; ils possèdent cependant quelques plats traditionnels. Citons ceux des pâtres d'Appenzell: le *fenz* est une bouillie épaisse de farine et de babeurre légèrement salée, cuite dans un chaudron ou dans la traditionnelle poêle à trois pieds qui se pose sur le foyer et qui se trouve dans

tous les chalets; cette bouillie peut aussi se préparer au lait et à la crème (*nidel-fenz*).

La *room-zonne* est une autre sorte de bouillie à base de crème qu'on met sur le feu, à laquelle on incorpore autant de farine qu'elle peut en absorber et qui se cuit ensuite avec une forte adjonction de beurre. Le *châas schoppe* ou *alte mâ* se prépare en alternant, dans un chaudron, des couches de tranches de pain rassis et des lames de fromage; le tout est arrosé de lait et, une fois bien imbibé, cuit à la poêle, à feu doux, au beurre, en forme de galette épaisse, de couleur brun doré.

Avec des noms différents et quelques variantes, ces plats se retrouvent dans les chalets des Alpes de la Suisse centrale; dans le Valais et dans les Grisons, la polenta fait déjà son apparition. Le lait sert de boisson avec l'eau pure, coupée parfois d'un peu de kirsch.

L'inventaire complet des apprêts de la cuisine suisse n'a encore jamais été dressé à notre connaissance. Il mériterait de l'être; le très cursif abrégé que nous venons d'en donner permet de se faire une idée des richesses, insoupçonnées de beaucoup, qu'il renfermerait.

**CUISINE TURQUE.** — Il n'y a pas à proprement parler de cuisine turque, du fait de la longue domination grecque sur l'Orient, qu'il soit asiatique ou continental.

Il y a une cuisine locale, où se manifestent les goûts des différentes races qui se coudoient sans trop se mêler, mais dominée par celui, plus raffiné, des cuisiniers grecs.

Cette cuisine, que mangent les Persans, les Kurdes, les Arméniens, les Roumains, les Albanais, les insulaires, de même que les Européens des grandes puissances de l'Europe réunis en colonie, y compris la population juive (lorsque cette cuisine reste conforme aux principes du Talmud), comporte une assez grande variété de recettes.

Elle a l'avantage d'être saine, abondante, frugale sous le signe d'une apparente sobriété, l'eau étant, comme on le sait, la boisson nationale par excellence. Il n'est nullement paradoxal de dire qu'il y a à Constantinople et aux alentours des eaux d'une telle pureté, d'une telle digestibilité, qu'elles apparaissent comme des eaux de luxe et que les gens y vont en pèlerinage pour en boire et en rapporter, telles les eaux du Taxim et de Buyuk Déré. Un proverbe dit que « *quiconque a bu Veau du Taxim, ne pourra l'oublier et reviendra en boire* ».

En général, les gens vivent de peu et se portent très bien. On a dit: « *Fort comme un Turc* », le mot est toujours vrai.

L'empêchement qui alourdit la plupart des jeunes femmes orientales, turques, grecques, arméniennes, persanes, juives, est dû, non pas à la nourriture, mais au manque de mouvement et à la claustration volontaire. Hors de chez elle, la femme ne travaille pas, et dehors, elle ne marche pas. Depuis des ans elle est ou assise ou couchée, et toujours grignotant des sucreries.

En dehors de l'agneau et du mouton, la viande de boucherie n'est pas agréable. Le buffle remplace le bœuf, le veau est rare et maigre, le porc est proscriit pour les trois quarts de la population; seuls, les chrétiens et les orthodoxes en mangent, la volaille est pauvre, ce qui revient à dire que la généralité des préparations carnées repose sur le mouton et l'agneau, qui sont la perfection même. Rien n'est plus appétissant que l'agneau à la broche dans les restaurants grecs.

Les légumes sont abondants; aussi la gamme des mélanges est-elle variée: artichauts superbes, to-



**Marchand de glace**  
à Constantinople. (Phot. Delius.)

mates, courgettes, aubergines, haricots verts géants, gombos. Le riz est la nourriture nationale, mais ce que l'on pourrait ignorer, c'est qu'en Turquie on fait tremper le riz, quelques instants avant de le faire cuire, dans de l'eau fortement salée et qu'on le cuit avec une surabondance de beurre d'Alep, surabondance que l'on élimine une fois la cuisson terminée.

Toute la cuisine orientale est de bon goût, sapide et épicée et, de plus, fort grasse; l'huile joue un grand rôle dans la préparation.

Toute la pâtisserie est lourde, généralement trop sucrée. On l'accompagne toujours de grands verres d'eau.

Le lait est fourni par les bufflisses.

Les fruits sont merveilleux, superbes. Ceux du Paradis terrestre devaient leur ressembler; d'ailleurs ils viennent d'Asie pour la plupart, soit de Smyrne, soit de Jaffa : figues, pêches, oranges, melons, pastèques, raisins muscats, raisins de Jérusalem, fraises, abricots, prunes, amandes, cerises, pommes, etc.

Les cuissons s'opèrent, non pas comme chez nous en casseroles dites « russes », mais dans des hémisphères en cuivre étamé, qu'on appelle *djindjères*.

Dans les restaurants populaires, les *djindjères* sont alignés, avec leurs différents ragoûts, sur un silo de charbon de bois, qu'on recouvre de cendres qui entretiennent la chaleur; ils y restent d'un repas à l'autre, de même qu'aux broches restent empalés les agneaux et moutons du matin.

Constantinople est une ville où la population mange jour et nuit. Cela contribue à donner à cette capitale aux « Sept collines » une couleur locale fort remarquable. Il faudrait tout un chapitre pour décrire les marchands ambulants, vendant dans la rue du riz cuit, des pois chiches, des brochettes d'agneau ou de tripes de poulet, du fromage blanc, des poissons grillés, du thé, du café, du salep, des glaces, des simits, des galettes, des melons, des pastèques, des chicons, des mészés, etc.

Une habitude que les Grecs ont fait adopter aux Turcs, c'est bien celle qui, de 5 à 8 heures du soir, consiste à manger des *mészés*, dans les cafés, *mészés* que l'on arrose de très nombreux petits verres de *mastic* ou de *douzico*. Ces *mészés*, servis dans des petites soucoupes, sont de très gros hors-d'œuvre variés à l'infini, radis, concombres, morceaux de fromage, poissons frits, radis noir, salade de haricots, salade d'oignons, de tomates, olives, maïs, dés d'espardon, amandes salées, etc.

On ne saurait passer sous silence le fromage kacher et le yogourth dont il est fait si grand usage en Turquie. De l'eau claire, du kacher, des olives et des oignons crus émincés, voilà un repas qui, à Stamboul comme à Galata, est tiré à plus de cent mille exemplaires.

Les confitures, les sirops de fleurs et de fruits, les lokoums parfumés sont toujours très appréciés, de même que les melons, les pastèques, les concombres, les tomates, les chicons qui se mangent dans la rue tels quels.

Rien n'est plus drôle qu'un gamin de la rue mordant à belles dents au cœur même d'une pastèque énorme.

Parmi les spécialités culinaires de la Turquie, nous citerons les suivantes, dont on trouvera les recettes d'autre part, placées à leur ordre alphabétique : l'aïozi à la grecque; le *couscous arménien*, les *dagh kebabs*, les feuilles de vigne farcies en dolmas; les *keftes-kebabs*; le *macaroni à la persane*; la *purée d'aubergines*; la *purée de caviar rouge*; le *riz pilaf*; la *soupe de tripes d'agneau*; le *tourlou-youvetsch*; les *oranges de Jaffa au sirop*.

**CUISINE MILITAIRE.** — Si malgré des denrées bien choisies et des ustensiles convenables, la cuisine militaire jouit d'une réputation détestable, cela tient surtout aux errements qui font désigner au hasard les soldats affectés au service des cuisines. En différents pays les cuisiniers militaires sont des soldats ou des sous-officiers' commissionnés, ayant

passé par une école de perfectionnement comme la *Central cookery school* qui fonctionne en Angleterre au camp d'Aldershot; façon de procéder qui a, par surcroît, l'avantage de réduire considérablement les déchets.

Sans vouloir entrer dans le détail des différentes rations de paix, de manœuvres, de campagne, dans les diverses armées, relatons simplement les rations allouées aux soldats français et allemands au début de la dernière guerre.

La ration du soldat français comportait 3 750 calories par jour, avec 186 grammes de protéiques, 75 grammes de graisse et 631 grammes d'hydrates de carbone; elle comprenait 750 grammes de pain de munition (de froment) et 250 grammes de soupe, 400 grammes de viande fraîche (remplacée parfois par de la viande de conserve ou du lard gras), 30 à 45 grammes de graisse, 21 grammes de sucre, 16 à 24 grammes de café torréfié, 100 grammes de riz ou de pâtes, ou 750 grammes de pommes de terre, ou 1 000 grammes de raves ou d'autres légumes frais et 120 grammes de fromage mou.

Cette ration était augmentée, en cas de fatigue extraordinaire, de 100 grammes de viande fraîche et de 10 grammes de sucre.

La ration du soldat allemand, un peu plus faible, était largement suffisante et comportait 3 141 calories pouvant aller jusqu'à 4 036 calories avec distribution de lard fumé; elle renfermait 137<sup>5</sup>/<sub>10</sub> de protéiques, 77<sup>5</sup>/<sub>10</sub> de graisse et 513 grammes d'hydrates de carbone.

Elle comprenait 750 grammes de pain de munition (90 p. 100 de farine de seigle et 10 p. 100 de pommes de terre), 375 grammes de viande, 60 grammes de graisse de bœuf, 17 grammes de sucre, 3 grammes de thé, 15 grammes de café torréfié, 250 grammes de pois, lentilles ou haricots secs, ou 125 grammes de pâtes ou de fruits secs; les chiffres étant augmentés d'un tiers en Viron en cas de fatigues extraordinaires.

**CUISINIÈRE.** — On appelle ainsi la personne de sexe féminin qui est chargée de faire la cuisine, de préparer les aliments.

Ce mot désigne encore l'arjpareil de cuisson, en fonte ou en tôle, que l'on emploie dans les petites cuisines de ménage pour la préparation des mets. Ces appareils sont de formats divers; ils sont munis d'un ou de deux foyers, et comportent un ou deux fours. Ils sont chauffés soit au charbon, soit au bois, soit au gaz ou à l'électricité.

Il en est de simples, qui rappellent le « potager » d'autrefois, et que l'on n'emploie plus guère aujourd'hui; il en est de perfectionnés.

En réalité, la cuisinière constitue un diminutif du fourneau de cuisine, appareil que l'on emploie dans les grandes maisons, restaurants ou hôtels et qui lui aussi, marche au charbon, au gaz ou à l'électricité. V. FOURNEAU.

On appelle également « cuisinière » une sorte de coquille à rôtir que l'on employait beaucoup autrefois dans les petites cuisines, mais qui aujourd'hui ne s'utilise plus guère.

**CUISSEAU.** — La cuisse, chez le veau.

**CUISSON.** — Ce terme désigne : 1° l'acte même de cuire une substance alimentaire quelconque; 2° le temps que l'on fait cuire une pièce; 3° divers liquides composés servant à la cuisson de certains articles; exemple : *cuisson de champignons*, *cuisson de tête de veau*; dans ces cas, le mot *cuisson* est pris dans le sens de bouillon.

**CUISSON (Modes de).** — Toutes les substances alimentaires, qu'elles appartiennent au règne animal ou au règne végétal, qu'elles soient fournies par les animaux terrestres ou par les habitants des eaux, sont traitées, culinairement, par les modes de cuisson suivants : *braisage*, *pochage*, *rôt*, *poêlage*, *grillade*.

On trouvera aux mots MÉTHODES ET PROCÉDÉS toutes les indications nécessaires pour la conduite de

ces différentes opérations. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

**CUISSOT.** — Cuisse de gibier de forte taille (cerf, sanglier, chevreuil, etc).

**CUIVRE.** — Métal très employé pour divers ustensiles de cuisine. Le cuivre étant très bon conducteur de la chaleur, les ustensiles de cuisine faits de ce métal ont l'avantage de répartir très uniformément le calorique dans l'ensemble des aliments en cours de cuisson.

Les sels de cuivre ont longtemps été considérés comme des poisons violents; une expérimentation plus précise et plus récente a permis de les laver de ce reproche. En réalité, les sels, comme le sulfate, l'acétate (vert-de-gris), ont surtout des propriétés nauséuses ou vomitives.

Le cuivre fait d'ailleurs partie, à dose minime mais appréciable, de la minéralisation de l'organisme et de celle de certains aliments.

**CUL-BLANC.** — Nom de divers oiseaux de passage, en particulier du traquet-motteux, gibier fort estimé. Se prépare comme la mauviette. V. ce mot.

**CULOTTE.** — Partie charnue de la cuisse du bœuf, utilisée pour la confection du pot-au-feu. Ce morceau se fait aussi braiser et s'emploie pour faire des ragoûts. V. BŒUF.

**CUMIN.** — Plante dont les grains, petits, allongés, fusiformes, de coloration jaune terne ou brun clair, possèdent cinq côtes, glabres ou garnies de poils très courts, ce qui permet de les distinguer des graines avec lesquelles on le falsifie souvent.

Saveur acre et aromatique.

Le cumin sert comme assaisonnement et pour la préparation des liqueurs; on fait également du pain au cumin.

On emploie aussi, surtout dans certains fromages (munster), le cumin sauvage.

**CURAÇAO.** — Liqueur faite avec des écorces de bigarade.

**CURCUMA.** — Plante de l'Inde dont le rhizome, à chair jaune, possède une saveur acre et amère, avec une odeur de safran et de gingembre. Pulvérisé, ce rhizome fait partie de la composition de la poudre de curry et de la moutarde anglaise.

**CURÉ (Fromage du).** — V. NANTAIS.

**CURRIE, CURRY, CARI ou CARRI.** — Poudre composée d'ingrédients divers, variables d'ailleurs selon les régions (Indes, île Maurice, etc.) et selon les fabricants.

Les « curry-cooks », qui, vêtus en maharadjas de fantaisie, ont la spécialité de préparer le curry dans les grands palaces, ont chacun, si on veut les en croire, une recette aussi particulière que mystérieuse pour la préparation de leur poudre. En réalité, ils l'achètent tous à un épicier en gros de Londres.

Pour la préparation des différents curries voir les mots MOUTON, POULET, SAUMON.

**Cari de bioniques** (Cuisine créole). — La bichique est un minuscule poisson de l'île Bourbon. Ce poisson est envoyé en France en boîtes de conserves. On le prépare ainsi :

Mettez dans une casserole de la bonne graisse et de l'huile d'olive; dans cette graisse, faites blondir un petit oignon haché finement. Ajoutez (pour une petite boîte) une grosse tomate pelée et épépinée, coupée en menus morceaux, une cuillerée à café de safran de Bourbon. Cuire à l'étouffée quelques

instants; ajoutez du gingembre, une gousse d'ail, une branche de persil, du sel, tous ces articles piles au mortier. Mêlez ces ingrédients à ce qui se trouve déjà dans la casserole; videz vos bichiques de leur boîte. Remuez sans vous servir de la cuiller afin de ne pas briser ces poissons très fragiles. Laissez macérer 20 minutes; mettez la casserole couverte au four, à chaleur moyenne. Laissez dans le four de 20 à 25 minutes. Servez avec du riz à la créole.

**Cari de bringelles** (Cuisine créole). — Couper en gros morceaux carrés, comme pour un ragoût, du porc, gras et maigre. Faire revenir légèrement ces morceaux dans de la graisse avec de l'oignon finement haché. Ajouter une cuillerée à entremets de safran de Bourbon, du persil, du thym, de l'ail, un bout de gingembre, bien écrasés, de la tomate en morceaux. Mettre dans la casserole les aubergines coupées en rondelles et préalablement trempées dans de l'eau légèrement salée et vinaigrée, et bien égouttées. Mouiller d'un peu d'huile d'olive. Couvrir. Tourner de temps en temps en écrasant avec la cuiller vos aubergines. Compter 2 heures et demie de cuisson à petit feu. Servir quand la sauce sera réduite.

**Cari de colin ou de daurade** (Cuisine créole). — Prendre une queue de colin, la faire frire à la graisse. La retirer, la tenir au chaud. Placer dans cette graisse une petite soucoupe d'oignons finement hachés, joindre de la tomate fraîche ou purée de tomate (une cuillerée environ), du safran de Bourbon (valeur d'une cuiller à entremets), du thym, du persil, 2 gousses d'ail, du gingembre, tous ces ingrédients broyés au mortier. Mouiller d'un grand verre d'eau tiède. Faire mijoter quelques minutes. Replacer la queue de colin dans cette sauce; verser dessus 2 cuillerées d'huile d'olive fine. Faire mijoter 40 minutes environ. Déposer quelques minutes au four et servir avec riz à la créole.

**Cari de poulet** (Cuisine créole). — Dépecer par morceaux un poulet moyen. Faire revenir ces morceaux dans de la bonne graisse sans les faire roussir ni dessécher; les mettre dans le coin de la coquelle et faire cuire lentement, dans le même récipient, *sans jaunir*, une demi-soucoupe d'oignons finement hachés, puis deux petites tomates pelées et épépinées et coupées en morceaux. Remuer le tout; laisser mijoter un quart d'heure. Ajouter une cuillerée à entremets de safran de Bourbon avec les ingrédients suivants piles d'avance au mortier : une brindille de thym, une branche de persil, une gousse d'ail, un bout de gingembre. Laisser ces épices bien s'incorporer au poulet avant de mouiller le cari d'un verre d'eau tiède versé en plusieurs fois. Cette sauce n'est pas longue. Cuire deux heures et servir avec du riz à la créole.

**CUVE.** — Grand vaisseau, en bois, en ciment ou même en métal, dans lequel se fait le foulage de la vendange et le *cuvage* ou fermentation du vin rouge.

**CUVEAU.** — Petite cuve.

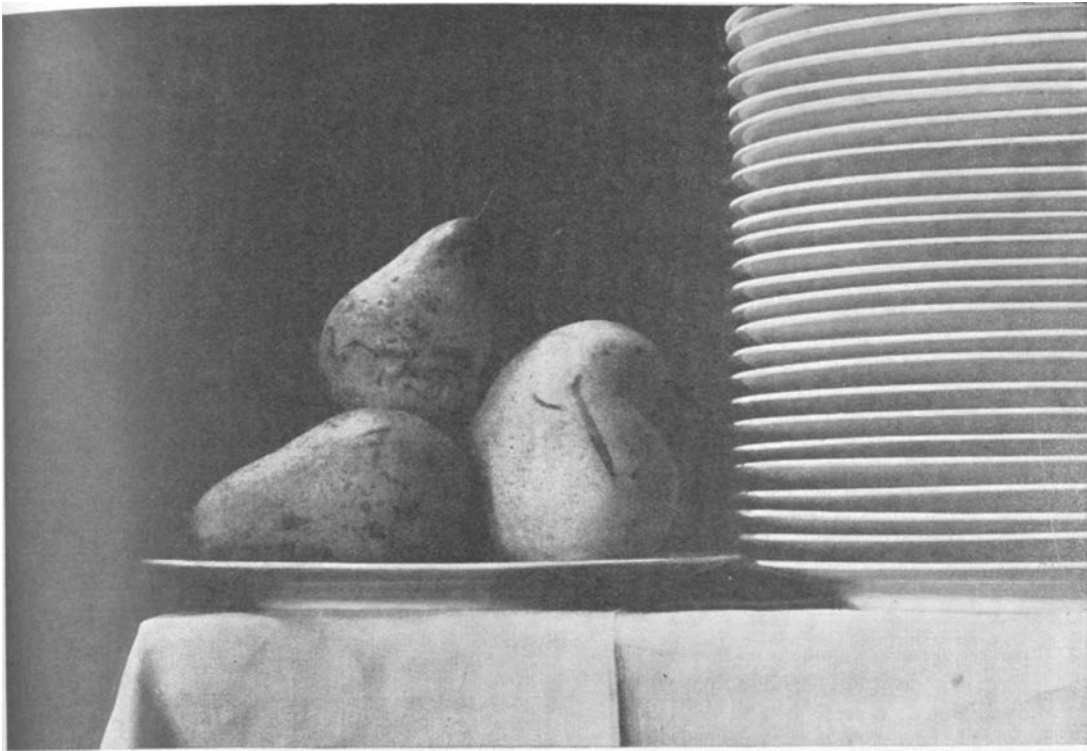
**CUVÉE.** — Produit du cuvage. Une cuvée est toujours un mélange de raisins, qu'ils proviennent des parties différentes d'un grand vignoble, comme dans le Bordelais, de vendanges achetées à divers propriétaires d'un même climat, comme en Bourgogne, de raisins de différents crus de la même région, comme en Champagne et sur les côtes du Rhône; le résultat final dépend de la qualité de la vendange et de l'heureuse proportion observée.

**CYGNE.** — Gracieux palmipède lamellirostre, domestique ou sauvage, qui formait avec le paon un rôti somptueux dans les festins d'apparat, au moyen âge. On l'écorchait soigneusement avant de le mettre à la broche et on le revêtait de ses plumes pour le présenter solennellement sur table, non sans lui avoir introduit un morceau de camphre ou des étoupes enflammées dans le bec.

Aujourd'hui, on trouve que la chair du cygne, huileuse et coriace, est indigne d'une table raffinée. Cependant, en Angleterre, la tradition du pâté de cygne s'est conservée.



Traquet.



Phot. Sougez.



**DAGH KEBAB** (Cuisine turque). — Brochettes composées de morceaux de Jarret de veau, alternés avec lames d'oignon blanc et tranches de tomates; grillées, saupoudrées de thym. Servir avec riz pilaf, gombos ou toute autre garniture.

**DAGUET.** — Nom donné au jeune cerf, d'un an jusqu'à dix-huit mois. Ce nom vient de ce que ce jeune cerf a les cornes en forme de dague.

Culinaiement, on applique au daguet tous les modes de préparation indiqués pour le chevreuil. V. ce mot.

**DAHLIA.** — Plante ornementale, originaire du Mexique, qui doit son nom au botaniste Dahl, d'Anvers. Les tubercules sont comestibles et ont une saveur voisine de celle du topinambour; on les prépare comme ce dernier.

**DAIKON.** — Gros radis du Japon qui peut se manger cru, comme les radis indigènes, ou cuit, comme les navets, après blanchiment préalable.

**DAIM.** — Ruminant sauvage, assez rare en France, qui porte, en vénérie, le nom de *faon* (ou première tête) jusqu'à 8 mois, de *hère* (ou deuxième tête) jusqu'à 2 ans; il est adulte à sa troisième tête, lorsqu'il a pris ses empaumures. La femelle du daim est appelée daine.

La chair des jeunes daims est très délicate; celle des adultes est coriace et exige une marinade. V. *MARINADE, pour venaison.*

Pour les diverses préparations culinaires du daim, voir *CHEVREUIL.*

**Hanche de daim rôtie à l'anglaise.** — La hanche de daim, très estimée en Angleterre, est conservée assez longtemps afin d'être bien mortifiée.

On peut la conserver facilement durant plusieurs jours en ayant soin de la suspendre dans une pièce parfaitement aérée par un courant d'air, après l'avoir frottée sur toute sa surface avec un mélange de farine et de poivre. La farine a pour but de pomper l'humidité, et le poivre d'éloigner les mouches.

Avant de mettre la venaison à la broche, la parer et l'envelopper dans une pâte commune faite d'eau et de farine.

L'envelopper une seconde fois dans un fort papier que l'on fera adhérer à la pâte au moyen de quelques tours de ficelle.

Paire rôtir 4 heures, en ayant soin d'arroser souvent.

(Il faut se garder d'enlever la graisse adhérent à la venaison: plus l'animal est gras, plus il est recherché.)

Dix minutes avant de déboucher le rôti, le débarrasser du papier et de la pâte qui l'enveloppent. L'arroser de beurre fondu et le saupoudrer de sel et de farine. L'approcher ensuite plus près du feu pour lui faire prendre couleur.

On sert, avec la hanche de daim rôtie, des haricots verts cuits à l'eau ou de la purée de marrons et de la gelée de groseille dans une saucière. On prépare de la même façon la hanche de cerf, mais celle-ci est moins estimée que celle de daim.

**DALLE.** — On désignait anciennement



Daikon allongé.

ainsi les tranches des gros poissons, détaillées à cru.

Ce mot, que l'on n'emploie plus aujourd'hui, semble plus logique que celui de *darne*, qui l'a remplacé, on ne sait pour quelle raison.

**DAME (Palais ou Palet de).** — V. PALAIS DE DAME.

**DAME-BLANCHE** (Entremets froid). — Sorte de glace Plombières. Pour la préparation de cette glace, voir GLACES.

**DAME-JEANNE,** — Grosse bouteille de terre ou de verre.

**DAMPFNUDELN** (Pâtisserie allemande). — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; sucre en poudre, 100 g; jaunes d'œufs, 5; beurre fondu, 100 g; lait, 2 dl; levure, 10 g; sel, une faible pincée; zeste de citron.

**MÉTHODE.** — Faire le levain avec le quart de la farine, la levure et le lait, que l'on aura fait tiédir. Conserver ce levain dans un endroit tempéré.

Lorsque ce levain aura doublé de volume, lui incorporer, peu à peu, le beurre fondu, le sel, le zeste de citron, les jaunes d'œufs, le sucre, et le restant de la farine.

Mettre cette pâte sur le tour fariné et la saupoudrer de farine. L'abaisser au rouleau. La laisser reposer 5 minutes. La détailler en rondelles de même grandeur. Mettre ces rondelles de pâte sur un linge fariné. Laisser lever à température douce. Faire lever pendant une heure. Badigeonner de beurre; saupoudrer de sucre fin; cuire au four à chaleur douce.

On sert généralement les dampfnudeln avec des compotes de fruits ou de la confiture.

On peut aussi garnir chaque rondelle de pâte d'une petite cuillerée de marmelade d'abricots très ferme parfumée au rhum. Ramener le bord des rondelles sur cette marmelade de façon à la bien enfermer et les mettre au fur et à mesure sur une plaque beurrée, la partie soudée en dessous.

**DARD.** — Poisson du genre chevaine appelé aussi *aubourg* et *gravelet*.

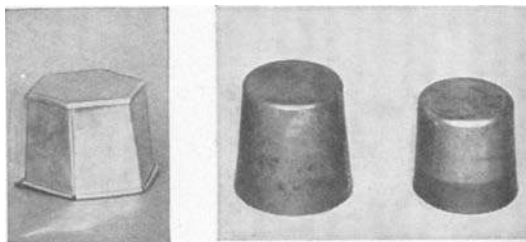
On le pêche dans la plupart des rivières du centre de la France. La chair de ce poisson est un peu coriace. On l'emploie en matelote.

**DARIOLE.** — Actuellement, ce mot désigne une sorte de petit moule en forme de cylindre. Anciennement, on appelait *dariole* une pâtisserie dont voici la recette :

Foncer des moules à darioles avec de la pâte feuilletée à 6 tours; garnir ces moules avec une composition de crème frangipane bien forcée en amandes et parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur. Cuire au four, à bonne chaleur; saupoudrer de sucre en sortant du four.

**DARIOLEUR.** — Mot d'argot qui désignait autrefois un mauvais pâtissier.

**DARNE.** — On désigne sous ce nom une tranche de



Moules à darioles. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

poisson détaillé à cru. Anciennement, on la désignait sous le nom, qui semble plus logique, de *dalle*.

Les darnes de poisson se préparent de différentes manières. On les fait pocher, braiser, griller ou sauter au beurre (V. SAUMON et autres gros poissons). Voici une recette type de ces sortes d'apprêts :

**Darne de saumon à l'ancienne.** — Assaisonnez de sel et de poivre une darne de saumon de 500 à 600 grammes. Mettez-la dans une plaque ovale beurrée. Mouillez-la d'un décilitre de vin blanc et d'autant de fumet de poisson. Ajoutez un petit oignon coupé en tranches, un bouquet garni et les parures et pelures des champignons employés d'autre part pour la garniture.

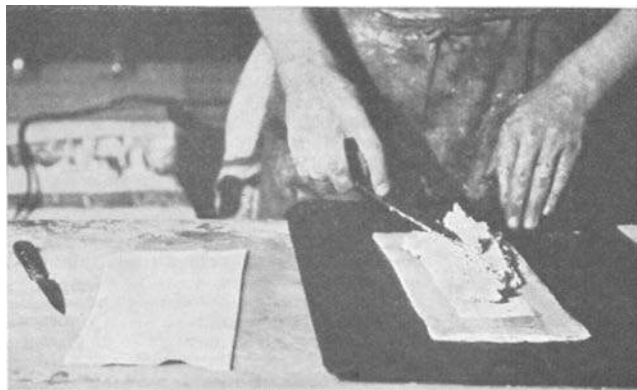
Faites partir sur le fourneau; cuisez ensuite au four, vingt minutes, en arrosant de temps en temps.

Dix minutes avant de retirer du four, mettez autour du saumon douze têtes de champignons crus tournés. Egouttez la darne; dressez-la sur un plat long. Garnissez avec les champignons placés à chaque bout du plat. Mettez sur la darne douze huîtres pochées et égouttées et autant de lames de truffes passées au beurre. Placez autour du saumon six écrevisses trousées, cuites au court-bouillon.

**Sauce.** — Faites réduire le fonds de cuisson du saumon et montez-le avec des jaunes d'œufs et du beurre à la façon d'une sauce au vin blanc. Finissez la sauce avec une cuillerée de fine-champagne et une pointe de cayenne. Versez un cordon de cette sauce autour de la darne, et servez le restant à part, en saucière.

**DARTOIS** (Pâtisserie). — Faire deux bandes de feuilletage. Poser la première sur une plaque mouillée, et en humecter les bords. Garnir le milieu avec de la crème d'amandes et recouvrir avec la seconde abaisse. Dorer le dessus de la bande en évitant de mettre la dorure sur le bord des abaisses, ce qui empêcherait la pâte de monter à la cuisson.

Marquer légèrement avec la pointe d'un petit couteau l'endroit où sera découpée la bande, après cuisson, et rayer chaque intervalle. Cuire au four de chaleur moyenne, et, quand la cuisson est achevée, poudrer légèrement de sucre glace le dessus de la



Préparation des dartois : la frangipane est étalée sur l'abaisse du dessous.



L'abaisse du dessus est posée sur la frangipane. (Phot. Larousse.)

bande. Repasser au four jusqu'à ce que ce sucre soit fondu et forme un vernis. Détailler aussitôt sorti du four, en suivant les divisions tracées avant la cuisson.

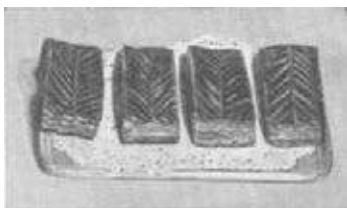
On peut, ainsi que cela se fait souvent, faire la bande du dessous des dartois en rognures de feuilletage.

La bande de dessous peut avoir seulement 2 à 3 millimètres d'épaisseur et celle du dessus 5 millimètres environ.

Quand on fait les dartois en plein feuilletage, comme il est indiqué ci-dessus, on peut faire les deux abaisses de même épaisseur de 4 millimètres.

*Crème pour fourrer les dartois.* — Piler finement au mortier 125 grammes de sucre avec 125 grammes d'amandes mondées, en ajoutant 2 œufs afin d'empêcher la composition d'huiler. Ramollir 125 grammes de beurre en pommade; l'ajouter au mélange. Ajouter un petit verre de rhum et 2 cuillerées de crème pâtissière (facultatif).

On peut encore préparer une bonne crème d'amandes en mélangeant simplement de la poudre d'amandes à une crème pâtissière et en parfumant celle-ci soit à la vanille, soit au rhum. Dans ce cas, il faut apporter une grande attention en soudant les gâteaux, car, à la cuisson, la crème pâtissière entre en ébullition, ramollit et coule parfois, ce qui nuit au coup d'oeil d'abord, et ensuite à la finesse du gâteau qui arrive ainsi à n'être plus suffisamment garni de crème.



Dartois terminés. (Phot. Larousse.)

**DARTOIS.** — Menues préparations servies comme hors-d'œuvre ou petites entrées, dont on trouvera les recettes dans la série des hors-d'œuvre chauds. V. ce mot.

**DATTE.** — Fruit du dattier, palmier connu en Chaldée de temps immémorial; spontané entre l'Euphrate et le Nil, cultivé dans les oasis de la région désertique du sud-algérien et tunisien. Les sexes étant séparés, on est obligé de recourir à la fécondation artificielle.

Il y a des dattes à chair dure, et d'autres à chair molle; les dernières sont les plus estimées. Les meilleures dattes proviennent de Tunisie et d'Algérie; elles sont de la grosseur du pouce, à épiderme rouge jaunâtre, à saveur vineuse et sucrée.

Les dattes ont une grande valeur nutritive, elles servent d'aliment aux nomades du désert. On en fait une boisson spiritueuse et de l'eau-de-vie.

Employées parfois en décoction, dans de l'eau ou du lait, comme adoucissants contre la toux; elles faisaient partie des quatre fruits pectoraux ou béchiques de l'ancienne pharmacopée, avec les figues, les jujubes et les raisins secs.

**Dattes fourrées** (Petit four). — Ouvrir les dattes sur un côté, et en retirer le noyau. Fourrer chaque datte de gros comme une noix de pâte d'amandes parfumée au kirsch ou au rhum, ou de pâte de pistaches. Saupoudrer les dattes de sucre cristallisé.

**Beignets de dattes.** — Enoyauter des dattes. Les garnir chacune de gros comme une noix de crème pâtissière très serrée, parfumée au kirsch ou autrement.

Enrober les dattes dans de la pâte à lire légère et les faire frire en pleine friture. Egoutter les beignets, les dresser



Dattes fourrées. (Pftof. Claire.)

en buisson sur serviette; les saupoudrer de sucre fin.

**DAUBE.** — Mode de cuisson des viandes. Bien que ce mode soit applicable, non seulement à la viande de bœuf, mais aussi aux diverses viandes de boucherie, aux volailles et aux gibiers, on désigne souvent par le mot *daube*, sans autre qualificatif, une pièce de bœuf cuite *en daube*, c'est-à-dire braisée dans un fonds, généralement au vin rouge, chargé en principes nutritifs, et bien aromatisé.

Sous le nom de *daube à l'avignonnaise*, on désigne un apprêt de mouton au vin rouge. V. **MOUTON**.

Pour les différentes daubes, voir les mots **BOEUF**, **MOUTON**, **DINDE**, **FAISAN**, **LAPIN**, **LIÈVRE**, **PORC**, **POULARDE**.

Dans la cuisine ancienne, le mot *daube* s'appliquait presque exclusivement aux viandes braisées destinées à être mangées froides.

Il en va différemment dans la pratique moderne où, sous le nom de *daube*, on désigne surtout des plats chauds.

**Daube de bœuf à la provençale.** — Détailler en morceaux carrés de 6 centimètres de côté 1 kg 500 de viande maigre de bœuf (paleron ou gîte à la noix). Piquer transversalement chacun de ces morceaux d'un lardon gras roulé dans du persil haché, mélangé d'un peu d'ail écrasé. Mettre ce bœuf à mariner pendant quelques heures avec vin blanc, cognac, huile, sel et poivre.

Foncer de couennes de lard frais, blanchies, une casserole en terre, de dimension suffisante pour pouvoir contenir juste le bœuf. Ajouter 2 carottes coupées en tranches. Sur ces légumes, placer les morceaux de bœuf, en les alternant, par couches, avec des champignons et des oignons crus hachés, 2 tomates concassées, 150 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi, et 100 grammes d'olives noires. Ajouter, placé dans le milieu de la viande, un gros bouquet garni composé de queues de persil, de thym, de laurier et d'un petit morceau d'écorce d'orange sèche. Mouiller avec le vin blanc de la marinade et 4 décilitres de jus de viande. Couvrir la casserole. Luter le couvercle avec un cordon de pâte faite de farine et d'eau. Cuire au four, à chaleur modérée, mais soutenue, pendant 6 heures.

Servir dans la casserole de cuisson, après avoir dégraissé la sauce et enlevé le bouquet garni.

**DAUBIÈRE.** — Ustensile de cuisine où, par définition, on prépare la daube. Cet ustensile se fait en grès, en terre ou en cuivre étamé.

Les anciennes daubières avaient un couvercle à rebord très élevé, ce qui permettait de mettre sur ces couvercles des braises et des cendres.



Régime de dattes devant le tronc du palmier dattier.





La Grande Chartreuse aux environs de Grenoble.

**DAUPHINOISE (À la).** — Cette dénomination s'applique surtout à un mode de préparation des pommes de terre. V. **POMMES DE TERRE.**

**DAURADE.** — Poisson à chair très délicate, que l'on trouve dans la Méditerranée et le golfe de Gascogne, rarement dans la Manche.

Le dos est de couleur glauque ou bleu-foncé, les flancs jaune-argenté, le ventre blanc. Les anciens l'appelaient *sourcil d'or*, à cause du *croissant doré*, très brillant, qu'il a entre les yeux.

On écrit souvent ce nom avec un o (dorade). Ce dernier nom de dorade sert plutôt à désigner un certain nombre de poissons de mer aux reflets dorés que les marchands cherchent à vendre comme véritables daurades; ce sont le *pagel* ou *brème de mer*, le *pagre*, le *bogue*, le *griset* et quelques autres encore. Certains sont appelés *dorades rouges*.

Souvent même la distinction orthographique que nous signalons ici entre la véritable daurade et les dorades n'est pas respectée.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le bar et le mulot sont applicables à la daurade. Les meilleures façons de la préparer sont : grillées à la meunière, à la Duglère, bouillie au beurre fondu.

**DÉBARDER.** — Action d'enlever les bardes de lard mises sur la poitrine des volailles ou des gibiers, ou sur diverses autres pièces pour protéger les chairs pendant la cuisson.

**DÉBOUCHER.** — L'opération qui consiste à déboucher une bouteille doit s'effectuer sans donner de secousses à la bouteille; les sommeliers emploient le plus souvent un foret pour cet usage mais, si l'on ne possède pas le tour de main particulier, mieux vaut se servir d'un tire-bouchon.

**DÉBRIDER.** — Retirer les ficelles entourant une volaille ou un gibier de plume.

**DÉBROCHER.** — Retirer de la broche une pièce de boucherie, une volaille, un gibier.

**DÉCANTER.** — Transvaser un liquide quelconque d'un récipient dans un autre. On décante un vin dans une carafe afin de supprimer le dépôt qui s'est formé dans la bouteille ou ce vin était contenu.

Cette opération doit se faire avec beaucoup de précaution, en examinant la limpidité du vin par transparence à l'aide d'une source lumineuse, de façon à ne laisser qu'un minime résidu dans le flacon.

On dit aussi décanté du beurre, c'est-à-dire épurer du beurre fondu en le transvasant dans une autre casserole.

**DECHETS.** — Parties non comestibles des aliments (os, peau, tendons des viandes; gousses, noyaux des fruits, des légumes, etc.).

**DECIZE (Fromage de).** — Fromage du Nivernais, bon à consommer durant toute l'année.

**DÉCOCTION.** — Procédé qui consiste à faire bouillir, plus ou moins longtemps, une substance dans de l'eau : le *bouillon* est une décoction de viande. Pour les substances végétales, la décoction a l'inconvénient d'altérer plus profondément les éléments et de dissiper les produits volatils.

**DÉCOMPOSITION.** — Destruction d'un corps par séparation de ses éléments.

**Décomposition putride.** — V. **PUTRÉFACTION.**

**DÉCORATION.** — Pour la décoration de la table, VOIR SERVICE DE TABLE.

**DÉCOUPAGE.** — Action de découper les viandes, les volailles, les gibiers, etc., pour les servir aux convives.

Historique. — Le découpage des viandes était, jadis, considéré comme un art noble, art que, seuls, exerçaient de hauts officiers de bouche des maisons royales ou princières, que l'on appelait « *écuyers tranchants* ».

Dans les maisons royales, l'écuyer tranchant était le plus souvent un gentilhomme, et toujours il accomplissait son service l'épée au côté.

L'art de bien découper les aliments était regardé comme si essentiel par nos pères, qu'il était enseigné aux hommes nés comme le complément indispensable d'une bonne éducation; aussi le dernier maître que l'on donnait aux jeunes gentilshommes était-il un professeur de découpage.

Longtemps, en France, dans la plus haute société, le découpage et le service des mets a été fait par le maître de maison, qui tenait à honneur de bien découper les viandes et ne croyait pas déroger en accomplissant un acte qui, aujourd'hui, est fait, à table, par un maître d'hôtel, ou à l'office, par le chef de cuisine ou par la cuisinière.

D'ailleurs, l'introduction, chez nous, du service à la russe, service qui consiste, on le sait, à présenter aux convives les mets tout découpés, a fait disparaître de la table française cette coutume élégante, et, depuis, bien rares sont les maisons particulières où devant les convives émerveillés, l'amphitryon procède lui-même, et souvent avec un art infini, au dépeçage des viandes.

Mais cette modification dans le service de la table n'a nullement amoindri la science du découpage des mets. Sans doute ne voit-on plus maintenant dans un grand dîner un haut personnage, voire un roi, comme cela s'est vu jadis, dépecer lui-même, et de façon habile, une volaille et la servir à ses invités ravis d'assister à un tel spectacle. Ainsi faisait, dit-on, le roi Louis-Philippe.

Dans la pratique moderne, si l'écuyer tranchant n'existe plus, le tranchage des viandes est fait, dans les grands restaurants du moins, par un spécialiste que l'on appelle « *trancheur* ». Celui-ci, s'il n'a pas dans la fonction l'allure prestigieuse que devait avoir son prédécesseur, l'écuyer tranchant, a souvent des qualités professionnelles de tout premier ordre, plus nombreuses sans doute et plus étendues que celles qu'avait l'officier de bouche d'autrefois.

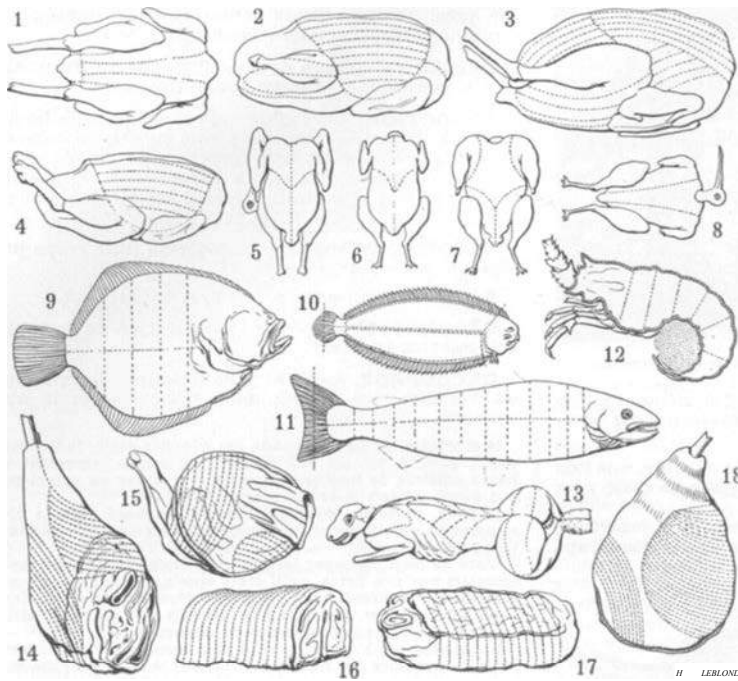
Le trancheur moderne, qui, presque toujours, a rang de maître d'hôtel, doit avoir une connaissance complète de son métier. En plus d'une grande compétence en matière culinaire, un trancheur, un vrai trancheur, doit avoir quelques connaissances en anatomie. Il doit avoir une grande habileté manuelle et une certaine force physique, afin de pouvoir disjoindre les articulations des animaux qu'il a à dépecer. Il faut aussi qu'il connaisse bien la nature des pièces qu'il doit trancher. Il doit opérer avec élégance et délicatesse.

Il est bon nombre de trancheurs de restaurant qui ont acquis une réputation presque mondiale. Tel fut, parmi ceux aujourd'hui disparus, le célèbre Joseph Dugnot, qui fonda la Taverne Joseph et qui était un maître en l'art du découpage. Un de ses contemporains nous raconte ainsi une prouesse accomplie par cet homme habile :

« C'était dans un dîner offert par M. Paillard à quelques membres de la grande presse parisienne. Devant les convives émerveillés, Joseph Dugnot, qui dirigeait le service de la table de cette maison réputée, découpa un caneton rouennais, en l'air, l'oiseau fixé au bout de la fourchette, et, par conséquent en équilibre instable. Ce caneton, il le détailla en fines aiguillettes qui, toutes, vinrent se ranger en ordre parfait sur le plat qui était en dessous. Et cela, ajoute le narrateur, avec une agilité admirable, et en bien moins de temps que j'en mets pour le dire... »

Tel était aussi le fameux Frédéric Delair, le grand Frédéric, de la Tour d'Argent, qui, lui aussi, excellait dans l'art difficile de dépecer les volailles, les canetons rouennais sur-





Manière de découper la volaille, le gibier, le poisson, la viande de boucherie :  
 1. Poulet; 2. Oie; 3. Dinde; 4. Canard; 5. Pigeon; 6. Sarcelle; 7. Perdrix; 8. Bécasse; 9. Turbot;  
 10. Sole; 11. Saumon; 12. Langouste; 13. Lièvre; 14. Gigot de mouton; 15. Epaule de mouton;  
 16. Longe de veau; 17. Filet de bœuf; 18. Jambon.

tout, qui, on le sait, constituaient la grande spécialité de la maison qu'il dirigeait.

D'autres grands maîtres d'hôtel, dont quelques-uns dirigent aujourd'hui les restaurants les plus réputés de Paris, sont de véritables maîtres en l'art du dépeçage. Parmi ces techniciens de grande envergure, il convient de citer Louis Barraya (qui dirige le Café de Paris, Armenonville, le Pré-Catelan et le Fouquet's); Léopold Mourier (aujourd'hui disparu, mais qui dirigea également les maisons citées plus haut).

**Pratique du découpage.** — En général le découpage de toutes les pièces de boucherie doit se faire dans le sens perpendiculaire aux fibres de la viande et les tranches successives doivent être aussi étendues que possible et d'une épaisseur constante bien régulière.

Le gigot présente cette particularité qu'il y a deux méthodes pour le découper, soit dans la direction de l'os, soit transversalement à l'os.

Le jambon, qu'il soit ou non désossé, se découpe toujours dans le sens perpendiculaire à la direction de l'os.

Pour découper un poulet on commence par la cuisse.

Engager la fourchette dans la partie postérieure de la cuisse; peser verticalement sur la fourchette, formant levier, de façon à soulever le membre, tandis que le couteau glisse le long de la carcasse pour détacher les membranes; trancher les cartilages de la jointure.

En second lieu on découpe l'aile. Pour cela on engage la fourchette sous l'aile; on cherche la jointure avec le couteau: cette jointure se trouve en général assez haut; beaucoup plus haut, en tout cas, que le point où passe sur la gravure que l'on trouvera au mot **POULET**, le tranchant du couteau. Sur cette gravure, le couteau indique, par sa direction générale, toute la partie qui doit être enlevée, car en même



Coupe-volaille.  
 (Coutell. André.  
 Phot. Larousse.)

temps que l'aile, on doit lever le filet ou « blanc » dont on la sépare ensuite sur le plat.

Enfin, en troisième lieu, on découpe la carcasse. Placer le poulet sur le dos; le maintenir solidement au moyen de la fourchette plantée à la partie supérieure de la carcasse; avec le couteau, trancher cette carcasse dans sa longueur, le long du bréchet.

Le canard nantais se découpe exactement comme le poulet. Pour découper le canard rouennais, on commence par détacher les deux cuisses comme pour le poulet, mais au lieu de s'attaquer ensuite aux ailes on découpe les aiguillettes; pour cela placer le canard sur le dos, inciser verticalement dans sa profondeur la chair du ventre de chaque côté du bréchet.

Ensuite, maintenant fermement le canard sur le dos avec la fourchette, on donne à la lame du couteau une direction horizontale, pour découper par incisions parallèles des tranches aussi minces que possible qui constituent les aiguillettes.

On termine en détachant les ailes.

Notre planche indique en outre comment on découpe la dinde, l'oie, divers gibiers, le lapin et divers poissons.

**DÉCUIRE.** — Ajouter de

l'eau à un sirop ou à une confiture pour en abaisser le degré de cuisson.

**DÉFRUTUM.** — Mot latin, employé souvent par Apicius, et qu'on retrouve dans les très anciens formulaires, pour désigner le suc de raisin, réduit des deux tiers par évaporation, suc dont la cuisine romaine faisait grand usage.

**DÉGLAÇAGE.** — Opération culinaire consistant à verser un liquide quelconque dans le récipient où l'on a fait cuire, au beurre (ou à tout autre corps gras) un article quelconque.

Le plus habituellement, les déglacages se font avec du vin. On peut aussi déglacer avec du fonds, blanc ou brun, de la crème, du vinaigre.

**DÉGLACER.** — Mouiller d'un liquide quelconque, vin blanc ou rouge, madère ou autre vin de liqueur, consommé, fonds et, parfois, crème, une casserole ou un sautoir où l'on a fait rissoler ou cuire une viande de boucherie, une volaille, un gibier ou un poisson.

**DÉGORGER.** — Faire tremper plus ou moins longtemps une substance dans de l'eau froide afin de la débarrasser des impuretés qu'elle contient.

Ainsi, on fait tremper à l'eau froide la tête de veau et les ris de veau afin de les obtenir très blancs.

Dégorger se dit aussi de l'opération que l'on fait pour débarrasser les bouteilles de Champagne des impuretés que contient ce vin.

**DÉGRAISSER.** — Enlever l'excès de graisse qui s'est formé en nappe à la surface d'un liquide, consommé, sauce ou autre.

On dit aussi *dégraissier* un morceau de viande, c'est-à-dire supprimer une partie de la graisse de couverture d'une viande de boucherie.

Toutes les graisses ainsi retirées soit des liquides, soit des viandes (sauf celles provenant du mouton et de l'agneau) doivent être clarifiées. On peut les utiliser comme graisse de friture.

**DÉGRAISSIS.** — Graisse retirée d'un bouillon, d'un fonds, d'une sauce. Cette graisse, que l'on fait clari-

fier, est appelée *graisse d'économie*. On l'emploie soit pour faire cuire certains légumes, soit comme graisse de friture.

**DÉGUISER.** — En terme de cuisine, *déguiser* signifie accommoder un aliment quelconque de façon qu'on ne puisse reconnaître sa nature. L'art de déguiser les apprêts était le fin du fin pour l'ancienne cuisine. Les Romains en abusaient. La tradition s'est conservée longtemps et persiste d'ailleurs encore dans certains pays d'Europe.

En pâtisserie et surtout en confiserie, on fait encore des mets déguisés. Ainsi prépare-t-on soit avec de la pâte d'amandes, soit avec des purées de fruits, des imitations de fruits que l'on appelle *fruits déguisés*. On prépare ainsi des cerises, des marrons, des grains de cassis, des raisins, des dattes, des noix, etc. Ces apprêts sont de la catégorie des petits fours. V. **FRUITS, fruits déguisés**.

**DÉGUSTATION.** — Action d'apprécier par le goût la saveur d'une substance solide ou liquide.

La dégustation des vins et des alcools est un art très délicat, qui exige une grande finesse de goût, mais surtout une grande expérience et une grande mémoire des sensations.

Les opérations préliminaires consistent dans l'inspection par la vue qui fait juger de la couleur, de l'apparence des substances, de la limpidité, du brillant, lorsqu'il s'agit d'un liquide.

L'odorat intervient ensuite pour apprécier les effluves dégagés, et ce sens prend encore part à la dégustation buccale ou dégustation proprement dite.

Celle-ci s'exerce sur des corps solides ou liquides, mais en réalité sur ces derniers seulement, car les papilles du goût ne réagissent qu'aux substances solubles.

Ces papilles sont réparties dans toute la cavité buccale, mais avec une certaine spécialisation; les saveurs acides sont perçues surtout à la pointe de la langue; les saveurs sucrées sur le dos de cet organe, dont la base est plus sensible aux saveurs amères; l'astringence est plus particulièrement appréciée à la face interne des joues. Les dégustateurs professionnels savent mettre à profit ces localisations.

Pour déguster un vin, par exemple, on commence par en prendre une petite quantité que l'on garde à l'avant-bouche, contre les arcades dentaires, en remuant doucement la pointe de la langue, ce qui fait apprécier l'acidité; on renverse alors légèrement la tête en arrière et on aspire de l'air qu'on fait barboter dans le liquide; on perçoit alors l'arôme (qui est dû aux huiles essentielles qui existent dans la pellicule du raisin et qui dépend par conséquent du cépage); cet arôme existe dans les vins jeunes; il s'affaiblit et s'affine avec le temps. On perçoit aussi le bouquet qui n'existe que dans les vins vieux et qui est dû aux combinaisons lentes formées par les alcools supérieurs, les éthers, les aldéhydes et les essences du vin. Enfin, dans ce premier temps, on perçoit encore les goûts spéciaux : goût de terroir, goût fixé des cépages hybrides, goût de fût, de moisi, de soufre, etc.

On étale ensuite le liquide entre la langue et le palais pendant deux secondes environ; on perçoit alors une sensation de chaleur qui indique un vin généreux, ou de faiblesse, dans le cas contraire; de brûlure, si le vin a été

alcoolisé; en même temps, on apprécie la douceur, le moelleux et le corps, c'est-à-dire les proportions relatives de sucre et de tanin; la verdeur, l'acéribité, l'astringence s'appréciant enfin en roulant la gorgée contre les joues.

Les *gourmets assermentés* s'arrêtent ordinairement à ce temps, et crachent ensuite la gorgée, leur grande expérience leur permettant d'apprécier encore une foule de nuances.

Il y a cependant intérêt à avaler la gorgée si l'on n'est pas obligé de déguster dans la même séance un trop grand nombre d'échantillons.

En avalant doucement, à bouche fermée, on perçoit encore quelques sensations; tout d'abord certains goûts qui mettent une dizaine de secondes à se développer, puis le « montant » formé par l'arôme et le bouquet réunis, et enfin le sillage parfumé qui indique qu'un vin « finit bien ».

La dégustation des huiles, des beurres, des aliments solides s'opère de la même façon; elle doit se faire de préférence le matin, à jeun ou du moins loin du repas et surtout *sans avoir fumé*.

**DÉJEUNER.** — Rompre le jeûne, prendre le premier repas de la journée, après le jeûne de la nuit.

Le premier repas de la journée s'appelle aujourd'hui *petit déjeuner* ou *premier déjeuner*, pour le distinguer du second, qui se prend vers le milieu de la journée.

L'institution de ce second déjeuner date de la Révolution française. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le principal repas, le dîner, se prenait à midi, puis à une heure; le déjeuner pris au réveil consistait en potage ou café au lait.

L'Assemblée Constituante ouvrait ses délibérations vers midi, pour les terminer vers six heures; il fallut donc décaler le dîner et le reporter à cette heure, et comme les Constituants n'eussent pu siéger à jeun, force leur fut de prendre un second repas vers onze heures du matin, et ce second déjeuner devint plus consistant que le premier, comportant des œufs, des viandes froides; ce fut M<sup>me</sup> Hardy, si l'on en croit les Goncourt, qui inventa les « déjeuners à la fourchette », en présentant des côtelettes, des rognons, des saucisses, sur un buffet, dans le café qu'elle tenait sur les boulevards, vis-à-vis de la Comédie-Italienne, et en engageant ses clients à ajouter ces suppléments à leur repas.

Par un retour des choses, le déjeuner tend à prendre aujourd'hui la place du dîner; il comporte maintenant les mêmes plats, et se prend de plus en plus tard.

On pourrait longuement disserter sur les avantages et les inconvénients de cet ordre de choses, si des considérations de ce genre avaient la moindre in-



Dégustation du vin dans une cave (d'après une lithographie).



Le petit déjeuner, par F. Boucher.

fluence sur les habitudes et les usages. Il est certain qu'un diner copieux, surtout lorsqu'il est pris très tard, comme l'habitude se prend de plus en plus, prédispose à un sommeil pénible et agité. Par contre, on peut objecter que le déjeuner trop riche, trop bien arrosé, comme le sont si souvent les « déjeuners d'affaires », rend à peu près impossible tout travail dans le cours de l'après-midi.

**DÉLAITER.** — Laver le beurre pour lui enlever le petit-lait résiduel.

**DÉLAYER.** — Eclaircir une substance quelconque à l'aide d'un liquide.

Mélanger intimement les divers éléments d'une préparation.

**DÉLICATESSE.** — Ce mot s'emploie parfois, à tort, dans le sens du mot allemand *delicatessen*, qui a l'acception de friandise, un peu plus étendue, puisqu'il s'applique également à des charcuteries plus ou moins lourdes.

**DÉLICE.** — Ce mot, qui, à la rigueur, peut servir à désigner certaines pâtisseries, est aujourd'hui maladroitement employé, par des maîtres d'hôtel prétentieux, dans la rédaction des menus.

Ne correspondant à aucune désignation exacte, il comporte, en effet, une imprécision qui permet des supercheries et, cette prétention à faire par avance un éloge de l'apprêt prédispose au contraire à la critique.

**DEMI.** — Le terme « un demi » s'emploie pour désigner un verre de bière, de la contenance approximative de 30 centilitres, ce qui permet aux débitants d'obtenir environ trois demis au litre. V. **BOCK**.

**DEMI-DEUIL (À la).** — Mode de préparation s'appliquant surtout aux volailles pochées et aux ris de veau braisés à blanc.

Les articles préparés ainsi sont nappés de sauce suprême et garnis de truffes. Ainsi est justifiée l'appellation donnée à ces plats.

**DEMIDOFF.** — Nom d'une famille princière russe. Le prince Anatole Demidoff, époux bientôt divorcé de la princesse Mathilde, fille du roi Jérôme Bonaparte, fut un des viveurs célèbres du second Empire et a servi de parrain à une préparation de grande cuisine s'appliquant surtout aux grosses volailles. V. **POULET** et **POULARDE**. *Poularde Demidoff*.

**DEMI-GLACE (Sauce).** — Sauce brune que l'on obtient en faisant bien dépouiller de la sauce espagnole avec du fonds blanc, de l'estouffade ou du consommé.

Cette sauce est généralement parfumée au madère ou au xérès. V. **SAUCES**.

**DEMI-TASSE.** — Tasse de faible dimension; tasse de café noir.

**DÉNERVER.** — Action d'enlever les parties nerveuses ou tendineuses d'une pièce de boucherie.

**DENIER (En).** — On appelle souvent ainsi les pommes en liards, dites aussi  *pommes chips* . V. **POMME DE TERRE**.

**DENRÉES.** — L'ensemble des produits alimentaires destinés à la consommation.

Le mot *denrées coloniales* s'applique aux divers produits, alimentaires ou non, venant des colonies.

**DENSIMÈTRE.** — Instrument servant à mesurer la densité des liquides. Les aréomètres, les alcoomètres, sont des densimètres à poids constant et à volume variable, formés d'une tige creuse de verre, lestée par du plomb ou du mercure qui, en s'enfonçant plus ou moins dans le liquide à l'étude, indique le degré ou la densité par une graduation portée sur sa tige.

Il en existe un grand nombre d'espèces, avec des graduations différentes selon les liquides auxquels ils sont destinés et livrés ordinairement avec des tables permettant de faire les corrections suivant la température, ou de transformer leurs indications en degrés centésimaux ou autres.

**DENSITÉ.** — Masse de l'unité de volume d'un corps. En pratique, rapport du poids de l'unité de volume d'un corps au poids du même volume d'eau distillée, à la température de + 4°. La prise de la densité permet d'évaluer rapidement, avec des instruments spéciaux, la teneur en alcool d'un liquide, la proportion de sucre d'un sirop, etc.

**DENT-DE-LOUP.** — Sous ce nom, on désigne : 1° des croûtons en pain de mie, taillés en forme de triangles, et frits au beurre ou à l'huile; ces croûtons sont employés pour garnir des préparations diverses; 2° des croûtons taillés dans des bandes de gelée, croûtons que l'on emploie pour garnir les plats froids. Voir la figure à **CROÛTON**, *croûtons de gelée*.

**DENTÉ.** — Ce poisson, que l'on appelle aussi *dentex*, est un genre de la famille des *sparoïdes*. Le *denté vulgaire* atteint parfois jusqu'à un mètre de longueur. Le *denté à gros yeux* ne dépasse guère 50 centimètres.

Ces poissons se trouvent dans la Méditerranée. On leur applique tous les modes de préparation indiqués pour la daurade. V. ce mot.

**DÉNUTRITION.** — Trouble de la nutrition dans lequel la désassimilation l'emporte sur l'assimilation.

**DÉPEÇAGE.** — Action de dépeçer les viandes et autres substances alimentaires. V. **DÉCOUPAGE**.

**DÉPOUILLER.** — Enlever, à l'aide d'une cuiller ou d'une écumoire, toutes les impuretés qui, pendant l'ébullition d'un fonds ou d'une sauce, montent à la surface.

Ce mot s'emploie aussi pour indiquer l'opération qui consiste à enlever la peau d'un gibier de poil. Exemple : *Dépouiller un lièvre*.

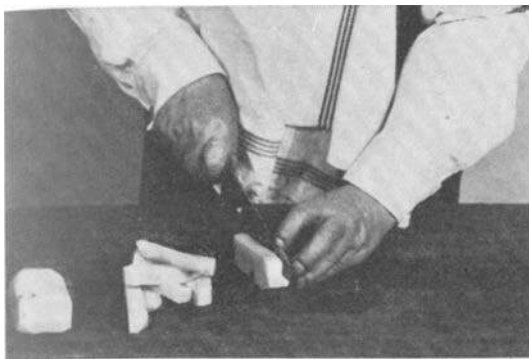
On dit aussi *dépouiller une anguille, un congre, mais*, plus habituellement, on dit, lorsqu'il s'agit de ces poissons, *écorcher*.

**DERBY.** — Dénomination s'appliquant surtout à un mode de préparation des grosses volailles. V. **POULARDE**.

Cette façon de préparer les volailles est due à M. Jean Giroix alors qu'il dirigeait les cuisines de l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo.

**DERMATOSE.** — Affection de la peau.

C'est à propos de ces maladies qu'on a fait les pires abus des restrictions alimentaires injustifiées. Certains aliments (les fraises, les coquillages, etc.),



Pour couper les légumes en dés : premier et deuxième mouvements. (Phot larousse)

déterminent, chez certaines personnes, des éruptions particulières (V. **URTICAIRE**) ; elles devront, ou bien s'en abstenir, ou bien chercher à se désensibiliser, mais c'est un abus que d'en interdire l'usage à tous les malades de la peau.

Dans la majeure partie des dermatoses, on a intérêt à prescrire un régime relativement sobre, à proscrire l'abus des viandes, des aliments gras, et surtout du pain, et encore il existe des affections où un régime reconstituant se trouve indiqué ; c'est dire que le régime doit être prescrit pour chaque cas particulier et tenir compte de la nature de la dermatose, du fonctionnement des organes digestifs et de l'état général du sujet.

**DÉROBER.** — Ce terme s'applique surtout à l'opération qui a pour but d'enlever la peau des fèves fraîches que l'on a sorties de leurs gousses.

Par extension, on emploie ce mot pour désigner l'action d'enlever la peau des pommes de terre et de divers autres légumes.

**DÉS (Détailler ou couper en).** — Couper en morceaux carrés, plus ou moins gros, suivant l'emploi final, des substances diverses. Ainsi dit-on « couper ou détailler en dés du jambon, des fonds d'artichauts, des truffes, des champignons, etc. »

**DÉSAUGIERS.** — Marc-Antoine Désaugiers, chansonnier de talent, naquit à Fréjus (Var) en 1772 et mourut à Paris en 1827.

Désaugiers, l'auteur immortel de *M. et M<sup>e</sup> Denis*, peut être classé au nombre des poètes de la gastronomie, car il consacra un grand nombre



M.-A. Désaugiers (1772-1827).

de poèmes aux joies de la table. Parmi les chansons de ce genre, nous citerons les suivantes qui, aujourd'hui encore, sont souvent chantées dans les réunions gastronomiques où, comme le faisaient nos pères, chacun « chante la sienne » au dessert. *Il faut boire et manger ; Plus on est de fous, plus on rit ; L'Épicurien ; Manière de vivre cent ans ; le Sexagénaire ; le Repas de nos pères ; Quand on est mort, c'est pour longtemps ; le Code épicurien.*

Désaugiers, qui fut secrétaire du *Caveau moderne*, société littéraire, gastronomique et aussi quelque peu bachique, a écrit son testament, si l'on peut ainsi dire, dans le dernier couplet de la *Chanson à manger*. Voici ce que demande cet aimable épicurien :

« Je veux que la mort me frappe  
Au milieu d'un grand repas ;  
Qu'on m'enterre sous la nappe  
Entre quatre larges plats,  
Et que sur ma tombe on mette  
Cette courte inscription :  
Ci-git le premier poète  
Mort d'une indigestion. »

Et dans une autre chanson, *Ma tactique*, il nous dit comment il peut braver impunément « la main meurtrière du « noir trio » des Parques p :

« Si, Jusqu'ici, du noir trio  
La main meurtrière  
N'a pas mis, d'un coup de ciseau,  
Pin à ma carrière,  
C'est que, jusqu'ici, le bravant,  
J'ai toujours dit, en bon vivant,  
« Parques en arrière !  
Momus, en avant ! »

**DESESSARTS.** — Un des meilleurs acteurs de la Comédie-Française où il jouait des rôles de financier, né à Langres en 1740, mort à Barèges en 1793. Il fut en même temps un célèbre gastronome.

« Desessarts, dit Emile Deschanel, dans *l'Histoire des comédiens*, possédait un appétit proportionné à sa taille, mais il était gourmand ; il avait beaucoup d'esprit. Un bon dîner le mettait en verve. Il analysait avec éloquence la qualité de chaque mets, et créait, pour les décrire, des alliances de mots d'une bizarrerie amusante.

« Si les convives étaient aimables et beaux mangeurs, la gaîté pantagruélique de Desessarts faisait explosion jusqu'au lyrisme, se manifestait poétiquement : le daim lardé de gros lard, charmant animal dont la liberté n'a rien de féroce ; le sanglier, prince indompté des forêts, dont la sauvage indépendance est humiliée en entrant dans le pâté froid. »

Desessarts était, comme tous les gourmands, un excellent homme. Son talent était franc comme son caractère. Une gaîté communicative, une rudesse mêlée de bonhomie étaient les traits distinctifs de l'un et de l'autre.

**DÉSHUILER.** — Enlever l'excès d'huile d'une graine, d'une farine, par pression ou par un procédé chimique.

**DÉSHYDRATER.** — Synonyme de dessécher. V. ce mot.

**DÉSINFECTIION.** — Action de désinfecter.

Ce terme, qui signifiait enlever, faire disparaître les odeurs désagréables, a pris aujourd'hui l'acception de purifier au sens bactériologique, de rendre aseptique, de détruire les germes nocifs.

La désinfection (par l'acide sulfureux, par le formol, etc.), s'impose dans les locaux contaminés, particulièrement dans ceux qui doivent contenir des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les aliments ayant subi le moindre degré de corruption, la désinfection chimique est le plus souvent inefficace et toujours condamnable.

**DÉOSSER.** — Opération ayant pour objet d'enlever les os d'une viande de boucherie, d'une volaille ou de toute autre substance alimentaire ayant des os, crues ou cuites.

Le désossage des viandes de boucherie crues ou celui des volailles crues, demande à être fait avec habileté. Il convient en effet d'enlever les os de ces divers articles sans en détériorer la chair.

**DESSÉCHER.** — Déshydrater une substance quelconque en la mettant pendant quelques instants sur le feu. Ainsi, on *dessèche* ou, pour mieux dire on

*déshydrate* en les passant vivement sur feu vif, des légumes verts cuits à l'eau salée. Cette opération a pour objet d'enlever de ces légumes l'excès d'eau de cuisson. Après avoir été ainsi desséchés, les légumes sont liés au beurre ou accommodés de façons diverses.

Le mot *dessécher* indique aussi l'opération consistant à cuire une panade, une pâte sur le feu. V. **PANADES** et **PÂTE À CHOUX**.

Le mot *dessécher* n'est pas synonyme de *réduire*. Ce dernier terme indique l'action consistant à faire bouillir certains liquides sur le feu jusqu'à réduction.

**DESSERT.** — Le dernier service d'un repas. Dans le service actuel, le dessert comporte les fromages, les entremets de douceur (qui faisaient autrefois partie du service précédent), les fruits.

Dans les grands dîners de jadis, le dessert, qui constituait le cinquième service, était souvent dressé de façon magnifique.

Les grandes pièces de pâtisserie, pièces dont Carême a donné dans son ouvrage de nombreuses descriptions accompagnées de gravures splendides, étaient placées sur table dès le commencement du repas. A ces pièces qui, plus que de l'art culinaire, tenaient de l'architecture, et qui jouaient dans le festin un rôle purement décoratif, venaient s'ajouter, après qu'on avait enlevé les plats du service précédent, une infinité d'entremets de sucre que l'on rangeait harmonieusement, et suivant un ordre établi d'avance, car toute grande table était dressée suivant un plan précis, autour du surtout d'orfèvrerie et de cristal placé au milieu de la table et entre les magnifiques corbeilles de fruits (ces derniers montés en pyramide) et les hautes candélabres garnis de bougies.

Un dessert ainsi dressé présentait un magnifique tableau et, avant d'en savourer les articles le composant, les convives pouvaient en admirer la superbe ordonnance.

Si le dressage du dessert moderne est un peu moins ostentatoire qu'il l'était chez nos pères, cette partie du dîner n'en est pas moins belle à voir. Plus que cela se faisait autrefois, on use aujourd'hui des fleurs pour la décoration de la table. Et aussi des fruits qui, souvent, sont placés sur table dès le commencement du repas et contribuent ainsi, et de la façon la plus heureuse, à son ornementation. Les grands candélabres et les hautes corbeilles où étaient montés les fruits ont disparu, mais d'autres accessoires ont été créés qui, placés sur la table, la parent magnifiquement.

Les « bouts de table » qui, on le sait, étaient en vogue autrefois, et qui se composaient d'énormes gâteaux dressés sur des socles en pastillage, sont aussi délaissés.

Les entremets, chauds ou froids, servis au dessert — obligatoirement, après les fromages — sont présentés aux convives par les serveurs. Et, nous le répétons, bien que moins ostentatoire qu'il l'était chez nos pères, le dessert moderne n'en est pas moins magnifique et succulent.

**DESSERT.** — Ensemble des plats desservis. Dans



Dessert dressé sur une table (d'après le *Confiturier royal*).



Dessert sur table moderne. (*Orfèvrerie Christofle*.)

certaines maisons de bouche, la desserte, exception faite de certains articles, est la propriété des employés de la salle.

**DESSICCATION.** — Action de dessécher, de déshydrater une substance alimentaire. La dessiccation est un procédé fréquemment usité pour la conservation de certains aliments. V. **CONSERVE**.

**DÉTENDRE.** — Opération de cuisine ou de pâtisserie consistant à éclaircir une composition, une pâte, un appareil quelconque, en lui ajoutant soit des œufs, soit un liquide quelconque.

**DÉTREMPE.** — Désigne expressément le mélange de farine et d'eau servant à préparer une pâte.

Exemple : *Faire la détrempe du feuilletage*.

**DÉTREMPEUR.** — Faire la détrempe d'une pâte.

**DEXTRINE.** — Produit de dédoublement de l'amidon; substance pulvérulente, blanche ou légèrement jaunâtre, formant avec l'eau une pâte épaisse et visqueuse.

**DEXTROSE.** — Nom scientifique du glucose, ainsi désigné parce qu'il dévie à droite le plan de polarisation de la lumière.

**DIABETE.** — Maladie grave de la nutrition qui paraît due, dans la majorité des cas, à une insuffisance de la sécrétion interne du pancréas et qui se traduit par une augmentation de la teneur du sang en glucose et par l'élimination de ce glucose par les urines.

Nous ne pouvons ici envisager toutes les formes de cette affection et nous nous bornerons à exposer qu'il existe des diabètes légers, compatibles avec une existence normale, moyennant un régime alimentaire spécial, et des formes graves, qui exigent un traitement médical.

**Régime des diabétiques.** — Ce régime doit être prescrit pour chaque sujet, sous le contrôle d'analyses périodiques et pendant des périodes de temps variables selon les nécessités du traitement. Le médecin ayant

besoin au début d'établir la tolérance du sujet pour les hydrates de carbone, le soumet, pendant quelques jours, à un régime pratiquement dépourvu de ces substances dont voici un exemple :

**DÉJEUNER** : Café ou thé à la crème, sans sucre; un œuf.

**DÉJEUNER DE MIDI** : 100 à 150 grammes de viande; 2 œufs; 200 à 250 grammes de légumes verts, avec 50 à 60 grammes de beurre, café noir sans sucre.

**DÎNER** : 100 grammes de poisson ou de viande; légumes verts et beurre comme à midi; 30 grammes de fromage; café avec crème.

Après 5 jours de ce régime, si le sucre a disparu, on ajoutera 100 grammes de pommes de terre (qui représentent 20 g d'hydrates de carbone) et on augmentera cette ration tous les cinq jours, jusqu'à l'apparition du sucre; le chiffre immédiatement précédent indiquera la limite de tolérance sur laquelle on se basera pour instituer le régime.

On utilisera pour cela les tables de substitution des divers aliments riches en hydrates de carbone, on donnera une quantité de viande modérée (150 g par jour, en moyenne) ou de poisson, ou d'œufs; on aura soin de faire absorber le plus possible de légumes verts et on complètera la ration, qui comportera 2 000 à 2 500 calories, selon le poids du sujet, avec des graisses.

20 grammes d'hydrates de carbone étant représentés par 100 grammes de pommes de terre (cuites ou crues), cette même quantité pourra être représentée par : 27 grammes de farine de céréales, de pâtes; 30 grammes de riz; 35 ou 40 grammes de pain, légumineuses, de châtaignes; 52 grammes de cacao; 100 grammes de bananes pelées; 110 grammes de cerises ou d'abricots; 100 à 130 grammes de petits pois frais ou de flageolets frais; 180 grammes de pommes, de poires, de pêches; 250 grammes d'oranges; 270 grammes de carottes; 300 grammes de raisins, de fraises, de framboises; 450 grammes de lait, etc.

D'une manière générale, il faut retenir que la viande et les œufs sont dépourvus d'hydrates de carbone, mais doivent cependant être rationnés pour éviter les accidents d'acidose; les légumes verts en renferment une quantité pratiquement négligeable (5p.100 en moyenne); leur principale source se trouve dans les farineux, les légumineuses, les fruits et le sucre. Les tables permettent d'établir des substitutions, mais il faut se souvenir qu'elles ne représentent que des moyennes et que l'utilisation des divers aliments est différente selon les sujets. D'une façon générale, les aliments purifiés, privés en grande partie de leurs sels minéraux, sont plus mal tolérés que les autres, c'est le cas du sucre, du pain, des pâtes, des farines fines; les pommes de terre, le gruau d'avoine, les légumineuses sont mieux tolérés.

**Corps gras.** — C'est aux graisses qu'on demande l'appoint calorique de la ration; leur quantité sera donc plus importante que dans le régime normal; cependant il ne faut pas tomber dans l'excès. Il en est des graisses comme de la plupart des aliments, chaque sujet supporte mieux certaines d'entre elles, huiles, beurres, crèmes ou graisses animales; elles sont toujours mieux digérées en combinaison avec des purées (de pommes de terre, de légumineuses ou de légumes verts).

**Lait et laitages.** — Le lait renferme environ 50 grammes de lactose par litre, son emploi doit donc être rationné; on le remplace avantageusement par la crème.

Les laits fermentés, dont le lactose a été en grande partie transformé en acide lactique, sont mieux supportés.

Les fromages, qui constituent un aliment albumineux et gras très concentré, renferment une faible proportion d'hydrates de carbone, négligeable pour la quantité habituellement consommée.

**Légumes frais, salades et crudités.** — Très riches en substances minérales, surtout en alcalins, si utiles Pour réagir contre la tendance à l'acidose, ces aliments doivent entrer largement dans le régime des diabétiques.

Les tubercules et les racines (pommes de terre, betteraves, carottes, navets, topinambours, salsifis, scorsonères) ayant une teneur assez importante en hydrates de carbone n'entrent dans le régime qu'à titre de substitution, mais les autres végétaux ne demandent pas un rationnement aussi précis, leur teneur en hydrates de carbone ne dépassant pas 5p.100 en moyenne. Les asperges, les aubergines, artichauts, bettes, cardons, choux de toutes espèces, choucroute, concombres, courgettes, chicorées de toutes espèces (scarole, endive), les épinards et leurs succédanés (arroche, tétragone, pourpier), les laitues, la mâche, la raiponce, le cresson, l'oseille, les poireaux, les oignons, les radis, les tomates, etc., serviront à varier les menus.

Le blanchiment préalable les prive d'une partie de leur sucre, mais également de leurs sels minéraux.

**Fruits.** — Pour les mêmes raisons que les légumes frais, les fruits sont utiles aux diabétiques, mais il faudra, pour la plupart d'entre eux, tenir compte de leur richesse en hydrates de carbone, qu'on peut diminuer par cuisson à l'eau non sucrée, quitte à user ensuite d'un édulcorant autorisé.

Les fruits huileux, comme les amandes, les noisettes, les noix, ont une valeur nutritive considérable sous un petit volume.

**Boissons.** — L'eau et le vin sont les meilleures boissons pour les diabétiques. Pris à dose modérée (75 centilitres par jour), le vin, le vin rouge surtout, est, non seulement bien toléré par la majorité des diabétiques, mais semble nettement améliorer leur nutrition.

**Pains et produits spéciaux pour diabétiques.** — On fabrique, à l'usage de ces malades, des pains de gluten, de soja, d'amandes, etc. La plupart de ces produits n'ont ni la saveur, ni les qualités du pain et certains d'entre eux renferment une très forte proportion d'hydrates de carbone; il convient donc d'être très réservé sur leur usage; les pâtes de gluten sont d'une préparation délicate. D'une façon générale on peut presque toujours se passer de ces aliments.

**Substances edulcorantes.** — Il existe des produits, comme la saccharine, la dulcine et leurs dérivés, qui possèdent une saveur sucrée sans avoir les propriétés du sucre; leur usage modéré est sans inconvénient. Certains sucres, comme le lévulose, le sucre caramélisé exposent moins à la glycosurie, mais leur saveur est loin de rappeler celle du saccharose ou sucre de canne.

**Règles générales.** — Les diabétiques sont très souvent de gros mangeurs et de grands buveurs; il y a toujours intérêt à restreindre l'abus; on y arrive facilement par un régime bien équilibré, riche en aliments aqueux comme les légumes frais, modérément assaisonnés.

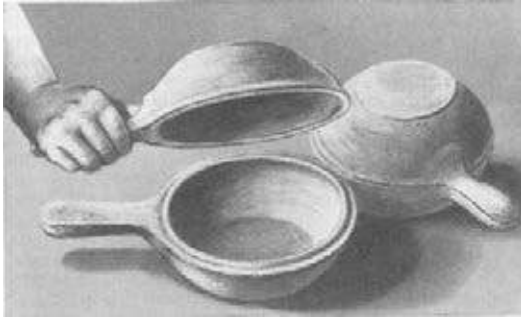
**Cuisine des diabétiques.** — Il existe de véritables traités de cuisine à l'usage des diabétiques; on y trouve des formules souvent compliquées pour donner aux malades l'illusion des aliments qui leur sont interdits; le résultat est rarement satisfaisant.

Un cuisinier intelligent, une fois qu'il sera en possession des doses tolérées d'hydrates de carbone, c'est-à-dire de farineux et de légumineuses, en pratique saura les utiliser pour varier ses menus, les rendre agréables et appétissants; il évitera les roux, les liaisons et les sauces à base de farine ou de féculé, l'excès de sel, pour ne pas augmenter la soif déjà grande chez ces malades.

**DIABLE.** — Ustensile culinaire formé de deux poêlons en terre poreuse, l'un servant de couvercle à l'autre et permettant de cuire certains légumes ou fruits (pommes de terre, marrons) sans addition de liquide.

On désigne aussi sous ce nom un ustensile en tôle que l'on place sur les foyers des potagers pour activer l'allumage du charbon de bois.

**DIABLE (À la).** — On désigne sous ce nom un mode de cuisson que l'on applique surtout aux volailles. Les volailles sont ouvertes sur le dos, aplaties, assaisonnées, cuites sur le gril, et, en fin de cuisson, recouvertes de chapelure blanche et dorées sur le gril.



Diable en terre cuit pour cuire marrons et pommes de terre.

Les volailles cuites ainsi doivent être toujours accompagnées d'une sauce diable. V. SAUCES.

**DIABLE DE MER.** — On appelle ainsi la baudroie (V. ce mot), que l'on désigne aussi sous les noms de marache, crapaud de mer et grenouille pêcheuse.

Ce poisson est ainsi surnommé à cause de sa forme singulière. « Il semble n'être autre chose, disait un vieil écrivain français, que teste et queue. »

On donne également ce nom aux *cottes de mer*, ou *chaboiseaux* (V. COTTE). La chair de ce dernier est médiocre. Cependant on vend parfois la partie inférieure de ces poissons, de même que celle des baudroies, sous le nom de « queue de lotte ».

Pour les apprêts culinaires voir **BAUDROIE**.

**DIABLOTINS.** — Rondelles de pain-flûte épaisses de 5 à 6 millimètres, masquées d'un appareil composé de béchamel réduite, additionnée de fromage râpé, condimentée de cayenne. Ces croûtes sont saupoudrées de parmesan râpé et gratinées. On les sert en même temps que le potage.

Anciennement, on appelait *Diablotins* une variété de crêmes frites.

On appelle enfin *Diablotins* des bonbons en chocolat, enfermés dans une papillote et accompagnés d'une devise.

**DIARRHÉE.** — Evacuation fréquente et abondante des matières intestinales liquides, causée par une inflammation de la muqueuse intestinale ou symptomatique d'une maladie comme le choléra, la dysenterie, etc. S'il s'agit de ce dernier cas, le traitement sera institué par le médecin. Mais pour les diarrhées purement accidentelles, on trouvera bon d'user de quelques petits moyens de la médecine domestique, du ressort de la cuisine. Le riz jouit d'une grande réputation, surtout s'il est un peu plus cuit qu'on ne doit le faire en cuisine courante; certains fruits, à l'état de compote ou de gelée, ont une efficacité incontestable; signalons, parmi les fruits exotiques, le mangoustan et la banane (en compote); parmi les fruits indigènes, la compote de myrtilles, la compote de nèfles, et la gelée de coings.

**DIASTASE.** — Ferment qui se développe dans les graines et les tubercules au moment de la germination et qui liquéfie l'amidon, puis le transforme en glucose.

**DICTAME DE CRÈTE.** — Labiée aromatique, autrefois utilisée dans la thériaque; parfois employée dans la fabrication des liqueurs.

**DIEPPOISE (À la).** — Mode de préparation spéciale aux poissons de mer.

Les poissons préparés ainsi sont cuits au vin blanc, garnis avec des moules et des queues de crevettes décortiquées, et nappés d'une sauce vin blanc préparée avec le fonds de cuisson du poisson et des moules. V. **BARBUE À LA DIEPPOISE**.

**DIÈTE.** — Originellement, ce mot signifiait tout ce qui contribue à entretenir la vie, à l'état de santé comme à l'état de maladie; ce sens s'est restreint à

l'emploi raisonné des aliments, puis à l'abstinence complète. V. **JEÛNE** et **RÉGIMES**.

**DIÈTE HYDRIQUE.** — Abstinence complète de tout aliment, avec administration abondante de boisson aqueuse. Moyen thérapeutique puissant, particulièrement dans certaines affections intestinales du nourrisson, mais qui doit être réglementé et surveillé par le médecin.

**DIÉTÉTIQUE.** — Tout ce qui concerne la diète. Plus spécialement aujourd'hui, ce qui concerne l'emploi thérapeutique des aliments.

**DIGESTEUR.** — Appareil dérivé de la marmite de Papin, formé d'un récipient à fermeture hermétique et muni d'une soupape de sûreté, permettant de soumettre des substances alimentaires à une température supérieure à celle de l'eau bouillante. V. **AUTOCLAVE**.

**DIGESTIBILITÉ.** — Aptitude plus ou moins grande des aliments à subir les transformations digestives. Pour le public, la digestibilité d'un aliment s'apprécie par l'absence de sensations désagréables au cours de sa digestion; pour l'hygiéniste, elle est fonction de la quantité de substances nutritives contenues dans cet aliment qui peuvent réellement passer dans notre organisme.

Cette quantité est variable selon les aliments, selon l'état dans lequel on les consomme, selon les préparations culinaires subies, selon la quantité absorbée et encore selon la proportion des autres aliments ingérés en même temps, en ne considérant qu'un sujet normal, dont l'appareil digestif se trouve en bon état de fonctionnement.

Certains aliments sont entièrement digestibles, comme le sucre, qui ne laisse aucun résidu; la plupart des autres laissent un déchet plus ou moins considérable.

Avec un régime mixte moyen, on peut admettre, pour les albuminoïdes, une utilisation de : 97 p. 100 avec la viande et les œufs; 94 p. 100 avec le lait; 79 p. 100 avec le pain; 80 à 85 p. 100 avec les légumineuses et les pommes de terre; pour les graisses, une utilisation de 95 p. 100 avec la viande, les œufs, le lait; pour les hydrates de carbone : une utilisation de 100 p. 100 avec le lait; 99 p. 100 avec les céréales en farine ou sous forme de pain; 96 p. 100 pour les légumineuses et les pommes de terre.

Mais ces chiffres varient avec la mastication plus ou moins soignée, avec la consistance, etc., et on peut estimer le déchet moyen à environ 10 p. 100, surtout avec l'alimentation habituellement surabondante.

**DIGESTIF.** — Qui sert à la digestion.

On appelle *ferments digestifs* des substances contenues dans les sucs des glandes digestives et qui font subir aux aliments les transformations les rendant absorbables. Les principaux ferments digestifs sont la *ptyaline* de la salive, la *pepsine* et le *ferment-lab* de l'estomac, l'*amylase*, la *trypsine* et la *lipase* du pancréas, l'*éreprsine*, l'*invertine*, du suc intestinal. Plusieurs de ces ferments sont employés sous forme médicamenteuse pour suppléer l'insuffisance des sécrétions. En dehors de ces ferments, il n'existe pas, à proprement parler, de médicaments favorisant la digestion; les amers servent à exciter l'appétit; les alcalins, les acides servent à combattre l'excès des uns ou des autres dans l'estomac et ne sont pas à proprement parler des *digestifs*. Quant aux liqueurs prises à la fin du repas et qui accompagnent le café, elles ne méritent pas non plus, au point de vue du médecin et de l'hygiéniste, le nom de *digestifs* qu'on leur donne quelquefois.

**DIJON.** — La capitale de l'ancienne province de Bourgogne est une ville de haute gastronomie. Les spécialités gastronomiques de Dijon sont nombreuses. Citons, parmi les plus réputées, la moutarde, le pain d'épice, le cassis; le *jambon persillé*; les *gras-doubles à la dijonnaise*; le *bœuf à la bourguignonne*; la *ferchuse*; les *escargots à la bourguignonne*; la *meurette* et maints autres plats spéciaux dont on trouvera le

détail à la note consacrée à la **BOURGOGNE**. V. ce mot.

**DINATOIRE.** — Qui remplace le dîner. S'emploie pour désigner un déjeuner pris plus tardivement, et assez copieux pour remplacer le dîner.

**DINDE, DINDON, DINDONNEAU.** — Oiseau dont on connaît deux variétés : le *dindon sauvage*, qui vit dans l'Amérique du Nord, et le *dindon ocellé* ou *dindon domestique*, qui vit à l'état domestique dans les basses-cours d'Europe.

Cet oiseau a une origine incertaine. Certains auteurs le font venir des îles Bermudes, aux Antilles; d'autres disent que c'est de l'Amérique du Nord qu'il est originaire.

La patrie primitive du dindon paraît être cette immense étendue de terre qui s'étend depuis la lisière extrême nord-ouest des Etats-Unis jusqu'à l'isthme de Panama, c'est-à-dire le pourtour du golfe du Mexique.

Au Canada, et dans les autres parties aujourd'hui si peuplées des Etats-Unis, les dindons étaient autrefois très nombreux; mais les envahissements de la civilisation et de l'agriculture les ont peu à peu forcés à se jeter dans les contrées les plus centrales, restées jusqu'ici les plus sauvages.

Brillât-Savarin, qui a consacré un long paragraphe de la *Sixième méditation* au coq d'Inde et aux Dindonophiles, n'admet pas du tout l'origine ancienne du dindon. Il dit notamment : « Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien.

« Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu des Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et, qu'ainsi, c'est mal à propos qu'on attribue aux jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

« A ce paradoxe, on pourrait n'opposer que deux choses :

« 1° Le nom de l'oiseau qui atteste son origine, car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom d'Indes Occidentales.

« 2° La figure du coq d'Inde, qui est évidemment étrangère. (Bien faible est ce dernier argument que propose le maître!) Un savant ne pourrait pas s'y tromper. »

Et Brillât-Savarin déclare péremptoirement : « que le dindon a paru en Europe vers la fin du xvi<sup>e</sup> siècle; qu'il a été importé par les jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges; que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la surface de la France; c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois et on dit encore un « jésuite » pour désigner un dindon; que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique); que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit de jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés, ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif. »

Et après avoir donné toutes ces preuves, qu'il estime convaincantes, le « professeur » parle de l'influence qu'a le dindon sur les finances de l'Etat et raconte de façon plaisante comment, et justement en Amérique, à Hartford, dans le Connecticut, il eut « le bonheur de tuer une dinde sauvage » et comment il la prépara de ses propres mains. « Pendant tout le temps que dura notre retour de la chasse, dit-il, je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée, en étalant avec avantage mes dépouilles opimes... » Et Brillât-Savarin raconte, qu'après avoir préparé — toujours lui-même — des ailes de perdrix en papillote et fait cuire des « écureuils gris au court-bouillon au vin de Madère, il fit rôtir le fameux dindon. » « Ce dindon, dit-il, fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. »

Le mot *dindon* ne s'emploie guère en langage culinaire, et sur les cartes des menus on fait presque tou-

jours figurer cet oiseau sous le nom de *dindonneau* et, parfois, lorsqu'il s'agit d'une femelle, sous le nom de *dinde*.

Mais il est entendu que par *dinde* on entend toujours parler d'une volaille jeune et, par conséquent, tendre.

Tous les modes d'appâts indiqués pour les *poulets* et les *poulardes* sont applicables aux dindes et dindonneaux (V. **POULETS**). Nous donnons néanmoins ci-après une série de recettes spéciales pour accommoder cet oiseau.

**Abatis de dindonneau.** — Se préparent comme les *Abatis de poulets* et d'autres volailles. V. **ABATIS**.

**Aileron de dindonneau.** — Ces pièces se préparent surtout farcies et braisées. On les accompagne de garnitures diverses. V. **AILERON**.

**Ballottine de dindonneau à la toulousaine.** — Désosser un dindonneau. Le farcir avec une farce à quenelles à la crème, mélangée d'un salpicon de ris d'agneau, de champignons et de truffes. Rouler la volaille en ballottine. L'enfermer dans un linge fin. La faire pocher, à court mouillement, dans un fonds de volaille corsé.

Egoutter la ballottine; la dresser sur plat de service, placée à même le plat ou surélevée sur un croûton de pain frit. Entourer d'une garniture Toulouse (V. **GARNITURES**). Napper de sauce suprême dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson réduit.

On peut aussi préparer la ballottine de dindonneau à brun, en la faisant cuire dans un fonds de braisage, ainsi qu'il est dit pour la *Poularde braisée*. Ainsi cuite, cette ballottine peut être accompagnée de garnitures diverses, telles que : *chipolata*, *financière*, *Godard*, *tor tue*, ou encore de légumes braisés, ou enfin de macaronis ou autres pâtes préparées à l'italienne, à la milanaise ou à la napolitaine ou avec du risotto.

De la même façon, on peut préparer des ballottines de dindonneaux pour être servies froides. On les fait pocher, comme la galantine de poularde, dans un fonds de gelée. Après les avoir fait refroidir sous presse, on les sert, lustrées de leur gelée clarifiée, ou dressées dans des coupes en verre et noyées dans leur gelée.

**Cuisses de dindonneau braisées avec garnitures diverses.** — On prépare ainsi les cuisses de gros dindonneaux dont les ailes ou suprêmes sont employées d'autre part.

Désosser les cuisses; les garnir avec une farce quelconque; les rouler en petites ballottines; les faire braiser selon la méthode habituelle, à blanc ou à brun; les égoutter; les faire glacer; les dresser sur plat de service; les garnir selon indication; les napper avec leur sauce.

Les cuisses de dindonneaux ainsi préparées sont souvent désignées sous le nom de jambonneaux de dindonneaux.

**Dinde étoffée grand-duc.** — « Farcissez une dinde, désossée sur le dos, avec l'appareil suivant :

« 500 grammes de chair de poulet passée au tamis fin; demi-litre de crème double; 250 grammes de foie gras, poché au vin de Porto, passé au tamis, le tout bien mélangé et assaisonné.

« Ajoutez à cet appareil 12 truffes pelées, cuites 10 minutes dans un peu de fine Champagne, 24 coeurs de poulet dégorés et débarrassés de toutes les parties sanguinolentes, macérés dans du malaga blanc, égouttés, éponnés, farcis d'une purée de Jambon d'York et pochés 15 minutes dans du fumet de truffes.



Dinde parée pour la montre.  
(Maison Piéremont. Phot. Larousse.)



« Reformez soigneusement la dinde ainsi étoffée. Enveloppez-la de tranches de jambon cru ou de bacon. Emballez-la dans une large abaisse de pâte à foncer, en conservant autant que possible la forme de la volaille, et mettez-la à cuire au four pendant 2 heures et demie.

« Pendant la cuisson, qui doit être lente, recouvrez la dinde de papier d'office plié en quatre, afin de la bien atteindre à l'intérieur tout en empêchant la pâte de colorer trop vite.

« Pour servir, présentez la dinde telle qu'elle sort de cuisson, et envoyez en même temps une saucière de demi-glace au fumet de truffes. » (Recette de M. Valmy-Joyeuse, qui créa ce plat en 1906, alors qu'il dirigeait les cuisines de la marquise de Mazenda.)

**Dinde en galantine en bellevue.** — Préparer la dinde en galantine ainsi qu'il est dit pour la *Galantine de poularde*. Cuire cette dinde dans un fonds de gelée de volaille forcé en éléments gélatineux (pieds de veau, jarret de veau, carcasses de volaille, couennes fraîches).

Egoutter la galantine. La déballer. La faire refroidir sous presse.

Napper la galantine avec de la sauce chaud-froid blanche, parfumée au madère, faite avec une partie du fonds de cuisson de la volaille, l'autre partie étant employée pour préparer une gelée de volaille. V. **GE-LÉES** et **SAUCES**.

Décorer la galantine avec truffes, langue écarlate et blanc d'oeuf dur. La lustrer à la gelée.

La dresser sur plat long. Décorer avec de la gelée détaillée en croûtons.

On peut aussi dresser cette galantine sur socle.

**Dindonneau à l'anglaise.** — Le dindonneau bridé en entrée, poché dans un fonds de volaille. V. **POULARDE**, *poularde pochée à l'anglaise*.

**Dindonneau en daube à la bourgeoise.** — On emploie, pour cet apprêt, non pas un petit dindonneau, mais bien une dinde tendre. Paire braiser cette dinde à brun, ainsi qu'il est dit pour la *Poularde braisée*. Aux trois quarts de la cuisson, égoutter le dindonneau; passer le fonds de braisage. Remettre la volaille dans la braisière. L'entourer d'une garniture bourgeoise composée de carottes en gousses (ou de petites carottes nouvelles) cuites aux trois quarts, ainsi qu'il est dit pour les carottes glacées, de petits oignons glacés et de morceaux de lard de poitrine blanchis et rissolés. Verser sur le tout le fonds de braisage passé. Achever de cuire, la braisière couverte, à chaleur douce.

**Dindonneau braisé (avec garnitures diverses).** — Cuire un dindonneau dans un fonds de braisage. Lorsqu'il est cuit, l'égoutter, le débrider, le dresser sur plat de service. L'entourer de la garniture indiquée. Napper avec le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

Les dindes ou dindonneaux braisés peuvent être accompagnés de légumes divers, que l'on fait cuire les uns avec la volaille, et les autres à part. Parmi les garnitures convenant très bien à cette pièce (que l'on sert soit comme relevé, soit comme entrée), nous citerons les suivantes : *alsacienne*, choucroute braisée, lard maigre fumé, saucisses de Strasbourg; *bourguignonne*, la volaille braisée au vin rouge, champignons, oignons glacés, lardons maigres; *céleris braisés*; *champignons*; *chipolata*; *fermière*; *financière*; *languedocienne*; *napolitaine*; *milanaise*; *piémontaise*; *strasbourgeoise*.

**Dindonneau en casserole ou en cocotte.** — Se prépare comme le *Poulet en casserole* ou *en cocotte*. V. **POULARDE** et **POULET**.

Les dindonneaux cuits en casserole ou en cocotte peuvent être accompagnés de garnitures diverses telles que : *artichauts*, *aubergines*, *champignons*, *courgettes*, *petits oignons*, *pommes de terre*, *truffes*, etc.

**Dindonneau à la chipolata.** — Poêler au beurre le dindonneau, bridé en entrée et bardé.

Le dresser sur un plat, à même le plat, ou sur un

croûton en pain de mie frit au beurre (cela pour surélever la pièce et permettre de disposer les garnitures tout autour).

L'entourer d'une garniture chipolata, disposée par petits bouquets séparés les uns des autres (V. **GARNITURES**). Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au madère et fonds brun de veau lié ou fonds de volaille réduit et passé.

**Dindonneau farci braisé.** — Se prépare, le dindonneau farci de farce fine ou autre, comme la *Poularde farcie*. V. **POULARDE**.

On accompagne les dindonneaux farcis de garnitures diverses. Toutes celles indiquées pour les poulardes leur sont applicables.

**Dindonneau farci aux marrons.** — Farcir un dindonneau de poids moyen avec de la chair fine à saucisses (de 600 à 800 g suivant la grosseur de la pièce) mélangée de marrons cuits aux deux tiers dans du consommé blanc et aromatisés au céleri.

Afin de pouvoir bien farcir la volaille, lui enlever le bréchet et l'os de poitrine. Brider le dindonneau; le barder; le faire rôti à la broche, ou au four, en l'arrosant souvent pendant la cuisson.

Servir avec le jus de la pièce.

**Dindonneau rôti.** — Brider un dindonneau et le recouvrir d'une barde de lard gras. Le rôti à la broche, en comptant 50 minutes pour une pièce de 1 kg 500, ou au four de 40 à 45 minutes.

Avant la cuisson complète de la volaille, enlever la barde de façon à bien faire dorer l'estomac.

Servir avec le jus de cuisson déglacé et du cresson.

**Dindonneau rôti à l'anglaise.** — Garnir le dindonneau de farce à la sauge préparée avec oignons cuits au four avec leur peau, pelés et hachés, passés au beurre, assaisonnés d'une pincée de sauge hachée, additionnés d'un poids égal de mie de pain, trempée au lait et pressée, et de la moitié de leur poids de graisse de veau hachée.

Faire rôti le dindonneau suivant la méthode habituelle. Le dresser sur plat de service; l'entourer de tranches de bacon ou de saucisses grillées. Servir avec jus de cuisson et bread-sauce à part. V. **SAUCES**.

Souvent on verse sur le dindonneau (ou sur toute autre volaille rôtie à l'anglaise) de la mie de pain frite au beurre.

**Dindonneau truffé.** — Des gastronomes raffinés disent que, pour qu'une volaille truffée soit bonne, il faut, quatre ou cinq jours avant de la cuire, la boucher de truffes, puis, ces truffes ayant rempli leur mission, qui est de parfumer la pièce, on les retire de l'animal, on les jette et on garnit à nouveau la volaille avec d'autres truffes mélangées à de la panne de porc ou à du foie gras cru, et enfin on fait cuire la pièce.

De ce système, quelque peu onéreux, nous ne parlons que pour mémoire, et, pour truffier le dindonneau (ou toute autre volaille ou gibier de plume), nous indiquerons la méthode suivante qui est beaucoup plus rationnelle :

*Préparation de la farce et des truffes* : couper en gros dés un kilo de panne de porc frais et 250 grammes de foie gras cru; piler ces articles au mortier; leur ajouter les épluchures (bien nettoyées) des truffes employées pour le truffage; assaisonner de sel, poivre, pointe d'épices et lorsque cette farce est bien fine, la retirer du mortier; la ramollir à chaleur douce et la passer au tamis fin.

Faire fondre doucement 500 grammes de cette graisse truffée. Lui ajouter (pour un dindonneau de poids moyen, 4 kilos environ) de 800 grammes à un kilo de truffes pelées (les pelures sont employées, on l'a vu ci-dessus, pour la préparation de la panne), coupées en gros quartiers ou laissées entières si elles sont de petite taille. Assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés. Faire pocher à chaleur douce de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir ces truffes à couvert et, lorsqu'elles sont bien froides, les ajouter au restant de la panne. Bien mélanger le tout en lui ajoutant un filet de cognac.

*Truffage* : avec cette composition, garnir le dindonneau, que l'on aura vidé par le côté, et dont on aura laissé la peau du cou très longue de façon à bien pouvoir, en la bridant, fermer l'ouverture de la volaille. Mettre sous la peau du dindonneau, entre chair et peau, une douzaine de larges lames de truffes assaisonnées et arrosées de quelques gouttes de cognac. Brider le dindonneau. Envelopper la pièce dans une feuille de papier d'office beurrée et la laisser reposer au frais, au moins pendant 24 heures.

*Cuisson* : barder le dindonneau, l'envelopper du papier beurré. Le faire rôtir à la broche, devant un bon feu, en comptant 36 à 40 minutes au kilo, ou le cuire au four, dans une braisière, à découvert, de 25 à 30 minutes au kilo.

Déballer le dindonneau. Le faire colorer. Le dresser sur plat de service et le servir avec son jus déglacé ou, à volonté, avec une sauce Périgieuse dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson déglacé.

On peut préparer la panne truffée sans lui ajouter du foie gras; mais cette addition rend la farce plus savoureuse.

**Foie de dindonneau.** — Tous les apprêts indiqués pour les foies de poulets sont applicables aux foies de dindonneaux. On peut les préparer : en *brochettes*, en *pilaf*, au *risotto*, *sautés* avec garnitures diverses, etc.

Comme ceux de poulets, les foies de dindonneaux peuvent être employés comme éléments de farces diverses.

On les utilise aussi, escalopes et sautés, comme garnitures d'œufs diversement préparés, omelettes et œufs brouillés surtout.

**Fricassée de dindonneau.** — Se prépare, avec dinde jeune et tendre, comme la *Fricassée de poulet*. V. **FRICASSÉE**.

**Dindonneau froid.** — Tous les modes de préparation indiqués pour les poulardes et les poulets froids sont applicables au dindonneau.

**Dindonneau grillé.** — On ne prépare ainsi que les très petits dindonneaux. Procéder ainsi qu'il est dit pour le poulet grillé. V. **POULARDE** et **POULET**.

**Hachis de dindonneau.** — Se prépare, avec chair de dindonneau, comme le *Hachis de volaille*. V. **HACHIS**.

**Pâté chaud de dindonneau.** — Se prépare, avec dindonneau désossé, comme le *Pâté chaud de poularde*. V. **POULARDE**.

De la même façon, on prépare le pâté de dindonneau pouvant être servi froid (pâté en croûte). Une fois refroidi, on verse dans ce pâté, par l'orifice réservé pour l'échappement des vapeurs, quelques cuillerées de gelée de volaille réduite. V. **PÂTÉS**, *pâtés froids*.

**Poupeton de dindonneau Brillât-Savarin.** — Désosser un dindonneau comme pour la galantine. Le farcir avec une composition faite de farce fine de veau et de farce à gratin mélangée de ris d'agneau braisé à blanc, de dés de foie gras et de truffes coupées en gros dés.

Rouler le dindonneau en poupeton; l'envelopper dans de la toilette, ou crépine de porc, puis dans une mousseline. Ficeler.

Mettre le poupeton dans une daubière beurrée foncée de jambon cru et de rouelles d'oignons et de carottes. Faire suer, à couvert, pendant 15 minutes. Arroser d'un verre de vin de Madère. Réduire. Mouiller de jus de volaille et achever de cuire au four, à couvert.

La garniture se composera d'ortolans dressés dans des tartelettes sur une escalope de foie gras.

La sauce sera le fonds de cuisson du dindonneau passé et dégraissé.

Le poupeton de dindonneau peut aussi être servi froid. Après cuisson, on le fait refroidir sous presse et on le sert garni de gelée de volaille.

**Ragoût de dindonneau.** — Procéder, avec dindonneau coupé en morceaux, ainsi qu'il est dit pour le *Ragoût d'oie*.

Les ragoûts de dindonneau peuvent être diversement garnis. Parmi les garnitures qui conviennent le mieux, nous citerons les suivantes : *bourgeoise*, *carottes nouvelles*, *céleri-rave*, *champignons*, *chipolata*, *fonds d'artichauts*, *marrons*,  *pommes de terre*.

**DÎNER** (du bas latin *di-cenare*, *disnare*). — Le dîner est le principal repas de la journée.

Chez les Grecs, ce repas se prenait le plus souvent vers le soir. A Rome, le dîner, ou souper, avait lieu à la neuvième ou à la dixième heure, c'est-à-dire entre 3 et 4 heures.

Dans le dîner des Romains, le premier service (*gustatus*) se composait d'œufs, de légumes divers, ces derniers probablement assaisonnés au vinaigre; le second service (*mensa prima*) comprenait des ragoûts divers, et, disent quelques traducteurs des livres anciens, du veau rôti.

Le troisième (*mensa secunda*) comportait des pâtisseries et des confitures variées, des fruits et des friandises.

Les grands repas, chez les Romains, se composaient de cinq et même six services.

La même ordonnance régissait les menus des grands dîners chez les Grecs, mais, chez ces derniers, au premier service, il était d'usage de servir des volailles bouillies, ce qui constituait une façon de potage.

En France, l'heure du dîner a souvent varié. Sous le roi Charles V, le repas principal de la journée se prenait à 9 heures du matin. C'était, croit-on, une sorte de *breakfast* semblable à celui des Anglais.

Sous Louis XIII, le dîner se servait à midi. Au XVII<sup>e</sup> siècle on prit l'habitude de servir ce repas au sortir de la messe, c'est-à-dire entre 11 heures et midi.

Sous Louis XV, l'heure du repas fut encore retardée, et ainsi, le dîner devint, dès ce moment, le repas principal de la journée, comme il est de nos jours. On le servait alors vers 2 heures de l'après-midi. Aujourd'hui, le dîner a lieu entre 7 et 8 heures du soir, et même beaucoup plus tard, ce qui le transforme souvent en souper.

**DIPLOMATE.** — Cette appellation s'applique à diverses préparations qui sont assez différentes les unes des autres. V. **POUDING**, *pouding diplomate*; **SAUCES**, *sauce diplomate*.

**DISPENSARE.** — Anciennement, recueil de recettes de cuisine.

**DISSECTION.** — S'emploie parfois dans le sens de découper : *dissection d'une volaille*.

**DISTILLATION.** — Opération qui consiste à séparer, par le moyen de la chaleur, les parties les plus volatiles d'un liquide, qui se condensent ensuite dans un réfrigérant. La distillation s'effectue soit à l'aide d'une cornue, soit au moyen d'un alambic.

Dans l'industrie, on emploie des appareils à grand rendement pour la distillation des jus de fruits ou des décoctions de grains ayant subi la fermentation alcoolique pour obtenir des alcools d'industrie ou des eaux-de-vie. V. ce mot.

**DIURÉTIQUE.** — Qui a la propriété d'augmenter le volume des urines.

Les espèces diurétiques de l'ancien Codex se composaient des racines sèches d'ache, d'asperge, de fenouil, de persil et de petit-houx.

**DIVE.** — Vieux mot qui n'est plus employé que dans l'expression *la dive* (divine) *bouteille*, souvenir de l'oracle à la recherche duquel Pantagruel entreprit son périple.

**DOBULE.** — Nom vulgaire du chevesne, poisson qui habite les lacs, les étangs et les rivières. Sa chair a quelque ressemblance, comme goût, avec celle de la fera. On lui applique les mêmes modes d'apprêts. V. **FERA**.

**DOLIC ou DOLIQUE.** — Genre de légumineuses renfermant plusieurs plantes alimentaires, parmi lesquelles la plus importante est le soja ou haricot de Chine. V. **SOJA**.

**DOLMAS** (Cuisine turque). — Les dolmas se préparent en farcissant, avec une farce composée de chair de mouton hachée et de riz cuit, des feuilles de vigne, préalablement blanchies et bien égouttées. Ces feuilles sont roulées en forme de boulettes et sont braisées dans un fonds à court mouillement additionné d'huile et de jus de citron.

Les dolmas peuvent aussi être préparés avec des feuilles de chou, de figuier ou de noisetier.

En Turquie, les dolmas se préparent souvent avec de la graisse de queue de mouton.

**DOM PÉRIGNON.** — Moine cellérier de l'abbaye d'Hautvilliers, près d'Épernay, qui s'est rendu célèbre pour avoir trouvé le moyen de faire mousser le vin de Champagne.

**DONZELLE.** — Nom vulgaire de petits poissons ressemblant à l'anguille et qui habitent la Méditerranée. Ils sont également connus sous les noms de *demoiselle* et de *girelle*. Ces poissons sont utilisés comme éléments de bouillabaisse.

**DORADE.** — V. **DAURADE.**

**DORÉE.** — Nom vulgaire d'un poisson des mers d'Europe appelé aussi *Jean-doré*, *poisson de Saint-Pierre*. V. ce mot.

**DORER.** — Etaler au pinceau de l'œuf battu sur une pâtisserie ou sur tout autre article devant ensuite être coloré au four.

**DORURE.** Sous ce nom, on désigne des œufs entiers bien battus, ou les jaunes seulement légèrement étendus d'eau, servant à dorer les pâtes et certains appareils, tels que la purée de pommes duchesse ou autre composition semblable.



Pinceaux à dorure.  
(Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

La dorure se met sur les pâtes à l'aide d'un pinceau de soie ou de plumes.

**DORMANT.** — On désignait autrefois sous ce nom une grosse pièce d'orfèvrerie que l'on plaçait au milieu de la table. C'était une sorte de surtout.

**DOUBLE D'AGNEAU.** — Pièce de boucherie qui se compose des deux gigots de l'animal. Cette pièce, qui diffère de celle qu'on appelle baron d'agneau, se sert comme relevé. V. **AGNEAU.**

**DOUBLE-FOND.** — Récipient en métal, en forme de calotte ronde ou ovale, que l'on met dans les soupères, légumiers et saucières.

**DOUBLER.** — Action qui consiste à replier une pièce de boucherie, un morceau de pâte, un filet de poisson sur lui-même. Signifie également mettre une deuxième plaque sous celle contenant des pièces de pâtisserie, cela afin d'atténuer un peu la chaleur de la sole du four.

**DOUCETTE.** — Nom vulgaire de la mâche. V. ce mot.

**DOUILLE.** — Ustensile en fer-blanc, de forme conique, que l'on place à l'extrémité des poches en toile. L'embouchure de ces douilles revêt différentes dimensions et formes permettant de varier les décors. On les distingue en douilles unies et douilles cannelées.

**DOUILLET (Cochon au père).** — Apprêt très en vogue dans l'ancienne cuisine. Pierre de Lune, écuyer

de bouche du prince de Rohan, en donne la recette suivante : « Coupe le cochon en morceaux; fais-les blanchir, les lardes de moyen lard; mets-les dedans un linge, assaisonnés de sel, poivre, clous de girofle entiers, muscade, laurier, citrons verts, ciboules. Pais cuire dans un pot avec bouillon et un peu de vin blanc; fais qu'il soit de haut goût; laisse refroidir à demi et sers sur une serviette, avec tranches de citron. »

**DOUZIL ou DOUSIL.** — Petit fausset qui sert à boucher un trou fait à un tonneau pour en tirer du vin.

**DOYENNÉ (Poire).** — Variété à chair très fondante et sucrée. V. **POIRE.**

**DRAGÉE.** — Amande recouverte de sucre dur.

Les dragées, non pas, il est vrai, exactement semblables à celles que nous avons aujourd'hui, mais faites tout de même avec des amandes enrobées avec du sucre ou, du moins, avec du miel, remontent à la plus haute antiquité. Les Romains les connurent, dit-on. On dit aussi que, 177 ans avant notre ère, une famille patricienne de Rome, l'illustre famille des Fabius, avait l'habitude de distribuer au peuple, en signe de réjouissance, à l'occasion de la naissance, chez eux, d'un enfant, ou du mariage d'un des leurs, des dragées. On voit que l'usage des dragées à l'occasion de la naissance d'un enfant date de loin.

La fabrication des dragées est une chose assez malaisée à faire en cuisine ménagère. D'ailleurs, aujourd'hui, ces sortes de bonbons se font industriellement d'une façon parfaite.

On fait des dragées de diverses sortes. Les unes sont préparées avec des amandes-flots, les autres avec des noisettes ou des pistaches. On en fait aussi qui contiennent, enfermées dans une enveloppe de sucre, une petite quantité de liqueur ou diverses autres substances, telles que chocolat, pâte d'amandes ou d'avelines, etc.

**DRAINE.** — Espèce type de la grive. Son plumage est plus foncé, sa taille plus grande que celle de la grive commune. Culinaiement, on la prépare comme cette dernière. V. **GRIVE.**

**DRÊCHE.** — Résidu de l'orge utilisée en brasserie; sert à l'alimentation du bétail.

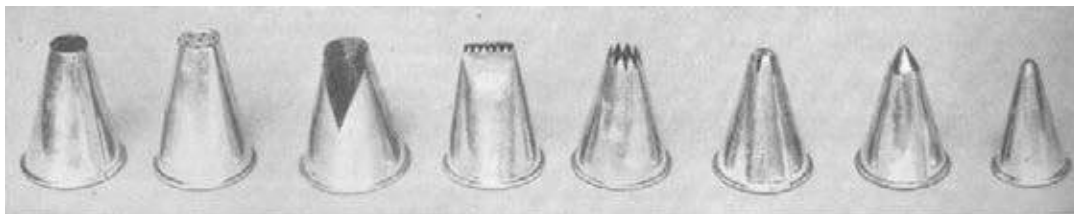
**DRESSAGE DES PLATS.** — *Dresser un mets*, c'est placer sur un plat, en les disposant correctement, la pièce principale et les éléments de la garniture d'une préparation quelconque.

Anciennement (et cette coutume a subsisté jusqu'à la fin du XIX siècle), le dressage des plats se faisait d'une manière assez compliquée. On ne concevait le dressage des mets chauds ou froids que sous une forme décorative et même architecturale.

De ces architectures culinaires, on trouve de très nombreux et de très beaux modèles dans les ouvrages de Carême.

Dans la pratique moderne, qu'il s'agisse de grands ou de petits dîners, une réforme radicale a été faite dans le dressage des plats, qui a été tout à fait simplifié. Cette simplification n'a pas nui d'ailleurs à l'élégance des mets. On s'en rendra compte par les illustrations réparties dans tout le volume ainsi que par les planches en couleurs.

Pour le dressage des plats chauds, il n'est guère plus fait usage des « fonds » en riz ou en pain, des bordures en pâte à nouilles ou en croûtons frits et des hâtelets.



Jeu de douilles de différentes formes pour poches à douilles. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

En ce qui concerne les pièces froides, le plus souvent, on les dresse à même le plat, sur une couche de gelée, et on les entoure de leurs garnitures ou de croûtons de gelée, ou, et ce système est recommandable, on les dresse, noyées dans une gelée bien limpide, dans des coupes en verre ou en cristal.

Les *aspics*, les *mousses*, les *pains*, et autres apprêts moulés, sont également dressés soit à même le plat et garnis de gelée, soit dans une coupe en verre.

Les *aspics* et autres articles moulés sont aussi parfois dressés sur un croûton en pain de mie placé au milieu d'une bordure de gelée.

Il est d'usage également de dresser de la façon la plus simple les poissons et les crustacés froids. Les poissons sont le plus souvent dressés sur serviette et entourés de leurs garnitures et de bouquets de persil frisé, ou, selon le cas, nappés de gelée (après avoir été dépoüllés) et garnis de la gelée indiquée.

La simplification des dressages des plats froids, principalement de ceux d'entremets de sucre, avait été conseillée par Carême lui-même, qui, pour ces sortes de dressages, demandait que l'on employât des coupes en cristal (comme cela se fait dans la pratique actuelle).

Dans le « Discours préliminaire » du *Cuisinier parisien*, il dit que, pour les dressages de ces apprêts, qui, à son époque, se faisaient sur des socles plus ou moins architecturaux, il avait donné aux fabricants « quelques modèles de coupes d'entremets, dont plusieurs devraient porter des cristaux ». Dans ces cristaux, il conseillait aux praticiens de son temps de « faire prendre les gelées d'entremets à la glace », ainsi que cela se fait aujourd'hui.

« En général, dit Carême, je voudrais que ce genre de coupes nouvelles fût exécuté à l'avenir dans les grandes argenteries. Elles feraient honneur à l'orfèvrerie française. »

**DRESSER.** — Action de disposer correctement les diverses préparations culinaires sur les plats, dans les timbales ou autres pièces de service.

**ROMADAIRE.** — Chameau à une seule bosse. Mêmes utilisations culinaires que le chameau. V. ce mot.

**DROPS.** — Bonbons anglais acidulés, aromatisés avec des essences artificielles.

**DRUPE.** — Fruit charnu, à un seul noyau.

**DUBARRY (À la).** — Garniture pour petites et grosses pièces de boucherie. Se compose de choux-fleurs façonnés en boules, nappés de sauce Mornay, fromages et gratinés.

**DUCHESSÉ.** — Variété de poire d'hiver qui est une excellente poire de table.

**DUCHESSÉ (À la).** — Dénomination s'appliquant à diverses préparations, surtout à un mode d'apprêt de pommes de terre. V. **POMMES DE TERRE**,  *pommes duchesse*.

**DUCHESSÉ (Appareil à).** — Purée de pommes de terre liée aux jaunes d'œufs. S'emploie pour préparer les pommes de terre duchesse (V. **POMMES DE TERRE**), les bordures, les cassolettes, etc.

**DUCHESSÉS (Petites).** — Petits fours qui se préparent ainsi : Piler au mortier 60 grammes d'amandes douces et autant de noisettes, mondées les unes et les autres, avec un blanc d'œuf. Ajouter 300 grammes de sucre en poudre, 50 grammes de sucre vanillé et 50 grammes de chocolat; ajouter ensuite à cette composition 3 blancs d'œufs et la bien mélanger. Coucher cette composition à la poche, sur plaque, en forme de petites boules. Cuire au four à chaleur douce.

**DULCINE.** — Poudre cristalline brillante, appelée aussi sucrol, ayant un pouvoir édulcorant 200 fois plus grand que celui du sucre, moindre que celui de la saccharine, mais d'un goût plus agréable.

Soluble à raison de 1s,87 par litre d'eau, plus soluble dans l'alcool faible. Utilisée comme édulcorant pour les diabétiques.

**DUNAND.** — Il y eut deux maîtres queux de ce nom, le père et le fils, qui l'un et l'autre eurent une grande célébrité. Le premier des Dunand était d'origine suisse. Il s'engagea dans l'armée française et devint le cuisinier du prince de Condé.

Son fils lui succéda et devint contrôleur de cette importante maison. Il suivit le prince lorsque, en 1793, celui-ci émigra et, pendant douze ans, dirigea sa cuisine.

Malade, et surtout ayant un désir nostalgique de revoir Paris, il revint en France et, lorsqu'il fut rétabli, entra au service de Napoléon I<sup>er</sup> comme cuisinier. Il resta au service de l'empereur jusqu'au moment où celui-ci partit pour Sainte-Hélène. Dunano, malade, ne put, à son grand regret, accompagner son maître dans son exil.

Il se retira en Suisse. Il légua au musée de Lausanne le service personnel de l'empereur, dont celui-ci lui avait fait présent.

C'est à Dunand le fils qu'est due, dit l'histoire anecdotique de la cuisine, l'invention du poulet sauté Marengo.

**DUNLOP.** — Promage d'Ecosse qui a quelque analogie avec ceux de Gloucester et de Chester, mais qui, au dire des gourmets d'Angleterre, leur est nettement supérieur. Walter Scott a parlé avec enthousiasme de ce fromage.

**DURHAM.** — Race anglaise de bœufs à développement précoce. V. **BŒUF**.

**DUXELLES.** — Sorte de hachis de champignons. D'après certains auteurs, ce nom de duxelles viendrait d'Uxel, petite ville des Côtes-du-Nord; d'autres pensent, avec plus de raison, que cet apprêt aurait été ainsi nommé parce qu'il fut créé par La Varenne, officier de bouche du marquis d'Uxelles.

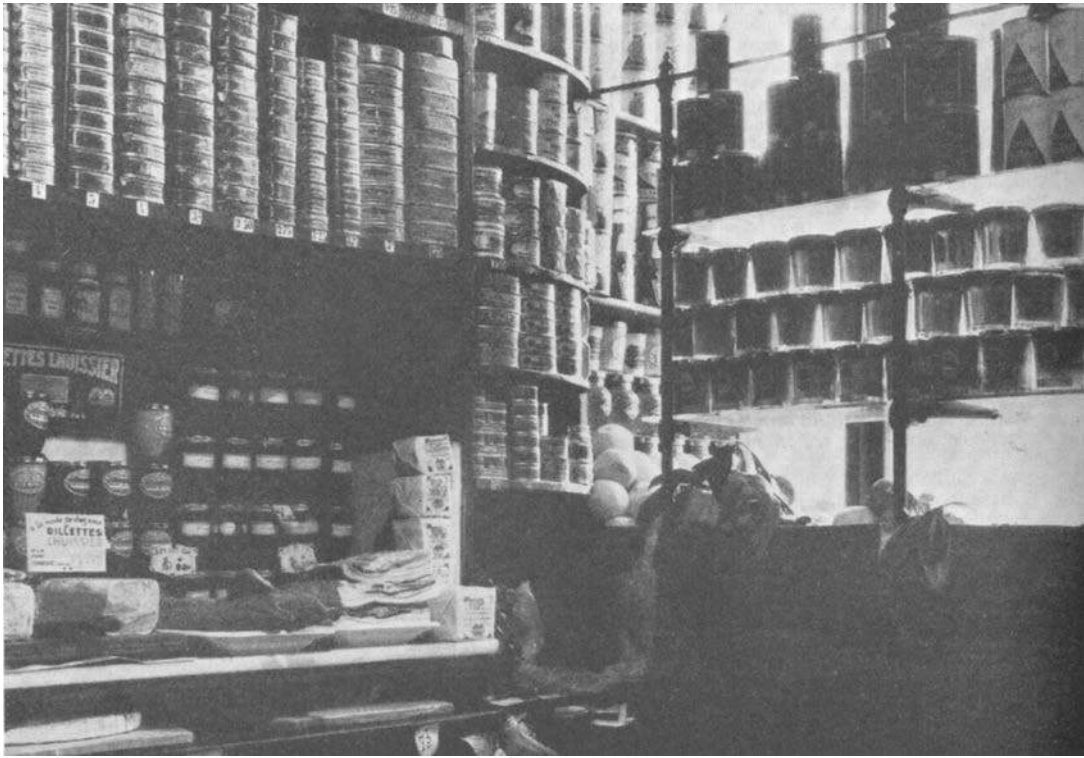
**PRÉPARATION.** — Avoir 125 grammes de champignons bien nettoyés (ou des pelures et pédicules) et les hacher finement. Les mettre dans un torchon et torréfier fortement celui-ci, des deux bouts, pour en extraire aussi complètement que possible l'eau de végétation. Faire blondir au beurre un demi-oinon haché, ajouter 2 échalotes hachées, sel, poivre, muscade et les champignons hachés et pressés. Remuer sur un feu vif pour assurer la cuisson et l'évaporation de l'humidité restée dans les champignons. Refroidir et conserver au frais, couvert d'un papier beurré.

**DYSPEPSIE.** — Trouble fonctionnel (c'est-à-dire sans lésions caractérisées) de la digestion stomacale; la dyspepsie présente des signes variables d'un individu à l'autre, ce qui implique la nécessité d'adapter le traitement et le régime à chaque cas particulier.

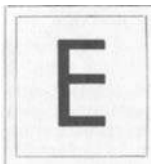
Dans les cas les plus répandus, les sujets ont « mauvaise bouche », sont constamment fatigués, manquent d'appétit, se trouvent rassasiés dès les premières bouchées, éprouvent des pesanteurs, des malaises permanents; la radioscopie montre un estomac non pas « dilaté », mais allongé, avec un bas-fond tombant fort au-dessous du pylore.

Ces dyspeptiques, qui sont toujours des nerveux, attribuent leurs malaises à l'alimentation, en arrivent souvent à réduire celle-ci, au point d'en venir à l' inanition, surtout si on leur prescrit un régime banal, fade et dépourvu de tout aliment agréable.

On défendra les aliments notablement indigestes, en pratique les viandes grasses, le pain frais; on s'efforcera de les obliger à une mastication soignée en leur donnant du pain grillé, des biscottes dures, des croûtons frits; pour le reste, faisant table rase des longues listes de proscriptions, on interrogera le malade lui-même, au besoin on l'engagera à tenter quelques expériences; certaines sauces sont mal tolérées, mais pas toutes, et pas par tous les sujets; les ragoûts, bien dégraissés, les sautés, les braisés sont souvent mieux tolérés que les grillades; la choucroute, les haricots, presque toujours interdits, sont très souvent fort bien digérés, mieux même que les légumes « à l'anglaise » ou les pâtes sans condiments.



Phot. Rollar.



**EAU.** — L'eau représente 65 p. 100 du poids du corps chez l'adulte 70 p. 100 chez l'enfant et cette proportion seule indique qu'elle joue un rôle important dans l'organisme. Un adulte absorbe en moyenne 34 grammes d'eau par jour et par kilo de son poids, soit 2 200 à 2 700 par jour; l'enfant en consomme pro-

portionnellement beaucoup plus. Les aliments « solides », déduction faite de la partie éliminée avec les déchets, en apportent environ un litre; les boissons doivent donc apporter le supplément.

**Eau potable.** — Pour qu'une eau puisse servir de boisson, il faut qu'elle soit limpide, incolore, aérée, sans odeur même à l'ébullition, de saveur agréable, de réaction neutre, et fraîche. Au point de vue de l'analyse chimique, elle doit dissoudre le savon, ne présenter aucune trace de plomb (ce qui se produit parfois lorsqu'elle a été renfermée dans des conduites faites de ce métal), ne pas laisser plus de 0,50 de résidu sec par litre après évaporation, renfermer moins de 66 milligrammes de chlorures par litre, moins de 50 milligrammes de sulfates, moins de 3 milligrammes de matières organiques, moins de 1 milligramme d'ammoniaque, moins de 10 milligrammes de ni-

trates, ne pas contenir de substances albuminoïdes, ni de nitrites, renfermer au moins 8 à 12 milligrammes d'oxygène dissous par litre.

Après cette analyse, dont les conditions ont été rigoureusement déterminées par le *Comité consultatif d'hygiène*, l'eau doit être examinée au microscope pour y déceler les algues, les infusoires, éventuellement, les œufs d'helminthes et, finalement, étudiée bactériologiquement au point de vue du nombre et de la nature des microbes qu'elle recèle. Ce dernier examen est de la plus haute importance, surtout en ce qui concerne l'alimentation des villes en eau potable et doit être pratiqué périodiquement.

Les eaux insuffisamment aérées sont lourdes; celles qui sont chargées de sels calcaires sont crues, ne dissolvent pas le savon et cuisent mal les légumes; celles qui renferment des sels ont des goûts salés, alcalins, terreux, amers ou saumâtres, selon la nature de ces sels.

L'importance de la pureté bactériologique des eaux de boisson n'a pas besoin d'être soulignée et l'on sait combien d'épidémies sont transmises par cette voie; la pureté chimique joue un rôle non moins important; pour ne citer qu'un exemple, le nombre des calculs urinaires a considérablement diminué à Glasgow par la substitution d'une eau plus pure à celle qui était en usage. Les eaux trop faiblement minéralisées sont accusées également de cer-



Le porteur d'eau.  
(Lithographie de Joseph Felon, xix<sup>e</sup> s.)

tains méfaits et c'est à l'absence de traces d'iode dans l'eau des montagnes qu'on attribue souvent les cas de goitre qui sévissent dans certains pays.

Bien que ce moyen soit très précaire, on peut tirer certaines déductions des animaux et des plantes qui vivent dans l'eau; certains mollusques, des algues vertes, et surtout le cresson, ne vivent que dans les eaux pures; l'existence d'algues blanches, de roseaux, indique toujours des eaux impures; les cours d'eau exposés au soleil sur une partie de leur parcours sont moins pollués que ceux qui coulent à l'ombre et on a parfois observé que ceux qui coulent de l'est à l'ouest ont une eau plus pure que ceux dont le cours se fait en sens opposé; il est remarquable que les ingénieurs romains aient toujours cherché à donner cette orientation à leurs aqueducs.

L'eau distillée est lourde et plate; elle forme cependant une eau de boisson acceptable à condition d'être aérée par battage et est utilisée sur les navires.

Eau de pluie a ramassé toutes les souillures de l'atmosphère et celles des toits sur lesquels on la récolte; elle ne doit servir à l'alimentation que si on a soin d'en dériver les premières portions écoulées qui lavent les toits et les gouttières avant de la recueillir dans les citernes.

Les eaux de source passent pour les meilleures, mais cela dépend beaucoup du terrain; celles des terrains granitiques sont très pauvres en sels minéraux; celles des terrains siluriens, dévoniens, triasiques, jurassiques sont les meilleures, à condition de ne pas avoir subi de souillures par suite de crevasses du sol, fréquentes dans les régions déboisées.

Les eaux de rivière ont une pureté variable selon le point de leur trajet considéré; elles sont toujours polluées après la traversée des agglomérations; l'aération et l'insolation les purifient et elles redeviennent potables après un trajet de 50 à 80 kilomètres, en moyenne.

Les eaux de canaux ont les mêmes désavantages que celles des rivières et se purifient moins aisément, par suite de la lenteur de leur cours.

Les eaux de montagne, résultant de la fusion des neiges et des glaciers, sont lourdes par défaut d'aéra-

tion, mais pures à l'origine; elles s'enrichissent rapidement de produits minéraux.

Les eaux des fossés et des canaux de drainage sont en général impures.

Les eaux des grands lacs sont toujours très pures si elles sont captées au large ou à une certaine profondeur; les matières organiques et minérales des affluents se sédimentent en effet pendant leur séjour.

Les eaux de marais, de mares sont au contraire presque toujours impures; l'absence de courant y détermine une rapide pullulation microbienne.

Les eaux de puits sont très variables selon l'installation, la profondeur et l'emplacement des puits; elles sont très souvent polluées par des infiltrations de voisinage; celles des puits artésiens, qui sont de véritables sources artificielles, ont une composition dépendant de la nappe d'eau utilisée.

Il existe divers procédés pour purifier et rendre potable une eau suspecte; pour l'approvisionnement des villes, on utilise les bassins filtrants, les procédés d'épuration physique ou chimique que nous ne pouvons décrire ici. On a indiqué un certain nombre de procédés individuels à mettre en usage lorsqu'on est contraint de consommer une eau douteuse; ils se fondent sur les propriétés oxydantes du permanganate de potasse ou de l'iode; en voici quelques formules (pour un litre d'eau) :

Faire dissoudre un paquet de :

- Permanganate de potasse pulvérisé. . . . . 3 cg.
- Alun ordinaire. . . . . 5 —

Décolorer après 10 minutes avec un second paquet de :

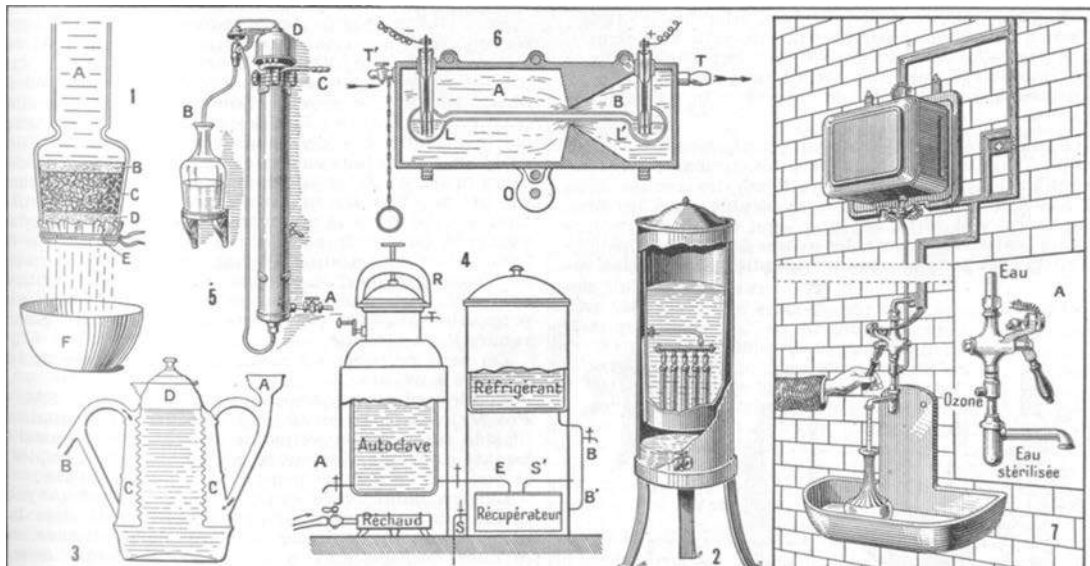
- Hyposulfite de soude pulvérisé. . . . . 3 cg.
- Carbonate de chaux. . . . . 5 —

ou verser 5 gouttes de la solution :

- Iode. . . . . 5 g.
- Iodure de sodium. . . . . 2 —
- Alcool à 60°. . . . . 100 cl.

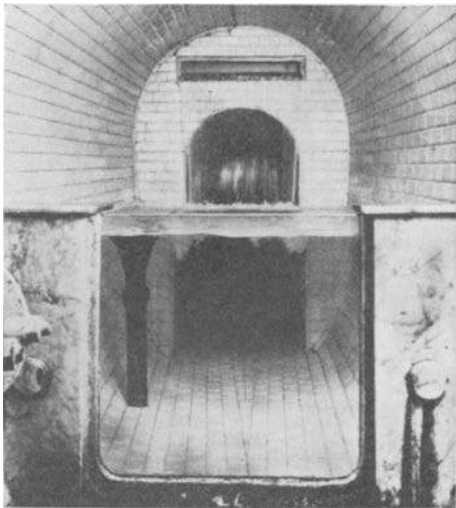
et décolorer ensuite par la même quantité d'une solution d'hyposulfite de soude à 10 p. 100.

Plus simplement encore, on peut verser dans une carafe, une demi-heure avant l'emploi, 5 à 6 gouttes de teinture d'iode; l'addition d'un peu de vin rouge

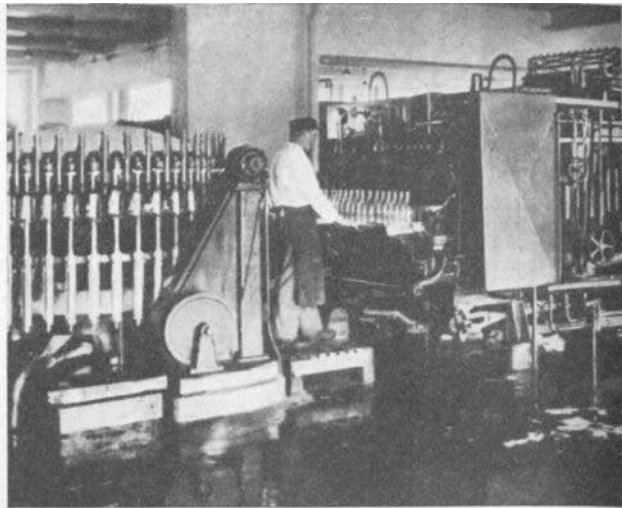


Stérilisation de l'eau par procédés physiques :

1. Filtrage rapide (filtre Samuel Bruère : A. Eau; B. Couche de sable; C. Charbon de bois pulvérisé; D. Sable fin; E. Linge; F. Récipient); 2. Filtrage par bougies Chamberland; 3. Stérilisation par la chaleur (appareil de ménage : A. Entonnoir pour l'introduction de l'eau; B. Sortie de l'eau de refroidissement; C. Eau soumise à rebullition); 4. Stérilisateur discontinu à autoclave (système Salvator : A. Robinet à eau chaude B. Robinet à eau froide; R. Robinet à vapeur d'eau; E S'. Tube établissant la communication entre le récupérateur et l'autoclave; S. Robinet donnant l'eau stérilisée); 5. Stérilisateur continu (système Contault : A. Entrée de l'eau; B. Sortie de l'eau stérilisée; tuyaux émetant le gaz aux brûleurs; D. Chaudière); 6. Stérilisation par les rayons ultra-violet (système Nogier-Courmont : A. Chambre de degrossissage; B. Chambre d'épuration; L et L'. Tubes à vapeurs de mercure; T.T. Sens de circulation de l'eau; O. Pivot autour duquel peut basculer l'appareil); 7. Stérilisation par l'ozone (système Otto : A. Commande pour ouvrir ou fermer le circuit et l'échappement de l'eau).



Captage d'une source d'eau de table (Evian Cachât).



Mise en bouteilles d'eau de table. (Evian Cachât).

ou de tout liquide renfermant du tannin suffira pour neutraliser l'iode et faire disparaître le goût.

Une eau suspecte peut être encore stérilisée par l'addition de quelques gouttes d'eau de Javel (hypochlorite de soude) par litre. Le passage de l'eau sur un filtre à charbons actifs enlève ensuite le goût et l'odeur d'eau de Javel.

On peut enfin ne consommer ces eaux qu'après une longue ébullition, sous forme de thé ou d'infusions.

#### Température de l'eau.

L'eau est glaciale au-dessous de..	8°
Fraîche de .....	8 à 12°
Dégourdie jusqu'à .....	16°
Tiède de .....	16 à 35°
Chaude de .....	35 à 40°
Brûlante au-dessus de cette température.	

**Eau de mer.** — Elle renferme, selon les latitudes, de 33 à 38 grammes par litre de substances minérales, dont les 4/5 en chlorure de sodium; elle n'est pas potable et est impropre à tout usage culinaire, sauf au lavage des poissons de mer et à la cuisson des crustacés.

**Eaux minérales.** — Pour un certain nombre d'entre elles, l'origine volcanique semble probable et elles résulteraient de la décomposition des roches sous l'influence d'une chaleur considérable dans les profondeurs de la terre. Les unes sont chaudes à l'émergence (eaux thermales), les autres froides, et chacune d'entre elles possède une individualité propre, relative-

ment indépendante de sa composition chimique, souvent très différente entre deux sources très voisines.

**Eaux de table.** — Les eaux minérales doivent être considérées comme des médicaments et non comme des boissons habituelles; cependant, certaines d'entre elles, surtout parmi celles à faible minéralisation, servent comme eaux de table; les plus employées sont, parmi les eaux non gazeuses, celles d'*Evian*, de *Vittel*, de *Contrexéville*; parmi les eaux gazeuses, celles d'*Alet*, de *Bussang*, de *Pougues*, de *Saint-Galmier*, de *Saït-sous-Couzan*, de *Selters*, de *Wildungen*, etc.

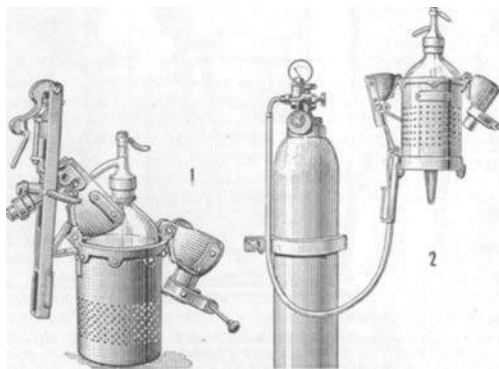
**Eaux minérales artificielles.** — Si l'on peut concevoir les eaux minérales naturelles comme des médicaments vivants, les solutions salines que l'on tente de leur substituer sont des substances mortes n'ayant aucune des propriétés des premières; le Codex actuel ne renferme plus que deux formules d'eau purgative simple ou gazeuse (dite eau de Sedlitz artificielle). En pratique, on n'use que des eaux gazeuses artificielles obtenues soit par gazéification d'une eau naturelle (*Apollinaris*, Eau des *Boullens*, dite *Périer*) ou d'une eau commune, chargée de gaz carbonique sous une pression de 7 atmosphères et vendue en siphons de verre épais, ou fabriquée domestiquement au moyen de petits obus d'acide carbonique comprimé; on trouve aussi dans le commerce diverses poudres qui dégagent de l'acide carbonique par leur mélange à l'eau; elles sont toujours composées de bicarbonate de soude, parfois d'un peu de bicarbonate de lithine et d'acide tartrique, en quantités égales, ou avec une proportion un peu plus forte de bicarbonate pour rendre l'eau alcaline.

On peut préparer soi-même de l'eau gazeuse de la manière suivante :

**Poudre effervescente** (Poudre gazogène ou *Soda-Powder*) : Répartir en 12 paquets séparés 16 grammes d'acide tartrique pulvérisé et 24 grammes de bicarbonate de soude. Dissoudre, au moment de l'emploi, le contenu de chaque paquet dans un litre d'eau.

L'usage habituel de ces eaux gazeuses est préjudiciable à la digestion et doit être interdit chez la plupart des dyspeptiques à cause de la distension qu'elles occasionnent à l'estomac; à faible dose, l'acide carbonique est un excitant de la respiration et peut-être aussi de la digestion.

**EAU ALBUMINEUSE.** — Batre 4 blancs d'œufs délayés dans un litre d'eau commune; ajouter 10 grammes d'eau de fleur d'oranger. Cette eau est utilisée pour combattre les empoisonnements et particulièrement ceux occasionnés par l'ingestion de champignons nocifs.



Appareils pour la préparation de l'eau de Seltz :

1. Appareil dit autosiphon de la Société d'application des gaz liquéfiés;
2. Siphon-cafetier que l'on charge à l'aide d'une bouteille de gaz carbonique.



Chai de vieillissement des eaux-de-vie de Cognac.



Chai d'expédition du cognac. (Phot. Maison Remy Martin.)

EAU D'ARQUEBUSE. — V. VULNÉRAIRE.

EAU DE MÉLISSE. — Alcoolat préparé avec la mélisse dont une marque des plus réputées est l'eau de mélisse des Carmes. Pour sa préparation, voir MÉLISSE.

EAUX DISTILLÉES ou HYDROLATS. — Eaux chargées de principes volatils, par distillation sur des plantes odorantes : eaux distillées d'amandes amères, d'anis, de cannelle, de fleurs d'orange, de laitue, de roses, de mélisse, de valériane, etc. Employées en pharmacie et en parfumerie, pour la plupart.

EAU-DE-VIE. — Liquide alcoolique, titrant de 16° à 70° d'alcool. En principe, l'eau-de-vie est le produit de la distillation du vin, mais, par extension, cette dénomination s'applique aux produits de la distillation des fruits et même des grains.

L'eau-de-vie des Charentes, le *cognac*, a une réputation égale à celle des plus grands vins et tient incontestablement la tête de toutes les eaux-de-vie; son parfum incomparable est dû au cépage spécial, la «folle blanche», qui donne un vin médiocre et âpre, qu'on vinifie en blanc. La qualité dépend encore, et pour une très grande part, du cru; les eaux-de-vie les plus réputées proviennent des terrains crayeux ou « champagnes », et on distingue les « fines champagnes », les « petites champagnes », les « fins bois », les « bons bois », selon l'origine du vin qui sera distillé. Le procédé ancien consistait en une distillation avec un alambic très primitif, chauffé à feu nu. Cette distillation se faisait en deux fois, le « brouillis » obtenu tout d'abord étant distillé à nouveau en « bonne chauffe » pour arriver au degré voulu; on sépare alors les produits de tête et de queue.

Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie marque 65° à 68° et ne possède presque pas de parfum; celui-ci se développe par lente éthérification, par des réactions inconnues dans leur essence, au cours de la conservation dans des fûts où le degré s'abaisse et où l'alcool s'évapore en partie.

La fabrication, la préparation des fûts demandent des soins minutieux. Après 25 ans de fût, une eau-de-vie a perdu environ le tiers de son volume et pèse de 52° à 60° selon la dimension du fût. Elle s'est légèrement acidifiée et colorée. Ces eaux-de-vie incomparables, qui laissent plusieurs heures leur parfum dans le verre où elles ont séjourné, ne se trouvent pas dans le commerce et servent à préparer des types courants, par coupages avec des alcools plus jeunes, après addition de sirop et d'eau pour les ramener au degré marchand de

48°; parfois, on use de procédés moins orthodoxes et l'on coupe des alcools d'industrie avec des mélanges « saucés » dont les formules se trouvent dans tous les manuels de distillation. Voici, à titre d'exemple, quelques recettes :

1° Faire macérer trois jours dans un litre d'eau-de-vie 60 grammes de cachou, 10 grammes de baume de tolu et ajouter 85 grammes d'ammoniaque;

2° Faire macérer comme ci-dessus : 6 grammes de vanille, 80 grammes de cachou, 8 grammes de tolu, 12 grammes de sassafras, un gramme d'essence d'amandes amères et 100 grammes de sucre;

On ajoute ces ingrédients à 100 litres d'eau-de-vie courante et d'alcool rectifié, on chauffe le tout pour fondre les bouquets, et on refroidit lentement.

Les *eaux-de-vie d'Armagnac* proviennent du cépage du Gers appelé picquepoul, qui n'est qu'une variété de la *folle blanche* des Charentes; leur goût est un peu différent de celui du cognac; elles sont livrées au titre commercial de 52°.

On distille encore des vins de nombreuses régions, mais il est à remarquer que les grands crus ne donnent habituellement pas des eaux-de-vie parfumées.

On distille les marcs de fermentation, après leur avoir ajouté un peu d'eau, les lies qui restent au fond des cuves ou des fûts; certains de ces produits jouissent d'une grande renommée.

Le cidre (auquel on ajoute généralement le marc) donne par distillation l'eau-de-vie connue sous le nom de « calvados ».

On fait aussi des eaux-de-vie avec tous les fruits qu'on peut récolter en abondance, après les avoir fait fermenter, comme on le fait pour le cidre ou le vin; on obtient ainsi des eaux-de-vie d'abricots, de cerises, de dattes, de figues, de framboises, de mûres, de myrtilles, de mirabelles, de poires, de pêches, de prunes de reine-Claude, de pruneaux (quetsch Sliovitz) et de bien d'autres fruits encore.

Le rhum véritable provient de la distillation du jus de canne à sucre (vesou), mais on donne aujourd'hui ce nom à ce qu'on appelait autrefois le tafia, produit



Verre à fine champagne (Doc. Rouard. Phot. Larousse.)

#### EAUX-DE-VIE. COMPOSITION (Moyenne d'après les tables de M. ALQUIER.)

	EAU	ALCOOL EN POIDS	HYDR. DE CARBONE	CALORIES
Rhum naturel .....	28,22	56,91	0,54	411,05
Eau-de-vie de vin ..	49,59	41,15	0,71	298,53
Kirsch .....	54,49	37,86	0,07	271,88
Eau-de-vie de cidre..	44,53	45,39	0,07	326,37



de la distillation des mélasses. Enfin, les moûts de grains soumis à la distillation, ceux d'orge principalement, donnent encore des eaux-de-vie (korn-schnaps, whisky), parfois parfumées avec des graines de genièvre (genièvre, gin).

L'analyse des eaux-de-vie porte sur la recherche de substances minérales qui doivent être absentes, sur le coefficient d'impuretés. Ce coefficient est de 6 à 20 pour les alcools d'industrie bien rectifiés, de 20 à 150 pour les alcools « moyen goût » ; il dépasse toujours 150 et peut atteindre 300 dans les eaux-de-vie de vin ou de fruits. Cette analyse se complète par la recherche des colorants, des bouquets artificiels, de la saccharine et de la dulcine.

**ÉBARBER.** — Enlever, à l'aide de ciseaux ou d'un couteau, les barbes ou les nageoires latérales d'un poisson.

L'ébarbage fait partie de l'*habillage* du poisson, opération qui consiste à vider, parer et laver un poisson quelconque, avant de le mettre à cuire.

**ÉBOULLANTER.** — Plonger une substance quelconque dans de l'eau *bouillante* pour en raffermir les tissus et pour en faciliter l'épluchage.

**ÉBRIÉTÉ.** — Etat de léger étourdissement, avec ou sans excitation et vertiges, qui précède l'ivresse.

**ÉBULLITION.** — Mouvement qui se produit dans un liquide qui passe à l'état gazeux. L'ébullition se produit lorsque la chaleur a communiqué à la vapeur une tension au moins égale à celle que supporte le liquide.

Pendant toute la durée de l'ébullition d'un liquide, la température reste constante; on a vu (V. EAU) que la température d'ébullition de l'eau a été prise comme terme de comparaison et marque 100° dans le thermomètre centigrade; cette température décroît d'environ 1/3 de degré par 100 mètres d'altitude.

**ÉCAILLER.** — Enlever les écailles d'un poisson. Une des opérations faisant partie de l'*habillage* du poisson.

**ÉCALE.** — Enveloppe dure de certains fruits, comme les noix, et de quelques légumes.

**ÉCALER.** — Enlever récale des fruits. Par extension, ce mot s'applique aussi à l'épluchage des œufs durs, des coquillages.

**ÉCALURE.** — On appelle ainsi la pellicule plus ou moins dure qui recouvre certains fruits et certains légumes.

**ÉCARLATE (À L').** — On apprête à l'*écarlate* des viandes de porc ou de bœuf qui, après un bain plus ou moins prolongé dans une saumure additionnée de salpêtre, sont cuites à l'eau.

Ces viandes, en raison du salpêtre dont elles ont été assaisonnées, deviennent rouges, ce qui justifie leur appellation. V. ABATS, *langue de bœuf* et BŒUF, *pressed beef*.

**ÉCHALOTE.** — Plante potagère qui, d'après de Candolle, ne serait qu'une forme dérivée de l'oignon, au goût légèrement alliacé. Employé comme condiment, ce bulbe est parfois mieux supporté que l'oignon par certaines personnes.

**Beurre d'échalote.** — Piler finement au mortier 100 grammes d'échalotes, blanchies, rafraîchies, égouttées et pressées. Ajouter 100 grammes de beurre frais. Mélanger. Passer à l'étamine ou au ta-

mis de crin. Ce beurre composé s'emploie pour l'apprêt des hors-d'œuvre froids, des canapés surtout. On l'utilise aussi comme élément complémentaire de certaines sauces et comme beurre d'accompagnement des grillades.

**Essence d'échalotes.** — Mettre dans 2 décilitres de vinaigre bouillant 50 grammes d'échalote hachée. Faire bouillir 5 minutes. Passer à la mousseline. On peut aussi préparer l'essence d'échalote avec du vin blanc en place de vinaigre.

**Sauce à l'échalote.** — *Sauce chaude* : cette sauce n'est autre que la sauce Bercy. V. SAUCES, *sauce Bercy*.

*Sauce froide* : ajouter à 2 décilitres de vinaigre 25 grammes d'échalote hachée. Assaisonner de poivre au moulin, ou poivre mignonnette. Cette sauce est spéciale aux huîtres et autres coquillages.

**ÉCHANSON.** — Officier qui était chargé de verser à boire au roi ou à quelque grand personnage.

Le titre de *premier échanson*, ou *bouteillier de France*, n'avait plus qu'un caractère purement honorifique sous Louis XIV, sans aucune fonction, bien qu'il eût sous ses ordres 24 gentilshommes, servant par quartiers, aux appointements de 700 livres.

La marque de cette charge consistait en deux bouteilles d'argent doré, aux armes du roi, accolées aux armes du titulaire.

Les fonctions de ce grand-officier tombèrent peu à peu en désuétude et finirent par ne plus s'exercer qu'au sacre des rois, aux festins de cérémonie, à la cène du jeudi saint, etc. La charge même ne fut pas toujours occupée. Le dernier grand échanson de l'ancienne monarchie fut le marquis de Lamermar, appelé à ce poste en 1702.

**ÉCHARBOT.** — Nom vulgaire sous lequel on désigne la macre ou châtaigne d'eau. V. ce mot.

**ÉCHAUDÉ.** — Pâtisserie faite de pâte d'abord pochée à l'eau, puis séchée au four.

On attribue l'invention des échaudés à Charles-Paul Favart, père de l'auteur dramatique qui, en 1710, était établi pâtissier, rue de la Verrerie.

Il est probable que l'invention de Favart ne consista qu'en un perfectionnement ou une modification de forme de ce gâteau, ce qui mit les échaudés à la mode. Cette pâtisserie était déjà connue en France, et depuis bien longtemps. Elle est citée, en effet, dans une charte de 1202 où elle est désignée sous le nom de *Panes qui discuntur eschaudati*, ce qui veut dire « pains qu'on appelle eschaudés ». Et ce nom était donné à cet apprêt parce qu'on en faisait lever la pâte en jetant de l'eau chaude dessus.

**Échaudés de Carême.** — PROPORTIONS. — Farine, 500 g; huile, 125 g; sel, 10 g; eau, 2 dl.

**MÉTHODE.** — Faire la détrempe selon la méthode habituelle. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures, enveloppée dans un linge. La diviser par parties de 25 à 30 grammes. Façonner ces parties en forme de boules; les aplatir légère-



Armoiries de grand échanson.



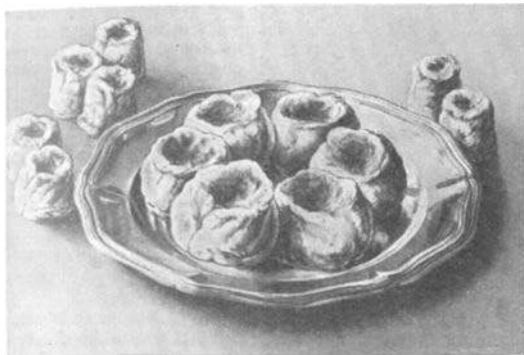
Echalote :

Echalote ordinaire; 2. Echalote dont la peau est enlevée; 3. Echalote coupée; 4. Echalote de Jersey.

ment et enfoncer trois doigts dedans pour marquer des creux.

Faire pocher les échaudés à l'eau. Les égoutter, les éponger avec un linge. Les laisser sécher pendant 2 heures.

Les ranger sur des plaques; les cuire au four, à bonne chaleur, de 25 à 30 minutes.



Echaudés présentés crus en dehors du plat et cuits sur le plat.

**ÉCHAUDER.** — Tremper un objet quelconque dans de l'eau bouillante pour le raidir ou pour le peler plus facilement si c'est un fruit ou un légume. Echauder est synonyme d'*ébouillanter*.

**ÉCHINE** ou **ÉCHINNÉE.** — V. PORC.

**ÉCLAIR.** — Petit gâteau fait en pâte à chou, fourré de crème pâtissière à la vanille, au café ou au chocolat et glacé au fondant. V. PÂTE À CHOU.

**MÉTHODE.** — Pousser les éclairs à la poche (munie d'une douille ronde unie) sur plaque, en forme de bâtonnets gros comme le doigt. Les dorer à l'œuf. Les cuire au four, à bonne chaleur.

Sitôt refroidis, les fendre sur un côté et les garnir, à la poche, avec de la crème pâtissière parfumée à la vanille, au café ou au chocolat. V. CRÈMES, *crème pâtissière*.

Glacer le dessus des éclairs avec du fondant chaud, additionné d'un parfum en rapport avec la composition intérieure. V. FONDANT.

On peut aussi garnir les éclairs avec des appareils divers, tels que : crème Chiboust (V. CRÈMES), Chantilly, purée de marrons glacés, pulpes ou salpicons de fruits divers liés de crème pâtissière, etc.

On désigne, sous le nom de *bâtons de Jacob*, des éclairs en pâte à chou, également fourrés de crèmes diverses et qui sont glacés au sucre au cassé, en place de fondant.

**Petits éclairs à la hollandaise.** — Ces éclairs sont servis comme hors-d'œuvre.

**MÉTHODE.** — Coucher les éclairs, faits avec de la pâte à chou sans sucre, sur une plaque, en les tenant plus petits que les éclairs ordinaires, c'est-à-dire en leur donnant environ 4 centimètres de longueur.

Les dorer à l'œuf et les cuire au four, à chaleur douce. Les laisser complètement refroidir.

Pour la farce : piler au mortier les filets d'un gros hareng, parés, dessalés et éponnés; ajouter, en pilant, 2 jaunes d'œufs durs et 80 grammes de beurre; passer au tamis fin.

Mettre cette farce dans une terrine; la travailler à la spatule, après lui avoir ajouté une demi-cuillerée de ciboulette et une demi-cuillerée de persil hachés.

Fendre légèrement les éclairs sur le côté et, par cette ouverture, les remplir, à l'aide d'une poche, avec la farce.

Badigeonner le dessus des éclairs de beurre fondu et, pendant que ce beurre est encore liquide, semer à la surface un peu de jaune d'œuf dur et de persil hachés.

Dresser les éclairs sur un plat rond, sur papier dentelle.



Eclairs au café et au chocolat. (Phot. Larousse.)

**ÉCLANCHE.** — Ce nom désignait anciennement l'épaule de mouton.

**ÉCORCE.** — Enveloppe extérieure des tiges ou des fruits. Les écorces de cannelle, de citron, d'orange ont des emplois culinaires nombreux.

**ÉCORCHER.** — Dépouiller de la peau. Par exemple, écorcher une anguille, c'est la dépouiller de sa peau.

**ÉCOSSER.** — Enlever les cosques de certains légumes, comme fèves, petits pois, etc.

Le mot « écosse » était employé anciennement pour désigner l'enveloppe de certains légumes.

**ÉCRASER.** — Aplatir et briser des graines aromatiques, ou encore du pain desséché au four ou à l'étuve, pour faire de la chapelure, etc.

**ÉCRÉMAGE.** — Action d'écramer, d'enlever la crème du lait.

**ÉCRÉMEUSE.** — Appareil employé en laiterie pour écramer le lait.

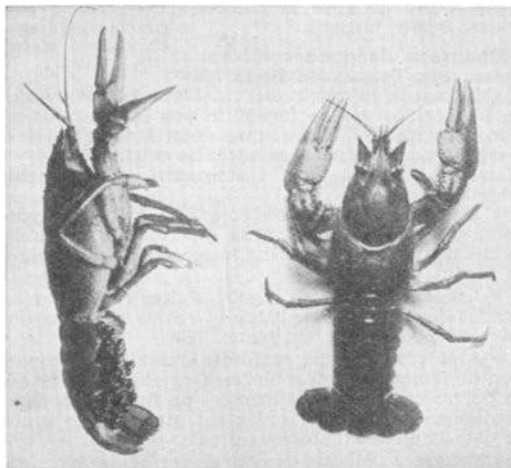
**ÉCREVISSE.** — Crustacé d'eau douce, dont on connaît de très nombreuses variétés. La plus réputée en France, ou du moins celle qui se consomme le plus et que l'on trouve dans plusieurs de nos régions, est l'*écrevisse commune*.

La chair des écrevisses est un peu compacte, comme celle de tous les crustacés, mais de goût fin et délicat. Elle est toutefois d'une digestion un peu difficile.

**Aspic de queues d'écrevisses.** — Queues d'écrevisses décortiquées (les écrevisses cuites à la mirepoix) dressées dans un moule rond uni, chemisé d'une couche de gelée. Le centre du moule garni soit avec un appareil à mousse d'écrevisses, soit avec une salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise. Le tout refroidi sur glace.

**Bisque ou Coulis d'écrevisses.** — Ce potage lié se prépare avec des écrevisses cuites à la mirepoix. On ajoute aux écrevisses, en les pilant au mortier, une certaine quantité de riz cuit. V. POTAGES et SOUPES.

**Bouchées, barquettes ou tartelettes aux écrevisses.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.



Ecrevisses femelle et mâle.



Les éléments des écrevisses à la bordelaise

**Buisson d'écrevisses.** — Cuire les écrevisses au court-bouillon ainsi qu'il est indiqué pour les *Ecrevisses à la nage*. Les faire refroidir.

Les dresser sur un gradin spécial, en les accrochant par la queue aux pointes de cet ustensile; garnir de bouquets de persil frisé.

On peut aussi dresser les écrevisses sur une serviette pliée, en les superposant de façon à former une sorte de pyramide.

**Chausson aux écrevisses.** — Garnir des petites abaisses rondes de pâte feuilletée avec une forte cuillerée de ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua, ragoût que l'on placera au milieu de l'abaisse, et seulement lorsqu'il sera complètement refroidi. Replier rabaisse de pâte sur elle-même, afin de la former en chausson et en la soudant sur les bords. Dorer le dessus des chaussons. Pratiquer dessus de légères incisions. Cuire au four, à chaleur douce. Servir brûlant.

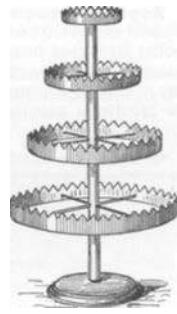
**Chausson de queues d'écrevisses des Dames de Bous.** — « Cuisez à la mirepoix au vin blanc 100 écrevisses, en n'omettant pas de forcer un peu la condimentation du court-bouillon », qui, selon M<sup>me</sup> de Loiseau, légataire universelle des recettes de cuisine de M<sup>me</sup> de Marron, doit être une « composition en piments majeurs ».

« Avec les queues de ces écrevisses épluchées, préparez un ragoût à la Nantua que vous finirez ainsi qu'il est dit à ce sujet dans la recette pour préparer ce ragoût.

« Laissez refroidir ce ragoût. Faites refroidir également des laitances de carpe que vous aurez préalablement pochées au vin blanc.

« Avec ces éléments renforcés d'une forte proportion de lames de truffes épaisses, assaisonnées de sel, de poivre et d'épices, et arrosées de fine Champagne, garnissez, sur un côté seulement, une abaisse ronde de pâte feuilletée (l'abaisse mise sur plaque).

« Refermez l'abaisse de pâte en forme de chausson. Appuyez sur les bords pour bien souder.



Gradin pour dresser un buisson d'écrevisses.

« Pratiquez sur le chausson de légères incisions diagonales; dorez à l'œuf et faites cuire au four, à bonne chaleur.

« En sortant du four, coulez dans le chausson, par l'ouverture dite « cheminée », un peu de beurre d'écrevisses bien chaud. »

**Coquilles de queues d'écrevisses.** — Napper de sauce Mornay, finie avec beurre d'écrevisses, le fond de petites coquilles en argent, en porcelaine à feu ou en verre trempé, bordées d'un mince cordon d'appareil à pommes duchesse.

Sur cette sauce, placer 6 à 8 queues d'écrevisses décortiquées. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four.

De la même façon, en variant les sauces et les garnitures, on peut préparer des coquilles d'écrevisses à la normande, à la cardinal, aux champignons, etc.

**Croûtes aux écrevisses.** — Se préparent, avec ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua, comme les *Croûtes aux champignons*.

**Écrevisses à la bordelaise.** — « Préparez une mirepoix de légumes très fine. D'autre part, faites sauter les écrevisses au beurre, assaisonnez-les de sel, de poivre et d'épices.

« Faites-les flamber au cognac, mouillez au vin blanc. Ajoutez la mirepoix et achevez de cuire le tout ensemble pendant 20 minutes environ.

« Egouttez les écrevisses et dressez-les dans une timbale.

« Liez le fonds de cuisson avec 3 ou 4 jaunes d'œufs. Incorporez un bon morceau de beurre fin. Assaisonnez de haut goût.

« Nappez les écrevisses avec cette sauce brûlante et servez aussitôt. » (Recette de M. Sicard, propriétaire du Chapon Fin, à Bordeaux.)

**Écrevisses pour garniture.** — Laver et châtrer les écrevisses. Selon indication de recette, les trusser, c'est-à-dire leur piquer la queue avec les pinces, ou les laisser dans leur forme naturelle; les mettre à cuire dans un court-bouillon bouillant, composé d'eau, de sel, de thym et de laurier. Les employer, chaudes ou froides, selon indication de recette.

**Écrevisses à la liégeoise.** — Cuire les écrevisses dans un court-bouillon, ainsi qu'il est dit pour les *Ecrevisses à la nage*. Les égoutter, les dresser dans une timbale. Passer la cuisson; la faire réduire des trois quarts. Lui incorporer, pour un déclitre de cuisson, 100 grammes de beurre. Bien fouetter. Verser cette cuisson sur les écrevisses. Saupoudrer de persil concassé.

**Écrevisses à la marinière.** — Sauter les écrevisses, en plein feu, au beurre brûlant. Lorsque le tout est bien coloré, assaisonner de sel, poivre, d'un peu de thym et laurier pulvérisés et mouiller de vin blanc sec, en quantité suffisante pour couvrir les écrevisses. Cuire 12 minutes, à vive ébullition, la casserole couverte.

Dresser les écrevisses en timbale. Verser dessus la cuisson que l'on aura fait réduire, additionnée d'un peu de velouté maigre et finie, hors du feu, avec

2 ou 3 cuillerées de beurre. Saupoudrer de persil haché.

**Écrevisses à la nage.** — Châtrer 48 écrevisses, c'est-à-dire retirer le boyau qui se trouve au milieu de la queue. Les laver et les plonger aussitôt dans une cuisson préparée ainsi : mettre dans une casserole 100 grammes de rondelles minces de carottes tendres, unies ou cannellées, 100 grammes de petits oignons finement émincés, 4 échalotes émincées, une petite gousse d'ail écrasée, un brin de thym, une demi-feuille de laurier, une poignée de queues de persil. Mouiller de 4 décilitres de vin blanc et 2 décilitres d'eau. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu. Cuire 15 minutes.

Cuire les écrevisses 10 minutes dans ce court-bouillon, en les sautant de temps en temps. Relever d'une pointe de cayenne et faire refroidir en terrine avec la cuisson.

Pour servir, dresser en coupe de cristal ou en saladier, avec la cuisson.

**Fian aux écrevisses gratiné.** — Garnir d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua une croûte à flan, cuite à blanc. Saupoudrer de fromage râpé. Arroser de beurre fondu. Gratinier au four.

**Friands aux écrevisses.** — Se préparent comme les chaussons, mais avec la pâte feuilletée détaillée en rectangles.

**Gratin de queues d'écrevisses à la façon de maître La Planche.** — « Préparer, avec des écrevisses cuites à la mirepoix, un ragoût de queues d'écrevisses, forcé en purée d'écrevisses un peu serrée et bien condimentée.

« Mettre ce ragoût dans un plat à gratin beurré, en l'alternant par couches avec des truffes fraîches coupées en lames épaisses, assaisonnées et passées vivement au beurre.

« Saupoudrer de fromage finement râpé; gratiner, à chaleur douce, en ayant la précaution de placer le plat sur une plaque contenant de l'eau tiède, cela afin d'éviter que la sauce ne se désorganise. »

**Gratin de queues d'écrevisses.** — Préparer les queues d'écrevisses ainsi qu'il est dit pour les queues d'écrevisses à la Nantua. Mettre ce ragoût dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer de fromage râpé, parmesan de préférence; arroser de beurre fondu. Gratinier doucement au four.

**Mousse froide d'écrevisses à l'ancienne.** — Cuire à la mirepoix 36 écrevisses de moyenne grosseur; les égoutter; décortiquer les queues.

Piler les carapaces, ainsi que la mirepoix, en ajoutant 50 grammes de beurre, un décilitre et demi de velouté maigre froid et un décilitre de gelée fondue.

Passer cette composition à l'étamine. La mettre dans une casserole. Travailler sur glace pendant quelques minutes, en incorporant 4 décilitres de crème fouettée à moitié et les queues d'écrevisses décortiquées, coupées en dés.

Garnir avec cette composition un moule à charlotte tapissé au fond et sur les parois avec du papier blanc. Paire bien refroidir sur glace ou dans le frigidaire, jusqu'au moment de servir.

Démouler la mousse sur un plat de service; la décorer par dessus avec des lames de truffes (les truffes trempées dans de la gelée mi-prise). Entourer la mousse de gelée hachée.

**Mousse froide d'écrevisses (Autre méthode).** — Préparer la mousse ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Dresser cette mousse dans un moule à charlotte chemisé de gelée et décoré, au fond et sur les parois, avec les queues d'écrevisses décortiquées et des lames de truffes.

On peut aussi dresser la mousse d'écrevisses dans une coupe en cristal ou dans une timbale en argent et la couvrir de gelée.

**Mousselines d'écrevisses à la Nantua (Chaudes).** — Se préparent avec de la farce fine à la crème, faite avec de la chair de brochet ou de merlan, addition-

née de purée d'écrevisses et mélangée, une fois terminée, de queues d'écrevisses détaillées en salpicon.

Garnir, avec cette composition, des moules à darioles beurrés. Faire pocher au four, au bain-marie. Démouler les mousselines sur un plat rond, chacune dressée sur un croûton rond en pain de mie frit au beurre, ou, à volonté, dressée à même le plat.

Napper de sauce Nantua. Mettre sur chaque mousseline une large et épaisse lame de truffe.

*Nota.* — Les mousselines d'écrevisses peuvent être accompagnées de garnitures diverses et nappées de sauces en rapport avec ces garnitures : cancalaise, normande, cardinal, Victoria, etc.

Ces mousselines sont aussi souvent employées comme garnitures de gros poissons braisés.

On peut, au lieu de les dresser sur des croûtons de pain frits, les mettre dans des croûtes à tartelettes cuites à blanc, ou sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre.

Avec la même composition, on peut préparer de grosses mousses chaudes que l'on fait pocher au bain-marie dans des moules à charlotte.

**Mousselines froides d'écrevisses.** — Se préparent avec un appareil à mousse fait ainsi qu'il est dit ci-dessus. Garnir avec cet appareil des petits moules à darioles ou autres chemisés de gelée et décorés avec queues d'écrevisses et truffes. Faire refroidir sur glace.

**Queues d'écrevisses à la Nantua.** — Faire sauter avec un décilitre et demi de mirepoix préalablement fondue au beurre (mélange de carottes, oignons, céleri coupés en très petits dés, et de thym et de laurier en poudre) 48 écrevisses. Assaisonner de sel et de poivre. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Cuire, la casserole couverte, pendant 10 minutes.

Egoutter les écrevisses. Décortiquer les queues. Plier au mortier les carapaces et la mirepoix et terminer cette purée avec de la sauce béchamel, ainsi qu'il est dit à la formule de la sauce à la Nantua. V. SAUCES.

Mettre les queues d'écrevisses dans une petite sauteuse avec une cuillerée de beurre. Faire chauffer sans rissoler. Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Bien mélanger. Mouiller de 2 cuillerées de cognac et d'un décilitre de crème un peu épaisse; mélanger.

Laisser cuire sur le coin du fourneau pendant 8 minutes. Ajouter la sauce Nantua préparée d'autre part et incorporer, hors du feu, 60 grammes de beurre.

*Nota.* — Suivant l'emploi final de ce ragoût, on lui ajoute tout ou partie seulement de la sauce Nantua préparée avec les carapaces pilées. Lorsque ce ragoût doit former la garniture unique d'un vol-au-vent ou d'une timbale, et lorsque les queues d'écrevisses sont de petite taille, il y a lieu d'en augmenter le nombre, mais ce ragoût est surtout employé complémentaiement. Il s'associe du reste avec une foule d'autres garnitures telles que champignons, truffes, huîtres, etc.

**Rissoles aux écrevisses (Hors-d'œuvre ou Petite entrée).** — Se préparent comme les *Chaussons aux écrevisses*. Les chaussons étant façonnés ainsi qu'il est dit à cette recette, les faire frire à grande friture au lieu de les cuire au four.

Egoutter les rissoles lorsqu'elles sont bien dorées. Les assaisonner de sel fin. Les dresser sur serviette. Garnir de persil frit.

**Timbale de queues d'écrevisses à l'ancienne.** — Préparer un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua. Avec ce ragoût, auquel on aura mélangé des truffes coupées en gros dés, et que l'on aura fait refroidir, garnir un moule à timbale de forme basse, foncé de pâte fine et tapissé, sur les parois et dans le fond, d'une couche mince de farce fine de brochet à la crème.

Recouvrir le ragoût d'une couche de farce de brochet. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte. Décorer le dessus avec des détails en pâte feuilletée.

Pratiquer une petite ouverture au milieu du cercle pour l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 45 minutes ou une heure.

En sortant la timbale de cuisson, couler dedans

quelques cuillerées de sauce Nantua pas trop épaisse. Dresser sur serviette.

Timbale de queues d'écrevisses à la mode de Chavillieu. — Cuire à la mirepoix au vin blanc 100 écrevisses. Les égoutter. Décortiquer les queues, que l'on mettra au fur et à mesure dans un sautoir où l'on aura fait fondre du beurre.

Piler finement les carapaces. Diviser la purée obtenue en deux parties. Avec la moitié de cette purée, préparer un beurre d'écrevisses. V. BEURRE, *beurres composés*.

Ajouter le restant de la purée d'écrevisses à une quantité égale de béchamel, préalablement réduite avec de la crème fraîche. Passer cette purée à l'étamine, en la foulant à la spatule.

Ces apprêts terminés, faire chauffer les queues d'écrevisses dans le beurre, *sans les laisser colorer*; les arroser d'un peu de crème fraîche et les lier avec la purée d'écrevisses.

Mélanger sur le feu. Mouiller avec de la crème fraîche, épaisse et, au dernier moment, lorsque le ragoût a la consistance voulue, compléter avec le beurre d'écrevisses indiqué ci-dessus. Aiguiser l'apprêt d'un peu de cayenne et d'une coulée de fine Champagne.

Conservé au chaud, au bain-marie.

D'autre part, préparer 24 grosses quenelles de chair de lavaret (farce à la crème préparée avec de la chair du poisson, des blancs d'œufs et de la crème fraîche épaisse). Pocher doucement ces quenelles et les conserver au chaud.

Garnir avec le ragoût de queues d'écrevisses et les quenelles, en les alternant par couches, une timbale en pâte fine, cuite à blanc, c'est-à-dire à vide, et dont on réglera la cuisson de façon qu'elle soit encore brûlante au moment de la remplir.

Napper le dessus de la timbale de quelques cuillerées de sauce Nantua (faite avec le restant de la purée et du beurre d'écrevisses), et recouvrir de larges et épaisses lames de truffes, assaisonnées de sel et de poivre, passées au beurre et arrosées d'un peu de fine Champagne. Remettre le couvercle sur la timbale et servir brûlant.

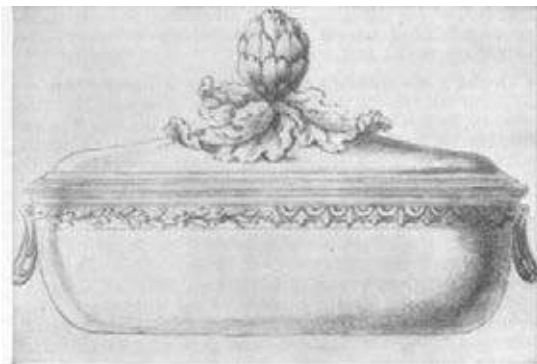
Vol-au-vent aux écrevisses. — Garnir avec un ragoût d'écrevisses à la Nantua une croûte à vol-au-vent préparée selon la méthode habituelle. V. VOL-AU-VENT.

ÉCREVISSE DE NIER. — Nom que l'on donnait autrefois au homard.

ÉCUELLE. — Vase creux, en bois, en terre ou en métal, contenant la portion d'une personne. Au moyen âge, une écuelle servait pour deux convives, d'où l'expression *manger à la même écuelle*.

ÉCUME. — Mousse qui se forme à la surface d'un liquide agité, ou encore masse qui se forme à la surface d'un liquide albumineux, comme le bouillon, par coagulation des albumines solubles, à froid.

ÉCUMER. — Enlever l'écume montant à la surface d'un liquide, d'une sauce, d'un ragoût.



Dessin pour un modèle d'écuelle du XVIII<sup>e</sup> siècle.

ÉCUMOIRE. — Cuiller plate, perforée, servant à écumer.

ÉCUREUIL. — Rongeur sauvage très commun dans nos contrées. Gibier fort estimé dans certains pays. On l'accorde comme le lapin de garenne.

ÉCUYER TRANCHANT. — Serviteur ou haut dignitaire servant à table dans les cérémonies.

Dans les grandes maisons d'autrefois, l'écuyer tranchant venait immédiatement après l'intendant, dont il remplissait les fonctions dans les maisons de moindre importance.

À la Cour, le grand tranchant avait pour insignes de sa fonction, devenue purement honorifique, un couteau et une fourchette aux manches ornés d'une couronne et de fleurs de lys posées en sautoir au-dessous de l'écu de ses armes.

Les reines de France avaient également un *premier tranchant*. Le terme de grand tranchant était réservé à la maison du roi.

EDAMMER KAAS. — Fromage hollandais bon à consommer toute l'année.

ÉDULCORER. — Adoucir un apprêt ou une potion en lui ajoutant du sucre, du miel ou un sirop.

EFFERVESCENCE. — Dégagement de gaz au sein d'un liquide.

*Poudre effervescente* (Poudre gazogène ou *soda-powder*) : Répartir en 12 paquets séparés 16 grammes d'acide tartrique pulvérisé et 24 grammes de bicarbonate de soude. Dissoudre, au moment de l'emploi, le contenu de chaque paquet dans un litre d'eau potable.

EFFEUILLER. — Oter les feuilles, les pétales d'une plante.

d'un fleur, d'un légume; ainsi dit-on *effeuiller un artichaut*; du *cerfeuil*, pour préparer la *pluche*. V. ce mot.

EFFILOCHER. — Diviser une substance alimentaire quelconque en menus filaments, à l'aide des doigts ou de fourchettes.

EFFONDRER. — Enfoncer, briser. *Effondrer* une volaille était employé autrefois pour *vider* une volaille.

ÉGLANTIER. — Rosier sauvage. Son fruit, appelé vulgairement *gratte-cul*, rouge, ovoïde, allongé, renferme une douzaine de petits osselets recouverts de poils.

La pulpe de ce fruit a des propriétés astringentes; elle sert à préparer des confitures.

La conserve de fruits d'églantier, parfois encore employée dans les diarrhées chroniques, se prépare en faisant macérer dans du vin blanc les fruits dépouillés de leurs semences et de leurs poils internes, et en cuisant la pulpe avec une fois et demie son poids de sucre.

ÉGLEFIN. — Poisson de mer voisin de la morue, mais plus petit. On le désigne aussi sous les noms d'*aiglefin*, *A'égréfin*, *morue noire*, *morue Saint-Pierre* et *ane* ou *anon*, à Terre-Neuve.

Fendu, étalé et fumé, les Anglais désignent ce poisson sous le nom de *haddock*.

La chair de l'églefin est blanche et délicate. Tous



Écumoire. (Doc. Dchillerin. Phot. Larousse.)



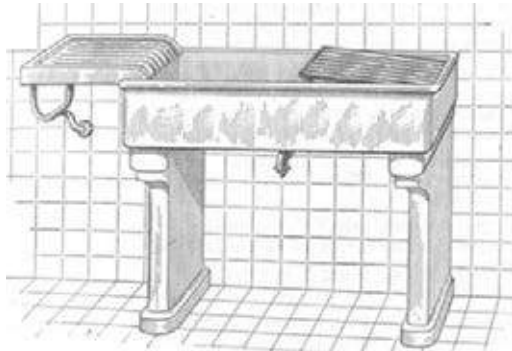
Armoiries de l'écuyer tranchant.

les modes de préparation indiqués pour le cabillaud et le colin (V. ces mots) lui sont applicables.

On consomme beaucoup en Angleterre, et depuis quelques années en France, l'églefln fumé. V. HADDOCK.

**EGOUTTER.** — Faire couler goutte à goutte l'excès d'eau d'une substance alimentaire quelconque après l'avoir lavée ou fait blanchir à l'eau bouillante et rafraîchie.

**ÉGOUTTOIR.** — Ustensile sur ou dans lequel on met à égoutter les objets humides. Notre illustration



Deux modèles d'égouttoirs sur timbre d'office.

représente deux modes différents d'installations d'égouttoirs sur timbre d'office.

**ÉGRAPPER.** — Séparer les grains de leur grappe; détacher les grains de la rafle d'un raisin.

**ÉGRENER.** — Détacher les grains d'un épi, d'une grappe.

**ÉGRUGEOR.** — Petit mortier ou moulin en bois servant à réduire le sel en poudre.

**ÉGRUGER.** — Réduire en poudre. Se dit surtout pour le gros sel que l'on broie à l'égrugeoir.

**EIERKUCKAS** ou **CRÊPES ALSACIENNES.** — Pannequets faits avec une pâte à crêpes à la crème, fourrés de gelée de groseille ou de framboises, saupoudrés de sucre, glacés au fer rouge. V. **CRÊPES**, *pâte à crêpes*.

**ÉLAN.** — Ruminant sauvage que l'on rencontre dans le nord de l'Europe. L'élan est le plus grand cerf actuellement vivant.

Il est comestible. Tous les modes de préparation indiqués pour le cerf et le daim lui sont applicables. V. **CERF** et **DAIM**.

**ÉLECTRICITÉ.** — Forme de l'énergie qui ne se manifeste à nos sens que par ses transformations en énergie chimique, calorique, lumineuse, mécanique, etc.

La première application culinaire de l'électricité se manifesta dans un dîner servi sous la Restauration, où l'on présenta des poulets qui n'avaient été tués ni par strangulation, ni par égorgeement, ce qui excita la curiosité des convives : lorsqu'ils apprirent que ces malheureux volatiles avaient été mis à mort par l'électricité, ils trouvèrent à leur chair une saveur toute spéciale.



Élan.

On a abandonné l'électrocution pour les volailles, mais l'électricité a trouvé d'autres applications en cuisine, comme agent de force motrice, économisant la main-d'œuvre et la fatigue et comme moyen de chauffage.

Les fourneaux électriques sont aujourd'hui bien au point et permettent d'effectuer toutes les opérations culinaires, avec une grande précision, grâce à la facilité de leur réglage et avec un maximum de profit.

Il ne semble pas nécessaire de donner dans le présent ouvrage les définitions des unités employées en électricité que l'on trouvera dans tous les traités de physique, mais il paraît utile d'insister un peu sur deux au moins de ces unités, grâce auxquelles il est possible de trouver la réponse à deux questions d'un caractère essentiellement pratique.

La première de ces questions est : « M'est-il possible de faire fonctionner tel appareil sur l'installation dont je dispose ? » La réponse sera facile si l'on peut mesurer la *puissance* exigée pour le fonctionnement de cet appareil et la *puissance totale* disponible. La seconde question est : « A quel prix revient à l'heure le fonctionnement de tel appareil ? » Et cette deuxième question suppose que l'on est capable de préciser et mesurer le *travail* ou l'*énergie* fournis ou consommés.

La puissance se mesure à l'aide de l'unité appelée watt et de ses multiples, l'hectowatt et le kilowatt. Il est curieux de constater que presque tout le monde est familiarisé avec la notion de cheval-vapeur et que le nombre des personnes qui ont une idée à peu près juste de ce qu'est un kilowatt est beaucoup plus restreint. Cependant ce sont là des unités de même nature : le kilowatt est seulement un peu plus grand que le cheval-vapeur, car un cheval-vapeur vaut 0,736 de kilowatt (environ 3/4). Pour n'importe quel appareil électrique, que ce soit une simple ampoule d'éclairage, un gril-pain ou un moteur, on peut savoir en watts ou kilowatts la puissance qu'il exige, soit en questionnant le constructeur, soit en lisant l'indication portée sur l'appareil même. On n'a donc qu'à additionner tous les watts, hectowatts et kilowatts exigés par les appareils installés sur un réseau et comparer le chiffre trouvé à celui mesurant la puissance disponible au compteur. Pour ce dernier chiffre une petite difficulté se présente : c'est que, en général, on ne connaît pas cette puissance en watts, mais on sait seulement que le compteur peut débiter un certain nombre d'ampères (10, 15, 20 ampères par exemple). Il est facile de sortir de cette petite complication d'unités si l'on sait quelle est en volts la tension sous laquelle le courant est fourni, car le produit des volts par les ampères donne la puissance en watts. Ainsi sur un secteur à 110 volts, un compteur de 15 ampères correspond à une puissance disponible de :

$$110 \times 15 = 1\ 650 \text{ watts ou } 1\text{kw}, 65.$$

Passons maintenant au coût du fonctionnement. Si on laisse fonctionner pendant une heure un appareil demandant une puissance d'un kilowatt il aura au bout d'une heure effectué un travail d'un kilowatt-heure. Cette extrême simplicité dans les conventions, qui permet d'évaluer le travail fourni lorsqu'on connaît la puissance, a le défaut de faire naître des confusions dans l'esprit de bien des gens qui ne saisissent pas la grande différence qu'il y a entre les kilowatts et les kilowatts-heure. Pourtant cette différence est du même genre que celle qui ressort avec netteté lorsqu'on dit d'une part : « Voici une automobile capable de donner une vitesse de 120 kilomètres à l'heure » et d'autre part « cette voiture vient d'effectuer une étape de 120 kilomètres ». La première phrase donne une idée de la puissance de la voiture, de ses possibilités. La deuxième exprime qu'un travail réel a été effectué sous forme d'une distance effectivement parcourue.

Ce que l'on paye au secteur qui fournit l'électricité c'est le travail fourni, soit sous forme de travail mécanique, soit sous forme de lumière, soit sous

forme de chaleur. Ce travail fourni se mesure en kilowatts-heure et l'on saura ce qu'il coûte si l'on connaît à quel prix le kilowatt-heure est facturé.

En raison de la simplicité du système de mesure adopté, on voit que, si l'on connaît la puissance que demande un appareil, il est facile d'en déduire ce que coûte l'heure de fonctionnement. Prenons une simple lampe de 50 watts. Au bout d'une heure, elle aura consommé un travail équivalent à 50 watts-heure, c'est-à-dire 0,5 hectowatt-heure. Si le kilowatt-heure est compté 1 fr. 70, l'hectowatt-heure coûte 17 centimes et un demi-hectowatt-heure 8 centimes et demi.

Autre exemple : si, pour griller une côtelette au gril électrique, je fais fonctionner pendant 12 minutes un gril de 500 watts, qu'est-ce que me coûtera cette cuisson? Supposons toujours le tarif à 1 fr. 70 le kilowatt-heure, nous aurons :

$$1,70 \times 0,5 \times \frac{12}{60} = 0 \text{ fr. } 17 \text{ cent.}$$

Appareils de cuisine à l'électricité. — V. CUISINE, BROCHE, FRITIÈRE, GRILLADE, SALAMANDRE, MARMITE.

**ÉLÉMENT.** — Se dit des différentes substances dont est composé un plat. Exemple : *le cassoulet se fait avec des éléments divers : porc, oie, mouton, haricots blancs.*

**ÉLÉPHANT.** — La chair de l'éléphant est comestible, mais coriace ; la trompe et les pieds passent pour des morceaux très délicats.

**ÉLIXIR.** — Liqueur résultant de la solution d'une ou plusieurs substances dans l'alcool ou dans un vin de degré élevé. La pharmacopée ancienne renfermait un grand nombre de formules d'élixirs, dont quelques-uns ont été conservés ; le Codex actuel n'en renferme plus que 6, parmi lesquels on peut citer l'élixir de cola, l'élixir de garus et l'élixir de la Grande-Chartreuse.

**Élixir de cola.** — Sa composition est la suivante : 50 grammes d'extrait fluide de cola ; 100 grammes d'alcool à 60°, autant de sirop simple et 750 grammes de vin de Lunel.

**Élixir de Garus.** — Paire macérer 2 jours dans un kilo d'alcoolat de Garus un gramme de vanille et 50 centigrammes de safran.

Faire infuser une demi-heure 20 grammes de capillaire du Canada dans 500 grammes d'eau bouillante ; ajouter 200 grammes d'eau distillée de fleurs d'orange et 1 kilo de sucre blanc.

Mêler ce sirop, fait à froid, avec l'alcoolat et filtrer.

**Élixir de la Grande-Chartreuse.** — Faire macérer pendant 8 jours, dans 10 litres d'alcool : feuilles fraîches de mélisse et d'hysop, 640 grammes de chaque ; feuilles d'angélique, 320 grammes ; écorce de cannelle, 160 grammes ; macis et safran, 40 grammes de chaque. Distiller ; ajouter 1 260 grammes de sucre blanc.

**ÉLOPE.** — Genre de poissons voisins des harengs. Se préparent comme ces derniers.

**EMBALLER.** — Envelopper une pièce quelconque, d'abord dans une barde de lard ou dans un morceau de toilette de porc, puis dans un linge, ou, pour certains articles, tels les *puddings anglais*, dans un linge beurré et fariné.

**EMBONPOINT.** — Étymologiquement, ce mot indiquerait un degré de corpulence dans lequel la graisse se trouverait en proportion de la taille, mais il est devenu synonyme euphémique d'obésité légère. Les gastronomes sont très fiers de leur embonpoint, mais, quel que soit son poids, aucun ne veut admettre qu'il soit obèse.

**EMBROCHER.** — Mettre en broche, pour la faire cuire devant le feu, une pièce de boucherie, une volaille, un gibier, un poisson.

**ÉMIETTER.** — Réduire du pain en miettes. On dit aussi, mais improprement, pour désigner du beurre divisé en menues parcelles, *beurre émietté*.

**ÉMINCÉ.** — Désigne un apprêt fait avec une viande de dessert rôtie ou braisée. Les viandes *émincées*, c'est-à-dire détaillées en tranches minces, sont dressées sur un plat allant au feu et nappées d'une sauce quelconque : bordelaise, champignons, chasseur, italienne, lyonnaise, piquante, poivrade, Robert, tomate, etc.

Ces tranches de viande doivent chauffer seulement dans la sauce dont elles sont nappées, *en évitant toute ébullition*, surtout lorsqu'on opère avec des viandes rôties.

On fait surtout des émincés de bœuf, de chevreuil, de mouton ou d'agneau et, plus rarement, des émincés de volaille. V. pour ces apprêts aux mots AGNEAU, BŒUF, CHEVREUIL, MOUTON, VOLAILLE.

**Émincés de bœuf aux champignons.** — Mettre sur les tranches de bœuf, rangées sur un plat long, des champignons entiers ou escalopes, sautés au beurre. Napper de sauce madère bouillante.

**Émincés de bœuf chasseur.** — Napper les tranches de bœuf, dressées sur plat long, de sauce chasseur bouillante.

**Émincés de bœuf à l'italienne.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce italienne.

**Émincés de bœuf à la lyonnaise.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce lyonnaise.

**Émincés de bœuf sauce bordelaise.** — Ranger les tranches de bœuf sur plat, les garnir de lames de moelle de bœuf pochées. Napper de sauce bordelaise.

**Émincés de bœuf sauce piquante.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce piquante.

**Émincés de bœuf sauce poivrade.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce poivrade.

**Émincés de bœuf sauce Robert.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce Robert.

**Émincés de bœuf sauce tomate.** — Comme *Emincés de bœuf chasseur*, avec sauce tomate.

Les émincés de bœuf, après avoir été nappés de la sauce indiquée, peuvent être garnis diversement. Les garnitures qui conviennent le mieux à ces apprêts sont : pommes de terre sautées ; légumes verts, liés au beurre ou à la crème ; légumes braisés ; purées de légumineuses, de marrons ; pâtes diverses ; riz pilaf ; risotto.

**Émincés de mouton ou d'agneau.** — Se préparent comme les *Emincés de bœuf*, avec des viandes de dessert de mouton ou d'agneau, rôties ou braisées.

Se font : à la *bordeleise* ; aux *champignons* ; *chasseur* ; *italienne* ; *lyonnaise* ; *sauce piquante*, *sauce poivrade*, *sauce Robert*, *sauce tomate*. V. SAUCES.

**Émincés de chevreuil.** — Se préparent avec viandes de dessert de chevreuil rôties, comme les *Emincés de mouton*.

Ces émincés peuvent aussi être nappés de toutes les sauces spéciales aux gibiers de poil, telles que : *chevreuil*, *grand veneur*, *romaine*. V. SAUCES.

Les émincés de chevreuil et d'autres gibiers de poil sont habituellement garnis de purée de marrons ou de lentilles.

**Émincés de porc.** — Se préparent, avec viandes de porc de dessert, comme les *Emincés de bœuf*.

**Émincés de veau.** — Se préparent, à *brun*, comme les *Emincés de bœuf*, ou à *blanc*, comme les *Emincés de volaille*.

**Émincés de volaille.** — Se préparent avec de la volaille de dessert, rôtie ou pochée, détaillée en tranches minces.

Tous les modes d'apprêts indiqués pour les *Emincés de bœuf* sont applicables aux émincés de volaille. On peut aussi les napper de sauces blanches, telles que : crème ; cari (dans ce cas, garnir avec riz à l'indienne) ; suprême ; ravigote ; hongroise. V. SAUCES.

**ÉMINCER.** — Détailler une viande, un légume, un fruit en tranches très minces. On émince des carottes, des navets en tranches minces pour préparer une

*paysanne* ; des champignons pour les sauter au beurre ; une pomme de terre, une pomme fruit, etc.

**EMMENTHAL.** — Variété de fromage suisse. V. FROMAGE.

**ÉMOUSTILLER.** — Exciter à la gaîté. On dit de certains vins blancs et vins rosés qu'ils sont *émoustillants*.

**EMPOIS.** — Combinaison gluante que forme l'amidon avec l'eau chaude, et qui est à la base des liaisons à la farine et à la féculé.

**EMPORTE-PIÈCE.** — Instrument servant à découper les pâtes. V. COUPE-PÂTE.

**EMPOTAGE.** — Désigne l'ensemble des ingrédients que l'on met dans une braisière; ainsi l'on dit : *les viandes et les légumes de l'empotage*.

**EMPOTER.** — Action de mettre des substances diverses dans une marmite, dans un pot, dans une braisière.

**ÉMULSION.** — Liquide d'apparence laiteuse, renfermant, en suspension plus ou moins stable, des gouttelettes fines d'huile ou de corps gras.

Les émulsions sont d'autant plus stables que le liquide est légèrement alcalin et albumineux, avec une consistance un peu visqueuse; le lait, par exemple, est une émulsion de globules de crème.

On donne aussi, en cuisine, le nom d'émulsion au mélange d'huile ou de beurre avec le jaune d'oeuf, telle la mayonnaise ou la hollandaise.

**Émulsion simple d'amandes ou Lait d'amandes.** — Amandes douces mondées, 50 grammes; sucre blanc, 50 grammes; eau distillée, un litre (formule du Codex).

Piler les amandes, avec le sucre et une petite quantité d'eau, dans un mortier en marbre, de manière à obtenir une pâte très fine. Délayer cette pâte avec le reste de l'eau; passer au travers d'un linge, avec pression.

**ENCAQUER.** — Entasser des harengs salés ou fumés dans une caque ou baril.

**EN-CAS.** — Repas habituellement froid, toujours tenu prêt pour restaurer les forces au moment du besoin.

Dans les anciens châteaux, une table était toujours servie en cas de besoin. Au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècles, l'en-cas de nuit était une collation tenue en réserve à côté de la chambre à coucher du roi et qui était composé de trois pains, deux bouteilles de vin et d'un flacon d'eau. D'après une anecdote datant du siècle de Louis XIV, le grand roi aurait partagé un soir son *en-cas* avec Molière, pour donner une leçon à ses courtisans qui refusaient d'accepter l'illustre comédien à leur table.

**ENCORNET.** — Nom vulgaire du calmar commun. V. ce mot.

**ENDAUBAGE.** — On désignait autrefois sous ce nom les conserves de viande employées dans la marine de guerre.

Ce mot s'emploie actuellement pour désigner l'ensemble des ingrédients employés pour faire braiser une pièce de boucherie.

**ENDIVE.** — Variété de la chicorée de Magdebourg désignée, en Belgique, où sa culture est très développée, sous le nom de *chicorée de Bruxelles*. On la désigne aussi sous celui de *witloof* et de *barbe-de-bouc*.

Les pousses de l'endive, obtenues par étiolement, sont très blanches et très délicates. La saison de ce légume commence vers le mois d'octobre et se poursuit jusqu'à la fin de l'hiver. On mange les endives crues, en salade, ou cuites, préparées de façons diverses.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — Parer et laver les endives en les laissant très peu séjourner dans l'eau.

Les mettre dans une casserole avec, pour 500 grammes de légumes, 30 grammes de beurre, une pincée de sel, le jus d'un quart de citron et un décilitre d'eau.

Faire partir en plein feu, la casserole couverte. Laisser cuire, à ébullition modérée, mais soutenue, pendant 45 minutes.

**AUTRE MÉTHODE.** — Mettre les endives parées et lavées dans une casserole avec 50 grammes de beurre, une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Cuire à l'étuvée pendant 45 minutes.

Les endives cuites ainsi qu'il est dit ci-dessus sont ensuite accommodées selon indication de recette.

Il est à noter que les endives ne doivent jamais être blanchies avant d'être mises en cuisson.

**Endives au beurre noir ou noisette.** — Cuire les endives ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les égoutter; les dresser bien à plat sur plat long. Les arroser de jus de citron et les saupoudrer de persil haché. Au dernier moment, les couvrir de beurre noir brûlant, ou de beurre noisette également brûlant; mais, dans ce cas-là, en supprimant le persil haché.

**Endives à la béchamel.** — Les préparer ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser en légumier. Les napper de sauce béchamel additionnée de la cuisson des endives, réduite et beurrée.

**Endives au beurre.** — Les préparer ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser en légumier. Les arroser de leur cuisson additionnée d'un morceau de beurre frais.

**Chiffonnade d'endives.** — Eplucher les endives, les laver rapidement, les essuyer, les détailler transversalement en chiffonnade fine. Cuire cette chiffonnade à l'étuvée, au beurre, avec une pincée de sel et de sucre.

**Chiffonnade d'endives à la crème.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Terminer avec quelques cuillerées de crème fraîche.

**Endives à la crème.** — Les préparer ainsi qu'il est dit ci-dessus; 5 minutes avant de les servir, les mouiller de 2 décilitres de crème bouillante. Faire bouillir quelques instants en plein feu. Dresser les endives en légumier; arroser avec la cuisson additionnée d'un peu de beurre frais.

**Endives à la flamande.** — Autre dénomination des *Endives au beurre*.

**Endives au gratin.** — Les cuire au beurre. Les ranger dans un plat à gratin beurré, saupoudré de fromage râpé. Saupoudrer aussi les endives de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Endives en fritot.** — Diviser en quartiers des endives cuites ainsi qu'il est dit à la méthode de cuisson, égouttées et bien épongées. Faire mariner ces quartiers d'endives avec huile, jus de citron, sel et poivre. Au moment, tremper dans la pâte à frire légère. Faire frire à grande friture; dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**Endives à la grecque (Hors-d'œuvre).** — Parer de très petites endives; les laver rapidement; les essuyer; les plonger au fur et à mesure dans une cuisson préparée ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque* (V. ARTICHAUTS). Terminer ainsi qu'il est dit dans cette recette.

**Endives au jus.** — Les cuire ainsi qu'il est dit à la méthode de cuisson. Les dresser en légumier; les arroser de quelques cuillerées de jus brun de veau très réduit, additionné de la cuisson des endives.

**Endives à la meunière.** — Nom sous lequel on désigne souvent les *Endives au beurre noisette*.

**Endives à la milanaise.** — Ranger les endives cuites selon la méthode habituelle dans un plat à gratin. Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Asperges à la milanaise*. V. ASPERGES.

**Endives à la Mornay.** — Ranger dans un plat allant au feu, nappé de sauce Mornay, les endives cuites selon les indications de la méthode habituelle.

Masquer de sauce Mornay (additionnée de la cuisson des endives réduite); saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner à four très chaud.

**Endives à la polonaise.** — Dresser les endives cuites selon la méthode habituelle dans un légumier ou sur un plat long.



Terminer ainsi qu'il est dit pour les *Asperges à la polonoise*. V. ASPERGES.

**Purée d'endives.** — Les préparer ainsi qu'il est dit à la méthode type de cuisson. Les passer au tamis. Chauffer la purée et lui ajouter, selon indication de recette, un peu de beurre ou de la crème.

On peut, pour étoffer cette purée, lui ajouter quelques cuillerées de béchamel ou de velouté réduit, ou encore un tiers de son poids de purée de pommes de terre. On peut aussi la terminer avec un peu de fonds brun de veau réduit.

**Salade d'endives.** — Laver et essuyer les endives. Supprimer les feuilles flétries. Détacher les autres feuilles, une à une. Les partager en deux. Les dresser en saladier. Assaisonner avec huile, jus de citron ou vinaigre, sel et poivre.

**Salade d'endives (Autre méthode).** — Détailler transversalement les endives parées, lavées et essuyées. Dresser en saladier et assaisonner ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

On peut encore préparer les endives en feuilles ou en chiffonnade et les assaisonner avec de la sauce mayonnaise.

Les endives cuites peuvent être également préparées en salade.

**Soufflé d'endives.** — Procéder, avec des endives cuites et passées au tamis fin, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de chicorée*. V. ce mot.

**ENGRAISSEMENT (Régimes et cures d').** — La première chose à considérer est la cause de l'amaigrissement. S'agit-il d'un sujet convalescent, d'une maladie aiguë, il suffira de lui donner une alimentation convenable, avec des aliments de facile digestion et à exciter son appétit pour lui voir reprendre son poids antérieur. En présence d'un dyspeptique, il faudra d'abord traiter les troubles digestifs; la question devient plus compliquée lorsqu'il s'agit d'un dyspeptique soumis à un régime sévère qui a pris la nourriture en dégoût, et qui exagère, de son propre chef, les restrictions dans la crainte de souffrir; il faudra faire intervenir la psychothérapie et aller parfois jusqu'à l'isolement, en dehors du milieu habituel.

Dans les cas de maigreur constitutionnelle sans cause apparente, il faudra tout d'abord régler l'alimentation, de façon à découvrir et à dépasser légèrement les besoins du sujet; bien souvent, il faudra commencer par une cure de repos, d'alitement complet dans les cas graves; mais il faudra le plus rapi-



Réunion des maigres.  
(Ecran de J.-J. T. de Lusse, fin du xvnr> siècle.)

dément possible faire prendre un peu d'exercice pour ne pas diminuer l'appétit.

La suralimentation est un mauvais procédé; en faisant ingérer une quantité d'aliments plus considérable que celle que les organes digestifs peuvent transformer et assimiler, on aboutit à créer des accidents digestifs, sans bénéfice véritable, l'augmentation de poids obtenue n'étant due qu'à une accumulation de graisse et d'eau.

Le type de ces cures d'engraissement est celle de Weir-Mitchell, qui comporte le repos absolu, au lit, sans même s'asseoir, et dans un régime qui consiste, au début, en une prise de 100 grammes de lait toutes les 2 heures, pour arriver progressivement à un véritable gavage selon le tableau suivant :

- A 7 h. 30 : Un demi-litre de lait et 2 zwiebachs;
- 8 h. 30 : café avec creme, 80 grammes de viande, pain beurré, pommes de terre;
- 10 h. 250 grammes de lait, 3 zwiebachs;
- 12 h. un demi-litre de lait;
- 13 h. potage avec un œuf, 200 grammes de viande, pommes de terre, légumes verts, un entremets, 250 grammes de compote;
- 15 h. 30 250 grammes de lait, 2 zwiebachs;
- 17 h. 30 350 grammes de lait, 2 zwiebachs;
- 20 h. un demi-litre de lait, 80 grammes de viande, pain et beurre;
- 21 h. 30 350 grammes de lait, 2 zwiebachs.

Le plus sûr effet de ce régime, s'il est continué pendant un mois, comme on le prescrit, est d'occasionner des accidents d'entérocélite, comme on en observait si souvent chez les tuberculeux soumis à la suralimentation.

En pratique, dans les cas curables, il suffit d'ajouter un léger supplément à une ration bien équilibrée, sous forme de bouillie farineuse au lait ou à la crème, d'un peu de crème ou une préparation à base de fenugrec, pour rétablir un enbonpoint normal, en ayant soin de compléter ces prescriptions alimentaires par une cure graduée d'exercice, de façon à fortifier en même temps les muscles et ne pas aboutir à un simple dépôt de graisse.



Enoyateur.  
{Doc. Dehillerin.  
Phot. Larousse.}

**ÉNOY AUTEUR.** — Instrument permettant d'enlever les noyaux de



Réunion des gras.  
(Ecran de J.-J. T. de Lusse, fin du xvnr> siècle.)



Le cours de cuisine dans une école d'enseignement ménager. (Phot. Harlingue.)



Une conférence avec démonstration de cuisine. (Société du Gaz de Paris.)

certains fruits, tels que les cerises, rapidement et sans les fendre entièrement.

**ENROBER.** — Recouvrir un aliment d'une enveloppe protectrice.

En cuisine, se dit surtout de l'opération consistant à enduire un objet quelconque soit de pâte à frire, soit d'une sauce l'enveloppant bien, surtout d'une sauce chaud-froid.

**Viandes enrobées.** — Procédé de conservation des viandes cuites que l'on enveloppe ou enrobe d'une mousseline d'abord, puis d'une couche imputrescible de gélatine au glycéro-sucrate.

Ce procédé des viandes enrobées a été employé pendant la guerre 1914-1918 et a donné d'excellents résultats.

**ENSEIGNEMENT CULINAIRE.** — En même temps que sont vulgarisées par des cours et des conférences les théories nouvelles de diététique et d'hygiène alimentaire, des cours pratiques de cuisine sont partout créés. Les uns sont obligatoires pour les élèves qui suivent les cours d'enseignement ménager publics ou privés, les autres, gratuits ou payants sont suivis à volonté par tous ceux et toutes celles qui s'intéressent à la cuisine et désirent perfectionner leurs connaissances.

**ENTONNER.** — Verser un liquide dans un tonneau.

Se dit aussi de l'opération consistant à remplir d'une farce quelconque des boyaux pour préparer les boudins, andouilles, andouillettes ou saucisses.

**ENTRECÔTE.** — Tranche de bœuf prise sur le train de côtes, entre deux os de ce dernier.

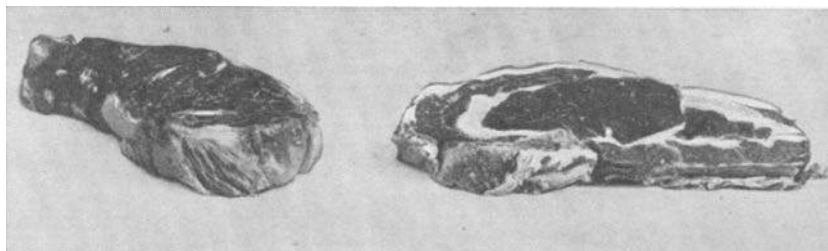
On appelle aussi entrecôte une tranche, plus ou moins épaisse, prise sur le contre-filet ou faux filet de bœuf. Mais le véritable morceau d'entrecôte est celui qui est pris dans le train de côtes.

Ces pièces se font griller ou sauter. Pour leurs diverses préparations, voir au mot BŒUF, *entrecôtes garnis*.

D'après l'usage, ce mot est du féminin.

**ENTRECUISSE.** — Partie charnue de la cuisse d'un volatile quelconque. Cette cuisse comprend en outre le pilon.

**ENTRE-DEUX-MERS.** — On appelle ainsi la région du Bordelais située entre la Garonne et la Dordogne, et qui s'étend jusqu'à la limite sud-est du département de la Gironde et se prolonge même dans celui de Lot-et-Garonne.



Morceau d'entrecôte pris dans le contre-filet.

Morceau d'entrecôte pris dans la côte de bœuf. (Boucherie Bernard. Phot. Larowve.)

Dans cette région on recolte des vins, blancs et rouges, très réputés les uns, peu estimés les autres en tant que vins, mais qui, distillés, fournissent de bonnes eaux-de-vie.

**ENTRÉE.** — Ce mot ne signifie pas du tout, comme bien des personnes semblent le croire, le *premier* plat d'un menu. L'entrée est le mets qui suit, dans l'ordonnance d'un repas, le plat qui est désigné sous le nom de *relevé*, plat qui, lui-même, est servi après le poisson (ou le mets en tenant lieu) et qui, par conséquent, vient en troisième ligne sur le menu.

L'entrée se compose d'un apprêt en sauce, préparé à blanc ou à brun. Elle peut aussi être fournie par un mets froid. Dans un grand dîner, il est d'usage de servir plusieurs entrées qui, dans leur composition, doivent être nettement différentes les unes des autres.

Disons enfin que l'entrée peut se composer, mais cela est rare, de poissons accompagnés de garnitures diverses, et saucés à brun ou à blanc.

On peut également servir comme plats d'entrée des préparations diverses désignées sous le nom d'entrées mixtes.

**Entrées mixtes.** — On classe dans cette catégorie une infinité d'apprêts dont les principaux sont les casseroles de riz diversement garnies, les croustades diverses, les petites crouûtes garnies, les pâtés chauds (qui se préparent avec volaille, gibier, viande et abats de boucherie, poissons et crustacés), les timbales, les tourtes et les vol-au-vent. Ces articles se servent après les grandes entrées.

**ENTRELARDER.** — Recouvrir de minces bardes de lard des tranches de viandes que l'on doit faire cuire ensemble.

Ce mot s'emploie surtout au participe pour désigner une viande de boucherie bien pourvue de graisse intermusculaire. Il est, dans ce cas, synonyme de *marbré* ou *persillé*. V. VIANDES.

**ENTREMETS.** — Anciennement, sous le nom d'entremets, on classait l'ensemble des mets composant

le service qui venait après celui du rôti. Cet entremets comprenait donc, non seulement les plats doux, mais aussi les légumes.

Par le nom *d'entremets*, aux *xrv*, *xv*, *xvi* et *xvii* siècles, on désignait non pas seulement des mets divers, mais une sorte de spectacle, d'intermède qui était présenté au milieu du repas, qui constituait une façon de divertissement auquel prenaient part des baladins, des trouvères ou des troubadours, des acrobates, des danseurs et des artistes de divers genres. Ce divertissement avait lieu au milieu d'un décor souvent très compliqué et qui était fait non pas par des cuisiniers, mais bien par des spécialistes, décor qui, parfois, représentait une forteresse en pâte de carton ou un édifice quelconque.

Par ce mot, on entend actuellement les mets sucrés que l'on sert dans un dîner après les fromages.

A leur ordre alphabétique, on trouvera les recettes des principaux entremets de sucre de la pratique moderne. Tels sont : bavarois; beignets de fruits et de crème; blanc-manger; bombes glacées; bordures de fruits; charlottes diverses; crêpes diverses; coupes glacées; croûtes aux fruits; flans meringués; fruits Condé, à la semoule, au riz, flambés, rafraîchis; gelées aux fruits ou aux liqueurs; glaces à la crème;

glaces aux fruits; glaces aux liqueurs; mont-blanc; mousses glacées diverses; omelettes au sucre, aux liqueurs, flambées, en surprise, œufs à la neige; oranges et mandarines à la gelée, soufflées; pannequets divers; poires à l'impératrice, au riz, à la semoule, Bourdaloue; parfaits divers; plum-pudding; puddings divers; riz à l'impératrice, meringué, aux fruits; semoule; soufflés divers; timbales de fruits et de crème. V. ces mots.

**ÉPAULE.** — Membre antérieur des quadrupèdes. L'épaulé de bœuf fournit des morceaux que l'on fait braiser ou que l'on emploie pour le pot-au-feu.

L'épaulé de veau se fait braiser, poêler ou rôti (désossée généralement, et roulée en ballottine.) On l'utilise aussi pour préparer les sautés et ragoûts.

L'épaulé de mouton et l'épaulé d'agneau, désossés ou non, se préparent comme le gigot des mêmes animaux. On l'utilise aussi en ragoût.

L'épaulé des différents animaux de venaison peut se traiter comme la gigue ou cuissot de ces animaux, mais, le plus souvent, sert à préparer des civets.



Eperlans pour friture. (Phot. Souez.)

**ÉPERLAN.** — Ce poisson, dit Rondelet, a été ainsi nommé « pour sa belle et nette blancheur, semblable à celle de la perle ». L'éperlan est un des poissons les plus délicats que l'on puisse trouver dans nos eaux douces. On le classe parmi les sujets de l'eau douce bien qu'il soit d'espèce marine, cela, parce que, comme le font bon nombre de poissons migrateurs, il vient frayer en eau douce.



Epaule de bœuf (l'of. Larousse.)

Toutefois, les éperlans ne remontent les fleuves guère plus haut que le point où la marée cesse de se faire sentir. Ainsi dans la Seine, où il est devenu beaucoup moins abondant qu'autrefois, l'éperlan ne se trouve pas plus loin que le barrage de Martet, près d'Elbeuf. La pêche de l'éperlan est surtout très abondante près de Caudebec, et c'est pour cette raison que, dans les armes de cette ville, figurent trois éperlans. On le trouve aussi en assez grande abondance dans les environs de la Mailleraye et de Villequier.

C'est généralement du 20 février au 15 mars qu'a lieu la remonte de ce menu poisson dans les fleuves, et c'est à cette époque que sa pêche est la plus abondante, mais on le rencontre dans ces eaux en toute saison, en moins grande quantité il est vrai.

L'éperlan fraîchement pêché répand une odeur assez forte rappelant celle de la violette.

Certains auteurs disent cependant que l'odeur de l'éperlan rappelle celle du concombre plutôt que celle de la violette. Ce qui est certain, c'est que ce petit poisson est très délicat et qu'une friture d'éperlans est, à juste titre, considérée comme un des meilleurs plats de poissons qui soient.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Les vider, les laver, en les laissant séjourner le moins longtemps possible dans l'eau; les essuyer et les préparer selon indications.

**Éperlans à l'anglaise.** — Les fendre sur le dos, retirer l'arête; les aplatir légèrement, les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat long, arroser de beurre à la maître d'hôtel, fondu à moitié.

**Éperlans en escabeche.** — V. HORS-D'ŒUVRE FROIDS, *escabeche de poissons divers*.

**Éperlans au gratin.** — Ranger les éperlans sur plat long allant au feu, beurré et tapissé d'échalote hachée tombée au vin blanc. Mettre sur chaque éperlan un petit champignon cuit. Entourer de champignons émincés. Napper de sauce gratin (V. SAUCES). Sau-



Une brochette d'éperlans. (Phot. Larousse.)

poivrier de chapelure; arroser de beurre fondu; cuire à la four et faire gratiner.

**Éperlans grillés à l'anglaise.** — Fendre longitudinalement, du côté du dos, les éperlans préalablement vidés; retirer l'arête intérieure; les aplatir très légèrement.

Les arroser de beurre fondu, les assaisonner de sel et de cayenne et les recouvrir de mie de pain fraîchement passée.

Mettre les éperlans à griller sur un feu modéré. Les retourner une fois pendant leur cuisson, puis les dresser sur un plat dans lequel on aura mis une maître-d'hôtel mi-fondue.

*Nota.* — La cuisson, sur le grill, d'un poisson aussi minuscule que l'éperlan paraît malaisée. Elle est en somme très facile si on a la précaution d'avoir un grill parfaitement nettoyé et préalablement huilé. On trouve même chez certains fabricants de batteries, des grills spéciaux pour ce genre de cuisson.

**Éperlans grillés.** — Les fendre sur le dos, retirer l'arête, les assaisonner et saupoudrer de farine. Les badigeonner de beurre fondu et les griller sur feu vif.

Dresser sur plat long, garnir de persil frais et de lames de citron; servir avec beurre à la maître d'hôtel ou autre sauce indiquée pour les poissons grillés.

**Éperlans frits.** — Les tremper dans du lait salé, les rouler dans la farine, les secouer pour faire tomber l'excès de farine et les plonger dans la friture brûlante.

Egoutter; éponger sur linge; assaisonner de sel fin très sec; dresser en buisson sur serviette avec persil frit et citron.

**Éperlans frits en brochettes.** — Traiter les éperlans comme ci-dessus, après les avoir embrochés par 6 sur des brochettes en métal.

**Éperlans froids marines.** — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre froids.

**ÉPERONS BACHIQUES.** — Expression métaphorique par laquelle on désigne parfois, sur les menus, l'ensemble des menus apprêts constituant les hors-d'œuvre froids. Ce mot s'applique plus particulièrement aux salaisons diverses : jambons, saucissons, cervelas, andouilles, qui étant toujours condimentées, excitent à boire. C'est donc dans ce sens que Rabelais emploie ce mot.

**ÉPIAISE DES MARAIS.** — Ortie rouge. Les tubercules de cette plante sont comestibles et peuvent remplacer les crosnes.

**ÉPICE.** — Substance aromatique comme le poivre, le clou de girofle, etc., que l'on emploie pour condimentier les apprêts culinaires. On trouvera la liste complète des différentes épices au mot **CONDIMENTS**.

Il est généralement admis que la plupart des épices et des condiments employés en cuisine ont pour effet d'exciter la sécrétion gastrique, aussi recommandent-on toujours d'en éviter l'usage, et surtout l'abus dans les régimes des maladies d'estomac.

Des physiologistes ont fait certaines expériences qui semblent contredire cette opinion. Après avoir établi la courbe de la sécrétion gastrique, après introduction dans l'estomac de 300 centimètres cubes d'une solution salée physiologique, on refait la même expérience en additionnant la solution de quelques gouttes d'extraits divers. On trouve alors que l'essence de persil, de cumin et de muscade n'ont aucune influence sur la sécrétion gastrique, que l'essence de poivre et celle de moutarde la diminuent, alors que l'essence d'anis l'augmente légèrement.

Si intéressantes que soient ces constatations, leurs conclusions ne peuvent s'appliquer à l'usage culinaire des épices et des condiments.

Le rôle des substances sapides, qui augmentent la saveur des aliments ne consiste pas à agir directement sur la muqueuse gastrique, mais à provoquer la sécrétion de l'estomac, par voie réflexe, à la suite de leur contact avec les papilles linguales.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, dit Franklin, « on abusait un peu moins des épices qu'aux siècles précédents, mais la fureur des parfums qui empoisonne la cour depuis le xvi<sup>e</sup> siècle jusqu'au milieu du règne de Louis XIV, ne respecte même pas les ragoûts, les pâtisseries, les liqueurs, etc. On y mêlait de l'iris, de l'eau de roses, de la marjolaine, et le cuisinier devait toujours avoir sous la main le musc et l'ambre.

« Les cerneaux se mangeaient à l'eau de roses. Les « nulles », sorte de crème, se servaient ambrées et musquées. On faisait des petites pâtes et des tourtes au musc. On arrosait les œufs avec des eaux de senteur. On allait même jusqu'à saupoudrer certains mets avec de la suite... »

**Épices composées.** — « Faites sécher au four, ou dans une étuve : thym, laurier, basilic, sauge, un peu de coriandre et de macis. Lorsque tous ces ingrédients seront parfaitement secs, pilez-les et tamisez-les; joignez-y un tiers de poivre fin. Mettez-les dans une boîte fermée, et dans un endroit sec, pour vous en servir quand vous en aurez besoin. » (Recette de Carême.)

**Épices fines.** — Leur composition est la suivante : poivre blanc, 700 g; piment, 300 g; macis, 100 g; muscade, 50 g; girofle, 50 g; cannelle, 50 g; laurier, 50 g; sauge, 50 g; marjolaine, 50 g; romarin, 50 g.

Tous ces ingrédients sont pilés au mortier et bien broyés ensemble, puis passés au tamis fin. On les conserve en flacons bien bouchés.

**Quatre épices dites aussi épices fines.**—Ces épices se trouvent toutes prêtes dans le commerce.

**ÉPICE (Sel).** — Le sel épice, qui s'emploie pour l'assaisonnement des farces se compose de 100 grammes de sel fin, de 20 grammes de poivre et de 20 grammes d'épices fines.

**ÉPIGRAMME.** — L'épigramme a souvent été défini « un ragoût d'agneau à blanc dans lequel on fait entrer quelques parties intérieures de l'animal ». Cependant l'épigramme d'agneau n'est nullement un ragoût, et les mots parties intérieures pourraient faire croire qu'il s'agit de pièces telles que ris, rognons, etc., ce qui est faux puisque l'épigramme se prépare, d'une part, avec la poitrine, et d'autre part, avec des côtelettes.

Une épigramme d'agneau comporte donc deux pièces, toutes deux traitées à sec, qui sont un morceau de la poitrine et une côtelette de l'animal. Ces deux pièces sont panées à l'anglaise et grillées ou sautées.

Au mot **AGNEAU**, on trouvera toutes les indications nécessaires pour préparer les épigrammes.

Disons maintenant quelle est l'étymologie de cette appellation, un peu bizarre en cuisine, qui, cependant, ne l'est pas davantage que beaucoup d'autres, telles que *déllice*, *mousselines* ou *zéphir*, que l'on emploie couramment et qui paraissent assez ridicules.

Philéas Gilbert donne ainsi l'origine des épigrammes : « C'était vers le milieu du xviii<sup>e</sup> siècle; une jeune et jolie marquise entendit, un jour où elle recevait à sa table nombreuse et élégante compagnie, un de ses invités raconter qu'ayant dîné la veille chez le comte de Vaudreuil, il avait été fort bien traité et, en outre, avait été régalié d'excellentes épigrammes. La marquise était jolie et élégante, mais assez ignorante de la valeur des mots.

« Incontinent, elle fait mander son maître queux, qui, nous dit l'histoire, s'appelaient Michelet.

« — Michelet, lui dit-elle, il me faut pour demain un plat d'épigrammes. « L'homme de bouche ne sourcille pas. Il se retire, méditant déjà comment il préparerait les dites épigrammes.

« Il s'informe auprès de ses collègues; il fait des recherches dans les vieux formulaires. Il ne trouve rien de ce



Boîte à épices.  
(Doc. DeltUlerin. Pnoï. Larousse.)

genre. Tous ses collègues ignorent de quoi se compose le plat susdit.

« Mais un maître-queux français n'est jamais en défaut. Quand il ne connaît rien concernant le plat qu'on lui réclame, il en invente un de toutes pièces. Et, dès le matin de la journée suivante, il a trouvé. Il a imaginé un plat très délicat.

« Et lorsque, au dîner, les convives, qui étaient les mêmes que ceux du dîner de la veille, s'extasiaient devant le plat exquis qui leur est servi et complimentent la maîtresse de céans, on demande le nom de ce plat. Et le maître d'hôtel, sans sourciller, répond : *Epigrammes d'agneau à la Michelet*.

« Chacun rit. La jeune marquise triomphe. Elle ignore pour quelle cause ses convives rient. Et, dès ce moment, le répertoire culinaire français s'est enrichi d'une appellation qui s'emploie encore de nos jours.

« Mais, alors que celle-ci désignait à l'origine des morceaux de poitrine d'agneau panés, cuits au beurre et dressés en turban (c'est Tavenet qui le dit) autour d'une blanquette d'agneau, dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle l'appât fut complètement transformé et devint ce qu'il est aujourd'hui, c'est-à-dire des côtelettes et des morceaux de poitrine d'agneau, panés et cuits au beurre ou sur le gril. » V. AGNEAU, *poitrine d'agneau en epigrammes*.

**ÉPILEPSIE.** — Régime dans l'épilepsie. — Les médecins de l'antiquité, Hippocrate en tête, avaient déjà reconnu le rôle important de la diététique dans cette maladie et, depuis lors, on a préconisé les régimes les plus divers, souvent contradictoires. De l'ensemble des faits, il se dégage cependant quelques constatations :

Les épileptiques présentent très souvent des troubles digestifs, dont le traitement améliore toujours leur état.

Les épileptiques sont le plus souvent des gros mangeurs, des boulimiques et le rationnement suffit déjà pour diminuer le nombre des crises.

Le régime végétarien, et plus encore le régime lacté, diminue, chez nombre de sujets, la fréquence des crises, par rapport au régime mixte ordinaire.

Mais ces conditions ne sont pas absolues et certains sujets ont plus de crise avec le régime lacté qu'avec le régime mixte.

Il en résulte que le régime d'un épileptique est avant tout un régime individuel qui ne peut être prescrit qu'après une étude du sujet et après un certain nombre de tâtonnements.

**ÉPINARDS.** — Plante potagère que l'on cultive pour ses feuilles. Originaire de Perse, inconnu des Romains, importé en Europe par les Arabes et fortement amélioré par la culture, ce végétal renferme une substance mucilagineuse, qui lui confère des propriétés laxatives, de l'oxalate de potasse et une assez forte proportion de fer (moindre cependant que dans l'oseille, le poireau et la laitue).

**MODE DE PRÉPARATION.** — Avant d'être préparés d'une façon quelconque, les épinards doivent être équeutés, lavés avec soin, puis blanchis, à grande eau salée bouillante. Ce blanchissage doit être fait le plus rapidement possible.

Les épinards sont ensuite rafraîchis, égouttés et bien pressés afin d'en exprimer toute l'eau, passés au tamis, ou hachés.

Lorsque les épinards sont préparés en feuilles (accommodés au beurre ou de toute autre façon), ils sont, après avoir été vivement blanchis à l'eau salée, égouttés et éponés, puis préparés sans être rafraîchis.

On peut aussi, lorsqu'on opère avec des épinards venant d'être cueillis, les cuire de la façon suivante :

Les trier, les laver, les mettre dans une casserole,

avec, pour 500 grammes d'épinards, poids net : 40 grammes de beurre, un demi-décilitre d'eau et une pincée de sel. Cuire vivement à couvert. Les épinards étant cuits, et l'eau de mouillement complètement réduite, leur ajouter 50 grammes de beurre frais.

**Crêpes aux épinards.** — Etuver au beurre, pour les bien dessécher, des épinards blanchis, égouttés, éponés. Ajouter à ces épinards une quantité égale d'appareil à crêpes, préparé sans sucre. Assaisonner de sel, poivre, muscade ; bien mélanger. Faire les crêpes selon la méthode habituelle.

**Croquettes aux épinards.** — Faire les croquettes selon la méthode habituelle avec un appareil composé de deux tiers d'épinards hachés, étuvés au beurre, et d'un tiers d'appareil à pommes de terre duchesse.

Frire les croquettes au dernier moment. Les égoutter ; les dresser sur serviette ; garnir de persil frit.

**Croûtes gratinées aux épinards.** — Garnir des croûtes creuses, faites en pain de mie, frites au beurre avec des épinards préparés ainsi qu'il est dit pour les *Épinards au gratin*. Monter ces épinards en dôme dans les croûtes. Saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Épinards à l'anglaise.** — Les blanchir vivement à l'eau salée. Les égoutter, les éponger. Les dresser en feuilles dans une timbale bien chauffée. Servir avec beurre frais à part.

**Épinards au beurre.** — *En feuilles* : Mettre dans un sautoir où l'on aura fait chauffer un peu de beurre les épinards blanchis, égouttés et éponés. Les dessécher quelques instants sur le feu. Les assaisonner de sel et poivre et soupçon de muscade. Au dernier moment, et lorsque les épinards ont perdu toute trace d'humidité, les beurrer (100 g de beurre par 500 g d'épinards cuits).

*Hachés* : Comme ci-dessus avec épinards blanchis, rafraîchis, égouttés, pressés et hachés grossièrement.

*En purée* : Comme ci-dessus avec épinards blanchis, rafraîchis, égouttés, éponés, passés au tamis.

**Épinards au beurre noisette.** — Se préparent ainsi, en feuilles, hachés ou passés au tamis. Mettre les épinards blanchis, égouttés et bien éponés dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette. Assaisonner de sel, poivre, pointe de muscade. Mélanger. Dresser en timbale.

**Épinards à la crème.** — Etuver au beurre, dans une sauteuse, les épinards, hachés ou passés au tamis. Lorsqu'ils sont bien desséchés, les mouiller de crème fraîche. Dresser en timbale. Verser dessus un cordon de crème fraîche bouillante.

On peut aussi préparer ces épinards avec de la sauce crème en place de crème fraîche.

**Épinards au gratin.** — Etuver avec 100 grammes de beurre 500 grammes d'épinards, blanchis et bien égouttés (hachés ou en feuilles). Leur ajouter 75 grammes de fromage râpé. Assaisonner ; mélanger.

Dresser sur plat à gratin beurré ; saupoudrer copieusement de fromage râpé ; arroser de beurre fondu ; gratiner.

On peut aussi préparer ces épinards en leur ajoutant, après les avoir desséchés au beurre, quelques cuillerées de sauce crème.

**Épinards au jus.** — Etuver au beurre, en les faisant bien dessécher, les épinards blanchis, égouttés, hachés ou passés au tamis. Leur ajouter quelques cuillerées de jus ou fonds de veau réduit. Assaisonner. Dresser en timbale. Verser sur les épinards un cordon de jus de veau réduit.

**Épinards au sucre.** — Faire dessécher au beurre des épinards blanchis, égouttés, éponés, hachés ou passés au tamis. Les sucrer légèrement. Les dresser en timbale. Les lisser en dôme ; les couvrir de crème fraîche bouillante. Les garnir de croûtons taillés dans des biscuits à la cuiller.

**Salade d'épinards.** — Blanchir très légèrement des



Épinards :  
1. Épinard d'Angleterre; 2. Épinard monstrueux de Viroflay.

épinards en feuilles. Les rafraîchir, égoutter, éponger. Les dresser en saladier. Les saupoudrer d'œufs durs hachés. Les assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre.

Soufflé aux épinards. — Se prépare, avec épinards en purée ou hachés, étuvés au beurre, comme le *Soufflé de chicorée*. V. ce mot.

Subrics d'épinards. — Dessécher au beurre des épinards en feuilles, blanchis vivement à l'eau salée, égouttés et éponnés, et leur ajouter, hors du feu, pour 500 grammes d'épinards, un décilitre et demi de béchamel réduite, un œuf entier, 3 jaunes battus en omelette et 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche épaisse. Assaisonner de sel, poivre et muscade; mélanger.

Verser cette composition, cuillerée par cuillerée dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre clarifié.

Disposer les subrics dans la poêle en les distançant un peu les uns des autres afin qu'ils ne se collent pas les uns aux autres.

Les cuire une minute, puis les retourner pour les cuire de l'autre côté.

Les dresser sur plat rond ou dans une timbale, Servir avec sauce crème à part.

ÉPINARDS GÉANTS DU MEXIQUE. — Légume récemment introduit, provenant d'un arbuste dont la taille dépasse 2 m 25 et dont un pied fournit environ de un kilo à 1 500 grammes de feuilles charnues ayant plus de 20 à 25 centimètres de longueur.

La saveur est intermédiaire entre celle de l'épinard et celle de l'oseille.

ÉPINARDS DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE. — V. TÉTKAGONE.

ÉPINARD SAUVAGE. — V. BON-HENRI.

ÉPINE D'HIVER. — Nom d'une poire d'hiver dont la chair est tendre et parfumée. V. POIRE.

ÉPINÉE. — Nom donné, dans quelques régions de la France, à l'échiné de porc. V. ce mot.

ÉPINE-VINETTE. — Arbuste épineux, très commun, dont les fruits verts peuvent se confire au vinaigre, comme les câpres et qui, une fois mûrs, au mois de novembre, sont rouges et renferment une forte proportion d'acides malique et citrique. On en fait un sirop, des confitures et même une sorte de vin.

Épine-vinette confite au sec. — « Ayez de la grosse épine-vinette d'un beau rouge et bien mûre que vous laisserez en grappes.

Sur deux livres, vous ferez cuire deux livres et demi de sucre à la *grande plume*; mettez-y l'épine-vinette pour la faire bouillir à grand feu, environ dix à douze bouillons.

« Vous l'ôtez du feu. Quand elle sera à demi-froide mettez-la à l'étuve jusqu'au lendemain, où vous la laisserez s'égoutter sur un tamis et ensuite sur des feuilles de papier.

« Poudrez les grappes avec du sucre fin passé au tambour (tamis très fin); mettez-les sécher à l'étuve. » (Recette ancienne.)

ÉPINOCHÉ. — Petit poisson de rivière connu aussi sous les noms de *savetier*, *pec* ou *écharde*.

Sa chair est assez médiocre; on le traite surtout par la friture.

EPIPHANIE. — Fête des rois, célébrée le 6 janvier, qui donne toujours lieu à des réjouissances gastronomiques.

C'est le jour de l'Épiphanie que l'on sert le gâteau des rois, gâteau symbolique contenant la fève traditionnelle, et qui, suivant les régions, se fait en pâte levée, en forme de couronne, ou en pâte feuilletée en forme de galette.

EPLUCHAGE. — Action d'éplucher, ou de peler un légume ou un fruit, c'est-à-dire d'enlever la peau.

Eplucher est synonyme de peler. On épluche un fruit, un légume.

L'épluchage d'un légume ne consiste pas toujours à

le peler. Ainsi, on *épluche* certains légumes herbacés, oseille, épinards, cresson, etc., en les débarrassant de leurs tiges et des feuilles flétries.

De même, *éplucher des petits pois* se dit dans le sens d'écosser.

On épluche aussi les haricots verts en leur enlevant les filandres et les parties des deux extrémités.

ÉPOISSES (Fromage d'). — Fromage que l'on fabrique dans la Côte-d'Or et qui est bon à consommer de novembre à juillet.

ÉPONGER. — Placer sur un linge, après les avoir égouttés, des légumes, blanchis ou cuits à l'eau, pour les débarrasser de toute humidité.

On éponge également en les égouttant sur un linge, certains articles frits.

ÉQUILLE. — Nom vulgaire d'un petit poisson, vivant sur les plages sablonneuses et se cachant dans le sable, à marée basse.

Les équilles se préparent comme les éperlans. V. es mot.

ÉRABLE À SUCRE. — Arbre originaire de l'Amérique méridionale, cultivé aux États-Unis et au Canada, qui donne, au printemps, par perforation du tronc, une sève abondante, susceptible de fermenter ou d'être transformée en vinaigre, et que l'on consomme habituellement sous forme de sirop (*maple syrup*), qu'on concentre parfois pour en retirer le sucre.

Un arbre peut donner, en 24 heures, 30 kilos de sève renfermant 2 kilos de sucre.

On a également pu extraire un sucre de l'*érable des montagnes* ou érable faux-platane.

Sirop d'érable. — On prépare ce sirop, qui est très employé dans l'Amérique du Nord, avec la sève de l'*érable à sucre* que l'on chauffe et que l'on brasse.

ERCÉ. — Fromage de l'Ariège qui est bon à consommer de novembre à mai.

ERDBEERKUCHEN (Pâtisserie allemande). — Tarte de fraises à l'allemande. V. TARTES, *tarte aux fruits à l'allemande*.

ERMITAGE (Vin de l'). — On écrit parfois ce mot *hermitage* avec un H.

Le vin, que l'on fait dans le département de la Drôme, est très réputé. Ce vin, ou plutôt ces vins, car on en fait du rouge et du blanc, sont récoltés sur les flancs de la colline de l'Ermitage, dans la commune de Tain, sur la rive gauche du Rhône.

Le sol de ce coteau est divers, et le vignoble est partagé en trois *mas*, très différents comme composition géologique les uns des autres. L'un, le *mas de Bossard*, est sur un coteau granitique; l'autre, le *mas Méal*, est sur alluvions, et enfin le dernier, le *mas de Greffieux*, est situé sur un sol argileux.

Le vin de l'Ermitage n'est parfait que lorsqu'il est composé des vins récoltés dans ces trois *mas*, ou climats.

Le vin blanc de l'Ermitage est d'une belle couleur Jaune dorée. Il est assez bouqueté. Le vin rouge qui, lorsqu'il est jeune, a une robe pourpre fanée, demande à vieillir un peu, car, jeune, il a un peu d'amertume.



Récolte du sucre d'érable au Canada.

**ERMITE.** — Nom que l'on donne au très vieux sanglier, que l'on appelle d'ailleurs aussi *solitaire*. La chair du vieux sanglier est coriace. On ne consomme que celle des jeunes animaux de cette espèce appelés *marcassins* et *bêtes rouges*. V. SANGLIER.

**ERVY.** — Fromage de la région champenoise qui est bon à consommer de novembre à mai.

**ÉRYTHRIN.** — Genre de poisson comprenant des formes épaisses, un peu arrondies, à grosse tête terminée par un museau obtus.

Trois ou quatre espèces habitent les eaux douces des pays chauds.

Leur chair est excellente. On l'accorde comme celle du bar. V. ce mot.

**ESCABECHE.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre froids*.

**ESCALOPE.** — On désigne sous ce nom des tranches de viandes diverses ou de poissons légèrement aplaties et que l'on fait cuire au beurre ou à tout autre corps gras.

Dans la pratique ancienne, ce mot servait à désigner un plat composé d'une viande détaillée en tranches. On disait, par exemple, *une escalope de mouton*.

**ESCALOPER.** — Détailler en tranches plus ou moins minces une viande, un poisson, un légume.

**ESCARBILLES.** — Résidu du charbon de terre restant dans le fourneau après combustion. Les escarbilles doivent être, au moment de l'allumage, soigneusement retirées du fourneau.

Dans les intervalles du service, les escarbilles, mélangées de cendres et mouillées d'eau, servent à entretenir le fourneau.

**ESCARGOT.** — Nom vulgaire des mollusques gastéropodes terrestres, dont la chair était déjà fort estimée des Romains. On attribue à un certain Fulvius Lupinus l'art d'engraisser les escargots.

On utilise surtout, en France, l'escargot de vignes. Cette espèce ne suffisant pas aux demandes, on a recouru pour la suppléer à une espèce méridionale connue sous le nom de *petit-gris*.

Pour éviter le danger d'empoisonnement, on ne doit consommer les escargots qu'après les avoir laissés jeûner un certain temps, car ils peuvent avoir mangé des plantes, inoffensives pour eux, mais toxiques pour l'homme. De plus, il est préférable de n'utiliser que ceux qui sont *operculés*, c'est-à-dire qui ont clos leur coquille pour passer l'hiver à l'état de vie ralentie.

**Bouillon d'escargots.** — Casser les coquilles de 24 escargots bien dégorgés, comme il est dit ci-dessous. Retirer l'escargot des coquilles (ne pas les passer à l'eau bouillante, ce qui enlèverait leur gélatine). Les mettre dans une casserole. Les mouiller de 3 litres d'eau. Ajouter une ou deux laitues, une poignée de feuilles de pourpier et un peu de sel (on peut aussi ajouter un morceau de tête de veau). Ecuimer. Dès que l'ébullition est bien en train, retirer sur le coin du fourneau et laisser cuire à petite chaleur pendant 3 heures. Ajouter au bouillon 30 grammes de gomme arabique dissoute dans un verre d'eau tiède. Passer à la serviette.

**Escargots à l'arlésienne.** — « Passez à la casserole un peu de lard coupé en dés; saupoudrez d'un peu de farine et mouillez avec une bouteille de vin blanc sec; ajoutez-y vos escargots, préparés d'avance comme il suit :

« Prenez de moyens escargots que vous faites dégor-

ger à l'eau tiède; faites-les blanchir ensuite avec une poignée de sel.

« Les retirer de leurs coquilles; les égoutter; les mettre ensuite dans votre casserole avec quelques gousses d'ail et beaucoup d'aromates; les faire bouillir et les laisser cuire doucement. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les mettre dans leurs coquilles. Ajoutez un verre de madère, une pincée de cayenne; mettez-y vos escargots; roulez-les dans la sauce; semez-y un peu de persil haché, le jus d'un citron. » (Recette d'A. Hélie.)

**Escargots à la bourguignonne.** — Retirer la cloison calcaire qui obture les coquilles des escargots. Laver ces escargots à plusieurs eaux et les mettre à dégorgier pendant 2 heures avec gros sel, vinaigre et une pincée de farine. Laver de nouveau à grande eau les escargots et les faire blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter et les rafraîchir. Sortir la chair des coquilles, supprimer la partie noire qui est à l'extrémité de l'animal (partie que l'on appelle *cloaque*).

Mettre ensuite les escargots dans une casserole; les mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon, ces liquides en quantité suffisante pour les couvrir; les garnir avec carottes, oignons, échalotes et un fort bouquet garni. Saler à la proportion de 8 grammes par litre de mouillement. Cuire à petite ébullition pendant 3 ou 4 heures. Les laisser refroidir dans leur fonds de cuisson.

Faire bouillir pendant 30 minutes les coquilles vides dans de l'eau additionnée de cristaux de soude. Les égoutter, les laver à l'eau fraîche et les faire sécher.

Garnir le fond des coquilles avec gros comme une noisette de beurre à la bourguignonne préalablement préparé. Mettre les escargots dans les coquilles et remplir ces dernières avec du beurre à la bourguignonne. V. BEURRE, *beurres composés*.

Ranger les escargots garnis dans un plat mouillé au fond d'un peu d'eau (ou dans une escargotière).

Les saupoudrer d'un peu de chapelure blanche. Les mettre à chauffer au four, à chaleur vive. Servir tel quel.

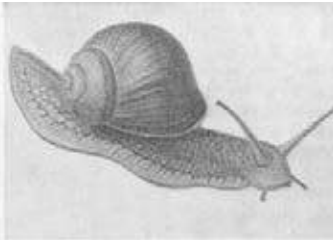
**Escargots à la chablaisienne.** — Se préparent comme les *Escargots à la bourguignonne*, en mettant au fond de chaque coquille quelques gouttes de vin blanc de Chablis réduit avec échalote hachée et fines herbes, additionné de glace de viande et assaisonné.

Mettre les escargots dans les coquilles et remplir celles-ci avec du beurre préparé à la bourguignonne.

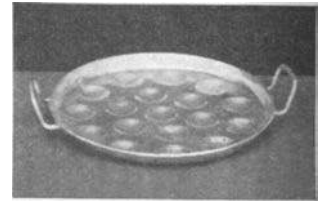
**Escargots comtesse Riguidi.** — « Dans la saison où l'on ne peut se procurer des escargots, dit Grimod de la Reynière, on s'amuse quelquefois à tromper notre sensualité par un simulacre qui n'est pas sans agrément. On fait une excellente farce fine soit de gibier, soit de poisson, avec des filets d'anchois, muscade, épices fines, fines herbes et liaison de jaunes d'œufs. On a des coquilles d'escargots bien lavées et bien chaudes. On remplit chacune d'elles avec la farce et on les sert brûlantes. »

Grimod de la Reynière, qui, en cuisine, était quelque peu romantique, nous dit que « sur ces tromperies innocentes, un gourmand ne prend jamais le change », mais que, cependant, relativement à ces escargots, « bien des gens préfèrent le simulacre à la réalité ».

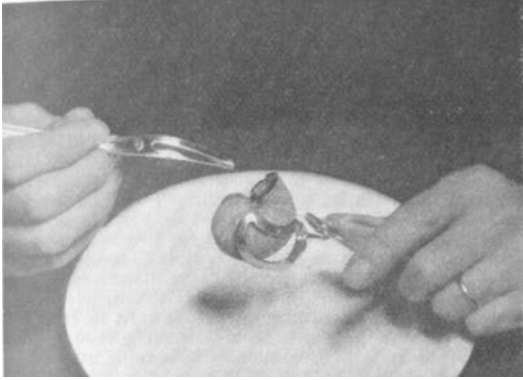
Voici la recette des *Escargots simulés comtesse Riguidi* : « Mettez dans de grosses coquilles d'escargots bien lavées (et dont, naturellement, vous aurez expulsé l'habitant indésirable) des noix de ris d'agneau sautées au beurre. Remplissez le vide des



Escargot de Bourgogne.



Plat à escargots ou escargotière. (Doc. Dchillrin. Phot. Larousse.)



Usage de la pince et de la fourchette à escargot.  
(Phot. Larousse, i)

coquilles avec une farce de volaille à la crème, additionnée de truffes hachées. Mettez les escargots, ainsi déguisés, dans un plat allant au feu ou dans une escargotière; saupoudrez de mie de pain, et cuisez quelques minutes au four. »

Une variante assez appréciée de ce plat délicat consiste à garnir les coquilles d'escargots avec des rognons de coq cuits au vin blanc.

**Escargots à la poulette.** — Mettre les escargots à dégorger dans une marmite d'eau bouillante, avec une poignée de sel et de la cendre; au bout de 5 minutes d'ébullition, ôter les escargots de l'eau. Les sortir de leur coquille et les jeter dans de l'eau fraîche.

Laver soigneusement; égoutter; mettre cuire dans un court-bouillon avec sel, poivre, thym, laurier et persil; au bout d'une heure et demie, retirer les escargots du court-bouillon; égoutter; faire revenir des oignons hachés; mouiller avec moitié vin blanc et moitié eau. Lorsque le liquide commence à bouillir, additionner d'un peu de sauce allemande; y jeter les escargots, les y laisser 5 à 7 minutes. Au moment de servir, lier avec un peu de beurre fin, des jaunes d'œufs, aciduler avec un jus de citron, saler et poivrer légèrement à nouveau.

**ESCAROLE.** — Forme défectueuse, mais couramment usitée, pour désigner la chicorée scarole. V. CHICORÉE.

**ESCOFFIER (Auguste).** — C'est en 1847 que naquit, à Villeneuve-Loubet, aimable petite ville des Alpes-Maritimes, celui qui mérita d'être appelé le « roi des cuisiniers et le cuisinier des rois ».

Escoffier fut un très grand cuisinier. C'est surtout en Angleterre que s'écoula la carrière culinaire de ce praticien qui, certainement, fut plus grand que Carême. En 1890, Escoffier fit, avec MM. Ritz et Eche-nard, deux sommités de la grande hôtellerie, l'ouverture du Savoy-Hôtel, à Londres. Dans cette maison illustre, il resta jusqu'en 1898, époque où, à la suite de considérations personnelles, il abandonna la direction des cuisines, Pour prendre celle du Savoy-Hôtel, un des plus célèbres hôtels d'Europe.

C'est pendant qu'il dirigeait les services de bouche au Carlton-Hôtel, que, pour le récompenser de tout

ce qu'il avait fait pour augmenter le prestige de la cuisine française dans le monde, Escoffier fut, en 1920, fait chevalier de la Légion d'Honneur et que le Président Poincaré, alors en voyage à Londres, lui remit lui-même la croix.

En 1928, Escoffier reçut la rosette d'officier, qui lui fut remise par le président Herriot, au cours d'un magnifique banquet organisé en son honneur au Palais d'Orsay.

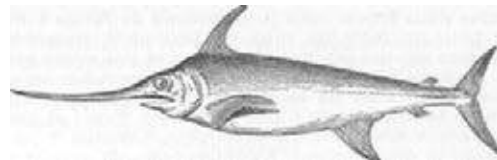
La carrière culinaire d'Escoffier fut des plus brillantes. Il fut considéré comme l'empereur des cuisiniers du monde. Ce titre prestigieux lui fut décerné par l'empereur Guillaume II, alors que ce souverain faisait un séjour sur le paquebot « Imperator » de la Hambourg-Amerika-Line, sur lequel Escoffier était venu diriger les services de bouche de l'Empereur.

Au cours de l'entretien qu'il eut avec lui, et en félicitant le maître, l'Empereur lui dit « Moi, je suis l'empereur d'Allemagne, mais vous, vous êtes l'empereur des cuisiniers ».

Ayant débuté à l'âge de 12 ans (en 1859), Escoffier qui quitta, en 1921, son service actif au Carlton de Londres, avait 74 ans d'âge et exerçait son art depuis 62 ans. Dans les archives de la cuisine, il n'y a pas d'exemple d'une aussi longue pratique professionnelle.

Escoffier est mort en février 1935. Il avait près de 89 ans. Les œuvres culinaires d'Auguste Escoffier font autorité. Les plus connues sont : *Le Guide culinaire* (en collaboration avec Philéas Gilbert et Emile Fétu) ; *le Livre des menus*; *les Fleurs en cire*; *Ma cuisine*; *le Riz*; *le Carnet d'Epicure*.

**ESPADON.** — Genre de poissons connus sous les noms d'*épée de mer*, *sabre*, *poisson empereur*, *albacore*. Ces poissons, que l'on trouve dans la mer du Nord,



Espadon.

dans la Baltique et sur les côtes de Sicile, atteignent jusqu'à 7 mètres. Leur chair est blanche, fine et assez délicate. On les prépare comme le thon. V. ce mot.

**ESPAGNOLE.** — En cuisine, on nomme ainsi une grande sauce brune. On l'appelle également *sauce-mère*, ce qui indique qu'elle sert de base à une foule de petites sauces brunes. La sauce espagnole est médiocrement prisée par quelques gastronomes.

Une telle opinion à l'endroit de cette préparation paraît être sans fondement, lorsqu'il s'agit d'une espagnole traitée comme il convient qu'elle le soit, et, par conséquent, succulente.

Sans doute ne serait-il pas possible à l'époque présente de préparer la « petite » et la « demi-espagnole » selon la recette qu'en donne Carême, car cet apprêt reviendrait à un prix trop excessif. Nous pensons bien faire tout de même en donnant ces recettes.

Parlant de cette sauce, qui, bien qu'ainsi nommée, n'est pas du tout originaire d'Espagne, Carême dit :

« J'ai entendu dire que le fameux Tiroloï avait la bonne habitude de faire lui-même ses grandes et petites sauces; mais les temps ne sont plus les mêmes, quoique la chose soit encore possible. » Et, après ce préambule, Carême donne, pour ce qu'il appelle *petite-espagnole*, la recette suivante :

« Ayez une casserole haute, large de sept pouces, mettez-y deux tranches de jambon de Bayonne de l'épaisseur de trois à quatre lignes; posez dessus une noix de veau et deux perdrix; vous y joindrez assez de bouillon pour mouiller seulement l'épaisseur de la noix de veau, que vous couvrez et placez sur un fourneau ardent; et lorsque le mouillement se trouve réduit, alors vous couvrez le feu u« cendres rouges (ou, en opérant sur un appareil moderne, vous reculez la casserole sur le coin du fourneau) pour faciliter le



Auguste Escoffier devant un modèle en sucre de Grosvenor House à Londres.



suage du veau, afin d'en obtenir tout le jus, résultat important pour avoir plus de glace, et par conséquent une espagnole plus parfaite.

« Vers la fin de la réduction du mouillement, ayez soin de ne pas le quitter, afin que la glace de l'espagnole ne soit pas exposée à être pincée par l'action du feu. Cette remarque importante est le point essentiel de l'opération.

« Enfin, lorsque ce mouillement commence à vouloir tomber à glace, c'est-à-dire qu'il n'existe plus, ou, du moins, quand le peu qu'il en reste commence à se colorer d'un blond à peine sensible, ôtez la casserole de dessus le feu; puis vous piquez l'épaisseur de la noix de veau avec la pointe du couteau afin que le jus qu'elle contient se joigne à la glace. »

« Vous replacez la casserole sur le feu à chaleur douce et l'y laissez pendant à peu près une heure; puis vous examinez la glace de manière que vous la voyiez peu à peu se colorer d'un rouge clair.

« Pour vous rendre cette partie plus facile, vous enlevez avec la pointe du couteau un peu de glace que vous roulez dans vos doigts pour en former une petite boule; ce que vous obtiendrez de suite si la glace est réduite à point, tandis que, dans le cas contraire, cette glace s'attache et colle les doigts.

« Alors vous ôtez la casserole de dessus le feu et la mettez de côté pendant un quart d'heure, afin d'absorber l'ébullition de la glace, qui, ensuite, se dissout plus aisément. Vous emplissez alors la casserole de consommé ou de bouillon et la mettez sur le fourneau en la plaçant sur l'angle. Dès que l'ébullition a lieu, et après l'avoir écumée, vous versez deux cuillerées à pot de mouillement dans le roux. »

Ici, une parenthèse, pour dire comment Carême indique de préparer ce roux :

« Vous faites à cet effet fondre quatre onces de beurre dans lequel vous joignez assez de farine tamisée pour en faire un roux un peu délié, puis vous le placez sur des cendres rouges (ou, si l'on opère avec un appareil moderne, sur le coin du fourneau ou au four). Ayez soin de le remuer de temps en temps afin de le colorer peu à peu d'un beau blond et pour lui donner couleur bien également. Lorsque vous y joignez le mouillement, n'oubliez pas que le roux ne doit pas être sur le feu pendant le temps que vous mêlez les premières cuillerées d'espagnole (ou de fonds); mais vous l'y placez après, afin de le verser tout bouillant dans le reste du mouillement.

« Les deux cuillerées à pot de mouillement étant versées dans le roux, vous le remuez pour former de ce mélange l'espagnole que vous délayez parfaitement, afin de la rendre lisse et déliée, puis vous la versez dans la casserole où est la noix de veau. Vous y joignez un bouquet de persil et ciboule, assaisonné d'une demi-feuille de laurier, d'un peu de thym, deux clous de girofle et surtout des parures de champignons.

« Laissez mijoter l'espagnole sur l'angle du fourneau; écumez-la. Après une bonne heure d'ébullition, vous la dégraissez et, une demi-heure après, vous la dégraissez de nouveau.

« Passez-la à l'étamine, dans une terrine, et remuez-la de temps en temps avec une cuiller à ragoût afin que sa surface ne se masque pas d'une peau qui s'y forme aisément par l'action de l'air. » (Extrait du *Pâtissier royal; Traité des entrées chaudes.*)

Certes, dans la pratique actuelle, on opère un peu différemment pour préparer cette sauce-mère. Mais, dans les bonnes maisons où l'on emploie encore cette sauce (généralement remplacée par le fonds brun ou coulis de veau), on la confectionne avec autant de soins que le prescrit Carême.

Seules, les viandes de base employées pour la confection du fonds de mouillement diffèrent un peu de celles indiquées par Carême. Ainsi emploie-t-on une épaule de veau au lieu d'une noix, et l'on ne met pas de perdrix dans ce fonds. V. SAUCES, *sauce espagnole.*

**Demi-espagnole.** — Par demi-espagnole, Carême entend ce que nous appelons aujourd'hui *demi-glace* et que nous décrivons au mot SAUCES.

« Versez la moitié de la grande espagnole dans une casserole avec le même volume de bon consommé de volaille dans lequel vous aurez mis des parures de truffes et de champignons. » Et Carême dit, en note marginale, comment doit se préparer ce consommé : « Ce consommé se marque avec les carcasses et abatis de deux poulardes, mouillés de bon bouillon (peu de sel surtout), puis vous y joignez une carotte, une couple d'oignons, et, après l'avoir bien écume, vous le laissez mijoter et le passez, deux petites heures après, à la serviette, sans l'exprimer; et, lorsqu'il est reposé, vous le tirez à clair avant de l'employer. »

« Vous placez la casserole sur un fourneau ardent, en remuant avec une cuiller de bois l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit en parfaite ébullition; puis vous la placez sur l'angle du fourneau; écumez-la et dégraissez-la bien parfaitement, en laissant la casserole dans cet état pendant trois bons quarts d'heure, après quoi vous la dégraissez et la replacez sur un fourneau ardent; alors vous placez une cuiller à ragoût dans l'espagnole pour la remuer, afin de l'empêcher de s'enfuir par-dessus la casserole, ce qui arrive sans ce soin par l'extrême ébullition qui est nécessaire afin de conserver autant que possible, par cette prompte réduction, le fumet qui est véritablement l'esprit substantiel de la sauce.

« A mesure que vous travaillez votre espagnole, vous la voyez graduellement recevoir ce glacé si brillant qui séduit au premier coup d'oeil; enfin, étant réduite convenablement, passez-la à l'étamine. »

**ESSAI ou ESSAY.** — Epreuve de dégustation à la cour des souverains, et aussi coupe dans laquelle se faisait cette épreuve.

La crainte du poison, qui, au moyen âge, était loin d'être chimérique, avait amené un cérémonial compliqué pour le repas du souverain, minutieusement réglé par l'étiquette à la cour de France, et qui s'est conservé, avec de légères modifications, jusqu'à la Révolution, pour être à nouveau repris sous l'Empire.

Le couteau, la fourchette, la cuiller, le cure-dent, la salière, les épices et la serviette du souverain étaient renfermés dans le « cadenas » ou dans la « nef », lors du grand couvert.

Le cadenas avait fini par devenir un simple plateau sur lequel on disposait le couvert du souverain; la nef, qui était une pièce d'orfèvrerie, primitivement en forme de navire, avait changé d'aspect, mais son usage se conserva sous la monarchie. Elle renfermait la serviette, entre deux coussins de senteur, la salière, les épices et les pièces du couvert.

La nef était apportée en procession, escortée par des gardes du corps en armes et constamment veillée par eux, sous la surveillance du maître d'hôtel; tous les assistants, si haut placés qu'ils fussent, s'écartaient à son passage et pliaient le genou. Elle était posée sur la table même ou sur « la table du prêt » où se faisait l'essai.

Le couvercle ne pouvait en être soulevé que par l'aumônier, et la serviette était toujours présentée au roi par un prince.

Le maître d'hôtel frottait tous les objets du couvert avec des boulettes de pain, ainsi que les viandes et faisait avaler ces boulettes sous ses yeux aux écuyers de panneterie-bouche, qui, au préalable, avaient soumis à la même opération les serveurs qui leur avaient livré les plats.

Au lieu de boulettes de pain, on se servait autrefois de substances auxquelles on attribuait la propriété de changer de couleur ou de se décomposer en présence d'un poison. Parmi ces substances, d'un grand prix à cause de leur rareté on cite la langue de serpent (qui n'était qu'une dent de requin), certaines pierres précieuses et surtout la licorne, corne d'un animal fabuleux, représentée d'ailleurs par un fragment de défense de narval.

Pour les boissons, le cérémonial était tout aussi compliqué. Lorsque le roi demandait à boire, l'échanson (qui ne devait pas quitter la table) faisait signe au sommelier de service et à son aide; ceux-ci, accompagnés de gardes, apportaient, le premier, le vin dans un flacon et le verre du roi, muré d'un couvercle; le second, une carafe d'argent pleine d'eau; l'échanson prend le verre, le découvre; le sommelier y vers le vin, puis l'eau; de ce vin mêlé, l'échanson en verse dans deux petites tasses de vermeil; il en boit une, le sommelier l'autre; alors seulement l'échanson tend, à travers la table, le verre, de nouveau couvert, et ne le découvre qu'au moment où le roi va le prendre.

Les mêmes cérémonies se passaient pour la reine, qui avait également droit à la nef; par faveur spéciale, Louis gratifia la dauphine de la même prérogative.

Chez certains souverains, la coupe ou le verre étaient recouverts d'un verre plus petit formant couvercle et servan à l'essai.

Quand le roi recevait l'hospitalité d'un de ses sujets, c'était à l'hôte qu'incombaient les formalités de l'essai et c'était une grande marque de confiance que de l'en dispenser, comme le fit Henri IV pour M<sup>re</sup> de Montpensier.

A la mort du souverain, la table de prêt, avec tout le matériel de l'essai, était disposée à côté du lit où il gisait.

**ESSENCE.** — Liquide, habituellement huileux et volatil, retiré par distillation de substances végétales, en présence d'eau : essence d'anis, de cannelle, de citron, d'oranges, de roses, etc.

**Essence d'ail.** — S'emploie pour aromatiser certaines préparations. On la prépare en versant sur des gousses d'ail écrasées du vin blanc ou du vinaigre bouillants. On passe ces liquides et on les fait réduire.

**Essence d'amandes amères.** — Produit que l'on trouve tout préparé dans le commerce.

**Essence d'anchois.** — Produit commercial que l'on emploie pour préparer le *beurre d'anchois* et pour condimenter certaines sauces, farces, salades, etc.

**Essence de cerfeuil.** — Se prépare comme l'essence d'estragon, en remplaçant ce dernier par du cerfeuil.

**Essence de champignons.** — N'est autre chose que la cuisson des champignons fortement réduite. S'emploie pour aromatiser les sauces.

**Essence d'estragon.** — Se prépare avec vin blanc (ou vinaigre) dans lequel on fait infuser de l'estragon frais, que l'on passe et que l'on fait réduire.

**Essence de gibier.** — Fonds de gibier réduit Jus-*qu'à* consistance de glace de viande.

**Essence d'oignon, d'échalote.** — Ces essences se préparent en faisant infuser dans du vin blanc, ou dans du vinaigre, de l'oignon ou de l'échalote finement émincés.

**Essence de persil.** — Se prépare comme l'essence d'estragon.

**Essence de poisson.** — Pour 5 décilitres, mettre dans une casserole : un kilo d'arêtes et parures de soles, merlans ou barbuës; 50 grammes d'oignon émincé; 100 grammes d'épluchures de champignons; une branche de persil et quelques gouttes de jus de citron.

Mouiller d'un litre de fonds ou fumet de poisson passé et de 2 décilitres de vin blanc. Faire bouillir; écumer; cuire à ébullition régulière pendant 30 à 35 minutes. Passer à la mousseline; faire réduire de moitié.

Cette essence, qui est assez corsée, s'emploie pour faire pocher les poissons, ou sert, après réduction, pour préparer les *saucés normande, vin blanc* ou autres sauces spéciales pour le poisson.

**Essence de tomates.** — Passer au tamis fin, à cru, 500 grammes de tomates bien mûres.

Faire bouillir la pulpe ainsi obtenue jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. La passer au tamis en appuyant bien avec une cuiller. Remettre cette pulpe à bouillir jusqu'à ce qu'elle soit devenue de consistance sirupeuse. La passer à la mousseline.

Ainsi cuite, la pulpe de tomates forme une sorte de glace qui peut se conserver quelques jours.

On l'emploie comme élément complémentaire de sauces, farces ou autres appareils.

**Essence de truffes.** — Se prépare avec des pelures de truffes que l'on fait infuser dans du madère ou dans tout autre vin de liqueur.

**Essences artificielles.** — Ces essences, employées en confiserie industrielle, sont composées comme suit :

<i>Ananas</i> :	
Chloroforme. . . . .	.1 cm <sup>3</sup>
Aldéhyde . . . . .	.1 —
Ether butyrique. . . . .	.5 —
Ether amyl-butyrique. . . . .	.10 —
Glycérine . . . . .	.3 —
Alcool. . . . .	.100 —
<i>Cerises</i> :	
Ether benzoïque. . . . .	.5 —
Ether acétique. . . . .	.5 —
Glycérine . . . . .	.3 —
Ether œnanthylque. . . . .	.1 —
Acide benzoïque. . . . .	.1 —

<i>Framboises</i> :	
Ether acétique. . . . .	.5 cm <sup>3</sup>
Acide tartrique. . . . .	.5 —
Glycérine. . . . .	.4 —
Aldéhyde et éther formiques. . . . .	.1 —
Ethers benzoïque et butyrique. . . . .	.1 —
Ether amyl-butyrique. . . . .	.1 —
— œnanthique. . . . .	.1 —
— méthylsalicylique. . . . .	.1 —
— nitreux cœbacique. . . . .	.1 —
— succinique. . . . .	.1 —
<i>Grosvilles</i> :	
Ether acétique. . . . .	.5 —
Acide tartrique. . . . .	.4 —
— benzoïque. . . . .	.1 —
— succinique. . . . .	.1 —
Ether benzoïque. . . . .	.1 —
Aldéhyde et acide œnanthylque. . . . .	.1 —

**ESTAGNON.** — Bidon dans lequel on transporte différents liquides, l'huile en particulier.

**ESTAMINET.** — Nom donné autrefois aux cafés où les consommateurs étaient autorisés à fumer.

Estaminet désigne aujourd'hui la partie avant d'un établissement, partie ouverte entièrement du côté de la rue; mais, dans ce sens, ce mot est peu usité; on l'emploie plus souvent lorsque l'on parle d'un cabaret de bas étage.

**ESTOMAC.** — Premier renflement du tube digestif, dans lequel commence la digestion.

**Hygiène de l'estomac.** — Il est recommandé par tous les hygiénistes de bien mastiquer les aliments pour ne point fatiguer l'estomac et de ne point trop boire en mangeant.

**ESTOUFFADE.** — Plat cuit à l'étuvée. Fonds brun clair servant au mouillement des sauces, viandes braisées, ragoûts. V. FONDS.

**ESTOUFFAT.** — Forme languedocienne du mot *étuvé*; s'emploie surtout dans cette région pour désigner une préparation de haricots compotes avec viande de porc.

**ESTRAGON.** — Plante potagère aromatique que l'on emploie pour aromatiser les salades vertes, concurrentement avec le cerfeuil et la ciboulette. L'estragon sert également à aromatiser certaines sauces; on en fait aussi une liqueur.

**Beurre d'estragon.** — Piler au mortier 100 grammes de feuilles d'estragon, blanchies 2 minutes à l'eau salée, rafraîchies, égouttées et pressées. Ajouter, en mélangeant bien, 200 grammes de beurre frais. Passer au tamis fin ou à l'étamine.

Ce beurre s'emploie comme élément de garniture des hors-d'œuvre froids, canapés à la russe surtout. On l'utilise aussi comme élément complémentaire de certaines sauces blanches.

**ConsERVE d'estragon.** — Mettre dans des demi-bouteilles champe-noises, en les pressant bien, des petites branches d'estragon frais, triées, lavées et épon-gées. Boucher les bou-teilles. Les ficeler au goulot. Les mettre dans une grande marmite, en-velopées chacune d'un paillon (le fond de la marmite également tapissé de paillons). Couv-rir d'eau froide. Faire bouillir *sans interrup-tion* pendant 40 minutes. Laisser refroidir les bou-teilles dans la marmite.

Les égoutter et essuyer. Conserver dans un lieu frais.

Ainsi préparé, l'estragon peut se conserver fort



Rameau d'estragon.

longtemps sans rien perdre de son parfum. On l'utilise comme le frais.

**Estragon séché.** — Trier et laver des grandes branches d'estragon frais, de cueillette récente. Bien éponger ces branches; les réunir par 6 ou 8, les ficeler.

Accrocher ces gerbes dans un endroit frais et sec et les faire bien sécher.

On utilise l'estragon sec comme l'estragon frais ou celui en conserve.

**Conserve d'estragon au vinaigre.** — Trier l'estragon frais; le diviser par petites branches; le laver à l'eau froide; le bien éponger; mettre dans des petites bouteilles; remplir avec du vinaigre très fort. Bien boucher les bouteilles; les ficeler; conserver en lieu frais.

**Crème d'estragon.** — Faire bouillir, Jusqu'à réduction complète, 100 grammes de feuilles d'estragon frais, concassées, mouillées d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Ajouter 3 décilitres et demi de béchamel très serrée. Assaisonner; faire bouillir quelques instants. Passer à l'étamine. Chauffer la purée d'estragon. Au dernier moment, lui ajouter un peu de beurre frais.

On emploie cette purée comme élément de garniture de petites bouchées, barquettes ou croûtes; pour farcir certains légumes, tels que fonds d'artichauts, champignons, etc.

**Purée d'estragon.** — *A chaud* : Se prépare avec estragon et béchamel très réduite, comme il est dit pour la *Crème d'estragon*.

Peut se faire aussi en additionnant une purée de feuilles d'estragon (blanchies, rafraîchies, égouttées, pilées au mortier, passées à l'étamine) du double de son volume de purée de pomme de terre.

Cette purée s'emploie comme élément de garniture des bouchées, barquettes, croûtes ou autres apprêts de même nature.

On l'emploie aussi pour farcir divers légumes : champignons, fonds d'artichauts, petites tomates, etc.

*A froid* : Piler ensemble au mortier 100 grammes de feuilles d'estragon blanchies, rafraîchies, égouttées et 6 jaunes d'œufs durs. Ajouter 2 cuillerées de beurre frais. Assaisonner. Passer au tamis de crin.

Cette purée s'emploie pour confectionner divers hors-d'œuvres froids ou pour décorer des poissons froids.

**Vinaigre à l'estragon.** — Vinaigre ordinaire dans lequel on fait macérer des petites branches d'estragon frais.

Ce vinaigre s'emploie pour faire des réductions et pour l'assaisonnement des salades.

**ESTURGEON.** — Gros poisson migrateur, vivant dans la mer et qui remonte les fleuves pour frayer.

Ce poisson était autrefois très abondant dans certains fleuves de France. Mais il ne fréquente plus



Esturgeon.

guère que la Garonne. On ne le rencontre plus aujourd'hui qu'en Allemagne, en Russie et dans les pays balkaniques, où il n'est pas rare de prendre des sujets de 6 à 7 mètres de longueur.

On distingue, en Europe, deux variétés d'esturgeons : le *grand esturgeon* et l'*esturgeon commun*.

Les *sterlets*, poissons qui sont très appréciés en Russie, sont des espèces d'esturgeons qu'on pêche surtout dans la Volga.

En Angleterre, sous le règne d'Edouard II, ce poisson était réservé à la table royale, et une loi défendait expressément d'en faire servir ailleurs.

On a pêché quelquefois, assez rarement il est vrai, des esturgeons dans la Seine, jusqu'à Paris. Carême a vu un esturgeon pêché au pont de Neuilly, long de 2 mètres et demi,

avec une circonférence d'un mètre et un poids de 100 kilogrammes. Antérieurement à cette époque, l'histoire relate que deux esturgeons furent pris à Paris et présentés l'un à Louis XV en 1758, l'autre à Louis XVI en 1782.

Bien qu'un peu indigeste, la chair de l'esturgeon est assez savoureuse. Les sujets pêchés en eau douce, vers le printemps, sont les plus appréciés.

Les œufs d'esturgeon servent à préparer le *caviar*, comestible très estimé et d'un prix toujours très élevé. V. CAVIAR.

On retire aussi de l'esturgeon le *vésiga*, produit très employé dans la cuisine russe. Le *vésiga* s'obtient en faisant dessécher méthodiquement la moelle épinière de l'esturgeon.

En Russie, ou l'on fait grand cas de ce poisson, on l'y consomme frais ou salé.

En France, l'esturgeon est moins apprécié. On le prépare surtout en darnes, ou tranches un peu épaisses, ou en fricandeau que l'on fait braiser comme le fricandeau de veau ordinaire.

**Darnes d'esturgeon à la crème.** — Détailler en tranches ou darnes un esturgeon dont on aura enlevé la peau. Assaisonner ces darnes de sel et paprika. Les mettre dans une plaque tapissée d'oignon haché fondu au beurre. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Faire partir sur le fourneau; cuire au four 15 minutes. Arroser de crème fraîche épaisse; parsemer de menus morceaux de beurre. Achever de cuire au four, en arrosant souvent.

**Esturgeon à la Brimont.** — Lever en filets un esturgeon de grosseur moyenne. Parer ces filets; les piquer de filets d'anchois. Les mettre dans une plaque tapissée d'une fondue de légumes cuite au beurre (rouge de carottes, oignons, céleri, détaillés en tranches minces, bien fondus au beurre). Recouvrir de deux tomates pelées, pressées, détaillées en petits morceaux carrés, mélangées de 4 cuillerées de champignons coupés en gros dés. Entourer de pommes de terre levées à la cuiller à légumes ronde, en forme de boules, à moitié cuites à l'eau salée et égouttées. Arroser d'un décilitre de vin blanc sec; parsemer de 50 grammes de beurre divisé en fragments. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent; 5 minutes avant de sortir du four, saupoudrer de chapelure et faire légèrement gratiner.

**Esturgeon au curry.** — Cuire au beurre, avec 2 gros oignons émincés, un bouquet garni, un morceau de filet d'esturgeon de 800 grammes environ. Assaisonner de sel, poivre et de 2 cuillerées de curry.

Lorsque l'esturgeon est cuit, l'égoutter, le dresser sur plat de service; le conserver au chaud.

Déglacer le fonds de cuisson de 2 décilitres de vin blanc sec. Faire réduire; mouiller de 3 décilitres de velouté maigre (ou de béchamel pas trop épaisse). Assaisonner de 2 cuillerées de carri, ajouter 5 cuillerées de crème fraîche. Faire bouillir quelques instants, ajouter 3 cuillerées de beurre. Passer cette sauce; la verser sur l'esturgeon. Servir avec riz à l'indienne à part.

**Esturgeon au Champagne.** — Retirer complètement la peau d'un esturgeon de moyenne grosseur. Le parer; le piquer de truffes. Le faire mariner une heure avec cognac, sel, épices, poivre.

Mettre l'esturgeon dans une saumonière, sur grille beurrée. Le mouiller avec du fumet de poisson au vin de Champagne sec, réduit, additionné, pour un litre, de 2 décilitres de mirepoix fine composée de carottes, oignons et céleri, bien fondue au beurre.

Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent.

Égoutter l'esturgeon; le faire glacer au four. Le dresser sur un grand plat. L'entourer avec la garniture indiquée. Le saucer avec son fonds de cuisson que l'on aura terminé ainsi :

Mouiller le fonds de 2 décilitres et demi de vin de Champagne sec. Le faire réduire. Lui ajouter 2 décilitres et demi de sauce espagnole maigre bien dépoillée; faire réduire. Assaisonner. Ajouter au dernier moment 100 grammes de beurre. Passer.

L'esturgeon braisé au vin de Champagne peut être servi tel quel, c'est-à-dire simplement nappé de son fonds de braisage, ou accompagné de garnitures diverses. Parmi les garnitures qui lui conviennent le mieux, nous citerons les suivantes : Chambord, champignons, concombres braisés, tortue, truffes.

**Filets d'esturgeon Boris.** — Lever à cru les filets d'un esturgeon de moyenne taille. Les parer; les faire mariner une heure avec huile, jus de citron, sel, paprika et épices.

Les mettre dans un plat allant au feu tapissé de 2 décilitres de duxelles sèche mélangée de ciboulette hachée. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, pendant 10 minutes. Recouvrir les filets avec une grosse Julienne de truffes; verser dessus la marinade; mouiller de 3 décilitres de crème fraîche; parsemer de menus morceaux de beurre. Achever de cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent avec la crème. La cuisson et le glaçage du poisson doivent se produire en même temps. Servir dans le plat de cuisson.

**Fricandeau d'esturgeon à la hongroise.** — Faire revenir le fricandeau d'esturgeon au beurre avec oignon détaillé en petits dés. Assaisonner de sel et paprika et bouquet garni. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Réduire. Ajouter 3 décilitres de velouté maigre. Achever de cuire au four, à chaleur douce. Dresser sur plat rond; napper avec la sauce beurrée. Servir avec pommes nature.

**Fricandeau d'esturgeon au Jus.** — Détailler sur un filet d'esturgeon un fricandeau ou tranche un peu épaisse de 800 grammes à 1 kilo. Le piquer de lardons fins. Le faire cuire ainsi qu'il est dit pour le *Fricandeau de veau braisé au jus*. V. VEAU.

**Fricandeau d'esturgeon à l'oseille.** — Cuire ainsi qu'il est dit pour le *Fricandeau de veau braisé* et servir avec une garniture d'oseille braisée.

**ÉTAIN.** — Métal souvent employé, sous forme de feuilles minces, pour envelopper diverses substances alimentaires (confiserie, chocolat, fromages, saucissons, etc.). Il est interdit, par une ordonnance de police du 31 décembre 1890, d'employer pour cet usage de l'étain plombifère; ces feuilles doivent renfermer un minimum de 97 p. 100 d'étain pur et ne pas présenter une proportion de plomb supérieure à 0,50 p. 100.

**ÉTAMAGE.** — Opération qui consiste à recouvrir un métal d'une couche d'étain.

Les étamages ou « rétamages » de vases ou d'ustensiles servant aux usages alimentaires doivent se faire dans un bain renfermant un minimum de 97 p. 100 d'étain pur et un maximum de 0,50 p. 100 de plomb et d'un dix-millième d'arsenic.

L'étamage des boîtes de conserves, ainsi que les soudures intérieures, doivent être faits à l'étain fin (ordonnances du 23 août 1889 et du 29 juin 1895). L'étain fin du commerce doit renfermer 997 millièmes d'étain pur, mais on tolère 3 p. 100 d'impuretés, dont au maximum 0,50 p. 100 de plomb et un dix-millième d'arsenic.

Les soudures extérieures peuvent être faites à l'étain plombifère, à condition de ne présenter aucune bavure à l'intérieur.

**ÉTAMINE.** — Morceau d'étoffe de laine à travers lequel on passe les purées, en les foulant à la spatule, ou les sauces et coulis.

**Passage des sauces et des purées.** — Les sauces se passent à l'étamine en tordant le morceau d'étoffe à chaque bout, chaque opérateur tournant dans un sens différent.

Pour passer les purées et autres compositions relativement épaisses à l'étamine, il faut aussi être deux, chaque opérateur tenant le bout de l'étamine roulée de la main gauche et foulant la purée à l'aide d'une forte spatule en bois, tenue de la main droite.

Certaines sauces peu consistantes sont passées, non

à l'étamine, mais à la mousseline, et cela sans torsion de l'étoffe.

En cuisine ménagère, on n'use que fort rarement de l'étamine, qui est remplacée par un tamis de crin, et assez rarement aussi de la mousseline qui est remplacée par une passoire fine.

**ÉTOFFER.** — Se dit de l'acte de farcir une volaille ou un poisson avec un appareil quelconque.

**ÉTOUFFÉE.** — Mode de cuisson des substances alimentaires consistant à les cuire en vase clos, à très court mouillement, ou même sans mouillement.

Synonyme de « à l'étuvée ». V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

**ÉTOURDEAU.** — Nom par lequel on désigne, dans certaines régions, le jeune chapon.

**ÉTOURNEAU.** — Oiseau ressemblant au merle, mais de taille plus petite. On l'appelle aussi sansonnet. L'étourneau était très estimé des Romains. On le prépare actuellement comme la grive. V. ce mot.

**ÉTRILLE.** — Nom vulgaire du petit crabe laineux. V. CRABE.

**ÉTUVÉ (Fromage).** — Fromage hollandais qui est bon à consommer toute l'année.

**ÉTUVÉE (À l').** — Mode de cuisson des aliments. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

**ÉTUVER.** — Cuire à couvert, sans mouillement. Ce mode de cuisson s'applique à toutes sortes de viandes, volailles, poissons, aux légumes, aux fruits.

Les articles mis à étuver sont additionnés d'une quantité déterminée de beurre, de graisse, ou d'huile.

**ÉVENT.** — Altération produite, spécialement dans le vin, par une trop longue exposition à l'air.

Le goût d'évent caractérise la saveur de vinasse du vin qui a perdu son arôme par oxydation.

**ÉVENTÉ.** — Se dit des substances qui ont perdu leur arôme par exposition à l'air.

**EXCELSIOR.** — Fromage de Normandie qui est bon à consommer toute l'année.

**EXCITANT.** — Les aliments excitants sont ceux qui ont été fortement condimentés ou qui possèdent une saveur très accusée. L'action des substances sapides sur les papilles de la bouche agit comme excitant de la sécrétion gastrique.

Cette utilité des condiments a été reconnue par des expériences précises.

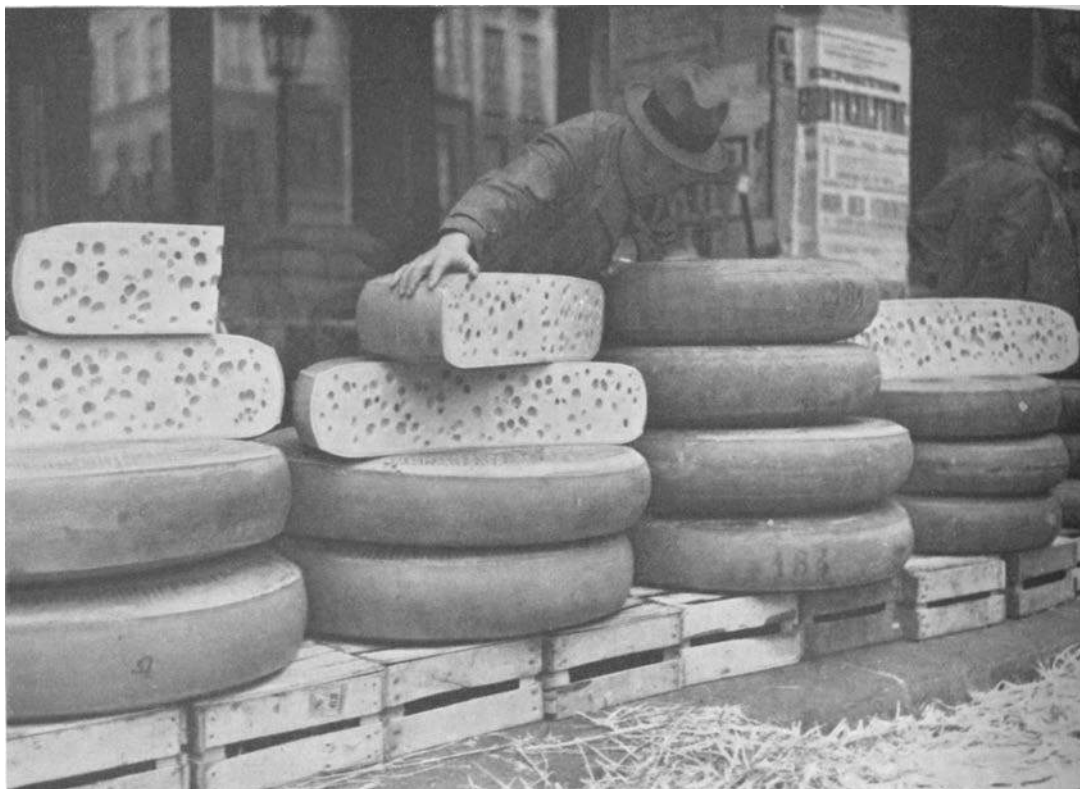
**EXOCET.** — Ce poisson, appelé vulgairement *poisson volant*, est comestible. On le prépare comme le *maquereau*.

**EXTRA.** — En cuisine, ce mot a plusieurs significations : on dit d'un repas composé de plats un peu somptueux qu'il est d'extra; on appelle vin d'extra un vin de cru de grande qualité; on appelle enfin *extras* les cuisiniers, les plongeurs, les officiers et les divers employés de restaurant ou d'hôtel qui ne travaillent pas à poste fixe dans ces établissements, et qui sont réglés à la journée.

**EXTRAIT.** — Produit obtenu par l'évaporation d'un suc végétal ou animal; selon que l'évaporation est poussée plus ou moins loin, on obtient un extrait mou ou sec. La glace de viande est un extrait.

**Extrait de viande.** — Bouillon concentré (souvent appuyé avec du fonds de veau) que l'on emploie pour rendre plus sapides les sauces, coulis ou ragoûts. V. GLACES, *glaces de viandes et de poissons*.

**Extraits de viande du commerce.** — Ces extraits, qui sont fabriqués industriellement, sont surtout employés en cuisine ménagère. Us sont peu usités en cuisine de restaurant, où, habituellement, on prépare les sauces avec des fonds spéciaux que l'on obtient en faisant cuire à grand mouillement et avec des légumes aromatiques, de la viande de bœuf, ou de veau, ou de la volaille.



Phot. Delius.

**FAGQUE.** — En terme de triperie, nom donné au pancréas et parfois au thymus ou ris de veau.

**FAÏENCE.** — Poterie à pâte opaque, de teinte blanchâtre, ou plus ou moins colorée, dont la cassure est terreuse et qui est recouverte d'un émail opaque à base de plomb et d'étain, ne laissant point trans-

paraître la couleur de la terre. C'est la ville de Faenza, en Italie, qui lui a donné son nom.

On ignore à peu près tout des origines lointaines de la faïence.

Cependant, dès la plus haute antiquité, on avait découvert un vernis vitreux et brillant, à base de plomb, et coloré au moyen d'oxydes métalliques. On le retrouve dans les hypogées de l'ancienne Egypte, sur les vases et les figurines funéraires, ainsi que sur les briques émaillées qui ornaient les murailles de Ninive et de Babylone.

Les anciennes mosquées d'Asie Mineure nous ont conservé les magnifiques œuvres des Persans qui enseignèrent la pratique de leur art aux Arabes.

Dès le  $x^{m}$  siècle, il existe en Espagne d'importants centres de fabrication de faïences, à Malaga et à Majorque, qui a donné son nom à la *majolique* des Italiens. Valence posséda, jusqu'au  $xvii^{e}$  siècle, les plus fameuses fabriques.

Mais c'est surtout avec l'émail d'étain, dû à Luca della Robbia (vers le milieu du  $xv^{e}$  siècle), que l'industrie céramique put se développer, d'abord à Faenza, ensuite dans plusieurs villes d'Italie dont les noms sont devenus célèbres : Urbino, Gubbio, Deruta, Durante, Venise, Milan, Turin notamment.

En France, on trouve, au  $xviii^{e}$  siècle, les faïences dites de Henri II, et, surtout, les faïences très particulières de Bernard Palissy. A la même époque, des potiers italiens tentèrent d'introduire en France l'industrie de la faïence. C'est ainsi que les Conrade, venus de Savone, s'installèrent à Nevers. Rouen avait connu de premiers essais infructueux

au  $xvi^{e}$  siècle, et c'est seulement à partir du  $xvii^{e}$  siècle que les fabriques de cette ville donnèrent les beaux spécimens qui demeurent une des gloires de l'industrie française, très à la mode au  $xviii^{e}$  siècle et imités partout, en France et à l'étranger. Moustiers, dès la fin du  $xvii^{e}$  siècle, fabriqua des faïences célèbres d'après Tempesta, ou imitées de Bérain et de Bernard Toro. A Strasbourg, les Hannong, au  $xviii^{e}$  siècle, créèrent un genre bientôt suivi par les fabriques de Lunéville et de Niederwiller. A Paris, à Saint-Cloud, à Meudon, à Lille, à Marseille, il y eut encore un grand nombre de fabriques moins importantes.

A l'étranger, parmi les plus considérables productions, il faut citer celles de la ville de Delft, en Hollande, qui fut pendant longtemps le centre le plus achalandé de l'industrie de la faïence en Europe.

Les faïences fines, dites « terre de pipe », apparurent vers le milieu du  $xviii^{e}$  siècle, et cette industrie prit son plus grand développement en Angleterre, dans les villes de Leeds et Burslem. En France, on en trouvait à Pont-aux-Choux, à Paris, à Lunéville, à Orléans notamment.

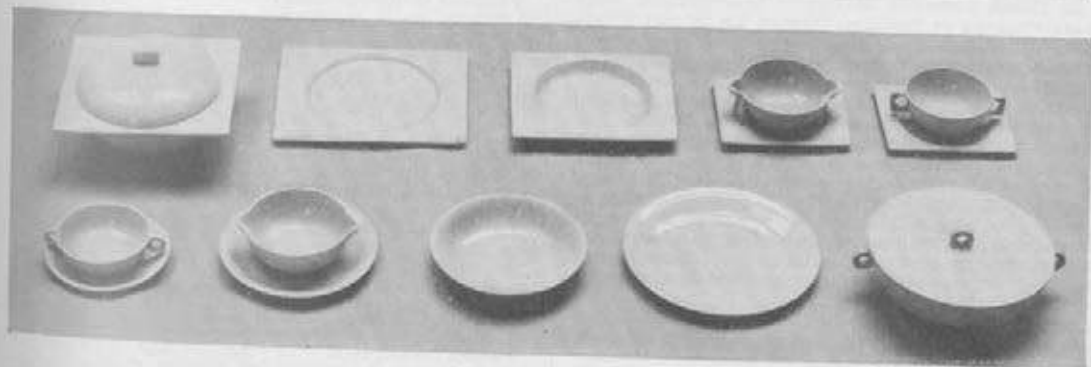
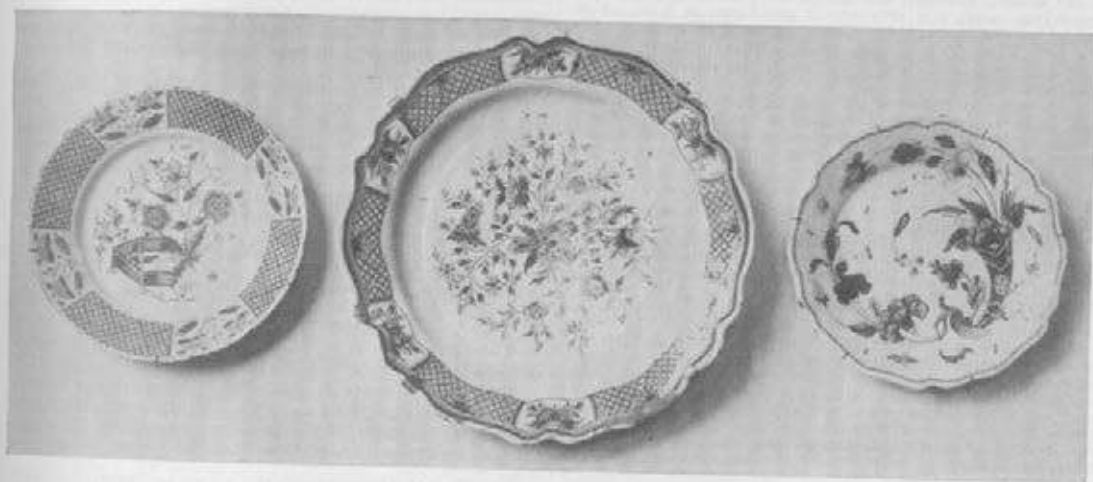
Avec l'avènement de la porcelaine, la faïence fut moins recherchée et moins prisée; mais les faïenciers modernes ont redonné à ce genre de poterie un nouvel essor.

**FAÏNE.** — Fruit du hêtre. Son goût est intermédiaire entre celui de la noisette et celui de la châtaigne, avec une légère saveur styptique qui disparaît par le grillage à la poêle, comme pour les marrons.

On en retire une huile d'un goût spécial, non désagréable.

Protéines . . . . .	14,34 . . . . .
Matières grasses . . . . .	23,08 . . . . .
Extrait non azoté . . . . .	32,27 . . . . .
Cellulose . . . . .	21,99 . . . . .
Cendres . . . . .	3,58 . . . . .
Eau . . . . .	4,74 . . . . .

**FAISAN.** — *Phasianus*, tel est le nom latin de ce magnifique et succulent oiseau que les anciens appe-



## FAÏENCES DE TABLE.

De haut en bas : faïences anciennes de Nevers, de Strasbourg, de Rouen et faïences modernes de Jean Luce.



Faisan (à gauche) et faisane (à droite). (Phot. J. Boyer.)

laient l'oiseau *du Phase*, rivière de Colchide qui séparait l'Europe de l'Asie.

L'oiseau du Phase, originaire de la région caspienne, s'est multiplié en Europe, dans des chasses gardées, sans rien perdre de sa saveur caractéristique qui, en somme, est sauvage.

Brillât-Savarin, qui prisait fort cet oiseau, nous dit, dans ses *Variétés*, que le « faisane est une énigme dont le mot n'est révélé qu'aux adeptes, et qu'eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté ».

Mais il ajoute, et peut-être, en l'occurrence, ne sommes-nous pas complètement d'accord avec lui, « le faisane, tout comme la bécasse, ne parvient à son *apogée d'esculence* que lorsqu'il commence à se décomposer »...

Et pour bien préciser sa pensée, Brillât-Savarin dit encore : « Cet oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

« Ce point si désirable est celui où le faisane commence à se décomposer ; alors, son arôme se développe et se joint à une huile qui, pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, qu'on n'obtient que par la torréfaction.

« Quand le faisane est arrivé là, on le plume, et non plus tôt ; et on le *pique* avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme. »

Brillât-Savarin, qui fut sans doute un très grand gastronome (peut-être plus théoricien que praticien, comme disent ses contemporains), a tort, grandement tort, lorsqu'il dit qu'il faut piquer de lard frais un jeune faisane. Cet oiseau ne doit pas être piqué de lard, bardé oui, mais non piqué.

Mais il a raison lorsqu'il écrit qu'il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisane trop tôt, parce que des expériences très bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arôme, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbée et serve à relever la *chair*.

Le faisane commun se trouve actuellement dans toute l'Europe et jusqu'en Sibérie. De la race originaire du Phase sont issues diverses variétés.

Parmi ces variétés, nous citerons les suivantes qui fournissent les sujets les plus estimés : le *faisane commun*, le *faisane doré* et le *faisane argenté*. A peu près seul, le faisane commun est employé pour la table. Les autres sont plutôt des oiseaux d'ornement.

Les vrais amateurs de cet oiseau, à la chair si savoureuse, préfèrent la *poule faisane* au mâle. Ce qui caractérise le plus le faisane mâle, c'est la forme de sa queue qui est plus longue que son corps total, et les plumes de son cou qui sont nacrées à reflets bleus et verts. La femelle, au contraire, a la queue courte et son plumage est de couleurs bien moins éclatantes que celui du mâle.

On reconnaît le faisane de l'année du vieux faisane à la première plume du fouet de l'aile, qui finit en pointe chez le jeune, et est arrondie chez le vieux.

Quand la partie supérieure du bec du faisane plie sous le doigt, on a affaire à un faisane de l'année.

**FAISANS CHAUDS.** — Côtelettes de faisane. — Se préparent avec les ailes de l'oiseau, levées à cru, comme les *Côtelettes de volaille*, et tous les modes d'appâts ainsi que toutes les garnitures indiqués pour ces dernières leur sont applicables.

On désigne souvent ces menuettes pièces sous le nom de « suprêmes ».

**Croquettes de faisane.** — Se préparent comme les *Croquettes de volaille*, avec salpicon de faisane, de truffes et de champignons lié à blanc ou à brun.

**Faisane à l'alsacienne.** — On sert, sous cette dénomination, un faisane à la choucroute pré-

paré ainsi qu'il est dit ci-après à *Faisane à la choucroute*.

**Faisane à l'américaine.** — Ouvrir un faisane sur le dos. L'aplatir légèrement ; l'assaisonner de sel et poivre. Le faire raidir au beurre, des deux côtés. Le recouvrir de mie de pain, fraîchement passée, sur les deux faces (mie de pain dans laquelle on aura mélangé une pointe de cayenne). Cuire le faisane sur le gril, à feu doux. Le dresser sur plat rond. Le recouvrir de tranches de bacon grillées. Le garnir de tomates et de champignons grillés, de bouquets de cresson et de pommes chip. Servir avec beurre à la maître d'hôtel à part.

**Faisane à la bohémienne.** — Garnir le faisane, vidé par devant et dont on aura enlevé l'os de bréchet, avec un petit foie gras (froid) clouté de truffes taillées en chevrons, assaisonné de sel et paprika et cuit pendant 15 minutes au madère.

Brider l'oiseau en entrée. Le cuire, en casserole ou en cocotte, au beurre, 45 minutes environ.

Au dernier moment, arroser le faisane de 2 cuillerées de cognac flambé et de quelques cuillerées de fumet de gibier. Servir tel quel, dans le récipient de cuisson.

**Faisane en casserole ou en cocotte.** — Le faisane bridé en entrée. Le cuire au beurre, dans une casserole ou cocotte en terre. Arroser, en fin de cuisson, d'un filet de cognac et de 2 cuillerées de jus de gibier.

**Faisane en casserole aux champignons.** — Préparer le faisane ainsi qu'il est dit ci-dessus. A moitié cuisson, mettre dans la casserole une douzaine de têtes de champignons. Achever de cuire ensemble. Finir comme il est dit dans la recette précédente.

**Faisane en chartreuse.** — Procéder, avec un faisane que préalablement on aura fait colorer au four, ainsi qu'il est dit pour la *Perdrix en chartreuse*. V. **PERDRIX**.

**Faisane à la choucroute, dit à l'alsacienne.** — Cuire au beurre, en le conservant un peu rosé, un faisane bridé en entrée.

Le mettre dans une braisière où l'on aura préparé de la choucroute selon la méthode habituelle, marquée avec fumet de gibier et graisse d'oie, et la garniture accoutumée de lard de poitrine et cervelas. Cuire au four pendant 25 minutes.

Mettre le faisane sur un plat long, sur une litière de choucroute. Entourer avec le cervelas et le lard de poitrine, ce dernier détaillé en rectangles.

**Faisane aux choux.** — Se prépare comme la *Perdrix aux choux*. V. **PERDRIX**.

En grande cuisine, on prépare ce plat en faisant braiser les choux avec un vieux faisane, et on sert sur ces choux un faisane jeune et tendre poêlé au beurre.

**Faisane en cocotte.** — N'est autre que le *Faisane en casserole*, dont la recette est donnée ci-dessus. On ajoute parfois à cet apprêt une garniture de grosses

têtes de champignons et de pommes de terre tournées en petites gousses, garniture qui doit cuire avec le faisan.

Finir ainsi qu'il est dit pour le *Faisan en casserole*. La dénomination « en cocotte » ne sous-entend pas que l'article préparé ainsi doit être accompagné d'une garniture quelconque; cette dénomination indique seulement un mode de cuisson qui, en l'espèce, est un poêlage, dans une casserole ou cocotte en terre allant au feu. On peut aussi garnir le *Faisan en cocotte* avec des éléments divers, mais il convient, dans ce cas, d'indiquer nominalement la garniture du plat.

Faisan en cocotte à la crème. — Cuire au beurre le faisan bridé en entrée. Aux trois quarts de la cuisson, l'arroser de 2 décilitres et demi de crème fraîche. Achever de cuire le faisan en l'arrosant souvent avec la crème. Au dernier moment, ajouter un filet de jus de citron.

On peut mouiller le faisan avec de la crème aigre.

Faisan à la géorgienne. — Cet apprêt appartient au répertoire de la cuisine russe ancienne. Il paraît un peu excentrique comme composition, mais est excellent, surtout si l'on opère avec un faisan bien en chair.

« Bridez en entrée, c'est-à-dire les pattes entrées dans la chair, une belle poule faisane, et bardez-la.

« Mettez-la dans une casserole avec une trentaine de noix fraîches épluchées. Mouillez du jus de 3 oranges et de 750 grammes de raisins pressés et passés au tamis, d'un verre de malvoisie et d'autant d'infusion très forte de thé vert. Ajouter 3 cuillerées de beurre; salez et poivrez. Faites cuire le faisan à couvert dans ce mélange, pendant 45 minutes environ. Egouttez-le, débridez-le et débardez-le; faites-le colorer; dressez-le sur un plat rond avec les noix fraîches autour. Versez dessus la cuisson passée à la serviette, réduite et additionnée de quelques cuillerées de jus de veau brun, ou, ce qui est mieux, de fumet de gibier.

Faisan grillé. — On prépare surtout ainsi les faisandeaux. Ouvrir l'oiseau sur le dos; l'aplatir légèrement. L'assaisonner de sel et de poivre; le badigeonner de beurre; le paner. Le cuire sur le gril, à feu doux, ainsi qu'il est dit pour le *Poulet grillé à la diable*.  
V. **POULARDE** et **POULET**.

Le faisan grillé est accompagné soit de sauce diable, soit de sauce Périgueux.

Faisan à la languedocienne. — Dépecer le faisan à cru. L'assaisonner de sel et poivre. Le faire rissoler dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre une mirepoix composée de rouge de carottes, d'oignons, de céleri et de maigre de jambon cru assaisonnée de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés.

Lorsque le faisan est bien revenu, le saupoudrer d'une cuillerée de farine. Faire blondir cette farine. Mouiller de 3 décilitres de vin rouge. Bien mélanger; ajouter quelques cuillerées de bouillon et un petit bouquet garni. Cuire, à couvert, 35 minutes.

Egoutter les morceaux de faisan; les mettre dans une cocotte en terre (ou en porcelaine allant au feu) avec 8 petits champignons et une douzaine de lames de truffes épaisses. Arroser de 2 cuillerées de cognac. Verser dessus la sauce passée et beurrée. Fermer la cocotte, en luter le couvercle avec une bande de pâte à l'eau. Cuire au four, au bain-marie, pendant 35 minutes. Servir dans la cocotte de cuisson.

Faisan à la normande. — Mettre le faisan, que l'on aura fait colorer au beurre, dans une cocotte, ou casserole ovale en terre, garnie au fond d'une couche de pommes douces pelées, émincées et sautées légèrement au beurre. Entourer le faisan avec des pommes préparées pareillement. Cuire au four, à chaleur douce. Au dernier moment, arroser de crème fraîche et d'un filet de calvados.

Faisan à la Périgueux. — N'est autre que le faisan truffé, que l'on fait poêler au lieu de le faire rôti, et que l'on sert dressé sur un croûton en pain de •me frit au beurre, entouré d'une bordure de grosses quenelles faite en farce de gibier truffée.

Servir avec sauce Périgueux à part, additionnée du fonds de poêlage du faisan.

Faisan rôti. — Le brider, le recouvrir sur l'estomac d'une large barde de lard gras. Maintenir cette barde avec une ficelle.

Badigeonner le faisan de beurre fondu; l'assaisonner.

Le cuire au four, à bonne chaleur, pendant 30 minutes environ. Si on prépare le faisan à la broche, donner quelques minutes de cuisson de plus.

Débrider le faisan. Le dresser sur un plat long, sur un croûton frit au beurre, farci ou non, à volonté, avec de la farce à gratin, préparée avec le foie haché du faisan. Garnir de cresson et de citron. Servir le jus de cuisson déglacé.

Faisan à la Sainte-Alliance. — « Ayez un faisan mortifié à point; vous le plumez et le piquez soigneusement avec le lard le plus frais et le plus ferme que vous puissiez trouver.

« Ayez deux bécasses; désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots, le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

« Vous prenez la chair et vous faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes et quantité de bonnes truffes, suffisante pour remplir l'intérieur du faisan.

« Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à ce qu'elle ne se répande pas au dehors, ce qui est quelquefois difficile quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant, on y parvient par divers moyens, et, entre autre, en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui clôt hermétiquement le ventre de l'animal.

« Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur; prenez alors les foies et entrailles des bécasses; pilez avec deux grosses truffes un anchois, un peu de lard râpé et un morceau de bon beurre frais.

« Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, et vous la placez sous le faisan préparé comme il est dit plus haut, de manière à ce qu'elle soit arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

« Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement. » (*Physiologie du goût*, Brillât-Savarin.)

Faisan sauté ou Sauté de faisan. — Rarement on prépare le faisan ainsi. On peut cependant accommoder de cette façon un faisan jeune et tendre.

Dépecer un faisan par membres. Assaisonner de sel et poivre. Paire sauter au beurre, doucement, et en évitant de faire dessécher.

Dresser les morceaux de faisan sur un plat rond. Les arroser de leur fonds de cuisson déglacé avec du vin blanc ou avec tout autre vin, selon indication de recette, mouillé d'un peu de fumet de gibier ou de fonds de veau, et beurré.

Faisan à la Souvarov. — Farcir le faisan avec un gros salpicon de foie gras et de truffes assaisonné de sel, poivre, épices et arrosé de cognac. Le brider en entrée, le barder. Le cuire au beurre, aux trois quarts. Le débrider et le débarder.

Le mettre dans une cocotte en terre ovale avec 12 truffes moyennes passées au beurre.

Mouiller avec le fonds de cuisson déglacé au madère; ajouter 2 décilitres de demi-glace au fumet de gibier; ajouter un filet de cognac.

Couvrir la cocotte; luter les bords du couvercle avec du repère (pâte faite avec farine et eau). Achever de cuire, au four, de 15 à 18 minutes.

Faisan truffé. — Même méthode de truffage que pour le dindonneau.

La proportion des éléments pour truffer un faisan de grosseur moyenne est de 350 grammes de panne de porc fraîche et de 250 grammes de truffes.

Le temps de cuisson est, au four, de 50 à 55 minutes



(à chaleur moyenne), et à la broche, de 55 minutes à une heure.

L'opération de truffage doit être faite 24 heures au moins avant la mise en cuisson du faisán.

**Pâté chaud de faisán.** — V. **PÂTES**, *pâtés chauds*.

**Purée de faisán.** — Habituellement, cette purée, que l'on emploie pour garnir des croûtes de bouchées feuilletées, des barquettes ou des tartelettes, et que l'on peut aussi servir isolément en timbale, se prépare avec du faisán poêlé ou rôti de dessert. On prépare cette purée comme celle de bécasse. V. **BÉCASSE** et **PURÉES**.

**Salmis de faisán.** — Faire cuire le faisán aux trois quarts, au four ou à la broche.

Le dépecer par membres. Parer les morceaux et en enlever la peau.

Les ranger dans un sautoir beurré; les couvrir de 150 grammes de champignons passés au beurre (entiers s'ils sont de petite taille, escalopes s'ils sont gros) et de 150 grammes de truffes détaillées en lames. Arroser de 4 cuillerées d'espagnole au fumet de gibier. Tenir au chaud *en évitant toute ébullition*.

Hachez la carcasse et les parures. Mettre ces parures et carcasses à rissoler légèrement dans une casserole où l'on aura fait fondre 4 cuillerées de mirepoix. Mouiller avec le fonds de cuisson du faisán, déglacé de 2 décilitres de vin blanc. Réduire. Mouiller d'un décilitre et demi d'espagnole au fumet de gibier. Cuire 15 minutes.

Passer la sauce à la passoire fine, avec pression, de façon à bien exprimer le suc des viandes et des légumes. Repasser cette sauce à la mousseline, la faire réduire, lui ajouter une cuillerée de cognac flambé et 2 cuillerées de beurre, mélanger et verser sur les morceaux de faisán. Faire chauffer *en évitant toute ébullition*.

**DRESSAGE.** — Egoutter les morceaux de faisán; les dresser en pyramide sur un plat rond, sur un croûton de pain de mie frit au beurre, tartiné de farce à gratin de gibier et passé au four.

Mettre les champignons et les truffes dessus. Arroser avec la sauce brûlante.

On peut aussi, au Heu de dresser le salmis sur un grand croûton, le dresser dans un plat creux ou dans une timbale basse; l'arroser avec sa sauce et le garnir de croûtons en cœurs frits, garnis de farce à gratin de gibier.

**Salmis de faisán au vin rouge.** — Procéder en tous points ainsi qu'il est dit plus haut, en remplaçant, pour le mouillement, le vin blanc par du vin rouge.

**Suprême de faisán.** — Lever à cru les ailes et filets mignons, qui constituent les suprêmes; les faire pocher ou sauter au beurre, et les servir accompagnés de sauces et de garnitures diverses.

Rarement, on traite ainsi les ailes de faisán. Tous les modes d'apprêt indiqués pour les *Suprêmes de volailles* leur sont applicables.

**Tourte de faisán aux truffes.** — Procéder, avec un faisán, ainsi qu'il est dit pour la *Tourte de bécasse*. V. **BÉCASSE** et **TOURTES**.

**FAISANS FROIDS.** — **Aspic de faisán à l'ancienne.** — Poêler au beurre un faisán troussé en entrée, en le conservant un peu rosé. Détacher les ailes et les filets mignons. Détailler chacune de ces ailes en 3 aiguillettes minces.

Les masquer, sur un côté, avec une purée de faisán préparée avec la chair des cuisses et du foie gras, liée d'un peu de fumet de gibier réduit, parfumée d'un peu de fine Champagne, et additionnée du tiers de son poids de crème fouettée. Monter cette purée légèrement en dôme sur les filets du faisán. Napper ces derniers de sauce chaud-froid blonde au fumet de gibier. Mettre sur chacun de ces filets une lame de truffe trempée dans la gelée. Lustrer ces filets à la gelée de gibier.

Dresser les filets dans un moule à aspic chemisé d'une couche de gelée au fond et sur les parois et décoré avec les filets mignons détaillés en minces escalopes et des lames de truffes.

Remplir le moule avec de la gelée de gibier bien limpide. Faire prendre dans le rafraîchissoir.

Démouler l'aspic sur un plat rond, à même le plat, ou placé sur un croûton en pain de mie taillé au diamètre du moule employé et recouvert de beurre.

Garnir le tour du plat avec de la gelée hachée; croûtonner les bords du plat de gelée.

**Ballottine de faisán à la gelée.** — « Ayez un foie gras de Strasbourg; faites-le dégorger et blanchir; coupez chaque moitié en quatre filets que vous parez.

« Pilez deux de ces filets avec les parures et la chair d'un perdreau rouge et autant de lard gras. Assaisonnez le tout de haut goût; ajoutez-y deux jaunes d'oeufs et des fines herbes passées au beurre, le tout bien broyé (par « fines herbes », Carême entend champignons de couche).

« Vous passez cette farce par le tamis à quenelles; vous désossez avec soin un faisán bien mortifié et bien en chair; vous le placez sur une serviette et l'assaisonnez de haut goût.

« Vous placez dessus la moitié de la farce, sur laquelle vous posez trois filets de foie gras et, entre chacun d'eux, des truffes seulement coupées par moitié. Mettez le sel épice nécessaire; recouvrez le tout avec la moitié de la farce restante.

« Posez dessus les foies et les moitiés de truffes; assaisonnez, et masquez du reste de la farce.

« Reformez le faisán; l'envelopper dans le linge; le ficeler et le mettre à cuire dans un fonds de gelée au madère, dans lequel on aura mis les os et parures du faisán et du perdreau.

« Faire refroidir la ballottine sous presse légère. La glacer à la gelée selon la méthode accoutumée. » (Recette de Carême.)

**Conserves de faisán au foie gras à la gelée.** — Préparer le faisán ainsi qu'il est dit pour la *Faisán en daube à la gelée*. L'égoutter, le débarder et débrider, et le bien éponger.

Le mettre dans une boîte en fer-blanc pouvant le contenir juste.

Le couvrir avec de la gelée bien limpide (préparée avec son fonds de cuisson et clarifiée), parfumée au vin de madère ou autre vin de liqueur.

Souder la boîte. Marquer le dessus de cette boîte d'un point d'étain. La mettre dans une marmite. Couvrir d'eau froide en quantité suffisante pour bien couvrir la boîte. Faire bouillir. Cuire à *ébullition ininterrompue* pendant une heure un quart. Retirer la boîte de la marmite; la placer sur une table sens dessus dessous, de façon que l'estomac du faisán se trouve enveloppé de gelée. Faire refroidir.

**Faisán en chaud-froid ou Chaud-froid de faisán.** — Cuire au beurre, en le tenant un peu rosé, un faisán troussé en entrée. Le dépecer par membres. Retirer la peau de chacun de ces morceaux et les parer.

Les enrober de sauce chaud-froid brune, que l'on aura préparée, selon la méthode habituelle, avec un fonds de gibier à l'essence de truffes. Décorer ces morceaux de faisán de détails en truffes, blancs d'oeufs durs et autres éléments, que l'on trempera dans de la gelée mi-prise avant de les placer sur les morceaux de faisán. Lustrer les membres du faisán à la gelée. Les faire bien refroidir au rafraîchissoir.

Dresser ces morceaux sur un croûton de pain beurré, fixé sur un plat rond, en plaçant d'abord les cuisses sur le croûton, puis en mettant l'estomac et les ailes sur ces cuisses. Garnir le tour du plat de gelée hachée (mise à la cuillère et non poussée à la poche, ce qui risquerait de la blanchir). Mettre sur le bord du plat des croûtons de gelée correctement taillés. Ainsi qu'on le fait pour tous les chauds-froids de volaille ou de gibier de plume, on peut dresser les morceaux de faisán, chaud-frottés ainsi qu'il est dit ci-dessus, dans une coupe en verre, ou dans une timbale en argent et les recouvrir de gelée bien limpide. Ce mode de dressage est même préférable à tout autre.

**Faisán en daube à la gelée.** — Désosser un faisán sur le dos. L'assaisonner intérieurement. Le garnir

d'une farce composée de chair maigre de veau, de farce à gratin de gibier et de foie gras, additionnée de 3 cuillerées de fumet de gibier et de 2 cuillerées de cognac, bien assaisonnée et liée d'un ou 2 jaunes d'œufs. Mettre au milieu de cette farce, que l'on étalera bien sur la chair du faisán, un lobe de foie gras cru incrusté de 4 gros quartiers de truffes crues, assaisonné de sel, épicé et arrosé d'un peu de cognac. Reforme le faisán; le brider en entrée; l'envelopper d'une mince barde de lard gras. Le faire poêler au madère, de 45 minutes à une heure.

Egoutter le faisán; le débarrasser et débrider; le mettre dans une terrine ovale où il tienne juste.

Le mouiller avec son fonds de poêlage auquel on aura ajouté 5 décililitres de gelée, de gibier de préférence, et que l'on aura passé à la mousseline sans le dégraisser.

Laisser bien refroidir, pendant 12 heures au moins. Enlever, avant de servir (dans la cocotte même), la couche de graisse figée à la surface.

**Faisán prince Orloff à la gelée.** — Désosser un faisán en laissant sans les désosser les ailerons et les pilons des cuisses. Assaisonner intérieurement le faisán et le garnir d'une farce composée de la chair désossée d'un autre faisán, chair parée et hachée finement et additionnée d'une quantité égale de lard frais haché et du quart de son volume de foie gras cuit en gros dés et de truffes également coupées en dés, le tout bien assaisonné et relevé d'une cuillerée de cognac.

Recoudre le faisán et le remettre en forme et le brider. Le badigeonner de beurre fondu et l'envelopper dans un linge fin que l'on maintiendra à l'aide de quelques tours de ficelle.

Mettre le faisán ainsi troussé dans une braisière foncée de couennes fraîches et de carottes et oignons en rouelles passées au beurre. Mouiller de fonds de gibier que l'on aura préparé, d'autre part, avec les os et parures des deux faisáns. Cuire doucement, la braisière couverte, pendant une heure un quart.

Egoutter le faisán. Le débarrasser, puis le remballer dans son linge (lavé à l'eau chaude et bien pressé); le ficeler, et le faire complètement refroidir.

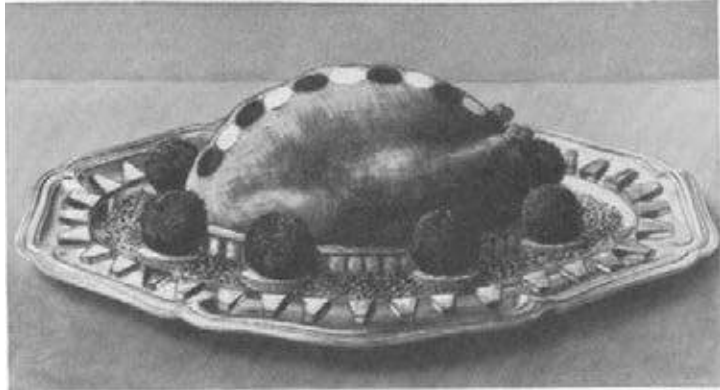
Une fois le faisán bien froid (on peut le préparer la veille du jour où on doit le servir), le débarrasser; le bien éponger et le napper complètement avec une sauce chaud-froid blonde que l'on aura faite avec le fonds de cuisson du faisán. Décorer le faisán, sur la poitrine, avec des truffes et du blanc d'œuf dur détaillés en rondelles ou autrement, et le lustrer à la gelée (parfumée au vin de madère). Dresser le faisán sur un plat long, en le plaçant sur un croûton en pain de mie, taillé à la dimension du faisán et badigeonné de beurre fondu, et l'entourer avec 8 truffes cuites au vin de Madère, évidées et farcies de purée de foie gras. Séparer les truffes par une cuillerée de gelée hachée et garnir les bords du plat de croûtons de gelée en dents de loup.

(On peut, au lieu de dresser le faisán sur un plat, le mettre dans une coupe ovale en verre et le napper de gelée.)

**Galantine de faisán à la gelée.** — Se prépare comme la *Ballottine de faisán à la gelée*.

**Pain de faisán à l'ancienne.** — V. PAINS.

**Pâté de faisán.** — Désosser entièrement un gros faisán. Réserver les ailes et les filets, que l'on détaillera en aiguillettes et que l'on fera macérer au cognac, et, avec le restant des chairs, préparer une farce ainsi qu'il est dit au mot **PARCE**. Assaisonner cette farce; la parfumer avec un peu de cognac et la lier avec un œuf.



**Faisán prince Orloff à la gelée.**

Tapisser l'intérieur d'un moule à pâté de forme ovale (moule à charnières), foncé en pâte ordinaire ou en pâte fine, de minces bardes de lard gras.

Mettre au fond du moule une couche de farce. Sur cette farce, placer une partie des aiguillettes que l'on alternera avec des aiguillettes de foie gras et des truffes coupées en quartiers. Recouvrir ces garnitures d'une couche de farce, et continuer de remplir ainsi le moule jusqu'à un demi-centimètre du bord, en terminant par une couche de farce. Sur cette dernière couche de farce, mettre une demi-feuille de laurier; rabattre dessus les parties des bardes de lard débordant. Couvrir le pâté avec une abaisse de pâte ovale que l'on soudera sur les bords. Pincer les bords du pâté au pince-pâte, pour former la crête. Pratiquer au milieu du pâté une ouverture ronde pour l'échappement des vapeurs. En décorer le dessus avec des détails levés à l'emporte-pièce, dans une abaisse mince de pâte. Dorer le dessus du pâté. Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant une heure un quart, ou davantage si le pâté est volumineux.

Laisser refroidir le pâté sans le démouler; couler dedans, quand il est froid, de la gelée de gibier mi-prise.

Le pâté de faisán (comme d'ailleurs tous les pâtés froids) doit être préparé la veille au moins du jour où on doit le consommer.

Les éléments de la garniture indiqués ci-dessus peuvent être complétés par divers autres ingrédients tels que : aiguillettes de maigre de jambon cuit ou de langue écarlate; filets de lard gras frais, etc.

On peut aussi préparer le pâté en le garnissant avec la farce dans laquelle on aura ajouté tous les éléments de la garniture, filets de faisán et autres, détaillés en gros dés.

**Terrine de faisán.** — Se prépare avec les mêmes éléments que ceux indiqués pour le *Pâté de faisán* : aiguillettes, foie gras, truffes, farce de gibier.

Avec ces articles, on garnit une terrine ovale ou ronde, tapissée de minces bardes de lard gras, en les plaçant par couches successives. Mettre sur la dernière couche de farce une mince barde de lard. Couvrir la terrine, en luter les bords d'une bande de pâte. Cuire au four, au bain-marie, de une heure à une heure 45 minutes suivant la grosseur de la terrine. Faire refroidir la terrine sous presse légère.

Le lendemain, c'est-à-dire après que la terrine est bien refroidie, la démouler, l'éponger avec un linge, puis la remettre dans la terrine au fond de laquelle on aura versé et fait bien figer une couche de saindoux d'un demi-centimètre d'épaisseur. Couler sur la terrine du saindoux presque froid de façon à la bien couvrir et à en garnir le tour.

Ainsi recouverte de graisse, la terrine peut se conserver plusieurs jours.

Si la terrine doit être consommée immédiatement, on peut remplacer le saindoux par de la gelée de gibier bien corsée.

**FAISANDAGE.** — Mortification particulière aux viandes noires. A l'état frais, la chair du faisand est dure et sans grande saveur; elle s'attendrit et développe son arôme par une mortification dont la durée dépend de la température, mais que l'on ne pousse plus, comme Montaigne le préconisait pour la bécasse, « jusqu'à l'altération de la senteur ».

Au temps de Brillât-Savarin, le faisand n'était jugé digne de la table d'un gastronome qu'à l'état de complète putréfaction; cet auteur recommande, en effet, de le conserver, dans ses plumes, *jusqu'au verdissement de l'abdomen*, qu'il fallait consolider avec une tranche de pain fixée par un ruban pour pouvoir le mettre à la broche...

Grimod de La Reynière le déclarait à point lorsque, suspendu par la queue, il se détachait de lui-même. *Le faisand, disait-il dans une phrase lapidaire, veut être attendu comme une pension du gouvernement par un homme de lettres qui n'a jamais su flatter personne!*, et, précisant davantage sa pensée, il ajoutait *qu'un faisand tué le mardi-gras est à point d'être mangé le jour de Pâques!*

A part quelques chasseurs férus de traditionalisme, on est revenu aujourd'hui de ces exagérations.

On donne au gibier de plume, et aussi à celui de poil, en le conservant durant un certain temps, un goût rappelant celui du faisand.

Ce système de mortification d'une viande, s'il est approuvé par quelques rares amateurs, et cela le plus souvent par snobisme, est justement réprouvé par les hygiénistes et aussi par les gastronomes véritables.

**FAISANDEAU.** — Jeune faisand. Se prépare comme le faisand.

**FAISANE.** — Femelle du faisand. La chair de la poule faisane passe pour être plus délicate que celle du coq faisand.

**FAISSELLE.** — Récipient en osier ou en poterie servant à égoutter les fromages.

Table sur laquelle on égoutte le marc de pommes après le brassage du cidre.

**FALERNE.** — Vin de Campanie, chanté par Horace.

**FALSIFICATION.** — Altération volontaire d'une substance alimentaire, en vue d'un gain illicite.

**FANCHETTE** ou **FANCHONNETTE** (Pâtisserie). — Ce gâteau, qui était très en vogue autrefois, ne se fait plus guère aujourd'hui, et cela est regrettable



Gâteau Fanchette ou Fanchonnette.

car il est excellent. On le prépare dans un moule rond à côtes, semblable à celui employé pour faire les pâtés chauds.

Foncer ce moule avec du feuilletage à 6 tours (feuilletage à galette des rois). Garnir cette croûte avec une crème préparée comme une crème pâtissière avec les ingrédients suivants : 12 jaunes d'œufs, 100 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de farine, 5 décilitres de crème fraîche épaisse, une cuillerée de sucre vanillé, un grain de sel.

Cuire le gâteau au four, à chaleur douce. Une fois refroidi, le couvrir de meringue; le décorer par dessus avec de la meringue poussée à la poche. Le saupoudrer de sucre. Le faire colorer au four. Servir tiède.

**FANES.** — Tiges, vertes ou sèches, des plantes qui ne sont pas cultivées comme fourragères.

Les fanes de certains légumes potagers sont comestibles. On peut préparer comme les épinards celles des navets, mais seulement lorsqu'elles sont tendres.

**FANFRE.** — Nom vulgaire d'un poisson, appelé aussi *pilote*, ayant quelque ressemblance avec le maquereau et qui, culinairement, se prépare comme lui. Sa chair, qui est assez savoureuse, est de digestion difficile.

**FAN-KOUKE** (Pâtisserie autrichienne). — Détailler au coupe-pâte uni, dans de la pâte à brioche commune, abaissée à un demi-centimètre d'épaisseur, des ronds de 6 à 8 centimètres de diamètre. Mettre au milieu de ces ronds de pâte une cuillerée de marmelade d'abricots un peu serrée. Mouiller avec de l'eau le bord de ces ronds, et les recouvrir avec des ronds de pâte semblable que l'on soudera bien en appuyant sur les bords. Mettre les fan-koukes sur un linge fariné. Les faire lever en les mettant dans un lieu un peu chaud.

Les faire frire; les égoutter; les tremper dans un sirop au rhum chaud.

**FANTAISIE.** — Le terme « fantaisie » doit être appliqué sur l'étiquette des produits qui ne sont pas naturels (liqueurs, confitures « fantaisie », etc.). Un pain de fantaisie est un pain vendu à la pièce sans être pesé.

**FAON.** — Petit d'une chevrette, d'une biche ou d'une daine. Pour la préparation du faon, voir **CHEVREUIL**.

**FAR.** — • Bouillie faite avec de la farine de blé dur. Plus couramment, on emploie ce mot pour désigner une sorte de flan fait en Bretagne.

**Far breton.** — Sorte de flan à la crème. Cette spécialité bretonne est industrialisée.

**Far poitevin.** — Cet apprêt constitue une sorte de *farci* que l'on prépare dans le Poitou. On le fait avec toutes sortes d'herbes vertes (oseille, chou vert, bettes, laitues) détaillées à cru en julienne, mélangées de lard gras haché, liées avec crème et œufs, condimentées avec ciboulette et fines herbes hachées, assaisonnées de haut goût et enfermées dans des feuilles de chou vert et de laitues (placées dans un filet) et cuites dans un pot-au-feu préparé avec porc frais et porc salé, et aromatisé avec les légumes habituels.

**FARCES.** — Les farces, ou aliments divers hachés et épicés, fournissent un des éléments les plus employés en cuisine.

Elles forment la base de la plupart des apprêts de charcuterie, des pâtés, des terrines, des galantines, des ballotines.

On les utilise pour garnir les œufs, les poissons, les volailles, les gibiers, les viandes de boucherie, les légumes, etc.

C'est encore avec les farces et, surtout avec celle que l'on appelle *godiveau*, et qui est un des plus vieux apprêts de la cuisine française, que l'on prépare les quenelles, les bordures, les mousses, les pains divers, etc.

Aussi, le nombre de farces, qui se préparent au maigre ou au gras, est-il infini. Mais toutes ces farces relèvent de cinq types principaux, qui sont : la *farce de porc*; la *farce de veau et de graisse*, appelée *godiveau*; la *farce fine à la crème*; les *farces de compositions spéciales*, grasses ou maigres; la *farce à gratin*.

Le plus souvent, les farces de cuisine, qu'elles soient grasses ou maigres, sont complétées, en plus de l'élément de base, avec des panades diverses.

La plupart des farces faites avec de la viande de boucherie, de la volaille ou du gibier, sont liées aux œufs.

**Assaisonnement et liaison des farces pour galantines, pâtés et terrines.** — L'assaisonnement de ces farces se fait à raison de 25 à 30 grammes de sel épicé, au kilo, et d'un décilitre et demi de cognac ou d'armagnac.

La liaison de ces farces se fait à raison de 2 œufs entiers au kilo.

**Panades pour farces.** — D'une façon générale,

les panades sont ajoutées aux farces à la proportion de la moitié du poids de l'élément de base.

Les panades ne doivent être ajoutées aux farces que lorsqu'elles sont complètement refroidies. Afin de hâter leur refroidissement, on les met, bien étalées, sur un plat beurré, et on les recouvre d'un papier beurré afin de les empêcher de croûter au contact de l'air. Pour la préparation des diverses panades, voir **PANADES**.

**FARCES DE CHAIR DE VEAU, DE PORC, DE GIBIER ou DE VOLAILLE.** — Farce à la crème, dite mousseline. — **PROPORTIONS** : Chair de veau ou de volaille ou de gibier, parée et dénervée, un kilo; blancs d'œufs, 4; crème fraîche épaisse, un litre et demi; sel, 18 g; poivre blanc, 3 g.

**MÉTHODE.** — Piler finement au mortier la chair indiquée, assaisonner; ajouter les blancs d'œufs, mis petit à petit, et en broyant bien au pilon; passer au tamis fin.

Mettre la farce dans une sauteuse. La lisser, en la travaillant avec une cuiller de bois. La tenir au frais, sur glace, si c'est possible, pendant 2 heures.

Lui ajouter alors, en la mettant peu à peu, et en travaillant vigoureusement à la cuiller de bois, la crème indiquée (la travailler toujours sur glace).

Pour quenelles fines, mousses et mousselines.

Farce dite chair à saucisses. — Mélange par parties égales de chair maigre de porc et de lard gras finement hachés, assaisonné de 30 grammes de sel épicé au kilo.

Utilisée pour crépinettes, saucisses, légumes farcis, etc.

Farce fine de porc. — Se prépare, avec porc maigre et lard gras, comme la farce à saucisses, puis, est passée au tamis. Mêmes emplois que la chair à saucisses.

Farce pour galantines, pâtés et terrines. — **PROPORTIONS.** — Chair maigre de veau (poids net), 250 g; chair maigre de porc (poids net), 500 g; lard gras frais, 500 g; œufs, 2; sel éplcé, 45 g; cognac, un dl 1/2.

**MÉTHODE.** — Détailler en dés le veau, le porc et le lard. Piler ces articles au mortier, avec l'assaisonnement et le cognac. Ajouter les œufs; bien mélanger. Passer au tamis fin. Bien lisser la farce.

Farce de gibier pour pâtés et terrines. — Se prépare, avec chair du gibier indiqué, en place de volaille, comme la *farce de volaille*.

On ajoute à cette farce, pour la rendre plus délicate, des parures de foie gras frais.

On peut aussi lui ajouter de la farce à gratin de gibier et une certaine quantité de fumet de gibier très réduit.

Farce à godiveau à la graisse, ou farce de veau à la glace. — **PROPORTIONS.** — Chair maigre de veau parée et dénervée (noix principalement); un kilo; graisse de rognon de bœuf *bien sèche* (poids net après avoir été parée), 500 g; œufs entiers, 8; sel, 25 g; poivre blanc, 5 g; muscade râpée, un g; glace vive très limpide, 700 à 800 g, ou à défaut eau glacée, 7 à 8 dl.

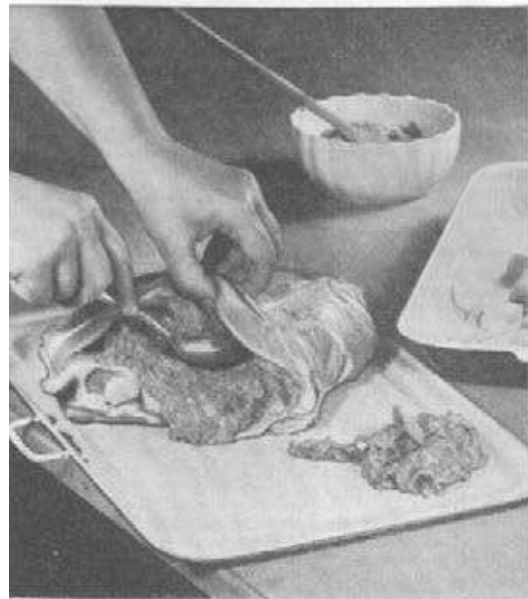
**MÉTHODE.** — Hacher séparément le veau coupé en dés et la graisse fragmentée en menus morceaux. Ajouter l'assaisonnement indiqué.

Piler, toujours séparément, le veau et la graisse. Réunir ces deux articles et les piler finement. Ajouter les œufs, mis un à un, et, toujours, en pilant la farce. Passer au tamis fin. La mettre bien étalée sur un plat et la tenir sur glace jusqu'au lendemain.

*Le lendemain* : Piler à nouveau la farce au mortier, en lui ajoutant la glace indiquée, mise par petits morceaux. Bien mélanger au pilon.

Essayer le godiveau, en en faisant pocher une petite partie. Le rectifier, si c'est nécessaire, en lui ajoutant un peu d'eau glacée, s'il est trop ferme, ou un peu de blancs d'œufs, s'il est trop léger.

Utilisée pour quenelles que l'on emploie pour



Introduction de la farce dans une poitrine de veau farcie.  
(Mot. Claire.)

garnir les vol-au-vent, les tourtes ou les croustades, pour quenelles accompagnant les grosses pièces de boucherie ou de volaille.

*Pochage des quenelles de godiveau.* — Les quenelles de godiveau peuvent être couchées à la poche, ainsi que toutes les autres quenelles, mais, le plus habituellement, sont roulées à la main et pochées à l'eau salée.

On peut aussi les pocher à sec en procédant ainsi: onchez la farce à la poche munie d'une douille unie sur une feuille de papier beurrée, placée elle-même sur une plaque également beurrée, serrez assez les quenelles en les couchant sur la feuille de papier.

Cuire à four doux, de 7 à 8 minutes. Lorsque, au bout de ce laps de temps, on voit perler sur les quenelles des gouttelettes de graisse rosée cela indique que les quenelles sont suffisamment pochées.

Retirer alors les quenelles du four; renverser la feuille de papier sur une plaque ou sur un marbre. Soulever la feuille de papier en la tirant par un coin dès que les quenelles sont presque froides. Les ranger sur un plat et les employer selon indication.

Farce à godiveau à la crème. — **PROPORTIONS.** — Chair de noix de veau parée, un kilo; graisse de rognon de bœuf (poids net après épluchage et parure), un kilo; œufs entiers, 4; jaunes, 3; crème fraîche, 7 dl; sel, 25 g; poivre, 5 g; muscade, un g.

**MÉTHODE.** — Piler séparément la chair de veau préalablement hachée et la graisse. Mélanger ces articles; ajouter l'assaisonnement, les œufs et les jaunes mis un à un et en broyant vigoureusement au pilon.

Passer la farce au tamis fin. La mettre, bien étalée, sur une plaque. La laisser sur glace jusqu'au lendemain.

*Le lendemain* : Piler à nouveau la farce dans le mortier, préalablement refroidi à la glace. Lui ajouter, en pilant toujours, la crème, mise petit à petit.

Faire l'essai du godiveau comme il est dit pour le *Godiveau à la graisse*, et le rectifier, si c'est nécessaire.

On l'utilise comme le godiveau à la graisse.

Farce à gratin de foie de veau pour bordures et pâtés chauds. — **PROPORTIONS.** — Foie de veau paré, 300 g; lard de poitrine gras, 250 g; pelures de

champignons de couche, 75 g; échalote, 40 g; beurre, 150 g; sel, 20 g; poivre, 4 g; épices, 2 g; une petite branche de thym; une demi-feuille de laurier; vin blanc, un dl 1/2; jaunes d'œufs, 3.

**MÉTHODE.** — Faire revenir, avec 50 grammes de beurre, dans un sautoir, le lard détaillé en dés. Retirer le lard du sautoir, et, dans le même beurre, faire revenir vivement le foie de veau coupé en dés. Remettre le lard dans le sautoir; ajouter les champignons, l'assaisonnement et les condiments; sauter le tout en plein feu 2 minutes. Retirer les morceaux de foie de veau du sautoir. Déglacer ce dernier avec le vin blanc, Ajouter ce vin réduit au foie. Piler ce dernier au mortier, en ajoutant le restant de beurre et les jaunes; bien mélanger; passer au tamis; mettre dans une terrine. Vanner à la spatule pour bien lisser la farce.

Cette composition s'emploie comme élément complémentaire de farces pour pâtés et terrines; pour la confection des bordures et des pains de volaille ou de gibier.

Suivant l'emploi final, on peut ajouter à cette farce des pelures de truffes que l'on pile avec le foie de veau. On peut lui ajouter aussi un peu d'espagnole réduite.

**Farce à gratin de foies de volaille.** Se prépare comme la *farce à gratin de foie de veau*, en remplaçant ce dernier par une quantité égale de foies de volailles bien parés. Utilisée pour pâtés et terrines.

**Farce à gratin de gibier.** — Préparer la farce ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en employant les ingrédients suivants :

Foies de gibiers divers, 250 grammes; lard de poitrine, 125 grammes; chair de lapereau (poids net après parure), 250 grammes; foie gras, 50 grammes; beurre, 25 grammes; jaunes d'œufs, 3; espagnole au fumet de gibier; assaisonnement et condiment comme ci-dessus; madère, un décilitre.

Mêmes emplois que pour la farce à gratin de foie de veau. Utilisée surtout pour les pâtés chauds et les timbales de gibier.

**Farce à gratin pour canapés et croûtons farcis.** — Faire chauffer, dans un sautoir, 150 grammes de lard frais râpé. Mettre dans ce lard, lorsqu'il est bien chaud, 300 grammes de foies de volaille, parés, 15 grammes d'échalote émincée; 20 grammes de pelures de champignons, un brin de thym, une demi-feuille de laurier. Assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices. Sauter vivement les foies en plein feu, pour les faire raidir.

Faire refroidir; piler au mortier; passer au tamis. Conserver en terrine, au frais, la farce couverte d'un papier beurré.

Ainsi préparée, cette farce peut se conserver plusieurs jours. On l'emploie pour farcir les croûtons sur lesquels on place les menus gibiers de plume rôtis; pour farcir les croûtons à salmis, ou à civet.

**Farce à la panade et au beurre.** — **PROPORTIONS.** — Chair de veau ou de volaille parée et dénervée, un kg; panade, 500 g; beurre, 500 g; œufs entiers, 4; jaunes, 8; sel, 12 g; poivre blanc, 2 g; muscade râpée, un g.

**MÉTHODE.** — Détailler la chair indiquée en dés. La piler avec l'assaisonnement. Enlever la chair pilée du mortier, et mettre la panade dans ce dernier; ajouter le beurre. Remettre la chair pilée et broyer vigoureusement au pilon. **PANADE.**

Ajouter alors les œufs et les jaunes, en les mettant par un, ou par deux à la fois. Passer la farce au tamis fin. La mettre dans une terrine; la travailler à la spatule pour la bien lisser.

Utilisée pour quenelles ordinaires, bordures, pains, garnitures de volailles et autres pièces farcies.

**Farce à la panade et au beurre (gibier).** — Comme celle de veau ou volaille avec chair de gibier désossée et parée.

Utilisée pour quenelles ordinaires, bordures, pains, garnitures de gibiers de plume farcis.

Farce (fine) à la panade et à la crème. — **PROPORTIONS.** — Chair parée et dénervée de veau ou volaille, un kg; panade C. (Voir **PANADE**), 400 g; blancs d'œufs, 4; crème double, un litre et demi; sel, 5 g; poivre blanc, 2 g; muscade râpée, un g.

**MÉTHODE.** — Piler la chair avec l'assaisonnement et les blancs d'œufs, que l'on mettra petit à petit. Ajouter, en pilant toujours, la panade. Broyer vigoureusement au pilon pour bien mélanger la composition.

Passer la farce au tamis fin. La mettre dans une sauteuse. La tenir sur la glace pendant une heure.

Lui ajouter alors, en la travaillant vigoureusement à la spatule et en la mettant petit à petit, le tiers de la crème indiquée. Incorporer en dernier lieu, en mélangeant toujours à la spatule, le restant de la crème fouettée à moitié.

Utilisée pour quenelles fines.

**Farce pour pâté ou terrine de foie gras.** — **PROPORTIONS.** — Chair maigre de porc (poids net), 375 g; lard gras frais, 450 g; foie gras frais (parures des foies employés pour faire le pâté ou la terrine), 250 g; sel épicé, 25 g; cognac, un dl.

**MÉTHODE.** — Piler finement au mortier les chairs indiquées ci-dessus. Ajouter l'assaisonnement et le cognac. Passer au tamis.

**Farce de veau pour bordures, grosses quenelles fourrées, fonds de plat (pour dressage d'entrées chaudes).** — **PROPORTIONS.** — Chair maigre de veau, poids net après parure, un kg; panade à la farine, 300 g; œufs entiers, 5; jaunes, 8; béchamel très réduite (froide), un 1/2 dl; sel, 20 g; poivre blanc, 3 g; muscade râpée, un g.

**MÉTHODE.** — Piler finement au mortier, avec l'assaisonnement, le veau détaillé en dés. Le retirer du mortier et piler à la place la panade. Lorsqu'elle est bien molle, ajouter le veau, le beurre et bien broyer le tout ensemble pour unifier la composition. Ajouter, en broyant toujours, les œufs et les jaunes, mis un par un, puis la béchamel. Passer la farce au tamis. La mettre dans une terrine. La travailler à la spatule pour bien la lisser.

**Farce de volaille pour pâtés et terrines.** — **PROPORTIONS.** — Chair de volaille (poids net), 600 g; veau (poids net), 200 g; lard gras frais, 900 g; œufs, 3; sel épicé, 50 g; cognac, 2 dl et demi.

**MÉTHODE.** — Piler finement au mortier, avec l'assaisonnement, les viandes indiquées ci-dessus, préalablement détaillées en dés. Ajouter les œufs et le cognac. Bien mélanger. Passer au tamis.

**Farce pour volailles pochées, braisées ou rôties.** — Cette farce se compose le plus souvent de chair à saucisses que l'on additionne de persil haché, parfois d'oignon haché fondu au beurre et de mie de pain.

**FARCES DE POISSONS ET CRUSTACÉS.** — **Farce aux anchois.** — Mouiller d'un décilitre de lait bouillant un roux blanc composé d'une cuillerée de beurre et de 2 cuillerées de farine.

Cuire quelques minutes en plein feu, en remuant à la spatule. Lorsque cette pâte est très réduite, retirer du feu.

Ajouter un œuf entier et 2 Jaunes, et les filets de 4 anchois dessalés, passés au tamis fin.

Cuire la composition quelques instants en remuant toujours. Passer à l'étamine.

Utilisée pour garniture de croustades, darts, petits pâtés, tourtes, etc.

**Farce d'anchois.** — « Après avoir fait dessaler de gros anchois, vous les nettoyez parfaitement et séparez les arêtes des filets, dont vous pesez dix onces (environ 325 g) que vous faites mijoter deux minutes seulement dans quatre onces de beurre, assaisonné de deux cuillerées de fines herbes, d'une pointe de muscade, de très peu de sel épicé.

« Le tout étant refroidi, vous pilez les filets d'anchois sans leur assaisonnement, avec six onces de panade au lait; ensuite vous joindrez le beurre aux fines herbes et, après avoir pilé le tout cinq minutes, vous ajoutez quatre onces de beurre (beurre d'écre-

visse ou autre) et trois jaunes d'œuf. Le tout bien pilé, vous relevez la farce et l'employez. » (Recette de Carême.)

Cette composition s'emploie surtout pour farcir les gros poissons. On peut aussi l'employer pour farcir certains légumes, fonds d'artichauts, champignons, tomates, etc., préparés au maigre.

**Farce de brochet à la lyonnaise, dite Godiveau lyonnais. — PROPORTIONS.** — Chair de brochet (poids net), **500 g**; graisse de rognon de bœuf (dénervée et fragmentée, poids net), **500 g**; panade frangipane, **500 g**; blancs d'œufs, **4**; sel, **15 g**; poivre, **3 g**; muscade, un g.

**MÉTHODE.** — Piler au mortier la graisse avec la panade (V. ce mot) et les blancs d'œufs. Ajouter la chair de brochet et l'assaisonnement. Travailler vigoureusement la farce au pilon. La passer au tamis An. La mettre dans une terrine et la travailler à la spatule pour bien la lisser.

Utilisée pour grosses quenelles dites quenelles lyonnaises.

*Nota.* — La caractéristique des quenelles de brochet dites à la lyonnaise, quenelles qui, en principe, doivent être moulées à la cuiller et pochées à l'eau salée, est d'être bien gonflées. Ce gonflement s'obtient en faisant mijoter les quenelles pendant **10 minutes** dans leur sauce d'accompagnement, qui se compose, d'ordinaire, d'une espagnole maigre et qui comporte une garniture composée de champignons, olives énoyautées, truffes et autres menus articles.

Lorsque les quenelles de brochet sont servies nappées d'une sauce liée, telle que Nantua, homard, crevettes, vin blanc ou autre sauce blanche spéciale aux poissons et aux crustacés, on les fait simplement pocher à l'eau salée, et, après les avoir égouttées et épongées, on les dresse sur des croûtons frits au beurre, ou dans du fonds d'artichaut, ou encore dans des croûtes feuilletées; on les garnit et on les nappe avec la sauce indiquée.

**Farce à la crème (maigre).** — Se prépare en tous points ainsi qu'il est dit pour la *Farce de veau ou de volaille*, avec chair de poisson : brochet, merlan ou autre.

Ses emplois sont les mêmes que ceux de la farce à la crème grasse.

**Farce de crevettes.** — Piler au mortier **125 grammes** de crevettes roses ou grises avec **100 grammes** de beurre. Passer au tamis fin. Ajouter à cette composition la moitié de son volume de jaunes d'œufs durs passés au tamis fin. Bien mélanger.

S'emploie pour hors-d'œuvre froids.

**Farce de crustacés divers.** — Se prépare comme la *Farce à la crème* dite *mousseline*, avec chair crue de crustacés dans les proportions suivantes : chair du crustacé indiqué, un kg; blancs d'œufs, **4**; crème, un **1** et demi; sel, **18 g**; poivre blanc, **3 g**.

**Farce fine de crustacés à la crème.** — Se prépare, avec chair de crustacé, comme la *Farce fine de veau ou de poisson à la crème*.

Mêmes emplois que ceux de la farce fine de poisson.

**Farce d'écrevisses.** — Se prépare comme la *Farce de crevettes*.

**Farce de harengs saurs ou de sardines.** — Se prépare, avec filets de harengs saurs ou de sardines, comme la *Farce fine d'anchois*.

Mêmes emplois que la *Farce aux crevettes*.

**Farce de homard ou de langouste.** — Se prépare, avec l'un ou l'autre de ces crustacés, comme la *Farce de crevettes*.

**Farce mousseline pour mousses et mousselines de poissons.** — **PROPORTIONS.** — Chair de poisson (brochet, merlan, sole, saumon, truite, etc.) poids net, un kg; blancs d'œufs, **4 à 5**; crème fraîche, un **1** quart; sel, **10 g**; poivre blanc, **2 g**; muscade râpée, un g.

**MÉTHODE.** — Piler la chair de poisson avec l'assaisonnement; ajouter les blancs d'œufs, mis petit à petit. Passer la farce au tamis fin. La mettre dans

une sauteuse. La lisser en la remuant en pleine glace avec une spatule. La tenir sur glace **2 heures**.

Lui ajouter alors la crème, mise peu à peu et en travaillant doucement à la spatule.

On l'emploie pour quenelles fines, mousses et mousselines, et aussi pour farcir les gros poissons braisés.

**Farce pour mousses de poissons et de crustacés (à la panade).** — Se prépare comme la précédente, avec les éléments suivants : chair de poisson (poids net), un kilo; panade frangipane, **450 grammes**; blancs d'œufs, **4**; crème, un litre et demi; sel, poivre, muscade râpée.

L'addition de la panade à cette farce augmente son rendement, mais la rend moins délicate.

Mêmes emplois que la farce décrite ci-dessus.

**FARCES DIVERSES.** — **Farce de champignons divers :** cèpes, champignons de couche, morilles, mousserons, etc. — Se prépare, avec l'un ou l'autre de ces champignons, préalablement passés au beurre, comme la *Farce aux truffes*, dont elle a les mêmes emplois.

**Farce de cervelle.** — Egoutter une cervelle cuite au court-bouillon; la passer au tamis fin. Mettre la purée dans une sauteuse; la faire chauffer au bain-marie et l'additionner, suivant indication de recette, d'un peu de beurre, de crème ou de sauce béchamel ou velouté.

Cette farce s'emploie pour garnir des bouchées, des croûtes, des barquettes, des tartelettes ou autres apprêts analogues.

**Farce de jaunes d'œufs.** — *A froid :* Passer au tamis fin **10 jaunes d'œufs durs**; mettre ces jaunes dans une terrine; leur ajouter **100 grammes** de beurre ramolli en pommade. Assaisonner de sel et poivre blanc. Mélanger.

Utilisée comme élément de garniture des hors-d'œuvre froids, principalement des canapés dits à la russe. S'emploie aussi pour farcir des moitiés d'œufs durs, des fonds d'artichauts, des petites barquettes ou tartelettes employées comme garnitures de plats froids.

*A chaud :* Additionner les jaunes d'œufs durs, passés au tamis, de la moitié de leur poids de béchamel réduite, passée à l'étamine. Assaisonner; mélanger.

S'emploie surtout pour garnir les œufs durs préparés au gratin (V. **ŒUFS, œufs Chimay**). On lui ajoute habituellement une petite cuillerée de duxelles sèche et du persil haché. S'emploie aussi pour farcir divers légumes (que l'on fait gratiner ensuite), des bouchées, barquettes, tartelettes et autres apprêts analogues.

**Farce pour légumes divers.** — Cette farce, que l'on emploie pour farcir certains légumes, tels que champignons, aubergines, courgettes, tomates, fonds d'artichauts, etc., n'est autre que la duxelles liée, à laquelle on ajoute, dans certains cas, la chair retirée de ces légumes après qu'on les a fait cuire à l'huile. V. **DUXELLES**.

**Farce à la panade et au beurre (maigre).** — Se prépare comme celle de veau ou de volaille, avec chair de poisson : brochet, merlan ou autre.

Utilisée pour quenelles ordinaires, bordures, pains, garnitures de gros poissons farcis.

**Farce périgourdine.** — Cette farce, que l'on enveloppe dans des feuilles de choux blanchies, se compose de mie de pain détrempée avec du bouillon ou du lait et de la chair de porc frais hachée, ou, suivant le cas, de jambon ou de lard haché. A cette farce, on ajoute des fines herbes hachées, de l'ail haché et une liaison de jaunes d'œufs. On l'assaisonne de sel, poivre et épice.

Le farci, roulé en grosse boule, est enveloppé dans une mousseline et mis à cuire dans la marmite.

On garnit avec la même farce les poules que l'on fait cuire dans le pot-au-feu. On complète dans ce cas, cette farce avec le foie et le sang de la volaille.

**Farce pour poissons.** — Imbiber au lait **250 grammes** de mie de pain et la presser. Ajouter à cette mie que l'on travaillera dans une terrine, **75 grammes** d'oignon haché finement et fondu au beurre et **20**

grammes d'échalote hachée et tombée au vin blanc, 100 grammes de champignons crus hachés et pressés (ou 3 cuillerées de duxelles sèche) une cuillerée de persil haché; lier de 2 œufs entiers; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Selon la nature de la préparation, on peut condimenter cette farce d'une pointe d'ail.

**Farce pour poissons (Autre recette).** — Hacher finement 300 grammes (poids net) de chair de merlan ou de tout autre poisson blanc. Ajouter à cette chair 200 grammes de mie de pain trempée dans du lait et pressée, 50 grammes de beurre, une cuillerée de ciboulette hachée et blanchie, une cuillerée de cerfeuil et persil hachés. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Lier de 2 œufs entiers ou d'un œuf et de 3 jaunes. Bien mélanger.

**Farce pour poissons à la provençale.** — Faire fondre, dans 4 cuillerées d'huile, 100 grammes d'oignon haché finement. Ajouter une gousse d'ail hachée finement, 150 grammes de champignons crus hachés, et faire revenir quelques instants sur le feu.

Ajouter, hors du feu, 250 grammes de mie de pain fraîchement passée, une forte cuillerée de ciboulette hachée, une forte cuillerée de persil et cerfeuil hachés et 3 œufs durs hachés.

Assaisonner de sel, poivre, muscade râpée et mélanger.

**Farce à la sauge ou sage and onions stuffing.** — Cuisine anglaise. — Utilisée pour volailles, canards et oies surtout.

Cuire au four 2 gros oignons non épluchés. Les laisser refroidir; les éplucher et les hacher.

Leur ajouter 150 grammes de mie de pain, préalablement trempée au lait et pressée, et une quantité égale de graisse de bœuf cuite et hachée. Assaisonner de 2 cuillerées de sauge hachée, de sel et de poivre et bien mélanger.

**Farce truffée.** — Utilisée pour dindes, chapons, poulardes et gibiers de plume. **V. DINDE et POULARDE, dinde truffée et poularde truffée.**

**Farce aux truffes.** — « Hachez cinq onces de truffes bien noires (environ 153 g); puis, vous les faites mijoter quelques minutes dans quatre onces de beurre assaisonné de deux gros de sel épicé (le gros était la huitième partie de l'once qui, elle-même, valait 30 g 59), et d'une pointe de muscade; vous les égouttez sur une assiette, puis vous pilez trois onces de panade au lait.

« Les truffes étant froides, vous les joignez et les pilez avec la panade pendant quelques minutes; après quoi, vous ajoutez le beurre des truffes, et pilez le tout bien parfaitement; ensuite vous y mêlez trois jaunes d'œufs. » (Recette de Carême.)

On l'emploie pour farcir les volailles et les gibiers de plume; pour fourrer les paupiettes de viandes ou de poissons; comme élément de pâtés chauds divers.

**FARCI.** — Le farci, plat que l'on fait surtout dans le midi de la France, et que, habituellement, on fait cuire dans la marmite, se prépare de différentes façons.

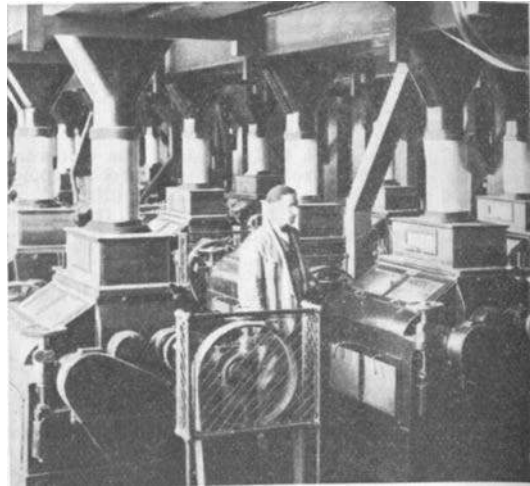
Le plus souvent, sous ce nom, on sert un chou farci avec chair à saucisse ou autre farce enfermée dans un linge fin et cuit dans le bouillon du pot-au-feu.

Le farci se prépare aussi selon la mode nicoise. **V. sou TASSUM.**

On peut aussi composer ce plat en farcisant avec une composition quelconque un morceau de poitrine de veau que l'on fait cuire également dans le bouillon du pot-au-feu. **V. POTAGES et SOUPES.**

**FARCIR.** — Remplir de farce ou de tout autre appareil, purée, salpicon, ragôut, etc., l'intérieur d'un poisson, d'une volaille, d'un gibier, d'une pièce de boucherie (ouverte en poche), le creux d'un légume, etc.

**FARINADA (Cuisine génoise).** — Bouillie faite avec farine de gros pois



**Appareils convertisseurs transformant la « marchandise » en farine. (Phot. J. Boper.)**

blancs. Une fois cuite, cette bouillie est mise, bien étalée, dans une plaque huilée. On découpe cette pâte à chaud en morceaux de même grandeur, que l'on sert tels quels.

**FARINADE (Cuisine corse).** — Bouillie de châtaignes, préparée comme la polenta, additionnée d'huile.

**FARINAGE.** — Plat ou entremets fait à base de farine. Sous le même nom on désigne tous les apprêts de pâtes.

**FARINE.** — Poudre fine obtenue par la mouture des céréales après séparation de leurs enveloppes et, plus spécialement, le résultat de la mouture du froment.

La mouture comporte deux opérations : le broyage des grains et le blutage.

Le grain est d'abord criblé, épierré, trié, nettoyé et séparé des graines étrangères, parfois lavé avant d'être broyé.

Cette opération, qui se fait encore parfois à l'aide de meules, est aujourd'hui effectuée, dans toutes les grandes minoteries, à l'aide de cylindres cannelés, puis lisses, de plus en plus rapprochés, qui laminent le grain, tandis que les meules le cisailent et le granulent.

La farine séparée par le premier blutage porte le nom de farine de premier jet ou sur blé, le reste s'appelle les gruaux qui repassent à plusieurs reprises entre les cylindres, de plus en plus rapprochés. Ce blutage élimine du produit final, l'embryon, le son proprement dit, ainsi que la couche des cellules à aleurone. On élimine l'embryon, malgré sa haute teneur en substances nutritives, à cause de sa teneur en graisse et de ses ferments qui rendent plus difficile la conservation de la farine.

Voici, d'après M. Balland, l'analyse des différentes farines de blé obtenues, dans les moulins militaires :

**COMPOSITION DE LA FARINE DE BLÉ (d'après M. BALLAND).**

	REMOULAGES			FARINE TOTALE
	1 <sup>er</sup> JET	1 <sup>er</sup> GRUAUX	2 <sup>e</sup> GRUAUX	
Eau .....	12,50	12,30	12,30	12,20
Matières azotées ....	11,08	11,96	13,43	11,25
— grasses ....	1,25	2,60	3,25	1,40
— amyliacées et sucrées.	74,21	71,39	68,67	74,13
Cellulose .....	0,32	0,57	0,77	0,34
Sels .....	0,64	1,18	1,46	0,68

La farine de meules est toujours plus bise et renferme une plus forte proportion d'issues.

L'emploi des cylindres (convertisseurs) permet une extraction beaucoup plus forte et donne une farine plus blanche.

La « marchandise » (produit intermédiaire entre le blé et la farine) est blutée entre chaque passage et on peut éliminer ainsi jusqu'à 45 p. 100 d'issues.

Ce taux de blutage est d'ailleurs extrêmement variable selon les minoteries; dans les moulins militaires, on blute les blés tendres à 20 p. 100 et les blés durs à 12 p. 100. Dans l'industrie civile, on blute ordinairement à 35 ou 40 p. 100, voire à 45 p. 100, ce qui donne 60, 65 ou 55 p. 100 de farine panifiable.

Le son, si l'on s'en tient à l'analyse chimique, est également très riche en substances alimentaires, mais ces produits, enfermés dans des cellules à parois inattaquables par les sucs digestifs de l'homme, échappent, pour la majeure partie, à l'action de la digestion.

Il existe une foule de procédés qui cherchent à conserver dans la farine, sinon l'ensemble du grain de blé, du moins l'embryon et l'assise de cellules à aleurone, farines qui servent à la fabrication de pains spéciaux, dits *pains complets*. V. **PAIN**.

Sauf dans les petites exploitations, les farines sont toujours mélangées et conservées pendant un minimum de quinze jours avant d'être livrées à la boulangerie.

Une bonne farine doit être blanche, légèrement granuleuse, mais ne pas se mettre en grumeaux; elle doit s'agglomérer en pelote par pression et ne pas croquer sous la dent.

**En moyenne, 100 kg de blé donnent :**

70 — de farine blanche,  
5 — farine bise,  
22 — de son,  
3 — de déchets.

Cette analyse porte sur une farine militaire, blutée à 20 p. 100; le premier jet représente 70 p. 100; les premiers gruaux, 6 p. 100, et les deuxièmes gruaux 4 p. 100 du total.

La farine est parfois additionnée, frauduleusement, de poudres minérales, surtout de talc, plus souvent de farines autres que celle de froment; certaines de ces additions ont été autorisées ou même rendues obligatoires à certaines époques.

**FARINER.** — Saupoudrer légèrement de farine un poisson ou tout autre objet devant être traité par la friture.

Passer à la farine, avant de les paner à l'oeuf et à la mie de pain, de menues pièces de boucherie, principalement les escalopes et les côtes de veau et les côtelettes d'agneau, que l'on fait ensuite sauter au beurre.

**FARINEUX.** — Qui contient ou qui est de la nature de la farine. On englobe généralement les céréales, les légumineuses et les pommes de terre sous la dénomination de légumes farineux.

**FARINIÈRE.** — Boîte plate

LAR. CASTRÓN.

COMPOSITION DE DIVERSES FARINES DE CÉRÉALES ET DE LÉGUMES FARINEUX  
(Moyennes d'après les tables de M. ALQUIER.)

FARINES	EAU	CENDRES	ALBUMINES	GRAISSES	HYDRATES DE CARBONE	CALORIES
D'avoine .....	8,91	1,39	12,37	6,63	65,77	380,77
De malt d'avoine .....	10,51	1,25	10,21	5,26	67,74	372,69
De froment .....	12,05	0,43	10,12	1	72,73	382,12
De maïs .....	14,04	1,08	7,17	3,04	70,42	348,85
De millet .....	12,43	1,54	6,85	3,88	70,87	357,18
D'orge .....	14,16	1,54	9,70	1,96	67,96	339,74
De riz (fleur) .....	11,36	0,37	6,35	0,53	77,60	351,08
De sarrasin .....	13,84	0,83	7,71	1,23	73,47	346,71
De fèves .....	10,57	2,52	19,51	1,93	58,88	345,39
De lentilles .....	10,96	1,94	21,60	1,67	57,12	344,93
De pois .....	11,28	2,09	21,66	1,60	56,69	342,51
De marrons .....	9,21	1,76	6,71	3,06	75,67	364,95

munie d'un couvercle à glissière servant à fariner les poissons, qui fait pendant à la boîte à sel dans les cuisines provençales.

**FARO.** — Bière belge, à fermentation basse, relativement acide, et que l'on additionne souvent de sucre. V. **BIÈRE**.

**FASÉOLE.** — Espèce de haricot, cultivé dans les pays méridionaux. Se prépare comme les haricots. V. ce mot.

**FAUBONNE.** — Potage lié préparé avec une purée de haricots blancs que l'on additionne d'une certaine quantité de julienne ordinaire. V. **POTAGES** et **SOUPES**.

**FAUCON.** — Oiseau de proie, dressé pour la chasse au vol. D'après Tournefort, sa chair serait délicate et n'aurait pas besoin d'être mortifiée.

**FAUSSET** ou **FOSSET.** — Cheville de bois servant à boucher le trou de foret pratiqué à un tonneau pour goûter le vin.

**FAUVES (Bêtes).** — En vénerie, ce terme s'applique tout spécialement aux bêtes du genre cerf; cerf, daim, chamois, chevreuil, par opposition aux *bêtes noires*, comme les sangliers et aux *bêtes rousses* comme les renards.

**FAUVETTE.** — Cet oiseau, dont la chasse est d'ailleurs interdite, serait, d'après certains auteurs, d'une saveur aussi fine que celle du becfigue. Se prépare comme les mauviettes. V. ce mot.

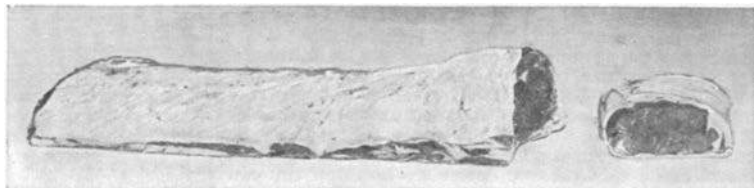
**FAUX FILET** ou **CONTRE-FILET.** — Partie de l'ailou situé, de part et d'autre de l'échiné, dans la région lombaire. Pour la préparation de cette pièce, voir **BŒUF**.

**FAVEROLLES.** — Nom donné dans le Midi aux haricots et aux fèves. On dit aussi *faverottes* et *favioles*.

**FAVRE (Joseph).** — Joseph Favre a été non seulement un des plus grands praticiens de la cuisine du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, mais aussi un des plus parfaits écrivains culinaires.

C'est à Joseph Favre que l'on doit le *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, ouvrage en 4 volumes, où, en même temps que de très nombreuses recettes, on trouve une très intéressante histoire de la cuisine.

Joseph Favre fut aussi le fondateur de la première



Faux filet ou contre-filet et milieu de faux filet. (Boucherie Bernard. Phot. Larousse.)





Sommité fleurie de fenouil.



Bulbes de fenouil.

Académie de Cuisine, institution aujourd'hui disparue.

**FÉCULE.** — On désignait autrefois sous le nom de *fécules*, toutes les matières qui se précipitaient des sucs obtenus par extraction, matières qui étalent très différentes les unes des autres.

Aujourd'hui, le mot *fécule* est employé pour désigner spécialement la poussière d'amidon pur ou le dépôt blanc et pulvérulent d'amidon qui se précipite au fond de l'eau quand on y lave certains végétaux, préalablement broyés, tels que pommes de terre, manioc, sagou, riz, etc.

En cuisine, on emploie soit pour lier les sauces, les fonds, soit pour la préparation des coulis et des crèmes, quatre sortes principales de fécules : les *fécules indigènes*, qui viennent du froment, de la pomme de terre et du riz; les *fécules exotiques*, salep, arrow-root, manioc, sagou, igname, etc.; les *fécules de légumes*, de haricots, de pois, de lentilles, etc.; les *fécules de fruits*, que l'on extrait des châtaignes, des bananes, des glands doux.

On emploie surtout, pour la liaison des potages, des fonds et des sauces, la fécule de pomme de terre et celle de manioc, dite arrow-root.

Les aliments qui contiennent une forte proportion de fécule sont dits *féculeux*.

**FENDANT** (Vin de). — Nom d'un plant de vigne du Valais, cultivé dans le canton de Vaud, en Suisse.

Ce plant ne serait autre, dit-on, qu'une variété de chasselas. Le vin fait avec ce raisin est très bouqueté et très capiteux. Il est l'accompagnement obligatoire de la fameuse *fondue valaisanne* dont on trouvera la recette à **CUISINE, cuisine suisse**.

**FENOUIL.** — Plante aromatique de la famille des ombellifères, originaire d'Italie, et que l'on cultive maintenant dans le sud-ouest de la France.

La partie comestible de cette plante est le bulbe très charnu qui est placé à la base des pétioles. Ce bulbe, que l'on désigne en cuisine sous le nom de *fenouil tubéreux*, et que les Italiens, qui en sont très friands, appellent *fenocchi*, se prépare comme le céleri. On le consomme cru ou cuit.

Le fenouil est aussi employé en cuisine pour aromatiser un grand nombre d'appâts. C'est un excellent condiment.

Cuisson du fenouil au gras. — Parer les bulbes de fenouil. Les faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, égoutter et éponger. Les diviser en quartiers ou, s'ils sont de petite taille, les laisser entiers. Les mettre dans un sautoir foncé de couennes de lard, d'oignons et carottes en rouelles. Mouiller de quelques cuillerées de bouillon un peu gras. Faire bouillir; couvrir le sautoir; cuire doucement au four.

Fenouil étuvé au beurre. — On peut aussi préparer les bulbes de fenouil au maigre. On opérera ainsi : Mettre dans un sautoir beurré les pieds de fenouil blanchis, entiers ou coupés en quartiers. Mouiller de quelques cuillerées d'eau. Assaisonner. Cuire doucement à l'étuvée. Dresser les pieds de fenouil dans une timbale. Verser dessus le fonds de cuisson beurré.

Fenouil au beurre. — Se prépare ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Fenouil à la crème. — Les bulbes de fenouil étant étuvés au beurre ou braisés au gras, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les mettre à mijoter quelques minutes dans de la sauce crème.

Fenouil au gratin. — Etuvés au beurre ou braisés au gras. Les ranger dans un plat à gratin beurré; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner.

Fenouil à la grecque. — Se prépare comme les *Artichauts à la grecque*. (V. **ARTICHAUTS, Conserve**.) Se sert comme hors-d'œuvre.

Fenouil au jus. — Le faire braiser au gras. Le faire mijoter pendant quelques minutes dans du fonds de veau brun corsé.

Fenouil à la moelle. — Braisé au gras. Le terminer ainsi qu'il est dit pour les *Cardons à la moelle*. V. **CARDON**.

**FENOUILLET.** — Variété de poires dont la chair a un peu le goût de l'anis. On en distingue trois variétés : le *fenouillet gris*; le *fenouillet gros*; le *fenouillet rouge*.

**FENOUILLETTE.** — Nom d'une liqueur que l'on fait avec la graine de fenouil. Cette liqueur se prépare industriellement.

**FENUGREC.** — Les graines de cette plante légumineuse, légèrement amères et douées d'une odeur et d'une saveur déplaisantes pour les goûts européens, sont, au contraire, particulièrement estimées en Egypte et dans toute l'Afrique du Nord, où elles sont la base de cures d'engraissement. A Tunis, on emploie un mélange comportant un demi-bol de farine de fenugrec, grossièrement moulu, avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre; la cure d'engraissement commence à 3 cuillerées à soupe pour arriver progressivement à la totalité de ce mélange, pris le matin à jeun

**Fenugrec.**

**FER.** — Ce métal fait partie de la constitution générale de l'organisme; le tableau suivant donne l teneur en fer de quelques aliments frais.

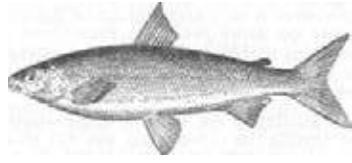
Teneur en fer des aliments frais.

Mouton .....	0.03	Macaroni .....	0.04
Bœuf, moyenne .....	0.01	Pain blanc, moyenne .....	0.001 à 0.004
Porc .....	0.004	Chocolat ordinaire...	0.09
Veau .....	0.003	Cidre .....	0.02
Anguille .....	0.02	Pommes de terre .....	0.002
Saumon .....	0.01	Oseille .....	0.08
Hareng salé .....	0.03	Epinards .....	0.04
(Œuf entier) .....	0.002	Artichaut .....	0.02
Lait de chèvre .....	0.001	Tomate .....	0.02
— vache .....	0.0005	Choux divers, moyen .....	0.01
Beurre .....	0.002	Lentilles .....	0.04
Vin blanc .....	0.01	Pois .....	0.02
— rouge .....	0.001 à 0.003	Haricots .....	0.009
Germe d'orge malté..	0.10	Fruits frais en moyenne...	0.005 à 0.001
Riz non décortiqué...	0.07		
Blé mondé .....	0.02		

**FERA.** — Poissons du groupe des saumons que l'on trouve dans le Léman et divers autres lacs de la Suisse, de la Bavière et de l'Autriche.

Ce poisson, dont la chair est des plus délicates, ressemble beaucoup au *lavaret*, mais il se distingue de ce dernier par la forme de son corps qui est plus ramassée, par ses écailles plus grandes et enfin par son museau tronqué obliquement d'avant en arrière.

La coloration de la fera varie suivant l'époque de l'année, l'âge des sujets et les endroits où ils ont vécu.



Péra.

On distingue : la *fera blanche*, que l'on trouve surtout dans les eaux très profondes, la *fera noire*, qui habite à une profondeur moyenne et la *fera bleue*, qui n'est autre que le poisson encore jeune, chez lequel la partie supérieure du corps a des reflets plutôt bleuâtres que verdâtres.

La fera du lac de Genève est la plus estimée; celle qui passe pour être la meilleure parmi celles qui vivent dans ce lac est celle que l'on pêche sur le banc de sable transversal appelé le *Travers*, qui, recouvert d'une faible épaisseur d'eau, barre le lac près du port de Genève. Ces poissons, qui se sont engraisés très vite en se nourrissant d'un insecte ailé, le phrygane qui, vers le mois de mai, abonde à cet endroit, ont une chair très grasse, blanche et très délicate. Les pêcheurs genevois vendent alors ces poissons sous le nom de *fera du Travers*.

**Fera à la meunière.** — Ecailler les feras, les vider, les laver; les bien essuyer et les assaisonner de sel et poivre. Les rouler dans la farine et, après les avoir secoués pour faire tomber l'excès de farine les mettre à cuire au beurre frais, dans une poêle.

Les arroser souvent pendant la cuisson, qui doit se faire à chaleur modérée. Egoutter les poissons, les ranger sur un plat, les saupoudrer de persil haché, les arroser de quelques gouttes de jus de citron et verser dessus le beurre de cuisson brûlant, augmenté s'il était trop peu abondant, d'une ou deux cuillerées de beurre frais.

Servir aussitôt.

**FER-BLANC.** — Avec le fer-blanc, qui est une tôle de fer étamée, on fabrique un grand nombre d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie. Ces ustensiles sont un peu délaissés. Ils sont remplacés, dans les grandes comme dans les petites cuisines, par des ustensiles en aluminium, en nickel, en porcelaine à feu, ou en verre trempé.

**FERCHUSE.** — Ce plat appartient à la cuisine bourguignonne. C'était autrefois le mets traditionnel que l'on préparait le jour où l'on tuait le cochon.

Son nom *ferchuse* est une déformation du mot *fressure*. V. ce mot.

**PRÉPARATION.** — Dans une grande casserole à fond épais, faire fondre d'abord, puis chauffer fortement 500 grammes de lard gras frais haché. Dans cette graisse brûlante, mettre tous les éléments de la fressure de porc, coupés en morceaux carrés, et assaisonnés de sel, poivre et épices.

Paire revenir ces viandes sur feu vif. Lorsqu'elles sont rissolées, les saupoudrer de 3 fortes cuillerées de farine. Mélanger bien en remuant avec la cuiller de bois, et cuire jusqu'à ce que la farine soit devenue de couleur blonde.

Mouiller avec deux tiers de vin rouge et un tiers d'eau, ou, ce qui rendra le plat plus savoureux, avec du bouillon de pot-au-feu, le tout en quantité suffisante pour que tous les morceaux de fressure soient bien couverts.

Paire bouillir; dès que l'ébullition est bien en train, ajouter 8 échalotes hachées, 6 gousses d'ail écrasées, et un fort bouquet garni. Cuire à petite ébullition

pendant une heure. Ajouter alors 6 gros oignons émincés revenus au saindoux, 10 à 12 grosses pommes de terre coupées en quartiers. Continuer de cuire à petite ébullition pendant 45 minutes.

**FERMENTATION.** — Modification d'une substance sous l'action des ferments organiques.

*Fermentation alcoolique.* V. ALCOOL, VIN, BIÈRE, etc.

*Fermentation lactique.* V. LAIT, FROMAGES.

*Fermentation putride.* V. PUTRÉFACTION.

**FERMIÈRE (À la).** — Mode d'apprêt spécial aux viandes braisées ou poêlées, comportant une garniture composée de carottes, navets, céleris et oignons fondus au beurre. V. FONDUE, *fondues de légumes*.

**FEUILLANTINE.** — On désigne sous ce nom des petits gâteaux faits avec du feuilletage à 6 tours. Ces gâteaux sont détaillés, dans une abaisse de feuilletage, en morceaux de 4 à 5 centimètres de longueur et un centimètre et demi de largeur. On en humecte le dessus avec du blanc d'œuf, on les saupoudre de sucre en grains et on les cuit au four, à chaleur moyenne.

Ces gâteaux sont servis avec le thé. On les sert aussi en place de gaufrettes, avec les glaces.

**FEUILLE.** — On appelle ainsi, ou, exactement, *feuille à fendre*, un ustensile tranchant servant à partager les animaux de boucherie en deux parties.

On utilise aussi cet ustensile en cuisine pour tailler les ragôts.

**FEUILLE.** — Partie aérienne des végétaux, ordinairement verte et plate. Un grand nombre de feuilles sont comestibles.

**Feuilles de vigne.** — On utilise en cuisine les feuilles de vigne tendres pour divers apprêts.

Avec ces feuilles on enveloppe certains gibiers, cailles et perdreaux surtout, concurremment avec les bardes de lard.

C'est avec les feuilles de vigne comme enveloppe, que l'on prépare les *Dolmas à la turque*, sortes de boulettes de viande et de riz. V. ce mot.

On fait aussi des beignets avec des feuilles de vigne tendres.

Les feuilles de vigne très tendres, détaillées en julienne fine, sont employées pour condimenter les salades vertes.

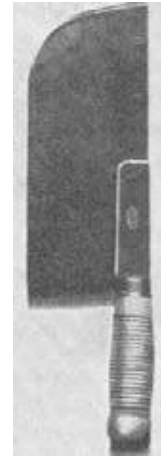
On les utilise enfin pour le dressage des fruits en compotiers ou en corbeilles.

**FEUILLE DE DREUX.** — Fromage de l'Île-de-France bon à consommer de novembre à mai.

**FEUILLETAGE.** — La pâte feuilletée, pâte délicate entre toutes, a-t-elle été, ainsi que quelques historiens le disent, *inventée* par Claude Gelée, dit le Lorrain, peintre célèbre du xv<sup>e</sup> siècle, ou, ainsi que le prétendent d'autres auteurs, par un praticien, un certain Feuillet, qui était chef pâtissier de la maison de Condé.

Il est malaisé de répondre à cette question. Sans doute paraît-il plus logique d'attribuer cette invention à un praticien de la pâtisserie plutôt qu'à un peintre, mais nul document sérieux ne vient appuyer cette opinion, et, d'autre part, il est un peu puéril, semble-t-il, de faire dériver le mot *feuilletage* de *Feuillet*.

De ce Feuillet, qui fut un très grand praticien, Carême parle élogieusement. Il dit, dans son *Pâtissier Royal* : « Richaud doubla mon activité en me parlant souvent du grand Feuillet : depuis le premier janvier jusqu'au trente-et-un décembre, ses pâtisseries étaient belles. » Mais là s'arrête Carême et nulle part en ses savants traités de pâtisserie il ne dit que Feuillet



Feuille.  
(Coutellerie André Larousse.)  
Phot.

let fut l'inventeur du feuilletage. Par contre, Joseph Pavre est très précis à ce sujet, et, dans son *Dictionnaire universel de cuisine*, il dit nettement que Feuillet fut le « créateur de la pâte feuilletée. »

Or, il appert de la lecture de documents bien antérieurs à l'époque où vivaient le peintre Claude Gelée et le praticien Feuillet, que la pâte feuilletée, non seulement était connue au moyen âge, mais aussi chez les anciens Grecs. Dans une charte de Robert, évêque d'Amiens (1311), il est fait mention des gâteaux feuilletés.

Claude Gelée qui, dit-on, avait fait un apprentissage de pâtissier, n'a donc pas été l'inventeur de cette délicieuse pâtisserie, mais simplement l'a remise en vogue à son époque, car, sans doute, il en était friand.

Ajoutons encore que quelques auteurs attribuèrent l'invention de cette pâte à un certain Saupiquet, qui était le maître-queux du baron de la Vieuville, sous Henri IV.

En outre, il est prouvé que l'on servait bien longtemps avant cette époque des *fleurons de feuilletage*, à la cour des ducs de Toscane, fleurons dont on garnissait le macaroni et les épinards.

Enfin, quelques historiens disent que le feuilletage à l'huile, pâte dont longtemps Cahors conserva le monopole, fut créé sous Charles V, par conséquent au xiv siècle, c'est-à-dire bien avant que naquit le peintre Claude Gelée.

Pour la préparation du feuilletage, voir **PÂTES**.

**FEUILLETON.** — On appelle ainsi une préparation faite avec des tranches, très minces et fortement aplaties, de viande de veau ou de porc, que l'on monte les unes sur les autres après les avoir masquées d'une couche de farce.

Le feuilleton, une fois formé, est enveloppé dans de minces bardes de lard gras, ou dans de la crépine, et braisé selon la méthode habituelle.

**Feuilleton de veau à l'ancienne.** — Pour un feuilleton de 2 kilos : détailler dans de la noix, ou dans de la sous-noix de veau, 10 tranches minces. Aplatir ces tranches de veau à l'aide de l'abatte, de façon à les obtenir en forme d'abaissés rectangulaires. Les assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices.

Mettre une de ces tranches sur une barde de lard gras, coupée très mince et d'un format plus grand que celui de la tranche de veau. Masquer le dessus de la tranche de veau d'une couche de farce fine de porc, additionnée d'un tiers de farce à gratin (V. **FARCES**) et d'un tiers de duxelles sèche et liée aux œufs. Sur cette première tranche de veau, en remettre une autre, et continuer ainsi de monter le feuilleton en masquant chaque tranche d'une couche de farce. Terminer par une couche de farce. Enduire les côtés du feuilleton avec la même farce. Recouvrir d'une barde de lard. Remonter sur les côtés de la pièce les parties débordant de la barde de lard du dessous et, sur ce lard, rabattre la barde du dessus. Ficeler le feuilleton pour lui donner une forme bien régulière. Le mettre dans une daubière beurrée foncée de couennes de lard, d'oignons et de carottes en rouelles. Ajouter un bouquet garni. Faire suer à couvert pendant 20 minutes; mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc; faire réduire; ajouter 2 décilitres et demi de jus brun de veau; faire réduire à glace. Mouiller de 5 décilitres de bon jus. Cuire au four, à couvert, pendant une heure 45 minutes, en arrosant souvent pendant la cuisson.

Égoutter le feuilleton. Le dresser sur plat de service (après l'avoir débarrassé); l'arroser de quelques cuillerées de la partie grasse du fonds de braisage; le faire glacer au four, en l'arrosant souvent pendant cette dernière cuisson.

Entourer le feuilleton d'une garniture bourgeoise (V. **GARNITURES**) ou de toute autre garniture composée de légumes braisés tels que céleris, endives, laitues, concombres, etc.

Arroser de quelques cuillerées du fonds de braisage passé, dégraissé et réduit s'il y a lieu, et envoyer le restant du jus à part.

*Nota.* — On peut, pour obtenir le feuilleton en forme de rectangle très régulier, le ficeler entre de minces planchettes de bois blanc.

On le prépare aussi avec des appareils, farces ou salpicons divers.

On peut, au lieu de le faire braiser au vin blanc, le mouiller avec du madère.

On peut aussi, en le mouillant avec du vin rouge, le préparer à la bourguignonne. Lorsqu'il est préparé de cette dernière façon, la garniture, qui se compose de lardons maigres blanchis et rissolés, de petits oignons à demi-cuits et de champignons, doit être mise à mijoter avec la pièce.

**Feuilleton de veau à la périgourdine.** — Préparer le feuilleton ainsi qu'il est dit ci-dessus en le fourrant avec une farce composée de deux tiers de foie gras et d'un tiers de farce fine et additionnée de truffes en dés.

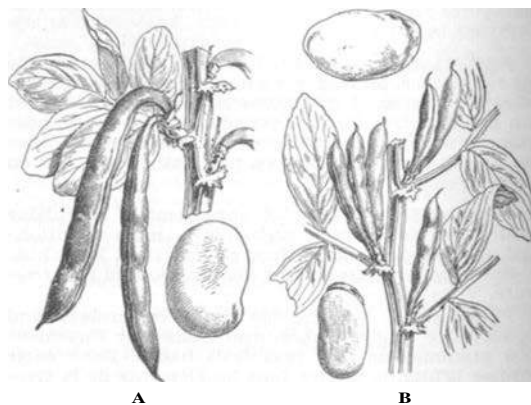
Le braiser au vin de Madère. Le garnir avec truffes en lames et escalopes de foie gras sautées au beurre.

**Feuilleton de veau froid à la gelée.** — Préparer le feuilleton et le cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus, soit à l'ancienne, soit à la périgourdine. Le faire refroidir sous presse. Le mettre paré, dans une terrine ovale, sur une couche de gelée bien prise. Verser dessus de la gelée ml-prise, en quantité suffisante pour le couvrir (dans cette gelée, doit être ajouté le fonds de braisage fait avec du jus non lié). Faire refroidir sur glace. De la même façon, on prépare pour les servir chauds ou froids, des feuilletons de porc ou de grosses volailles. Ces derniers peuvent être braisés à blanc (V. **MÉTHODES** et **PROCÉDÉS**, *braisage*) et accompagnés d'une sauce et d'une garniture spéciales aux entrées de volaille.

**FEUILLETTE.** — Futaille dont la contenance varie de 114 à 140 litres. La *feuillette ordinaire* contient de 133 à 135 litres; la *feuillette forte* en contient jusqu'à 140. La *feuillette de Bourgogne* ne contient que 112 ou 114 litres.

**FÈVE.** — Plante potagère dont l'espèce la plus connue est la grosse *fève des marais*, qui est originaire de la Perse et de l'Afrique.

Les variétés de la fève des marais sont nombreuses. Il y a la *fève Windsor* ou *fève ronde d'Angleterre*, qui abonde dans le midi de la France; la *julienne* ou



Fèves : A. Fève de Séville; B. Fève julienne.

*petite fève du Portugal*; la *fève naine* ou à *châssis*; la *fève de Séville à longues cosses*; la *fève gourgane* ou *fève de cheval*, qui ne s'emploie que pour la nourriture des bestiaux.

**Caisson des fèves fraîches.** — Ecosser les fèves. Dépouiller les graines de la peau un peu dure qui les recouvre, ce qui s'appelle les *dérober*, et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée, additionnée d'un bouquet de sarriette.

Les égoutter et les accommoder selon la façon indiquée.

Fèves fraîches à l'anglaise. — Cuire les fèves ainsi

qu'il est dit ci-dessus, mais sans les *dérober*. Les égoutter, les dresser en légumier. Servir avec beurre frais à part.

Fèves fraîches au beurre. — Se préparent comme les *Petits pois au beurre* (V. **PETITS POIS**) en ajoutant de la sarriette hachée.

Fèves à la crème. — Les préparer comme au beurre. Les mouiller de crème fraîche épaisse. Faire compoter quelques Instants. Dresser en légumier.

Fèves à la croque-au-sel. — On désigne sous ce nom les fèves fraîches que l'on sert crues, comme hors-d'œuvre, et que les convives écosent eux-mêmes et mangent assaisonnées de gros sel. Ce hors-d'œuvre est très en faveur dans tout le midi de la France.

Fèves fraîches à la française. — Les fèves écosées et dérobées, cuites à l'étuvée comme les *Petits pois à la française*, avec bouquet de sarriette.

Fèves fraîches à la sarriette. — Ecosser les fèves. Les dérober. Les cuire dans de l'eau bouillante salée, additionnée d'un bouquet de sarriette. Les égoutter, les mettre dans une sauteuse. Les sauter quelques instants sur le feu pour les bien évaporer. Leur ajouter du beurre frais, divisé en menus fragments; mélanger avec soin pour ne pas briser les fèves.

Purée de fèves fraîches pour garniture. — Se prépare comme la *Purée de petits pois*. V. ce mot.

Purée de fèves fraîches. — V. **POTAGES** et **SOUPES**.

FÈVE TOIMKA. — Graine d'une légumineuse riche en coumarine, que l'on emploie dans la fabrication de certaines liqueurs.

FÉVEROLE. — Sorte de fève, plus petite, dont les graines restent habituellement blanches, et qui a les mêmes usages que la fève.

On ajoute parfois de la farine de féverole à celle de blé pour la fabrication du pain.

FIASQUE. — La *flasque* (*fiasco* en italien) est une bouteille à large panse et à long col, le plus souvent enveloppée de paille.

La fiasque de Florence vaut, pour les huiles, 2 l 08, et pour le vin, 2 l 27.

FIATOLE. — Nom vulgaire d'un poisson de mer que l'on trouve dans la Méditerranée. Il est remarquable par les raies et les taches jaune d'or qui sont sur sa peau, couleur gris de plomb. Il est plat et aussi large que long. Sa chair est assez délicate. Tous les modes d'appâts indiqués pour le turbot lui sont applicables. V. **TURBOT**.

FICAIRE. — Plante très connue sous le nom de petite chélidoine. On consomme parfois ses feuilles, après les avoir blanchies. On les prépare comme les épinards.

FIDELINI. — Sorte de pâte d'Italie faite en forme de ruban étroit. Tous les modes d'appâts indiqués pour le *macaroni* sont applicables à cette pâte.

FIEL. — Sécrétion du foie, plus communément appelée bile chez l'homme. C'est une substance verdâtre très amère. La poche qui contient le fiel est attachée au foie. Lorsqu'on vide volaille ou gibier de plume, il faut toujours enlever cette poche avec le plus grand soin pour éviter l'amertume qui résulterait de sa rupture. Seul le foie de pigeon ne contient pas de fiel.

FIÉLAS. — On désigne sous ce nom, en Provence, le congre, poisson qui est un des éléments de la bouillabaisse et que l'on peut aussi accommoder en étuvée, en matelote, etc., comme l'anguille. V. **CONGRE**.

FIÈVRE. — Les maladies aiguës fébriles s'accompagnent ordinairement de perte d'appétit et il n'y a aucun avantage à faire manger le malade si l'affection est de courte durée.

Le régime lacté a été pendant longtemps considéré comme l'alimentation idéale des malades, ce qui n'est vrai que pour les enfants; chez l'adulte, le lait est souvent très mal toléré et il est illogique de vouloir l'imposer.

Les jus de fruits, les bouillons de légumes ou de céréales, salés ou non, selon la maladie en cause, suffisent presque toujours pendant la période aiguë, car le fiévreux doit boire, l'élévation de la température augmentant la déperdition des liquides et la sensation de soif. On estime que, si la ration de liquides est de 1 200 grammes à 1 500 grammes chez un sujet en bonne santé, le besoin s'élève à 2 litres avec une température de 38° à 39°, à 2 litres et demi-3 litres à 39° et à 3 litres-3 litres et demi à 40°.

Dès que l'appétit reparaît, à moins que l'état du tube digestif ne s'y oppose, on revient à une alimentation plus substantielle, en commençant par des bouillies de gruau, des potages, des purées de pommes de terre, puis de la viande, des gelées, des crèmes, etc.

FIGER. — Épaissir, congeler, en parlant des graisses. Certaines graisses animales se figent déjà un peu au-dessous de 30°, d'où la nécessité d'employer des plats et des assiettes chauffés pour les aliments qui en contiennent.

FIGUE. — Fruit du *figuier*, arbre ou arbrisseau qui paraît être originaire de l'Orient, et qui, certainement, fut connu dans les temps les plus reculés.

Il y a trois types de figues : la *figue blanche*, la *figue violette* et la *figue rouge*. Ces trois types principaux se subdivisent en de très nombreuses variétés.

Les plus estimées, parmi ces variétés, sont les suivantes : la *figue marseillaise*, fruit de taille moyenne dont la peau est blanc jaunâtre, un peu dorée, et dont la chair est blanche et succulente. Cette figue mûrit d'août à octobre; la *figue bellone*, fruit assez gros, à peau violette, à



Rameau de figuier avec fruits,

chair rouge assez douce; mûrit de juillet à octobre; la *figue banissotte*, noire, gros fruit à peau assez épaisse, de couleur violet pourpre, à chair rouge assez sucrée; mûrit d'août aux premières gelées.

Parmi les variétés qui sont cultivées dans le centre et l'ouest de la France, nous citerons : la *figue blanche d'Argenteuil*, connue aussi sous les noms de *blanquette* et *madeleine*, fruit de grosseur moyenne, de forme allongée, couleur jaune verdâtre, chair blanche, très douce; mûrit à la mi-juillet puis fin septembre; la *figue rouge d'Argenteuil*, dite aussi *dauphine*, gros fruit un peu aplati, peau violacée, chair rouge pâle assez douce; mûrit en août; la *figue barbillonne*, fruit de grosseur moyenne, peau violacée, chair blanche un peu ferme, assez sucrée; mûrit d'abord à la mi-juillet, puis en septembre.

Il existe encore un grand nombre d'autres variétés de figues qui, la plupart, ressemblent, comme couleur de peau et comme saveur de chair, à celles que nous venons d'énumérer ci-dessus. Nous citerons, parmi ces variétés : la *grosse jaune de Smyrne*, la *figue de Bordeaux*; la *figue rousse poire*; la *figue moissonne*, etc.

D'une façon à peu près générale, la figue fraîche se consomme crue, à l'état naturel. On la sert en guise de hors-d'œuvre, comme le melon, dans certaines régions de la France, notamment dans le Midi. A Paris, la figue est servie le plus souvent comme fruit de dessert.

On peut aussi préparer la figue de diverses façons. Toutes les recettes données pour les abricots lui sont applicables. V. **ABRICOTS**.

On prépare avec les figues une boisson fermentée et un alcool que présentent fort les Arabes.

Dans l'Europe centrale, la figue torréfiée est employée, comme la chicorée en France, pour la préparation du café.

**Figues sèches.** — Dans le midi de la France, on conserve les figues en les faisant sécher au soleil. Le séchage se fait avec des fruits d'automne bien mûrs. Les figues, mises sur des claies, sont exposées au soleil. Le soir, elles sont rentrées. On doit les retourner souvent pendant la durée du séchage et, avant qu'elles soient complètement desséchées, on les aplattit légèrement. Ainsi préparées, les figues peuvent se conserver très longtemps.

Plus généralement et surtout dans les pays de production intense, le séchage se fait industriellement dans des étuves.

On les mange telles quelles. On peut aussi les cuire en compote, comme tous les fruits secs.

On les utilise enfin pour la préparation de divers entremets et pâtisseries.

**Beignets de figues.** — Peler les figues, les diviser en quartiers, les faire macérer 30 minutes avec cognac ou autre liqueur et sucre.

Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère et faire frire à grande friture. V. **BEIGNETS**.

**Compote de figues.** — V. **COMPOTES**.

**Confiture de figues.** — V. **CONFITURES**, *marmelades*.

**Tarte aux figues.** — V. **TARTES**.

**Vin de figues ou Figuette.** — Boisson hygiénique préparée avec des figues sèches. V. **BOISSONS**, *boissons économiques*.

**FIGUIER D'ADAM.** — Genre de bananier. V. **BANANE**.

**FIGUIER DE BARBARIE.** — Genre de cactus dont les fruits se mangent crus le plus souvent, mais qu'on peut aussi préparer en compote.

**FILANDRE.** — Fibre longue et grêle qui se trouve dans la viande coriace et dans certains végétaux. On dit qu'ils sont filandreux.

**FIL EN QUATRE.** — Terme d'argot employé pour désigner une eau-de-vie violente.

**FIL ET.** — Masse charnue de la région lombaire interne des animaux de boucherie, formée du muscle psoas et du carré des lombes. Pour les apprêts culinaires, voir **BŒUF**, **MOUTON**, **VEAU**, **PORC**.

**Filet mignon.** — On désigne sous ce nom une petite pièce de boucherie que l'on détaille sur la queue du filet de bœuf. Cette pièce se prépare grillée ou sautée. V. **BŒUF**.

Par extension, on applique ce nom aux filets proprement dits de certains animaux de boucherie, tels que agneau, mouton, veau et porc. V. ces mots.

**Filets de volailles et de gibiers de plume.** — On désigne sous ce nom : 1° les filets proprement dits ou *filets mignons*, qui se trouvent placés sur l'estomac des volailles et gibiers, au-dessous des ailes; 2° les ailes elles-mêmes de ces volailles ou gibiers, qu'on lève à cru et que l'on accommode de diverses façons, entières ou, lorsqu'elles sont trop grosses, comme c'est

le cas pour les ailes de dindes, détaillées en *filets*, c'est-à-dire en tranches minces.

Le plus souvent, les ailes des volailles et gibiers de plume sont désignées culinairement sous le nom de *suprêmes* (V. ce mot). On les désigne aussi, mais cette appellation est impropre pensons-nous, sous le nom de *côtelettes*.

**Filets de poisson.** — Chair des poissons levée à cru parallèlement le long de l'arête dorsale, tels les filets de sole, de merlan, etc.

**FILLETTE.** — Bouteille servant surtout pour les vins d'Anjou, contenant environ un tiers de litre.

**FILTRE.** — Instrument qui sert à la filtration. Pour beaucoup de liquides, on se sert d'un papier spécial plié plusieurs fois sur lui-même en forme de cône; pour d'autres substances, on se sert d'une étoffe de laine légère, appelée étamine, d'un morceau de laine blanche tendu lâchement sur un cadre de bois (Manchet) ou encore, pour les sirops notamment, d'une chausse, formée d'une étoffe de laine ou de feutre. Dans l'industrie, on emploie des appareils, dits filtres-presses, à grand débit, dans lesquels les liquides à filtrer passent sous une forte pression.

Les filtres destinés à filtrer l'eau sont en porcelaine d'amianté, à pores très fins, qui ne laissent pas passer les microbes de dimensions habituelles; on a construit aussi des filtres portatifs en charbon aggloméré.

Tous ces appareils demandent un entretien minutieux et une stérilisation fréquente, sans quoi ils donnent une eau moins pure que celle qu'on leur a fournie; d'autre part, la purification de l'eau par ce procédé est assez illusoire, car ils laissent passer tous les produits solubles et on connaît actuellement un grand nombre de germes, ultra-microscopiques, assez fins pour traverser les filtres les plus serrés (virus filtrants).

**FINANCIÈRE (À la).** — Mode d'apprêt applicable aux pièces de boucherie et aux volailles. La garniture financière (que l'on emploie aussi pour garnir les tourtes et vol-au-vent) se compose de crêtes et rognons de coq, quenelles, ris d'agneau, champignons, olives et lames de truffes.

**FIN DE SIÈCLE.** — Fromage de Normandie bon à consommer toute l'année.

**FINES HERBES.** — D'une façon à peu près générale, on désigne par ce nom, non pas un ensemble d'herbes aromatiques diverses, mais simplement du persil haché. Ainsi une *Omelette aux fines herbes* est une omelette ne comportant comme condiment, en plus de l'assaisonnement, que du persil haché.

En réalité, les fines herbes devraient être composées d'herbes aromatiques diverses, telles que persil, cerfeuil, estragon et même ciboulette.

C'est ainsi qu'elles étaient comprises d'ailleurs dans la pratique ancienne, où les plantes susdites étaient complétées par des champignons et même des truffes hachés.

**FINTE.** — Poisson ayant quelque analogie avec l'alose. Comme cette dernière, elle remonte les rivières, mais environ un mois plus tard.

Elle diffère de l'alose par sa forme un peu plus allongée, par la présence de dents très marquées aux deux mâchoires. On la prépare comme l'alose ordinaire. V. ce mot.

**FISH-BALL.** — Croquettes de morue. V. **MORUE**.

**FISSURELLE.** — Genre de mollusques gastéropodes s'abritant sous une coquille conique analogue à celle des patelles ou bernicles, ornée de stries rayonnantes, mais dont le sommet est perforé. Les fissurelles vivent dans les mers tempérées et chaudes et on en compte une centaine d'espèces. La *fissurelle grecque*, dite *oreille de Saint-Pierre*, est très abondante dans la Méditerranée. On applique à ce mol-



Figuière de Barbarie.



Pissurelle.

lusque toutes les préparations données pour les poulpes. V. ce mot.

**FISTULANE.** — Nom vulgaire d'un genre de mollusque acéphale, nommé aussi *gastrochère*, dont la coquille est en forme de tube. On prépare les fistulanes comme les clovises.



Fistuline hépatique.

**FISTULINE HÉPATIQUE.**

— Champignon comestible assez peu savoureux, qui pousse sur le tronc des chênes. On le désigne vulgairement sous les noms de *langue-de-bœuf* et de *foie-de-bœuf*.

**FLAGEOLET.** — Espèce de haricot nain à écosser qui fournit des grains de petite dimension. Pour la préparation culinaire, voir **HARICOT**.

**FLAMANDE (À la).** — Dénomination d'une variété de potée (V. **POTAGES** et **SOUPES**). **SOUS** le même nom, on désigne une garniture spéciale des grosses pièces de relevés, garniture composée de choux braisés, de carottes, de carrés de lard maigre, de pommes de terre. V. **GARNITURES**.

Cette même appellation s'applique enfin à un mode de préparation des asperges. V. ce mot.

**FLAMANT.** — Echassier à pieds palmés qui se rencontre en Provence et dans la région méditerranéenne. Sa chair, très estimée des Romains, est moins appréciée aujourd'hui. Cet oiseau se prépare comme l'outarde.

**FLAMBAGE.** — Opération qui consiste à faire tourner au-dessus d'une flamme d'alcool ou de gaz les volailles, les gibiers de plume et diverses autres substances pour les débarrasser des plumes et poils.

**FLAMBART.** — En charcuterie, on désigne sous ce nom les graisses recueillies dans les diverses préparations du porc.

**FLAMBÉE.** — Feu clair de menu bois devant lequel on fait rôtir les menus gibiers.

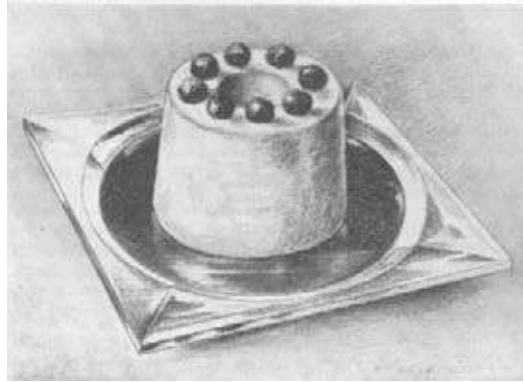
**FLAMICHE.** — La définition de la flamiche d'autrefois a été donnée par Legrand d'Aussy : « C'est une sorte de galette faite avec de la pâte de pain. On l'étend au rouleau et on la met au four tandis que le bois brûle. On la retire sitôt qu'elle a été fortement échauffée, puis on y met du beurre dessus. On la mange à la sortie du four. »

Actuellement, on donne le nom de flamiche à une sorte de flan aux poireaux que l'on fait en Bourgogne et en Picardie.

La préparation se fait ainsi : Foncer de pâte à foncer une tourtière beurrée; la garnir avec des blancs de poireaux émincés, fondus doucement au beurre, liés avec des jaunes d'œufs et bien assaisonnés. Recouvrir d'une abaisse mince de pâte à foncer. Souder les bords et les pincer. Dorer à l'œuf. Cuire au four bien chaud; servir aussitôt cuit.

Dans certains pays, on fait ce gâteau avec une composition préparée avec farine, jaunes d'œufs, levure, sucre et rhum ou cognac, ce qui fait de cette préparation une sorte d'entremets.

Anciennement, dans certains pays du nord de la France, on préparait la flamiche avec 500 grammes de fromage de Brie ou de camembert, 500 grammes de beurre,



Flamri de semoule.

750 grammes de farine, 8 œufs entiers et une prise de sel.

On pétrissait ensemble le fromage et le beurre. Avec la farine, les œufs, un peu d'eau et le sel, on faisait une pâte qu'on laissait reposer avant de l'abaisser au rouleau. Puis on mettait dessus le mélange de fromage et de beurre et on donnait trois tours. La pâte était ensuite abaissée et détaillée en petits bâtonnets qui étaient placés sur plaque beurrée pour les cuire au four chaud.

**FLAMIQUE.** — Nom sous lequel on désigne la flamiche dans certains pays du nord de la France.

**FLAMRI.** — Le flamri est une sorte de pouding de semoule que l'on sert généralement froid, nappé d'une purée de fruits rouges crus. On le prépare ainsi :

Faire tomber en pluie, dans un demi-litre de vin blanc et autant d'eau bouillante, 250 grammes de semoule fine. Mélanger; cuire à petite ébullition pendant 25 minutes. Ajouter à cette bouillie 300 grammes de sucre en poudre, 2 œufs entiers, une prise de sel et, au dernier moment, 6 blancs montés en neige.

Remplir avec cette composition un moule uni beurré. Cuire au bain-marie. Laisser refroidir.

Démouler sur plat de service. Napper d'une purée de fruits rouges crus (fraises, groseilles, framboises) sucrée.

**FLAMUSSE** (Pâtisserie bourguignonne). — Sorte de flan, fait en pâte à foncer, garni avec une crème au fromage liée avec œufs.

**FLAN.** — Entremets dont le nom vient de *flan*, terme de métallurgie qui s'applique à un disque de métal préparé pour être frappé.

L'origine du flan est très ancienne. Le poète Fortunat en parle. Il raconte que sainte Radegonde, pour se mortifier, en faisait faire dont elle ne mangeait que



Fonçage de la pâte dans un cercle à flan.

(Doc. « A l'Alsacienne », maison Morand. Phot. Larousse.)

l'enveloppe grossière, faite en pâte de seigle ou d'avoine.

Culinairement, ou plutôt en langage de pâtisserie, on désigne par ce mot des préparations diverses faites en pâte, garnies ou non, généralement de forme ronde. Cependant, en certaines régions, on désigne sous ce nom une crème prise (crème renversée ou moulée).

Le flan n'est, en somme, qu'une sorte de tarte que l'on garnit avec des fruits, des crèmes, des farces ou avec divers autres articles.

Les flans se servent soit comme hors-d'œuvre chauds ou comme petites entrées, et, dans ce cas, ils sont garnis d'appareils salés, soit comme entremets sucrés. Nous donnons ici les recettes des premiers. Pour la préparation des entremets sucrés, on trouvera un grand nombre de recettes au mot **TARTE**.

**FLANS DE HORS-D'ŒUVRE ET DE PETITE ENTRÉE.** — Flan à la bordelaise. — Garnir d'un gros salpicon de moelle de bœuf, mélangé de maigre de jambon cuit coupé en dés et lié de sauce bordelaise très réduite, une croûte à flan cuite à blanc. Mettre sur ce salpicon, en les alternant, des lames de moelle coupées un peu épaisses, pochées et égouttées, et des cèpes frais escalopes et sautés à l'huile. Saupoudrer de chapelure blonde; arroser de beurre fondu. Gratinier vivement au four. Saupoudrer de persil haché.

**Flan à la bourguignonne.** — Garnir une croûte à flan, cuite à blanc, avec une composition que l'on aura préparée ainsi :

Passer au beurre, sans les laisser colorer, les blancs de 10 poireaux émincés. Lorsque ces poireaux sont cuits et bien fondus, leur ajouter 3 à 4 décilitres de béchamel additionnée d'un décilitre de crème fraîche réduite et passée. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Flan Brillât-Savarin.** — Cuire à blanc une croûte à flan foncée de pâte à foncer fine. En sortant du four, garnir cette croûte avec des œufs brouillés aux truffes, tenus très crémeux. Mettre sur ces œufs des lames de truffes crues, assaisonnées, passées dans du beurre fondu. Saupoudrer de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu. Faire gratiner vivement.

**Flan de carottes à la flamande (Pâtisserie).** — Garnir la croûte à flan, à cru, avec des carottes émincées finement et cuites avec un peu d'eau, du beurre, du sucre et un parfum quelconque. Mouiller de quelques cuillerées de crème anglaise, légèrement liée à la fécule ou à l'arrow-root.

Cuire au four, à chaleur modérée. Quelques instants avant de sortir du four, saupoudrer de glace de sucre et faire bien glacer. Se sert chaud ou froid.

**Flan d'écrevisses à la Nantua.** — Garnir d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua (V. **ÉCREVISSÉS**), mélangé de truffes, une croûte à flan cuite à blanc. Faire glacer vivement au four brûlant.

Tous les flans de crustacés divers : crevettes, crabes, homard, langouste, se préparent comme le flan d'écrevisses. Ces flans peuvent être préparés sans truffes.

**Flan à la financière.** — Garnir une croûte à flan, cuite à blanc, d'un ragoût à la financière lié avec de la demi-glace au madère très réduite. Saupoudrer de chapelure. Gratinier au four.

**Flan à la florentine.** — Garnir d'une couche d'éplards (cuits en feuilles, égouttés, pressés, hachés grossièrement et étuvés au beurre) une croûte à flan cuite à blanc. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratinier vivement.

**Flan de foies de volaille Chavette.** — « Préparez une croûte à flan en pâte à foncer fine que vous ferez cuire à blanc, c'est-à-dire à vide.

« Préparez un ragoût de foies de volaille que vous ferez ainsi : escalopes de foies de volaille parés. Assaisonnez ces foies de sel et poivre et faites-les vivement sauter au beurre brûlant. Egouttez-les et conservez-les au chaud. Dans le même beurre, faites sauter vivement

150 grammes de champignons escalopes. Assaisonnez ces champignons. Egouttez-les, joignez-les aux foies de volaille.

« Déglacez le sautoir où ont cuit foies et champignons de 2 décilitres de vin de Madère. Faites réduire. Mouiller de 3 décilitres et demi de béchamel pas trop épaisse et de 2 décilitres de crème fraîche. Ajoutez à cette sauce le jus rendu par les foies et les champignons et faites-la réduire à bonne consistance. Passez cette sauce et remettez dedans les foies et les champignons. Conservez au chaud sans laisser bouillir.

« Préparez des œufs brouillés selon la méthode habituelle (que vous tiendrez très moelleux) et que vous additionnerez, en fin de cuisson, de 2 cuillerées de parmesan râpé et de 2 cuillerées de beurre.

« Mettez au fond de la croûte à flan les foies de volaille et les champignons. Recouvrez avec les œufs brouillés au parmesan. Saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu, faites gratiner vivement au four. »

**Flan au fromage.** — Foncer un cercle à flan, placé sur une plaque beurrée, avec de la pâte à foncer fine. Garnir avec une composition préparée ainsi :

Faire bouillir un demi-litre de crème fraîche épaisse avec 50 grammes de beurre. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Ajouter 100 grammes de farine tamisée et mélanger sur le feu, de façon à obtenir une crème assez consistante.

Hors du feu, ajouter à cette crème 4 jaunes d'œufs et 150 grammes de fromage de gruyère râpé. Incorporer à cette composition les blancs d'œufs fouettés bien ferme.

Cuire le flan au four, à bonne chaleur.

On peut préparer ainsi des flans aux fromages divers tels que : cantal, hollandaise, parmesan, etc.

**Flan au fromage Juliette Récamière.** — Foncer de pâte fine un cercle à flan placé sur une plaque en tôle. Tapisser le fond de ce flan avec de la moelle de bœuf roulée dans du jus de veau réduit et conditionné avec de l'échalote tombée au vin blanc, du persil haché, et assaisonné de sel, poivre et muscade râpée.

Garnir le flan, à mi-hauteur, avec une crème préparée comme la *Crème pâtissière*, mais sans sucre, additionnée de fromage râpé et diluée avec un peu de crème fraîche. Cuire au four, à chaleur douce.

Sitôt le flan cuit, le démouler, le dresser sur un plat rond allant au feu. Garnir par-dessus de quelques cuillerées d'œufs brouillés au fromage très moelleux. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner le plus vivement possible.

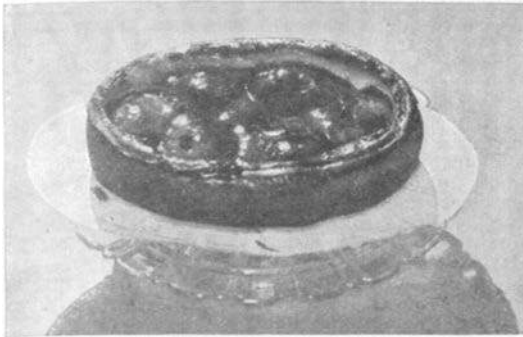
**Flan aux fruits de mer.** — Cuire à blanc une croûte à flan, le cercle foncé de pâte à foncer fine ou de rognures de feuilletage. Au sortir de cuisson, garnir le flan avec un ragoût de fruits de mer (huîtres, moules, queues de crevettes, clovises et autres coquillages), lié de sauce normande un peu serrée. Saupoudrer de chapelure blonde; arroser de beurre fondu; faire glacer vivement au four brûlant.

**Flans de homard, de langouste ou d'autres crustacés.** — Se préparent avec la chair cuite de l'un ou l'autre de ces crustacés et sauce en rapport avec ces articles, ainsi qu'il est dit pour le *Flan aux écrevisses*.

**Flan à la reine.** — Garnir d'un salpicon de volaille à la reine (V. **SALPICONS**) une croûte à flan cuite à blanc.

Saupoudrer de chapelure blonde; faire glacer vivement. Mettre sur le flan une couronne de lames de truffes.

**Flan à la Sagan.** — Garnir le fond d'une croûte à flan, cuite à blanc, d'un salpicon de champignons et de truffes lié à la crème, assaisonné de currie. Mettre sur ce salpicon des escalopes de cervelle de veau sautées au beurre. Placer une lame de truffe sur chaque escalope. Napper de sauce Mornay assaisonnée au currie. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner vivement.



Flan aux pommes sur crème pâtissière parfumée au calvados.  
(Maikon DfsmezeB. Phot. Larousse.)

**Flan de soles à la normande.** — N'est autre chose que des filets de sole préparés à la normande (V. **SOLE**), dressés en couronne dans une croûte à flan cuite à blanc. Napper de sauce normande et garnir ainsi qu'il est dit pour les *Filets de sole à la normande*.

On prépare de la même façon les flans de toutes sortes de poissons. On garnit ces flans avec des escalopes ou des filets de poissons indiqués, préalablement pochés au vin blanc (ou simplement cuits au beurre), accompagnés d'une garniture maigre quelconque et nappés d'une sauce en rapport avec cette garniture.

**Flan de poireaux au fromage.** — Foncer de pâte à foncer un grand cercle à flan placé sur une plaque. Cuire le flan à blanc, c'est-à-dire vide.

La croûte étant cuite, la démouler, la mettre sur un grand plat rond allant au feu, beurré. Tapisser le fond du plat de quelques cuillerées de sauce Mornay. Sur cette sauce, mettre les blancs de gros poireaux que l'on aura fait légèrement blanchir et étuver au beurre.

Napper avec de la sauce Mornay beurrée. Saupoudrer de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu. Faire gratiner au four.

De la même façon on peut préparer le flan aux petits oignons. Avant d'être placés sur la sauce Mornay, les petits oignons doivent être bien glacés.

**FLANS D'ENTREMETS.** — **Flan aux abricots.** — Beurrer un cercle à flan de 20 centimètres de diamètre. Abaisser de la pâte à foncer fine au rouleau en rond d'un diamètre dépassant de 2 centimètres celui du cercle.

Mettre cette abaisse de pâte sur le cercle, appuyer avec le pouce pour la bien faire adhérer aux parois.

Placer le flan sur une plaque en tôle; donner quelques coups de fourchette sur le fond pour l'empêcher de boursoufler. Saupoudrer le fond de sucre.

Garnir le flan avec des moitiés d'abricots énoyautés, en ayant soin de bien les serrer les unes contre les autres. Saupoudrer de sucre.

Mettre au four assez chaud. Cuire, de 30 à 40 minutes. Au sortir de cuisson, enlever le cercle et saupoudrer de sucre très fin.

*Observation.* — On ne doit pas laisser refroidir le flan sur la plaque en tôle. La vapeur ne partant pas assez vite, la pâte se ramollirait.

**Flan aux abricots (Autre recette).** — Foncer un cercle à flan placé sur une plaque en tôle beurrée avec de la pâte à sablé. Garnir cette croûte avec des moitiés d'abricots mûrs à point. Saupoudrer de sucre en poudre. Cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson, abricoter le flan, c'est-à-dire en badigeonner le dessus avec de la marmelade d'abricots chauffée et passée au tamis de soie.

Habituellement, on garnit le flan aux abricots en plaçant les moitiés de fruits la peau en dessus. Certains pâtisseries placent au contraire les fruits la peau en dessous.

Il est d'usage aussi de mettre sur chaque moitié

d'abricot, après cuisson du flan, une demi-amande d'abricot.

**Flan aux abricots à l'alsacienne.** — Garnir la croûte à flan avec moitiés d'abricots que préalablement on aura fait macérer avec kirsch et sucre. Au moment de mettre le flan au four verser dans la croûte de la composition à crème anglaise, additionnée d'une petite cuillerée de fécule ou d'arrow-root.

**Flan aux abricots meringué.** — V. **ABRICOTS**, *Abricots meringués au riz*.

**Flan aux brugnons.** — Se prépare, avec brugnons partagés par moitiés, comme le *Flan aux abricots*.

**Flan aux cerises.** — Se prépare, avec cerises énoyautés, comme le *Flan aux abricots*.

**Flan aux cerises à l'alsacienne.** — Comme le *Flan aux abricots*. On emploie aussi des cerises de conserve.

**Flan aux fraises.** — Cuire à blanc une croûte à flan foncée avec pâte sucrée ou pâte à sablé. La garnir, une fois bien refroidie, avec des fraises équeutées. Napper avec gelée de groseilles.

De la même façon, on prépare le *Flan aux framboises*.

**Flans de fruits à la crème.** — Se préparent comme les *Tartes aux fruits à la crème*. V. **TARTE**.

Ces flans se garnissent à cru ou après cuisson de la croûte.

**Flans de fruits meringués.** — On désigne ainsi des entremets de fruits qui, à proprement parler, ne sont pas des flans. On les nomme ainsi parce qu'ils sont dressés en forme ronde, et que, dans une certaine mesure, ils rappellent les flans. On trouvera la recette pour préparer ces entremets au mot **POMME**. V. ce mot.

Cependant, on peut aussi *meringuer*, c'est-à-dire recouvrir d'une couche de meringue ordinaire, des flans de fruits proprement dits, que l'on passe ensuite au four pour faire colorer la meringue.

**Flan aux pêches.** — Se prépare, avec pêches en moitiés ou en quartiers, comme le *Flan aux abricots*.

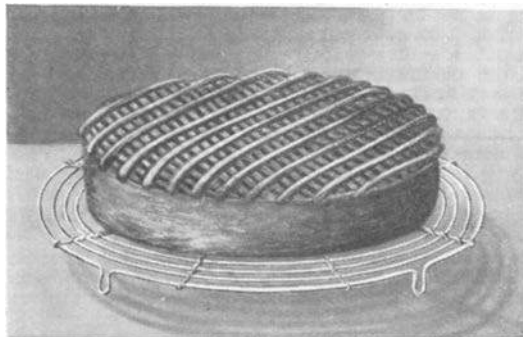
**Flan aux poires.** — Se prépare, avec poires en quartiers, en moitiés ou détaillées en tranches, comme le *Flan aux pommes*.

**Flan aux pommes.** — Foncer de pâte brisée un cercle à flan placé sur une plaque beurrée. Le saupoudrer au fond de sucre en poudre. Ranger dans cette croûte, en les disposant en couronne bien régulière, des pommes de reinette détaillées en tranches de même épaisseur. Saupoudrer de sucre en poudre. Cuire au four, à chaleur moyenne.

Abricoter le flan au sortir de cuisson.

**Flan de pommes à l'alsacienne.** — Garnir la croûte à flan avec des quartiers de pommes reinettes. Terminer comme il est dit à *Flan aux abricots à l'alsacienne*, en parfumant la composition à la cannelle.

**Flan aux pommes grillé.** — Garnir avec de la mar-



Flan de pommes grillé.



melade de pommes assez serrée un cercle à flan foncé de pâte brisée. Disposer sur ce flan, en les quadrillant, des bandes minces de pâte, que l'on soudera bien aux extrémités sur la crête de pâte. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur.

Ce flan est généralement dénommé à l'anglaise.

**Flan aux prunes.** — Se prépare, avec prunes de reine Claude comme le *Flan aux abricots*.

**PLANS D'ENTREMETS À LA CRÈME DE COMPOSITIONS DIVERSES.** — V. **TARTE.**

**FLANCS DE TABLE.** — Dans la pratique ancienne, on appelait ainsi les plats divers que l'on plaçait sur table, sur les côtés de la pièce principale d'un service. Souvent ces plats, qui étaient de grosses pièces de pâtisseries, se plaçaient sur table dès le début du service, et y restaient jusqu'à la fin du repas.

**FLANCHET.** — Morceau de bœuf placé entre la tranche grasse et la poitrine. V. **BŒUF.**

**FLANDRE** ou **FLONDRE.** — V. **FLET.**

**FLANDRE.** — La cuisine de cette province du Nord est à peu près semblable à celles de l'Artois et de la Picardie.

Ses produits alimentaires sont à peu près semblables à ceux que l'on trouve en Artois.

Parmi les plats les plus caractéristiques de la Flandre française, nous citerons : les *andouillettes de Cambrai* et *d'Armentières*; les *langues fumées de Valenciennes*; les *craquelots de Dunkerque*, qui sont des harengs fumés aux feuilles de noyer; la *soupe verte*; le *hochepot flamand*; la *poule au blanc*; le *lapin aux pruneaux*; la *tartin' ed' beurre*.

Parmi les mets de douceur, les plus connus sont : le *pâté de pommes d'Avesnes*; les *craquelins de Roubaix*; les *carrés de Lannoy*; le *koke-boterom de Dunkerque*, sorte de petit pain aux œufs et au beurre, sucré et garni de raisins; les *tartes aux prunes rouges*; les *couques*; les *bêtises de Cambrai*.

En Flandre française, on fabrique de bons fromages. Ceux de Bergues, du Mont-des-Cats, et le Marolles (au parfum violent) sont les plus réputés.

La boisson habituelle de ce pays est la bière. On y trouve de bonnes eaux-de-vie de genièvre et de betterave.

**FLANGNARDE.** — Ce flan, dont le nom s'écrit aussi flognarde, se fait en Auvergne et dans le Limousin. On le prépare ainsi : Mettre dans une terrine 3 cuillerées de farine. Dans cette farine, casser 3 œufs. Saler très légèrement; sucrer. Mélanger sans grumeaux, en ajoutant trois quarts de litre de lait, bouilli et refroidi. Parfumer avec vanille ou zeste de citron râpé.

Verser cette composition, en la passant au travers d'une passoire, dans un plat creux allant au four, beurré. Sur la surface, mettre des petits morceaux de beurre disposés symétriquement.

Cuire au four très chaud. Servir chaud ou froid, dans le plat de cuisson.

**FLANNEL-CAKE.** — Cet entremets, d'origine américaine, est une sorte de gâteau tenant à la fois de la gaufre, de la crêpe et du beignet. Il se cuit dans des moules en fonte, à charnières, analogues au gaufrier, dont un côté seul est creux. La pâte est une sorte de pâte à gaufre, rendue plus légère par l'addition de blancs d'œufs battus en neige ferme et de levure anglaise, *baking-powder*.

Le gaufrier spécial qui sert à la cuisson des flannel-cakes est appelé *griddle-cakes*. A défaut, on peut cuire les flannel-cakes dans un gaufrier ordinaire, mais les gaufriers faisant les gaufres très minces ne peuvent convenir. On peut aussi cuire les flannel-cakes dans de toutes petites poêles, mais en tenant compte qu'ils doivent avoir une certaine épaisseur.

**PROPORTIONS.** — Pour 12 flannel-cakes : farine tamisée, 125 g; sucre en poudre, 25 g; sel fin, une forte pincée; œufs, 4; lait froid, un quart de litre; *baking-powder*, 5 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine tamisée dans une terrine avec le sel, le sucre, la levure anglaise, 2 œufs

entiers et 2 Jaunes d'œufs. Travailler à la spatule, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Délayer alors avec le lait froid, versé petit à petit. Au moment de cuire les flannel-cakes, et à ce moment seulement, monter les 2 blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer à la pâte.

Placer le griddle-cake sur la plaque du fourneau portée au rouge. Graisser le moule ouvert avec du saindoux. Quand il fumera, essuyer le moule, en dehors du feu, et le badigeonner au pinceau avec du beurre clarifié.

Le griddle-cakes porte 2, 4 ou 6 cavités. Dans chacune de ces cavités, mettre gros comme un œuf de pâte qu'on lissera, car elle est plutôt ferme. La pâte gonfle immédiatement; quand on jugera qu'elle est colorée de ce côté, retourner la moitié qui porte les cavités sur le couvercle.

Les flannel-cakes doivent se détacher et reposer sur ce couvercle où s'achève leur cuisson. Laisser toujours le gaufrier ouvert; badigeonner à nouveau la partie portant les cavités et garnir à nouveau de pâte. A ce moment, les flannel-cakes qui sont sur le couvercle sont cuites; les ranger sur un plat garni d'une serviette. Procéder ainsi tant que l'on aura de la pâte.

Si l'on procède avec des poêles, colorer le flannel dans l'une d'elles et, au lieu de le retourner comme une crêpe, le retourner dans la seconde poêle.

Les flannel-cakes se servent poudrés de sucre vanillé et accompagnés de beurre. On les sert encore avec de la gelée de groseilles ou de la marmelade de pommes très peu sucrée et vanillée. On les sert toujours chauds.

**FLANQUER.** — Placer à côté. Par exemple, *faisan flanqué de cailles*.

**FLET** ou **FLÉTAN.** — Nom vulgaire d'un poisson de la même famille que la barbu, le carrelet, la limande, la plie, la sole et le turbot.

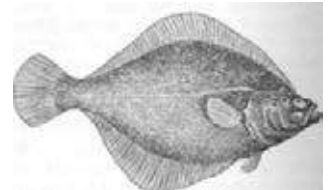
Mais, alors que ces derniers ne quittent jamais les mers, le flet, qui est cependant lui aussi un poisson marin, vient souvent en eau douce. On en pêche même dans la Seine, entre Pont-de-l'Arche et les Andelys.

Le flet est de forme ovale et couvert d'écaillés minuscules. Sa coloration varie du brun verdâtre au jaune noirâtre, avec des taches jaunes, orangées ou rougeâtres. On le désigne sous les noms de *flondre* (ou *flandre*) de rivière, de *picard*. Il était anciennement connu sous le nom de *passereau de rivière*. On lui donne parfois aussi, mais à tort, le nom de *flétan*, car ce dernier nom doit être réservé au flet *Kelbut*, que l'on pêche dans les mers du Nord et qui diffère de celui que l'on trouve dans nos régions par l'allongement de son corps. Il atteint parfois jusqu'à 2 mètres et pèse de 150 à 200 kilos.

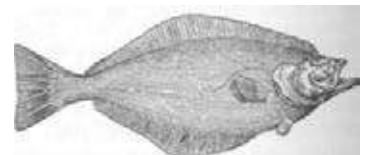
Dans les contrées septentrionales de l'Europe, en Norvège, principalement, on conserve par dessiccation et boucanage la chair du flet.

Cette chair se mange aussi à l'état frais. Elle est assez délicate, bien que moins fine que celle de la barbu ou du turbot. On applique au flet les recettes données pour ces poissons.

Dans la cuisine américaine, le flet ou flandre joue un grand rôle. Il y remplace bien souvent la sole et le turbot que l'on ne pêche pas sur les côtes des Etats-



Flet.



Flétan.

Unis et qui, devant y être importés, atteignent toujours un prix assez élevé.

**FLETCHÉRISME.** — Doctrine établie par Horace Fletcher, industriel américain, qui rétablit sa santé gravement compromise par un régime d'extrême sobriété, inspiré par la lecture de l'ouvrage de Cornaro sur ce sujet. Il crut avoir découvert « la clef d'or de la santé » dans la mastication poussée à ses extrêmes limites, n'avalant une bouchée qu'après un nombre déterminé de coups de mâchoires, lorsqu'elle se trouvait réduite à l'état de bouillie fluide et qu'elle avait perdu toute saveur.

La doctrine de M. H. Fletcher fit des adeptes, en Amérique et en Allemagne notamment. Le principal but de cette méthode de mastication est de réduire fortement la quantité d'aliments, tout en augmentant la vigueur corporelle.

Sans aller jusqu'aux exagérations de cette méthode, on peut admettre qu'une discipline de la mastication est une chose excellente en soi, beaucoup de malaises digestifs étant dus au défaut de mastication.

M. H. Fletcher a résumé sa doctrine dans les commandements suivants :

- < Attendre l'appétit ;
- « Consulter l'appétit sur le choix des aliments ;
- « Mâcher l'aliment de manière à en retirer tout l'élément nutritif et laisser le bol alimentaire s'avalier de lui-même ;
- « Consacrer au repas toute la durée qu'il réclame ; ne jamais se presser ; se rappeler toujours que l'on mange et s'absorber systématiquement dans cette opération, en n'y admettant aucun trouble ;
- « Se persuader que tout repas est un acte décisif de la vie et l'accomplir de telle sorte qu'il réponde invariablement et totalement à son but. »

**FLEUR.** — Les fleurs naturelles ont de tout temps contribué à rehausser l'élégance de la table. Pour la décoration florale des tables, voir **TABLE** : *Décoration de la table.*

Pendant fort longtemps, en grande cuisine, on a fait des fleurs en cire pour décorer les socles sur lesquels on dressait les plats froids.

Dans « *l'Art de faire les fleurs en cire* », le grand maître de la cuisine, Escoffier, indique le procédé à employer. Voici comment, nous dit-il dans ce livre, on doit préparer la cire. Faites fondre au bain-marie, dans un vase verni, 250 grammes de cire vierge. Retirez-la pour lui mêler peu à peu, en remuant, 50 grammes de blanc d'argent en poudre, délayé avec 3 à 4 cuillerées à bouche d'essence de térébenthine rectifiée, en décantant le liquide avec soin, sans verser le fond. Le mélange opéré, la cire doit prendre la teinte mate du lait. A ce point, divisez-la dans des moules à darioles bien étamés et donnez à chacune des divisions une nuance différente.

**FLEUR DE FARINE.** — Farine la plus fine extraite au début de la mouture.

**FLEUR DE DECAUVILLE.** — Fromage de l'île de France; bon à consommer de décembre à mai.

**FLEURS DE VIN.** — Petits flocons blanchâtres ou bleuâtres, dûs au développement du *mycoderma vini*, dans les vins commençant à tourner, qui précèdent ordinairement le développement du ferment acétique.

**FLEURAGE.** — Action de saupoudrer les banetons avec une farine spéciale. V. **FARINE.**

**FLEURON.** — Petite pièce en feuilletage employée pour garnir certains plats ou pour décorer le dessus des pâtés en croûte.

**FLOCON.** — On appelle ainsi certaines céréales aplaties au laminoir employées comme garniture de potages ou comme un élément de bouillies. Par exemple, les *flocons d'avoine*.

**FLONDRE.** — Nom sous lequel on désigne le flet. V. ce mot.

**FLORENTINE (À la).** — Mode de préparation s'appliquant surtout aux poissons et aux œufs. Les articles préparés ainsi sont placés sur une couche d'épinards étuvés au beurre, nappés de sauce Mornay, saupoudrés de fromage râpé et gratinés.

**FLOUTES** (Cuisine alsacienne). — Quenelles faites avec de la purée de pommes de terre. V. ce mot.

**FLUTE.** — Jadis, on buvait le **Champagne** dans un verre à pied en forme de cornet étroit. Puis la coupe a remplacé la flûte, et, aujourd'hui, c'est dans des grands verres en forme de ballon ou de tulipe que l'on boit le vin champenois.

**FLÛTE.** — Petit pain long très en vogue dans la région parisienne. La *flûte à potage* est un petit pain long qui sert à faire les croûtes à croûtes au pot.

**FOGOSCH.** — Ce poisson, dont la chair est très délicate, ne se trouve guère que dans le lac Platen, en Autriche. Il atteint d'assez grandes dimensions, car on en trouve souvent qui pèsent de 8 à 10 kilos.

La chair du fogosch, coupée à cru, est **presque** transparente; cuite, elle est blanche.

Tous les apprêts indiqués pour le *bar* et la *daurade* sont applicables au fogosch.

**FOIE.** — Le foie est la plus volumineuse et la plus importante des glandes annexées à l'appareil digestif, et dont les fonctions sont multiples à tel point qu'on l'a appelé justement le *grand laboratoire de chimie de l'organisme*.

**Régime dans les maladies du foie.** — Les affections du foie, quelle qu'en soit la nature, s'accompagnent toujours d'un degré plus ou moins marqué d'insuffisance de l'organe; mais les cas sont de gravité très variable, et le foie est presque toujours apte à transformer une quantité modérée d'aliments, convenablement choisis.

On évitera tous ceux qui occasionnent une trop grande fatigue de cette glande, comme les graisses et les aliments riches en cholestérine et ceux qui sont susceptibles d'apporter des produits toxiques.

Dans la grande insuffisance hépatique, qui se manifeste par la maladie appelée jaunisse, on sera réduit au lait écrémé, au képhyr et au yaourt maigres, au bouillon de légumes, avec addition de quelques légumes bien tolérés et de fruits.

Dans les cas moins graves, on passera au régime végétarien, avec un minimum de graisses, sans œufs, mais auquel on pourra ajouter un peu de viande.

La petite insuffisance hépatique demande un régime plus large, sur le modèle de celui qu'on recommande à Vichy, dont seront exclus les aliments gras (viandes, poissons, fromages gras, pâtisseries, fritures, ragoûts, sauces à l'huile ou au vin), les aliments riches en cholestérine (jaunes d'œufs et tous les abats), les conserves, les pâtés, la charcuterie (sauf le jambon maigre), le gibier (sauf le perdreau ou le faisan frais), les légumineuses. Les pâtes seront prises sans excès et le pain sera fortement rationné.

On interdit aussi les entremets glacés.

L'alimentation se composera de potages au lait, aux légumes, au bouillon de viande dégraissé, de poissons maigres, au court-bouillon ou grillés, ou encore frits dans la pâte (qu'on ne mangera pas), de jambon maigre, de viandes rôties, grillées ou bouillies, en quantité modérée, de riz, de légumes frais (à l'exception de l'oseille, des choux de toute nature).

Les légumes seront habituellement servis en purée ou à l'anglaise; on pourra user des pâtes avec modération (sans fromage).

Sont également autorisés : les fromages frais (mangés avec très peu de crème), les fromages à pâte cuite (gruyère, parmesan, etc.), les entremets non glacés, tels que soufflés ou poudings, crèmes (les jaunes étant mieux tolérés lorsqu'ils sont mélangés au sucre et à la farine), les gâteaux secs et les fruits.

Les boissons seront réglées pour chaque cas, en quantité surtout; l'alcool et les liqueurs de toute sorte seront formellement interdits; le café et le thé devront être pris avec prudence, et très légers; par contre, une petite quantité de vin, de vin rouge de préférence, est non seulement bien tolérée, mais encore stimule utilement les fonctions hépatiques.

**FOIES** (Cuisine). — Sont utilisés en cuisine le foie des animaux de boucherie, celui des volailles et

gibiers, particulièrement les foies gras, et également celui d'un petit nombre de poissons tels que la lotte et la raie.

**Foie d'agneau.** — Est surtout employé pour la préparation de la fressure. V. ce mot.

On peut aussi lui appliquer tous les modes de préparation indiqués pour le foie de veau. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Foie de bœuf.** — Moins délicat que celui de veau, peut cependant recevoir les apprêts indiqués pour ce dernier. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Foie de mouton.** — Ce foie est de goût assez médiocre. On peut le préparer comme le foie de veau.

**Foie de porc.** — Tous les modes de préparations indiqués pour le foie de veau sont applicables à celui de porc. Ce foie s'emploie surtout comme élément de farces.

**Foie de veau.** — Ce foie est un aliment très délicat et de digestion facile. On peut l'apprêter d'un grand nombre de façons, dont on trouvera les recettes aux **Abats de boucherie**. V. **ABATS DE BOUCHERIE**, *foie de veau*.

**Foies de canetons nantais et rouennais.** — Tous les modes d'apprêts indiqués pour les foies de poulets sont applicables aux foies de canetons. C'est avec le foie du caneton rouennais qu'on prépare la farce dont on garnit cet oiseau, lorsqu'il est préparé à la rouennaise. V. **CANARD**, *caneton rouennais*.

Avec des foies de canetons, on peut aussi préparer de la farce à gratin. V. **FARCES**.

**Foies de dindes et dindonneaux.** — Tous les modes d'apprêts pour les foies de poulets sont applicables aux foies de dindes et de dindonneaux.

Les foies de ces volailles sont quelquefois très volumineux et de chair très délicate.

Ils ont alors beaucoup d'analogie avec ceux de canards et d'oies, et on peut leur appliquer tous les modes d'apprêts indiqués pour ces derniers.

**Foies de pigeonneaux.** — En général, le foie de ces volatiles, qui ne contient pas de fiel, est laissé dans l'intérieur de l'oiseau, lorsque ce dernier est préparé braisé, en cocotte, poêlé ou rôti.

Tous les modes de préparations indiqués pour les foies de poulets sont applicables aux foies de pigeons.

**Foies de pintades.** — Se préparent comme les foies de poulets.

Ces foies sont utilisés aussi comme élément de farces.

**FOIE GRAS.** — Foie gras d'oie et de canard. — Les apprêts faits avec les foies d'oies ou de canards engraisés étaient connus des anciens.

L'oie, chez les Romains, était considérée non seulement comme un animal sacré, cela depuis que cet oiseau avait sauvé le Capitule, mais aussi comme un animal succulent, car sa chair et son foie étaient fort prisés par les gourmands de cette époque.

Pour engraisser les oies, et pour obtenir ainsi un renflement considérable de leur foie, les Romains employaient diverses méthodes.

En ce qui concerne le renflement du foie de l'oie, l'histoire nous dit que Scipion Métellus, gourmand Romain, avait imaginé de plonger les foies tout chauds, c'est-à-dire quand ils venaient d'être extraits de l'animal encore pantelant, dans un bain de lait miellé, où on les laissait quelques heures. Au sortir de ce liquide, les foies sortaient considérablement gonflés, et, dit-on (ce que nous ne croyons guère), dotés de qualités savoureuses plus grandes.

Le fait est acquis, les foies gras d'oie dont se régalaient les Romains étaient fort volumineux.

En cuisine, par *foie gras*, on entend parler exclusivement du foie de l'oie ou de celui du canard engraisés d'une façon spéciale.

Ces foies, surtout celui de l'oie, atteignent parfois un poids considérable : il en est qui pèsent jusqu'à 2 kilos chez l'oie de Toulouse ou de Strasbourg.

Le foie gras est considéré comme un des mets les plus délicats qui se puissent voir. « L'oie, dit Ch. Gérard, l'auteur de *l'Ancienne Alsace à table*, n'est rien, mais l'art de l'homme en a fait un instrument

qui donne un résultat merveilleux, une espèce de serre chaude vivante où croît le fruit suprême de la gastronomie. »

Ce fruit est le foie gras avec lequel se font les succulentes terrines et les merveilleux pâtés que fabriquent certaines villes de France, telles que Strasbourg, Toulouse, Périgueux, Nancy, etc.

Les foies gras les plus réputés sont ceux qui proviennent des oies élevées en Alsace et dans le sud-ouest de la France. Les foies gras des oies dites de *Toulouse* sont très appréciés. Les foies gras de canards sont aussi de chair très délicate, mais se prêtent moins bien aux diverses préparations culinaires, en chaud et en froid, car, généralement, ils fondent beaucoup à la cuisson.

Dans d'autres contrées d'Europe, on produit aussi de très bons foies gras d'oies, notamment en Autriche, en Tchécoslovaquie et dans le duché de Luxembourg.

On reconnaît la qualité d'un foie gras à sa couleur d'abord, qui doit être d'un blanc un peu crème et tirant sur le rose, et à la *fermeté* de son grain.

**Aspic de foie gras.** — Chemiser de gelée au porto (ou à tout autre vin de liqueur) un moule uni dont on aura décoré les parois avec des lames de truffes bien rondes, des rondelles de jambon ou de langue écarlate et, à volonté, des tranches rondes de blanc d'œuf dur.

Garnir ce moule avec des morceaux rectangulaires de foie gras cuit que l'on disposera en les chevaletant légèrement.

Remplir le moule avec de la gelée. Faire prendre sur glace ou au rafraîchissoir.

Démouler l'aspic sur plat de service, à même le plat, ou placé sur un croûton beurré. Entourer de gelée hachée; croûtonner les bords du plat avec de la gelée détaillée en dents de loup.

On peut aussi préparer cet aspic en garnissant le moule soit avec des escalopes de foie gras, soit avec des coquilles de foie gras levées à la cuiller.

L'aspic peut également être fait dans un moule à douille.

**Beignets de foie gras à l'ancienne.** — Masquer avec de la purée de foie gras, mélangée de truffes en dés et parfumée avec de la fine Champagne, des crêpes minces faites avec une composition préparée sans sucre. Rouler en paupiettes. Diviser ces paupiettes en 2 ou 3 morceaux. Tremper dans de la pâte à frire légère. Faire frire à grande friture.

**Coquilles de foie gras à la gelée.** — Mode de dressage des terrines de foie gras ou du foie gras au naturel. Ces coquilles, qui doivent être de formes très correctes, se font à l'aide d'une cuiller spéciale à rebords tranchants. Elles peuvent aussi être faites avec une grande cuiller ordinaire. Afin de pouvoir bien en détacher le foie gras, il convient de tremper la cuiller dans l'eau chaude avant de trancher le foie.

Les coquilles de foie gras se dressent chacune dans une petite coquille en métal, en porcelaine ou en verre, ou montées en pyramide sur serviette. Dans l'un et l'autre cas, on les garnit de gelée hachée.

**Côtelettes, croquettes et croustilles de foie gras.** — Ces différents articles, que l'on sert comme hors-d'œuvre chauds ou comme petites entrées, se préparent avec salpicon de foie, complété habituellement avec des truffes en dés comme les croquettes, croustilles et côtelettes de volaille. V. **HORS-D'ŒUVRE**.

**Crépinettes de foie gras à la Périgueux.** — Se préparent comme les crépinettes de volailles truffées. Mettre au milieu de la farce de chaque crépinette une escalope de foie gras raidie au beurre.

**Escalopes de foie gras Cambacérès.** — Sauter les escalopes au beurre. Les dresser chacune sur un fond d'artichaut étuvé au beurre, rempli d'un salpicon de champignons à la crème.

Mettre sur chaque escalope 2 épaisses lames de truffe. Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère, lié de deml-glace à l'essence de truffes.

**Escalopes de foie gras en chaud-froid.** — Esca-

lopes de foie gras (foie gras au naturel ou foie gras truffé) enrobées de sauce chaud-froid blanche, blonde ou brune, décorées avec des truffes, blanc d'œuf dur, langue écarlate ou autre article, lustrées à la gelée.

Dresser en bordure, sur plat rond. Garnir avec gelée hachée.

On peut aussi dresser les escalopes, chacune dans une petite caissette en papier, dans une coquille en argent, en porcelaine ou en verre, sur une couche de gelée hachée.

On peut également dresser ces escalopes en couronne dans une coupe en verre, sur un fond de gelée bien prise, et les recouvrir de gelée. On peut enfin dresser les escalopes sur un croûton rond en pain de mie, en les montant en dôme.

**Escalopes de foie gras Montrouge.** — Sauter les escalopes au beurre. Les dresser en couronne, chacune placée sur un croûton frit au beurre. Garnir le milieu du plat avec de la purée de champignons un peu serrée. Napper les escalopes de leur fonds de cuisson déglacé au madère et fonds de veau.

**Escalopes de foie gras aux raisins.** — Sauter les escalopes au beurre. Les égoutter; les dresser chacune sur un croûton de pain ovale frit au beurre. Garnir avec de gros grains de raisins épluchés. Déglacer le sautoir où elles ont cuit avec du vin de Prontignon ou tout autre vin de liqueur. Faire réduire. Ajouter quelques cuillerées de fonds de veau brun lié; faire réduire. Napper les escalopes avec cette sauce.

**Escalopes de foie gras aux raisins et aux truffes** (froides). — Détailler en escalopes de même grosseur du foie gras cuit au naturel. Mettre sur chacune de ces escalopes une large lame de truffe, préalablement trempée dans de la gelée, afin de pouvoir la bien fixer. Lustrer avec de la gelée.

Dresser les escalopes en couronne, dans une coupe basse en verre, ou dans une timbale en argent de forme basse. Mettre au milieu du plat, en les dressant en dôme, de gros grains de raisins frais que l'on aura épluchés et fait macérer dans un peu de fine Champagne. Napper le tout avec de la gelée bien limpide parfumée au porto ou à tout autre vin de liqueur.

Faire bien refroidir au rafraîchissoir.

**Escalopes de foie gras Richelieu.** — Paner les escalopes à l'anglaise. Les sauter au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat de service. Les arroser avec du beurre fondu additionné de truffes en dés et parfumé d'un peu de madère ou de tout autre vin de liqueur.

**Escalopes de foie gras à la romaine.** — Sauter les escalopes au beurre. Les dresser sur croûtons frits au beurre. Les napper de sauce romaine (V. SAUCES, sauces brunes). Garnir le milieu du plat avec du riz au beurre.

**Escalopes de foie gras aux truffes.** — Sauter les escalopes au beurre. Les dresser sur croûtons frits au beurre. Les recouvrir avec des lames de truffes que l'on aura fait chauffer dans le beurre où ont cuit les escalopes. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère, ou autre vin de liqueur, et demi-glace.

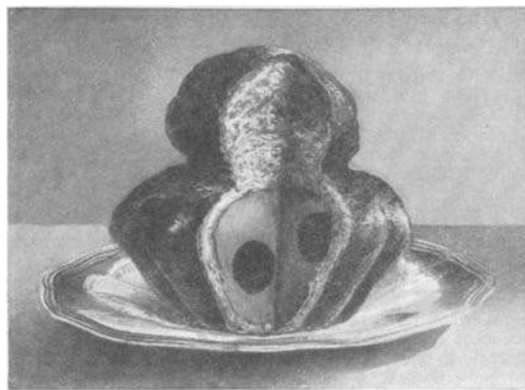
**Foie gras en Bellevue.** — Chemiser de gelée un moule uni; le décorer de lames de truffes et de blanc d'œuf dur. Placer sur ce décor une nouvelle couche de gelée. Faire bien prendre sur glace.

Garnir le moule avec des escalopes de foie gras au naturel ou des tranches régulières de terrine de foie gras truffée, correctement parées. Remplir le moule de gelée mi-prise. Faire refroidir sur glace.

Démouler sur plat recouvert d'une serviette.

**Foie gras en brioche (chaud).** — Clouter de truffes assaisonnées et arrosées de fine Champagne un beau foie gras, choisi bien ferme et ne fondant pas à la cuisson. L'assaisonner de sel épicé; l'arroser de fine Champagne et le faire macérer quelques heures dans cet assaisonnement.

L'envelopper dans un morceau de crépine de porc (ou dans de très minces bardes de lard gras) et le faire



Foie gras en brioche.

pocher au four, à chaleur douce, de 18 à 20 minutes. Laisser refroidir.

Le mettre dans un moule à timbale uni, beurré et foncé avec une abaisse assez épaisse de pâte à brioche commune, faite sans sucre. Recouvrir d'une abaisse de même pâte. Mettre autour du moule une bande de papier beurré, ficelée sur le moule, afin d'empêcher la pâte de déborder à la cuisson. Faire lever cette pâte en tenant le moule quelque temps dans un endroit assez chaud.

Cuire au four, à bonne chaleur, de 50 minutes à une heure. Pour s'assurer de la cuisson, enfoncer une grosse aiguille dans la brioche. Si cette aiguille en ressort nette, le foie est cuit. Démouler la brioche et servir tel quel.

On peut aussi préparer le foie gras en brioche dans un moule à brioche godronné. Dans ce cas-là, on façonne la pâte comme pour une brioche à tête.

**Foie gras en brioche (froid).** — Se prépare en tout point comme le Foie gras en brioche (chaud). Faire refroidir avant de servir.

**Foie gras en chausson.** — Se prépare comme le Foie gras en brioche.

Le foie gras, clouté de truffes et cuit de 18 à 20 minutes, est placé sur une abaisse de pâte à brioche un peu ferme. L'abaisse est repliée en forme de chausson. Cuire au four. Se sert chaud ou froid.

**Foie gras en cocotte ou en casserole.** — Parer un gros foie gras, choisi bien ferme, et le clouter de truffes assaisonnées de sel épicé et arrosées de cognac. Assaisonner le foie gras de sel épicé, l'arroser de cognac et le laisser macérer dans cet assaisonnement pendant douze heures.

Faire raidir ce foie au beurre. Le mettre dans une cocotte en terre, ovale. Le mouiller avec son fonds de cuisson que l'on aura déglacé avec du madère (ou tout autre vin de liqueur) et fonds de veau brun lié, bien corsé. Fermer la cocotte; en luter le couvercle avec une bande de pâte. Cuire au four, à chaleur douce, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur de la pièce. Servir tel quel, en cocotte.

**Foie gras à la financière.** — Clouter un foie de truffes; l'assaisonner de sel épicé; l'arroser de fine Champagne. Le laisser macérer quelques heures dans cet assaisonnement. L'envelopper dans de la crépine de porc ou dans de minces bardes de lard gras. Le cuire dans un fonds de braisage mouillé au madère de 40 à 45 minutes.

Égoutter le foie; le dresser sur plat de service, à même le plat, ou placé sur un croûton de pain frit au beurre. L'entourer d'une garniture financière dans laquelle on aura ajouté le fonds de braisage du foie, réduit et passé.

**Foie gras au paprika (froid).** — Clouter le foie gras de truffes. L'assaisonner de sel et paprika; l'arroser de fine Champagne; l'enfermer dans un morceau de toilette de porc, et le faire pocher dans du vin de

Madère. Egoutter le foie lorsqu'il est cuit; le faire refroidir; le déballer; le presser dans un linge afin de lui donner une forme correcte. Le napper avec de la sauce chaud-froid au paprika (V. SAUCES, *sauces blanches*). Le décorer avec lames de truffes et piments doux, verts et rouges, détaillés en rondelles minces, et pochés quelques instants dans de la gelée.

Lustrer le foie gras à la gelée. Le mettre dans une coupe ovale, en verre, ou dans une timbale en argent. Le couvrir avec de la gelée bien limpide, parfumée au porto ou à tout autre vin de liqueur.

Foie gras Souvarov. — Raidir au beurre un foie gras bien ferme, assaisonné et macéré à la fine Champagne. Le mettre dans une cocotte de terre ovale avec de grosses truffes en quartiers. Arroser d'un peu de demi-glace réduite avec essence de truffes. Couvrir la cocotte; en luter le couvercle avec une bande de pâte. Cuire au four, à chaleur moyenne, de 40 à 50 minutes, suivant la grosseur du foie. Servir tel quel dans la cocotte où a cuit le foie.

Foie gras truffé au madère (Chaud). — On désigne sous ce nom le foie gras truffé au naturel, dressé en timbale en argent ou en terrine ovale, ou en coupe en verre, et noyé dans une gelée parfumée au madère, porto, xérès ou à tout autre vin de liqueur.

Assaisonner de sel éplacé un foie gras clouté avec des truffes. L'arroser de cognac. Le faire macérer dans cet assaisonnement. Envelopper le foie dans un morceau de crépine de porc, ou dans de minces bardes de lard gras. Le mettre dans une petite braisière foncee de couennes fraîches, d'oignons et de carottes émincés et revenus au beurre. Faire suer 7 à 8 minutes sur le feu, la casserole couverte. Mouiller de 2 décilitres et demi de madère. Réduire. Ajouter 3 décilitres de fonds de veau brun réduit. Cuire au four 45 minutes.

Egoutter le foie et le déballer. Le dresser sur plat de service. Le napper avec son fonds de cuisson dégraissé et passé.

Foie gras truffé au madère (froid). — Se prépare en tout point comme le *Foie au madère* (chaud). Le foie étant cuit, régoutter, le déballer. Le mettre dans une terrine où il contienne juste. Verser dessus son fonds de cuisson passé. Faire refroidir pendant 12 heures. Le lendemain, enlever la couche de graisse figée au-dessus de la sauce. Servir tel quel, dans la terrine.

Nota. — Lorsqu'on prépare le foie au madère pour être servi froid, il faut le mouiller avec du fonds de veau très chargé en principes gélatineux.

Foie gras truffé au porto (froid). — Se prépare comme le *Foie gras truffé au madère* (froid), avec gelée parfumée au vin de Porto.

Il convient de ne pas exagérer la coloration en rouge de la gelée au porto. Cette gelée, même si elle est additionnée de porto rouge, doit être seulement de couleur ambrée.

Médallions de foie gras. — Appellation par laquelle on désigne souvent les escalopes de foie gras.

Des médallions de foie gras se préparent à chaud ou à froid. V. plus haut, *Escalopes de foie gras*.

Mousse de foie gras (froide). — L'appareil à mousse de foie se prépare comme suit :

Passer au tamis fin du foie gras cuit. Mettre cette purée dans une terrine avec, pour un litre de purée, 2 décilitres et demi de gelée fondue et 4 décilitres de velouté de volaille. Travailler légèrement cette composition sur glace. L'assaisonner. Lui ajouter, en dernier lieu, environ 4 décilitres de crème fraîche fouettée à moitié.

Garnir avec cet appareil un moule rond uni, chemisé d'une couche de gelée et décoré avec truffes, blanc d'œuf dur ou autres éléments. Ne remplir le moule que jusqu'à un centimètre et demi du bord. Couvrir la mousse d'une couche de gelée. Faire refroidir au rafraîchissoir.

Démouler la mousse sur plat de service, à même le plat, ou placée sur un croûton badigeonné de beurre.

Entourer de gelée hachée. Croûtonner les bords du plat avec de la gelée.

La mousse de foie gras peut être dressée dans un moule historié.

On peut aussi, et c'est surtout ainsi qu'on la prépare dans la pratique moderne, la dresser dans une timbale en argent, au fond de laquelle on aura fait prendre une couche de gelée.

Lisser le dessus de la mousse, qui doit bomber légèrement au milieu. La décorer par dessus avec de belles lames de truffes et la lustrer à la gelée.

On peut encore dresser la mousse de foie gras dans une coupe en verre, sur une couche de gelée bien prise, et la couvrir de gelée.

Mousse de foie gras (chaude). — V. MOUSSE. *Mousse de foie gras*.

Mousselines de foie gras froides. — Se préparent avec un appareil semblable à celui indiqué pour la *Mousse de foie gras*. Dresser cet appareil dans des petites cassolettes; les décorer de truffes; les lustrer à la gelée.

On peut aussi mouler la composition dans des moules en forme d'œufs, ou autres, en la couvrant de gelée.

La composition pour mousses et mousselines de foie gras peut être additionnée de truffes en dés.

Œufs de foie gras froids. — Se préparent avec de la mousse de foie gras que l'on moule dans de petits moules en forme d'œufs, mousse au milieu de laquelle on met une truffe et qu'une fois bien refroidie on lustre à la gelée ou on enrobe de sauce chaud-froid, blonde ou brune.

On dresse ces œufs en pyramide sur une serviette ou encore dans un nid fait avec du beurre poussé à la poche.

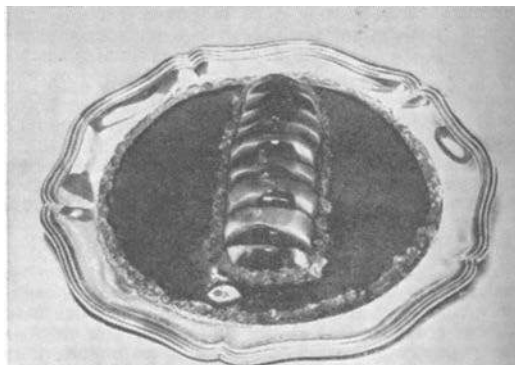
Pannequets de foie gras à la périgourdine. — Masquer avec de la purée de foie gras, mélangée de truffes hachées et parfumée d'un peu d'armagnac, des crêpes minces, faites selon la méthode habituelle, mais préparées sans sucre. Rouler ces crêpes en paupiettes. Les parer aux deux bouts, les partager chacune en deux morceaux. Les ranger sur un plat beurré; les saupoudrer légèrement de mie de pain frite; faire chauffer quelques instants au four.

Parfait de foie gras froid. — Sous ce nom, on désigne diverses préparations assez différentes les unes des autres.

Anciennement, par *parfait de foie gras*, on entendait une mousse de foie gras à la gelée. Dans la pratique moderne, ce mot s'applique à un foie gras entier, clouté de truffes, poché dans un fonds de gelée au madère, refroidi et servi en gelée.

Certains auteurs appellent *parfait* un pâté de foie gras en croûte qui ne diffère en rien du pâté de foie gras ordinaire, sinon qu'au lieu d'être rempli, une fois refroidi, avec du beurre ou de la graisse d'œie, pour combler les vides de la partie supérieure du pâté, il l'est avec de la gelée.

Il semble que cette appellation, par laquelle on doit sous-entendre un apprêt de grande valeur savo-



Parfait de foie gras à la gelée au porto.

rique, ne devrait s'appliquer qu'au foie gras truffé, poché au madère dans un fonds de gelée, refroidi et servi dans une gelée bien limpide.

**Pâté de foie gras truffé.** — **PROPORTIONS.** — 2 foies gras choisis bien fermes; farce de porc et de foie gras, un kilo; truffes, 400 g; pâte à foncer, un kilo; sel, poivre, épices, cognac, madère.

**MÉTHODE.** — Clouter les lobes des foies gras avec des truffes pelées, coupées en quartiers, ou laissées entières, si elles sont peu volumineuses, assaisonnées de sel épicé et arrosées de cognac. Assaisonner ces foies de sel épicé et les faire macérer avec cognac et madère pendant 2 heures.

Foncer un moule à pâté (moule à charnières rond ou ovale) avec de la pâte à pâté (faite au beurre ou au saindoux), et que l'on aura préparée à l'avance pour la laisser longuement reposer. **V. PÂTES.**

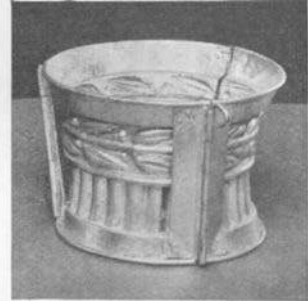
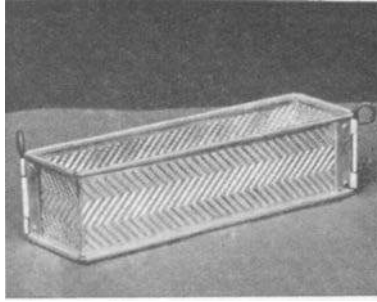
Tapisser le fond et les parois de cette croûte avec une partie de la farce. Mettre dans le pâté les lobes de foie gras, en les serrant bien les uns contre les autres. Recouvrir d'une couche de farce que l'on montera en dôme. Mettre sur cette farce une barde de lard gras, et, sur cette barde, une demi-feuille de laurier et une brindille de thym. Fermer le pâté avec une abaisse de pâte que l'on soudera sur les bords. Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte, levés à l'emporte-pièce (losanges, feuilles, fleurons, etc.), ou placer dessus, en les soudant sur le couvercle, une série de minces bandes de pâte tressées et montées en dôme. Mettre au centre 3 ou 4 morceaux de pâte, ronds, taillés à l'emporte-pièce cannelé. Pratiquer une ouverture au milieu de ces ronds de pâte afin de permettre l'échappement des vapeurs pendant la cuisson. Dorer. Cuire au four, à bonne chaleur moyenne, en comptant de 30 à 35 minutes au kilo.

Faire refroidir le pâté, sans le démouler. Lorsqu'il n'est plus que tiède, le remplir soit avec du saindoux mi-fondu, si on veut le conserver quelque temps, soit avec de la gelée au madère, s'il doit être consommé tout de suite. Le pâté de foie gras doit être préparé 12 heures au moins avant d'être consommé. On peut, au lieu de tapisser le moule avec de la farce de porc, le tapisser avec une farce uniquement composée de foie gras.

**Pâté de foie gras de Périgueux.** — « Pour 2 livres de truffes, mettez 12 foies gras (on procédait alors surtout avec des foies de poularde gras et blonds), 3 livres de panne de porc, persil, ciboule et champignons. Hachez le tout.

« Dresser un pâté de la hauteur qu'il faut pour y faire tenir votre mixtion; formez-le de panne hachée et, par-dessus, une couche de tranches de truffes assaisonnées de sel fin et fines épices mêlées, et fines herbes; ensuite, une autre couche de panne; par dessus une couche de foie gras assaisonné comme dessus, et de champignons, persil et ciboule; continuez dans le même ordre jusqu'à ce que le pâté soit fini; couvrez le tout de bardes de lard; finissez à l'ordinaire; faites cuire et tenez froid pour entremets. » (*Dictionnaire portatif de cuisine*, Paris, 1767.)

**Petits pâtés de foie gras aux truffes.** — « Vous avez des foies gras que vous piquez de truffes; vous avez une farce de foies gras faite exprès; vous avez des petits



Moule à charnière rectangulaire, moule à charnière rond.  
(Document Dehillerin. Phot. Larousse.)

pâtés de requette dressés; vous y mettez de cette farce au fond, un morceau de foie gras dessus, et une truffe de chaque côté, et recouvrez de farce; les finir et les dorer, et les mettre au four; étant cuits, vous les découvrez et y mettez une petite essence dessus, et servez. » (*Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, 1747.)

**Rissoles de foie gras.** — Garnir le centre de petites abaisses rondes et cannelées de feuilletage d'une forte cuillerée d'un salpicon de foie gras additionné de truffes en dés, assaisonné et parfumé d'un peu de cognac.

Refermer les ronds de pâte en forme de chaussons, en les soudant bien sur les bords. Frirer au dernier moment. Dresser en buisson, sur serviette. Garnir de persil frit. Servir avec sauce Périgueux à part.

**Soufflé de foie gras.** — Passer au tamis fin 300 grammes de foie gras cru bien paré, pilé au mortier avec 3 blancs d'œufs.

Ces éléments étant remis dans un sautoir, les travailler sur glace, en leur incorporant environ 3 décilitres de crème fraîche épaisse, que l'on ajoutera à la composition petit à petit. Ajouter, en dernier lieu, 3 à 4 blancs d'œufs fouettés en neige. Garnir avec cette composition une timbale à soufflé beurrée. Cuire au four, au bain-marie, de 30 à 35 minutes.

Servir avec sauce Périgueux ou sauce Madère à l'essence de truffes, à part.

On peut aussi préparer le soufflé de foie gras en opérant avec du foie gras cuit en purée.

**Tourte de foie gras à l'ancienne (chaude).** — Masquer le milieu d'une abaisse ronde, faite avec de la pâte à foncer, d'une couche de farce fine que l'on aura additionnée d'un peu de purée de foie gras et de truffes hachées. Placer la farce sur cette abaisse de façon à laisser découvert, sur les bords, un espace de 3 à 4 centimètres.

Dresser sur cette farce 10 escalopes de foie gras, assaisonnées, et macérées au cognac avec un nombre égal de lames de truffes crues, taillées un peu épaisses. Mettre ces lames de truffes sur les escalopes et recouvrir le tout d'une couche mince de farce. Couvrir d'une abaisse de pâte à foncer, que l'on soudera bien sur les bords. Chiqueter le tour de la tourte. Faire une ouverture au milieu. La décorer par dessus avec des petits motifs faits en feuilletage, ou la quadriller d'incisions peu profondes. La dorer et la cuire au four, de 45 à 50 minutes. En sortant du four, introduire dans la tourte, par l'ouverture du centre, quelques cuillerées de demi-glace à l'essence de truffes bien réduite. On peut également préparer cette tourte avec de la pâte feuilletée.



Pâté de foie gras dressé et décoré à la main, d'après un document du XVIII<sup>e</sup> siècle.



Foie gras truffé en croûte. (Phot. Presse Moderne.)

Tourte de foie gras aux truffes (froide). — Préparer la tourte avec de la pâte à foncer, ainsi qu'il est dit pour la *Tourte de foie gras à l'ancienne*. La tourte étant cuite, la faire refroidir. Lorsqu'elle est froide, couler dedans, par l'ouverture centrale, quelques cuillerées de gelée au madère.

Terrine de foie gras aux truffes. — Diviser un gros foie gras en deux parties.

Parer les lobes (les parures seront employées pour faire la farce), et les clouter de gros morceaux de truffes. Assaisonner le foie de sel épicé; arroser de cognac et faire macérer une heure ou 2 dans cet assaisonnement.

Tapiser le fond et les parois d'une terrine ovale, intérieurement habillée de minces bardes de lard gras, d'une couche pas trop épaisse d'une farce que l'on aura préparée avec 375 grammes de chair maigre de porc, 475 grammes de lard gras frais, les parures du foie (environ 200 g), additionnée de 150 grammes de truffes en dés ou hachées, parfumée d'un demi-décilitre de madère ou du cognac et assaisonnée de 25 grammes de sel épicé. Mettre sur cette farce un lobe de foie gras. Appuyer sur ce foie pour le bien tasser. Le recouvrir d'une couche de farce truffée. Sur cette nouvelle couche de farce, placer l'autre morceau de foie gras. Le recouvrir avec le restant de la farce. Bien appuyer dessus pour tasser les éléments de la garniture. Recouvrir d'une mince barde de lard. Sur cette barde, mettre une demi-feuille de laurier et une brindille de thym. Couvrir la terrine; en luter les bords avec une bande de pâte faite avec farine et eau. Cuire au four, la terrine mise dans une plaque à moitié pleine d'eau chaude, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur de la terrine.

Paire refroidir la terrine, sous presse légère, jusqu'au lendemain. Le lendemain, la démouler (pour faciliter l'opération, faire tremper quelques instants le récipient dans de l'eau chaude). Enlever les bardes de lard qui recouvrent la terrine. Eponger cette dernière, en appuyant un peu sur le linge afin de bien tasser la farce. Remettre cette terrine dans le récipient, dans lequel on aura fait prendre, au fond, une couche de saindoux mélangée de graisse d'oie (celle rendue par la terrine). Couler sur la terrine de la graisse semblable, presque froide. Faire refroidir au rafraichissoir pendant 10 heures au moins.

Servir tel quel dans le récipient où a cuit la terrine.

*Nota.* — Il convient de préparer la terrine de foie gras (et, en général, les terrines diverses contenant peu ou prou de foie gras) 24 heures au moins avant de les servir.

Pour la facilité du débit, en cuisine de restaurant, ces terrines se préparent dans des ustensiles en terre, en porcelaine, ou en métal, de forme rectangulaire.

CONSERVES DE FOIES GRAS. — Conserve de foie gras au naturel en terrine. — Assaisonner le foie gras de sel épicé; le faire macérer au cognac pendant quelques heures. L'éponger. Le cuire doucement, c'est-à-dire le faire pocher dans de la graisse d'oie clarifiée.

Egoutter le foie, le mettre dans une terrine ronde

où il contienne presque juste. Le couvrir de graisse d'oie. Faire bien refroidir. Couler alors sur cette graisse une couche légère de saindoux fondu. Faire refroidir. Mettre le couvercle sur la terrine. Coller sur le bord de cette terrine une bande de papier d'étain.

Ainsi préparé et tenu dans un endroit frais et non humide, le foie gras peut se conserver fort longtemps.

Conserve de foie gras au naturel (en boîtes). — Mettre dans des boîtes en fer-blanc ovales des foies gras, choisis bien fermes, que l'on aura assaisonnés et fait macérer pendant 2 heures avec du cognac. Ajouter un peu de graisse d'oie dans les boîtes. Les souder. Faire cuire au bain marie, à *ébullition ininterrompue*, pendant une heure et demie pour les boîtes d'un kilo[ et une heure pour les boîtes de 500 grammes.

Egoutter les boîtes. Les faire **r2**refroidir. Les bien essuyer et les conserver dans un lieu frais et sec.

Terrine de foie gras truffé à la façon périgourdine. — «Faites dégorger à l'eau froide, pendant toute une nuit, un gros foie d'oie gras, choisi bien ferme, l'égoutter et l'éponger.

« Faire sur les lobes du foie quelques incisions et mettre sur chacune de ces fentes un morceau de truffe. Saler le foie et l'épicer.

« Le mettre dans une terrine, dont on aura garni le fond et les parois de tranches minces de lard gras frais. Appuyez sur le foie pour qu'il soit bien tassé dans le récipient. Le recouvrir d'une couche mince de viande de porc hachée, gras et maigre, et assaisonnée congrument. Arroser de quelques cuillerées de bonne eau-de-vie et mettre sur le tout un peu de graisse d'oie fondue tiède.

« Fermer la terrine et en luter les bords avec une bande de pâte faite de farine et d'eau. Mettre la terrine dans une plaque à moitié pleine d'eau chaude. Cuire au four, à bonne chaleur régulière, pendant une heure environ. Faire bien refroidir sous presse légère. Lorsque le foie est bien refroidi, couler dessus quelques cuillerées de graisse d'oie et, lorsque cette graisse est bien figée, ajouter un peu de saindoux fondu. Couvrir la terrine; coller une bande de papier d'étain sur les bords. Conserver dans un endroit frais et non humide. »

Terrines de foie gras en conserve. — Préparer ces terrines dans des boîtes en fer blanc, ovales ou rondes, avec foies gras frais cloutés de truffes et farce fine, ainsi qu'il est dit pour la *Terrine de foie gras aux truffes*. Recouvrir les boîtes de leur couvercle et les souder.

Faire cuire au bain-marie à *ébullition ininterrompue* pendant une heure et demie pour les boîtes d'un kilo, et une heure pour celles de 500 grammes.

Faire refroidir les boîtes, les essuyer. Les conserver dans un endroit sec et frais.

FOIES DE POISSONS. — Foie de lotte. — Le foie de lotte de rivière est un manger délicat. On l'emploie dans diverses garnitures maigres, après l'avoir fait pocher au vin blanc. Avec le foie de lotte on fait aussi des pâtés. V. ce mot.

Foie de raie. — Comme le foie de lotte, le foie de raie est très savoureux. En général, on le sert après l'avoir fait pocher comme la raie, avec cette dernière.

On peut aussi le servir isolément, en coquilles en beignets (les morceaux de foie de raie pochés, marinés, avec huile, jus de citron, fines herbes, trempés dans de la pâte à frire et cuits dans de la friture brûlante).

On peut aussi préparer le foie de raie en croustade, en tourte ou en pâté.

FOLLE-BLANCHE. — Nom d'un cépage blanc des Charentes qui donne un vin assez médiocre, mais qui, distillé, fournit le cognac.

FONCER. — Action de recouvrir de couennes de lard et de rouelles de légumes le fond d'une casserole ou d'une braisière ou bien d'habiller de minces bardes de lard une terrine, ou enfin de garnir d'une pâte quelconque les parois et le fond d'un moule.

**FONDANT.** — Sorte de glace préparée avec du sucre cuit au bouilli, travaillé sur le marbre, à la spatule, jusqu'à ce qu'il soit devenu très blanc et très lisse. Cette glace, que l'on parfume diversement, s'emploie pour glacer un grand nombre d'entremets de pâtisserie. V. **GLACES**, *glace au sucre*.

**FONDANTS.** — Croquettes de très petites dimensions faites avec, comme base, des purées diverses ou des crèmes de fromages. V. **CROQUETTES**.

**FOND-DE-PLAT.** — Pièce de bois, ronde ou ovale, que l'on place dans le bassin des plats afin de relever les pièces froides que l'on dresse dans ces plats.

Les fonds de plat sont généralement habillés de papier d'étain. On les masque aussi, soit avec un beurre composé, soit avec de la gelée, ou même, mais cela ne se fait guère plus, avec de la graisse à modeler.

**FONDOIR.** — Etablissement dans lequel on opère la fusion des graisses et des suifs provenant des abattoirs. V. **GRAISSES**.

**FONDRE (Faire).** — Se dit de l'opération qui a pour but de faire cuire à couvert certains légumes dans un corps gras sans aucun autre mouillement que l'eau de végétation que contiennent ces légumes.

Toutefois, lorsque ce terme s'applique à des légumes aromatiques, ciselés ou coupés en dés, tels que carottes, oignons, poireaux, il est recommandé d'ajouter quelques cuillerées d'eau ou de bouillon.

**FONDS DE CUISINE.** — Bouillons ou jus, gras ou maigres, destinés au mouillement des sauces, ragoûts, braisés, etc.

Les *roux* sont aussi considérés comme fonds de cuisine.

Les fonds de cuisine comportent encore un grand nombre de préparations diverses. Nous les énumérons simplement ici. Ce sont les *appareils*, les *blanches*, les *courts-bouillons*, les *essences*, les *fumets*, les *gelées*, les *marinades*, la *matignon*, la *mirepoix*, les *saumures*; nos lecteurs trouveront leurs recettes détaillées à leur ordre alphabétique.

En pratique ménagère courante, l'emploi des fonds est assez restreint. On utilise surtout, pour faire les sauces, le bouillon de pot-au-feu, et comme liaison, le *roux* instantané.

Pour la grande cuisine, il est bon d'avoir des fonds et autres éléments de base, qui, seuls, permettent d'opérer avec facilité et rapidité, et d'obtenir des sauces plus sapides.

Voici quels sont les fonds nécessaires à ce travail : *bouillon*; *consommé*, *ordinaire et clarifié*; *fonds de veau*, *blanc et brun (non lié et lié)*; *estouffade*; *fonds de volaille et de gibier*; *fonds de poisson*; *gelées diverses*.

Réduits plus ou moins, ces fonds, sans être additionnés de roux ou de féculé, donnent les *fumets*, les *essences* et les *glaces*.

Complétés avec une quantité déterminée de roux (ou de toute autre liaison), ils donnent les *grandes sauces*, dites aussi *saucés mères*, d'où dérivent les *petites sauces*, dites *saucés composées*.

Le fonds blanc est une sorte de bouillon (qui, par définition, ne doit pas être coloré) qui se prépare avec, comme base, des viandes blanches et des légumes aromatiques.

Le fonds brun ou jus brun se fait avec bœuf, veau, volaille, préalablement revenus au beurre ou à la graisse, et toujours avec les légumes aromatiques habituels, eux aussi revenus au beurre.

Le fonds de poisson se prépare avec les arêtes et parures des poissons en traitement; son mouillement se fait avec moitié vin blanc (sec) et moitié eau, ou, quelquefois, uniquement avec du vin blanc, et ne comporte comme garnitures aromatiques que des oignons émincés, du persil, du thym, du laurier et du jus de citron. A ces éléments, on ajoute, selon les possibilités, des queues et pelures de champignons.

Le fonds maigre, pour cuisine végétarienne, se prépare en mouillant avec de l'eau des légumes, carottes,

oignons, céleri émincés et revenus légèrement à la graisse végétale (ou au beurre). On aromatise ce bouillon avec persil, thym, laurier et, suivant le cas, ail.

**EMPLOIS DIVERS DES FONDS.** — Le fonds blanc sert au mouillement des sauces et des ragoûts à blanc (blanquettes, fricassées). On l'emploie aussi pour le mouillement des volailles que l'on doit faire pocher.

Le fonds brun s'emploie pour le mouillement des sauces brunes diverses; pour le mouillement des grosses viandes braisées et des ragoûts préparés à brun.

Le fonds de poisson, qui est aussi appelé *fumet* de poisson, s'emploie pour la préparation des sauces spéciales aux poissons. C'est avec ce fonds, ou fumet, que se préparent les sauces normande, vin blanc, suprême maigre.

On l'utilise aussi pour mouiller les poissons, entiers, en darnes, en filets, devant être braisés ou pochés à court mouillement.

Le fonds maigre est utilisé pour le mouillement de tous les apprêts de cuisine végétarienne.

**Fonds blanc ordinaire.** — **PROPORTIONS.** — *Bases nutritives* : maigre de veau (épaule), 1 kg 500; jarret de veau, 2 kg; abatis de volaille, 2 kg ou poids équivalent de carcasses.

*Bases aromatiques* : carottes, 250 g; oignons, 200 g; poireaux, 150 g; bouquet garni, un moyen; céleri, 150 g.

*Assaisonnement* : gros sel, 30 g.

*Mouillement* : eau, 7 l.

Ces proportions sont données pour 5 litres de bouillon.

**MÉTHODE.** — Désosser les viandes, les ficeler. Casser les os en menus morceaux.

Mettre le tout, avec les abatis de volaille, dans une casserole; mouiller avec l'eau.

Paire bouillir, écumer, assaisonner. Ajouter légumes et bouquet garni.

Cuire 3 heures et demie, à ébullition lente et régulière. Dégraisser le fonds; le passer à la mousseline. (Après cuisson, les viandes du fonds blanc peuvent être diversement utilisées.)

**Fonds blanc de volaille.** — Opérer comme il est dit pour le *Fonds blanc ordinaire*, en renforçant les bases nutritives d'une poule et d'une plus grande quantité d'abatis ou de carcasses.

(Après cuisson, la chair de la volaille peut être utilisée pour préparer des croquettes.)

**Fonds brun clair, dit aussi estouffade.** — **PROPORTIONS.** — *Bases nutritives* : maigre de bœuf (gîte ou paleron), 2 kg 500; jarret de veau, 2 kg 500; os charnus de bœuf et de veau, un kilo (cassés en menus morceaux); couennes fraîches blanchies, 300 g; crosse de jambon, blanchie, 250 g; graisse de rôti (ou beurre), 50 g.

*Bases aromatiques* : carottes, 300 g; oignons, 300 g; bouquet garni, un gros; gousse d'ail, une.

*Assaisonnement* : gros sel, 30 g.

*Mouillement* : fonds blanc léger ou eau, 7 litres.

Ces quantités sont données pour 5 litres de fonds.

**MÉTHODE.** — Désosser les viandes et les couper en gros morceaux carrés. (Après cuisson, ces viandes peuvent être utilisées pour faire des hachis.)

Casser les os menus; détailler carottes et oignons en rouelles; faire revenir le tout dans une casserole, avec la graisse; mouiller avec un demi-litre de fonds blanc et faire *tomber à glace*; remouiller d'une quantité égale de fonds et faire réduire à nouveau; ajouter le restant du fonds; faire bouillir; assaisonner faiblement de sel. Cuire à petite ébullition régulière pendant 8 heures.

Dégraisser le fonds; le passer à la mousseline.

Le fonds brun clair s'emploie pour mouiller les sauces brunes, les coulis, les ragoûts et les braisés divers.

En cuisine de ménage, on peut se passer de cet adjuvant. En grande cuisine, son emploi est obligatoire si l'on désire obtenir des sauces savoureuses.



Fonds brun de veau, dit aussi jus brun de veau. — **PROPORTIONS** (pour 5 litres). — *Bases nutritives* : épaule de veau désossée, 2 kg 500; jarret de veau, 2 kg 500; os de veau, un kg; graisse de rôti, 50 g.

*Bases aromatiques* : carottes, 300 g; oignons, 200 g; bouquet garni, un gros.

*Assaisonnement* : sel, 20 g.

*Mouillement* : fonds blanc, 7 l.

**MÉTHODE.** — Désosser les viandes, les ficeler, les badigeonner de graisse, les assaisonner et les faire dorer au four. Casser les os aussi menus que possible. Garnir le fond d'une grande casserole avec les légumes coupés en rouelles. Mettre par dessus les os, puis les viandes dorées au four; ajouter le bouquet garni. Couvrir la casserole; faire suer, à chaleur douce, pendant 15 minutes. Mouiller avec un demi-litre de fonds blanc; faire tomber à glace. Remouiller d'une quantité égale de fonds; faire réduire. Ajouter alors le restant du fonds; faire bouillir; écumer; assaisonner faiblement de sel. Cuire à petite ébullition régulière pendant 6 heures. Dégraisser le fonds; le passer à la mousseline.

*Remarque.* — Ce fonds très délicat est la base du fonds ou jus lié de veau.

A l'état brut, c'est-à-dire sans être lié à l'arrow-root ou à la féculé, et sans être réduit, il sert pour le déglacage des menues pièces de boucherie et des volailles sautées.

Convenablement réduit et, selon le cas, légèrement beurré, il est utilisé comme accompagnement de pièces rôties, de légumes braisés ou d'autres articles. On peut préparer plus économiquement ce fonds en se servant des parures fraîches et des os des viandes de bœuf, de veau ou de volaille utilisées d'autre part.

Il est d'ailleurs entendu que les viandes de base de ce fonds, comme de tous les autres, peuvent être accommodées, après cuisson, de différentes façons et fournir ainsi d'excellents plats de dessert.

Le fonds blanc indiqué pour le mouillement peut être remplacé par de l'eau. Le résultat sera naturellement moins bon. Si l'on opère de cette dernière manière, il est recommandé de préparer, avec les os cassés très menus et légèrement colorés, un bouillon qui, après cuisson de 6 à 8 heures, sera assez sapide pour mouiller les viandes précitées.

La cuisson de ce fonds étant assez longue, on aura soin, si la réduction est trop rapide, de le remouiller de temps en temps soit avec du fonds peu corsé, soit avec de l'eau. Cette remarque s'applique à tous les fonds nécessitant une longue cuisson.

Fonds de veau lié, dit aussi jus de veau lié. — **MÉTHODE.** — Réduire aux trois quarts 2 litres de fonds brun de veau. Au dernier moment, lier de 15 grammes d'arrow-root délayé de 3 cuillerées de fonds de veau clair froid. Passer à la mousseline. Conserver au chaud, au bain-marie.

Ce fonds est d'un emploi fréquent. On l'utilise pour les déglacages des menues pièces de boucherie ou de volailles sautées, ou comme accompagnement des pièces rôties ou poêlées.

Fonds de veau tomate. — **MÉTHODE.** — Additionner 2 litres de fonds brun de veau de 2 décilitres de purée de tomates. Faire réduire aux trois quarts; passer à la mousseline.

Fonds de gibier. — **PROPORTIONS** (pour 2 litres et demi). — *Bases nutritives* : épaule, poitrine, ou autres bas morceaux de chevreuil, 1 kg 500; parures de lièvre ou de lapin de garenne, un kg; perdrix (vieille), une; faisan (vieux), un; couennes fraîches, 50 g; graisse de rôti ou beurre, 50 g.

*Bases aromatiques* : carottes, 150 g; oignons, 150 g; bouquet garni, un; sauge, un brin; baies de genièvre, 10; clou de girofle, un.

*Assaisonnement* : sel, 20 g.

*Mouillement* : fonds blanc ou eau, 3 l; vin blanc, un demi-litre.

**MÉTHODE.** — Ficeler les viandes et brider les gibiers de plume; les badigeonner de graisse ou de beurre et les dorer au four. Mettre le tout dans une casserole

foncée avec les couennes et les légumes coupés en rouelles. Mouiller avec le fonds de cuisson de la plaque à rôtir déglacé avec le vin blanc et un demi-litre de fonds; faire tomber à glace. Ajouter le restant du fonds; faire bouillir, écumer, assaisonner faiblement, ajouter la sauge, le genièvre et le clou de girofle. Cuire à petite ébullition régulière, pendant 3 heures! Dégraisser le fonds; le passer à la mousseline.

Ce fonds sert à préparer les sauces brunes de gibier.

Employé à l'état brut, il sert au déglacage des menues pièces de gibier sautées.

Convenablement réduit, il fournit l'essence ou *glace de gibier*, que l'on emploie pour corser les préparations diverses de gibier.

Les bases nutritives employées pour préparer ces fonds (chevreuil, lièvre, perdrix, etc.) peuvent être ensuite utilisées d'une infinité de façons, telles que hachis, salpicon, purées, etc.

Fonds de poisson, dit aussi fumet de poisson. — **PROPORTIONS.** — *Bases nutritives* : arêtes et parures de poissons (sole, merlan, barbu, etc.), 2 kg 500.

*Bases aromatiques* : oignons émincés, 125 g; épiluchures de champignons, 150 g; queues et racines de persil, 25 g; thym, un brin; laurier, une demi-feuille; jus de citron, 10 gouttes.

*Assaisonnement* : gros sel, 10 g.

*Mouillement* : eau, 2 l et demi; vin blanc sec, un demi-litre.

**MÉTHODE.** — Garnir le fond de la casserole avec les aromates; mettre les arêtes et parures de poisson par dessus. Mouiller; assaisonner; ajouter le jus de citron. Faire bouillir; écumer. Cuire 30 minutes à petite ébullition. Passer le fonds à la mousseline.

Fonds de poisson au vin rouge, dit aussi fumet de poisson au vin rouge. — **MÉTHODE.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Fonds de poisson* ordinaire, en mouillant les arêtes de poisson avec un litre et demi de vin rouge et un litre et demi d'eau.

Passer à la mousseline. Employer selon indication.

Fonds ou coulis de veau ou d'autre viande de boucherie. — En cuisine de ménage, ce fonds se prépare de la façon suivante :

Avec les parures des viandes de veau ou d'autres animaux de boucherie, on peut préparer un coulis qui sera employé soit pour le nappage des préparations, soit pour le déglacage des menues pièces de boucherie. Pour cela, détailler les parures des viandes en petits morceaux carrés, les faire revenir au beurre avec, pour 250 grammes de parures, une carotte et un oignon de grosseur moyenne coupés en dés. Assaisonner.

Dès que le tout est rissolé, saupoudrer d'une cuillerée de farine; faire blondir cette farine, en remuant à la cuiller de bois. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; faire réduire. Mouiller de 3 décilitres de bouillon de pot-au-feu. Cuire à petite ébullition pendant une heure. Passer à la passoire fine.

**FONDS LIÉS BRUNS ET BLANCS. SAUCES DE BASE. DITES SAUCES MÈRES.** — L'emploi des fonds et sauces de base doit être judicieux. Nous conseillons, chaque fois qu'il sera possible de le faire, de leur substituer des coulis et jus instantanés obtenus par le déglacage direct avec des fonds peu corsés, avec du vin blanc ou rouge et même, parfois, de l'eau pure.

En opérant ainsi, on obtiendra des mets très francs de goût et de digestion plus facile.

*Espagnole demi-glace.* — Après addition d'une quantité déterminée de fonds clair (blanc ou brun) et une réduction méthodique, l'espagnole se transforme en *demi-glace*. Cette sauce sert à préparer un très grand nombre de sauces brunes composées.

La préparation de ces sauces est indiquée, à l'ordre alphabétique, au mot **SAUCES**.

Dans la pratique moderne, sans complètement délaissier l'espagnole et la demi-glace, on leur substitue fréquemment le *fonds ou jus de veau brun*, amené à la consistance nécessaire soit par simple réduction, soit par une liaison rapide à la féculé ou à l'arrow-root. Ce mode de liaison donne un excellent résultat.

**Béchamel.** — Cette sauce blanche se prépare au gras ou au maigre. Anciennement, la béchamel s'obtenait en réduisant longuement du velouté additionné de crème. Dans la pratique actuelle, la béchamel se prépare en mouillant de lait bouilli du roux blanc. On lui ajoute, lorsqu'elle est apprêtée au gras, une certaine quantité de maigre de veau détaillé en dés et étuvé au beurre avec un oignon émincé. V. SAUCES.

**Velouté.** — On prépare des veloutés gras et maigres. Les premiers sont obtenus en mouillant avec du fonds blanc (veau ou volaille) des roux blancs. Les deuxièmes en employant des fonds ou fumets de poissons. V. SAUCES.

Terminé avec liaison complémentaire de jaunes d'œufs, le velouté prend le nom de *Sauce allemande*. Cette sauce est d'un emploi très fréquent.

Du velouté dérive la majeure partie des sauces blanches combinées dont on trouvera les formules à l'ordre alphabétique. V. SAUCES.

**FONDUE.** — Le terme *fondue* s'applique à diverses préparations qui diffèrent sensiblement les unes des autres. Ainsi, on désigne sous ce nom une sorte de crème au fromage, originaire de Suisse, et dont nous donnons les recettes plus loin.

Sous le même nom, et cela de façon impropre, on désigne un apprêt d'œufs brouillés au fromage, apprêt dont, dans la *Physiologie du goût*, Brillât-Savarin donne une recette assez originale. V. plus loin *Fondue au fromage*.

On appelle aussi *fondue* un mode de préparation des légumes qui, après avoir été cuits longuement dans du beurre, de la graisse ou de l'huile, sont complètement fondus. Ces diverses fondues de légumes sont employées comme éléments complémentaires dans un très grand nombre d'apprêts.

**Fondue de carottes.** — Etuver doucement au beurre 500 grammes de rouge de carotte émincé en paysanne, c'est-à-dire détaillé en tranches minces ou taillé en julienne fine. Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.

Pour empêcher les carottes de frire dans le beurre, mouiller de temps en temps de quelques gouttes d'eau ou de bouillon.

Cuire jusqu'à ce que les carottes soient complètement fondues.

**Fondue de céleri.** — Se fait avec céleri en branches ou céleri-rave.

Pondre doucement au beurre, et avec quelques gouttes d'eau ou de bouillon, 500 grammes de céleri émincé en paysanne, ou taillé en julienne ou en dés. Assaisonner. Cuire jusqu'à évaporation complète du mouillement.

**Fondue de cerfeuil tubéreux.** — Se prépare comme la *Fondue de céleri*.

**Fondue aux champignons.** — On désigne sous ce nom un apprêt de champignons émincés, liés de crème et gratinés.

**Fondue d'endives.** — Emincer finement 500 grammes d'endives crues. Les cuire doucement au beurre, à l'étuvée. Assaisonner.

On utilise cette fondue comme garniture d'œufs, de poissons, de menues pièces de boucherie, de volaille, de légumes.

**Fondue de fenouil tubéreux.** — Se prépare comme la *Fondue de céleri*. Mêmes emplois.

**Fondue au fromage Brillât-Savarin.** — Sous ce nom l'auteur indique, dans la *Physiologie du goût*, une recette d'œufs brouillés au fromage que nous transcrivons ici :

« Recette de la fondue telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Mondon, au canton de Berne.

« Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

« Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers et un morceau de beurre pesant le sixième de son poids.



**Fondue valaisanne.** Le support en fil métallique permet de glisser une lampe à alcool sous le plat. (Phot. Claire.)

« Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole, après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

« Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique. Servez sur un plat légèrement échauffé. »

**Fondue de fromage.** — Plat originaire de la Suisse romande, exclusivement composé de fromage émincé, fondu dans du vin blanc, assaisonné de poivre et aromatisé, au dernier moment, d'un peu de kirsch.

La *fondue valaisanne* (V. CUISINE, *Cuisine suisse*) ne comporte ni beurre, ni œufs, ni fécule, ni produits chimiques, dans sa formule originale. Elle se prépare dans un poêlon et est servie sur un réchaud. Chaque convive trempe dans le poêlon un fragment de pain piqué au bout de sa fourchette.

La *fondue fribourgeoise* se prépare avec du fromage de Gruyère (vieux et frais, mélangés).

La *fondue neuchâteloise* est à base de vacherin.

Ce plat a subi diverses modifications et la plupart des auteurs culinaires qui l'ont décrit en ont donné des formules aussi compliquées qu'inexactes.

**Fondue de laitues.** — Se prépare comme la *Chiffonnade de laitues*. V. CHIFFONNADE.

On l'emploie comme élément complémentaire de potages clairs ou liés; en garniture pour œufs, et menues pièces de boucherie, volaille.

**Fondue de légumes.** — Couper en paysanne, c'est-à-dire en petites tranches, le rouge de 2 carottes, un navet tendre, un blanc de poireau, un oignon moyen. Ajouter le quart d'un pied de céleri également coupé en tranches minces.

Mélanger tous ces légumes et racines; les assaisonner de sel et d'une petite cuillerée de sucre en poudre, et les mettre à cuire dans une petite casserole, avec une forte cuillerée de beurre.

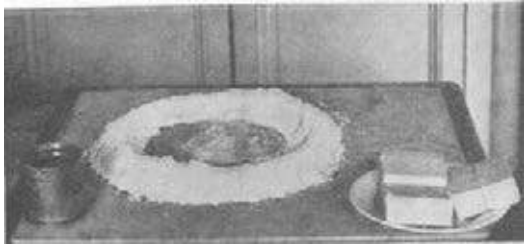
Lorsque les légumes sont fondus et de belle couleur acajou, les mouiller d'un décilitre de jus de veau non lié ou, à défaut, d'eau additionnée d'un peu de glace de viande.

Laisser cuire à très petite ébullition jusqu'à réduction complète du mouillement.

Cette fondue, s'emploie pour garniture de viandes sautées, d'œufs ou de poissons.

**Fondue d'oignons.** — Etuver doucement au beurre, sans les laisser colorer, 500 grammes d'oignons émincés finement ou hachés. Afin d'empêcher les oignons de frire, les humecter de temps en temps avec de l'eau ou du bouillon pendant leur cuisson. Assaisonner.

**Fondue d'oseille.** — Se prépare comme la *Chiffonnade d'oseille*. V. CHIFFONNADE.



Farine disposée en « fontaine ». (Phot. Larousse.)

On l'emploie comme élément complémentaire de potages clairs ou liés; garniture d'œufs, menues pièces de boucherie, volailles.

**Fondue de piments doux.** — Détailler en julienne très fine 500 grammes de piments doux (pimentos) épluchés et épépinés.

Faire fondre doucement au beurre ou à l'huile. Assaisonner.

**Emplois :** Élément complémentaire de sauces chaudes ou froides, farces diverses, œufs mollets, omelettes, poissons froids ou chauds, crustacés, viandes de boucherie, volailles, légumes.

**Fondue de poireaux.** — Blancs de poireaux détaillés en paysanne, en julienne ou en petits dés, fondus doucement au beurre; assaisonnés.

**Emplois.** — Élément complémentaire de sauces, farces, salpicons; garniture pour œufs, poissons, pièces de boucherie, volailles, légumes.

**Fondue de tomates.** — Cuire doucement au beurre, ou au beurre et huile mélangés, ou, selon l'emploi final, à l'huile seule, 100 grammes d'oignons hachés. Lorsque ces oignons commencent à blondir, leur ajouter 6 tomates pelées, pressées, épépinées et détaillées en dés ou grossièrement hachées. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter une pointe d'ail râpé. Cuire doucement jusqu'à ce que soit bien réduite l'eau de végétation des tomates.

Additionner, au dernier moment, d'une demi-cuillerée de persil haché.

**Nota.** — La fondue de tomates s'emploie pour une infinité d'apprêts, principalement pour ceux dits à la provençale, à la portugaise, ou à la madrilène. On en garnit les œufs, les poissons, les volailles, les menues pièces de boucherie. On en farcit divers légumes, tels que champignons, courgettes, aubergines, fonds d'artichauts, etc. Faite à l'huile et refroidie, elle est très employée pour la préparation des hors-d'œuvre froids.

**Fondue de tomates, dite à la niçoise.** — Se prépare comme la précédente, avec, en plus, estragon et cerfeuil hachés. Mêmes emplois que la précédente.

**Fondue de tomates à l'orientale.** — Comme la *Fondue de tomates* ordinaire. Condimentier d'une pincée de safran. Mêmes emplois que la fondue à la portugaise.

**FONTAINE.** — Terme de pâtisserie par lequel on désigne la farine mise en cercle sur le tour.

Au milieu de ce cercle sont placés les divers ingrédients entrant dans la composition de la pâte.

**FONTAINEBLEAU.** — Cette ville est renommée, au point de vue gastronomique, par le fameux chasselas que l'on récolte à Thomery et dans la région environnante (V. RAISIN) et aussi par un succulent fromage à la crème que l'on mange comme entremets sucré,

**FONTINE.** — Fromage de Franche-Comté bon à consommer toute l'année.

**FOOLS.** — Purée de fruits. Les fruits, quels qu'ils soient, sont cuits avec très peu d'eau, et passés au tamis fin. On sucre cette pulpe et on la conserve au frais, sur glace même si c'est possible.

Au dernier moment, on ajoute à la pulpe le double de son volume de crème fouettée. On mélange sans brusquerie et l'on dresse cette composition dans des verres à sorbets.

**FORÇAGE.** — Procédé de culture en serre qui fournit des légumes et des fruits en primeur avant l'époque de leur maturité normale. Ces fruits sont dits forcés.

La principale qualité de ces fruits et légumes est leur rareté, et surtout leur cherté. Les vrais amateurs ne les présentent guère et préfèrent manger les divers produits végétaux en leur saison.

**FORCÉ (Vin).** — Vin incomplètement fermenté, conservé dans un petit fût à parois résistantes et devenant mousseux en fût, comme le vin de Champagne le devient en bouteille.

**FORESTIÈRE (À la).** — Mode de préparation des petites pièces de boucherie et des volailles. Comporte comme garniture des morilles, des gros dés de lard maigre et des pommes de terre en dés sautées au beurre. V. GARNITURES.

**FORET.** — Pointe d'acier servant à percer les bols, les tonneaux et utilisée par les sommeliers pour déboucher les bouteilles.

**FORMOL.** — Aldéhyde formique en solution commerciale à 40 p. 100. Antiseptique parfois employé frauduleusement pour la conservation des vins, du lait, de la bière, des sirops, etc. Il forme, avec les albuminoïdes, des combinaisons imputrescibles, mais également indigestibles.

Son emploi est interdit par les circulaires du 30 septembre et du 1<sup>er</sup> octobre 1898.

**FOUACE.** — Nom d'une ancienne pâtisserie qui était une sorte de galette de fine fleur de froment, non levée et cuite au four, mais cuite primitivement sous la cendre, dans le foyer (*focus*), d'où son nom. Dans toutes les provinces de France, on fait des fouaces. Dans certains pays, on les appelle *fougasses*.

Les fouaciers de Lerné ont acquis, grâce au roman de *Gargantua*, une renommée universelle. Le gâteau qu'ils perfectionnaient n'était cependant que très ordinaire; il consistait en une sorte de pain fait de fleur de farine, qu'au début l'on cuisait sous la cendre, mais que, par la suite, on fit cuire au four. La corporation des fouaciers se composait, au xvr<sup>e</sup> siècle, d'une grande partie des habitants de Lerné.

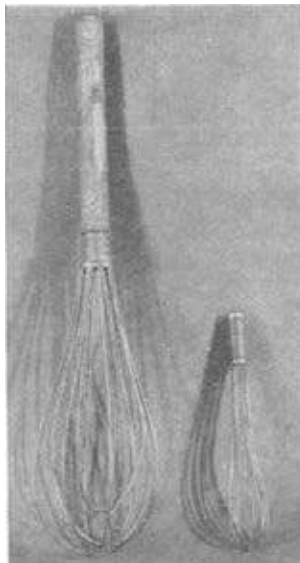
Dans presque toutes les maisons anciennes du bourg de Lerné, il existait un four servant à cuire les fouaces; quelques-uns de ces fours, creusés dans le roc, existent encore et certains remontent au xi<sup>e</sup> siècle.

La recette primitive avait certainement été modifiée, car Rabelais indique une composition de « fleur de farine délayée avec beaux moyeux d'œufs et de beurre, beau safran et belles especes et eau » (*Gargantua*, XXXIII).

Justement estimés, ces petits gâteaux étaient connus à dix lieues à la ronde et donnaient lieu à un important commerce, source de revenus pour les habitants de Lerné, qui soignaient la fabrication pour maintenir la réputation de leurs produits. Il n'y avait point de foire ou d'assemblée dans les bourgs du Chinois, du Loudunois ou du Saumurois sans marchands de fouaces.

Le débit était si considérable que, pour satisfaire la clientèle, les marchands apportaient leurs fouaces par charretées.

La vogue des fouaces de Lerné, dont les paysans chinonais étaient si friands, continua jusque vers la fin du xviii<sup>e</sup> siècle. E. Johanneau, qui a publié une édition



petit fouet à sauce. (Phot. Larousse.)

des œuvres de Rabelais, avec d'intéressants commentaires, y raconte son voyage à Lorné en septembre 1821.

Dans ce village, on lui fit goûter < des galettes que l'on appelle fouaces et qui sont de grande réputation dans le pays ».

Depuis 1821, le commerce de ce gâteau est presque nul à Lorné et, bientôt, il n'en restera que le souvenir. Devant cette défaveur imméritée, il est utile de rappeler que les fouaces de Lorné étaient ainsi appréciées par Rabelais : « Notez que c'est viande céleste, manger à déjeuner, raisins avec fouache fraîche. »

On fait encore des fouaces en Auvergne, mais ce gâteau se prépare tout autrement que les fameuses fouaces.

**Fouaces d'Auvergne.**— **PROPORTIONS.**— Farine, 500 g; beurre, 100 g; levure, 15 g; œufs, 3; cognac, un petit verre; fleur d'oranger, quelques gouttes; lait, un dl.

**MÉTHODE.**— Travailler le tout dans une terrine; laisser reposer 12 heures. Dresser en couronne sur papier beurré. Dorer les fouaces à l'œuf. Les cuire au four, à chaleur modérée.

**FOUDRE.**— Futaille d'une grande capacité, contenant plusieurs muids.

**FOUET.**— Ustensile servant à battre les œufs, les crèmes; à monter les sauces blanches, béarnaise, hollandaise, mayonnaise, etc.

En cuisine, on use de fouets métalliques. En pâtisserie et en confiserie, on emploie aussi des fouets en buis ou en osier.

**FOUETTÉE (Crème).** Crème battue au fouet.  
V. CRÈME.

**FOUETTER.**— Battre une substance quelconque avec un fouet pour la mélanger. Fouetter des blancs d'œufs pour les monter en neige.

**FOUGÈRE.**— Les tiges récentes de certaines fougères sont comestibles et peuvent se manger comme les jets de houblon; tel est le cas de la *fougère mâle* et de la *fougère aigle*, ainsi nommée parce que la section de sa tige montre la figure de deux têtes d'aigle accolées dos à dos.

Les rhizomes de cette dernière espèce ont été employés, sous forme de farine, en temps de disette.

**FOUILLE-AU-POT.**— Surnom familial des petits marmitons.

**FOULER.**— Se dit de l'opération consistant à passer une purée ou un appareil quelconque à l'étau, en appuyant dessus avec de grosses spatules en bois.

**FOULQUE.**— Genre d'oiseau ayant quelque analogie avec la poule d'eau; comme cette dernière, elle a une chair noire, sèche et de médiocre saveur.

Il y a plusieurs variétés de foulques : la *foulque morelle* ou *macroule*, dite aussi *judelle*, la *foulque à crête du Cap* et la *foulque bleue du Portugal*.

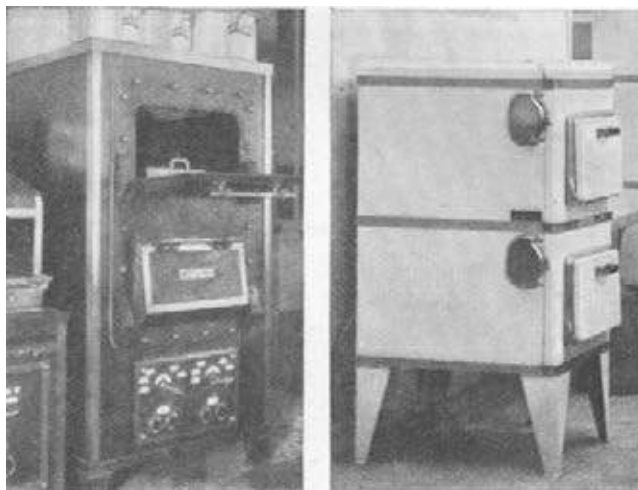
La foulque est classée par l'Eglise comme aliment maigre. Tous les modes d'appâts indiqués pour les *Canards sauvages* lui sont applicables.

C'est un gibier fort acceptable à l'état frais, à condition d'être écorché (la peau est, en effet, huileuse et malodorante) et cuit à la casserole avec des lardons.

Il est à remarquer que la foulque, tout comme la macreuse, également dédaignée en France, est fort recherchée par les Anglais et qu'on vend couram-



Foulque.



Fours électriques pour cuisines de grands établissements. (A gauche, de l'École supérieure d'électricité; à droite, de la cuisine du réfectoire de la C. P. D. E.)

ment cette sauvagine dans les endroits fréquentés par eux, à Paris-Plage et sur nos côtes de la Manche.

**FOUR.**— Le four est un espace clos porté à une haute température dans lequel on introduit les préparations à cuire. La cuisson au four est connue depuis fort longtemps et le *four de boulangerie* est encore construit de nos jours presque tel qu'il l'était dans l'antiquité



Four à gaz. (Solo. Phot. de la Société du gaz de Paris.)

(V. **BOULANGERIE**). Le *four de pâtissier* a des dimensions un peu moindres et comporte quelques dispositifs particuliers (V. **PÂTISSERIE**). Quant au four de cuisine, il fait en général partie du fourneau (V. ce mot) bien que l'on fasse aussi usage de fours indépendants. Les grands progrès réalisés de nos jours dans la construction des fours consistent dans l'emploi des métaux, dans l'emploi des substances calorifuges, et des dispositifs à double paroi qui assurent une grande économie et une parfaite régularité de chauffage ainsi que dans l'emploi de combustibles autres que le bois, tels que le gaz, le mazout, la vapeur ou l'électricité, pour les fours de boulangers et de pâtisseries. Les fours de cuisine les plus modernes et les plus pratiques sont chauffés soit au gaz, soit à l'électricité.



Fourchettes anciennes d'honneur de style renaissance.

**FOURCHETTE.**— Ustensile de table destiné à piquer les viandes et à saisir les aliments.



Un fourneau à gaz avec four et grillade. (Phot. Larousse.)

Son origine est très ancienne, puisqu'elle est mentionnée dans l'Exode, mais elle servait tout d'abord comme instrument rituel, pour saisir les viandes destinées aux sacrifices ; plus tard, on s'en servit en cuisine.

L'usage de la fourchette de table ne remonte qu'au xv<sup>e</sup> siècle, en Italie. On ne la connut en France qu'au siècle suivant et ce n'est qu'au xviii<sup>e</sup> siècle que son emploi devint courant.

Si, en France, l'usage de la fourchette ne remonte pas au-delà du xvi<sup>e</sup> siècle et en Italie au xv<sup>e</sup> siècle, il convient de dire, sur la foi des historiens de la table, que cet ustensile était employé bien des siècles auparavant par divers peuples de l'antiquité, et, notamment, par les Assyriens, les Egyptiens, les Grecs et les Romains.

A vrai dire, les fourchettes de cette époque lointaine ne ressemblaient nullement à celles dont nous nous servons aujourd'hui. Chez les Grecs et les Romains, la fourchette n'était autre chose qu'une sorte de stylet à pointe très acérée avec lequel les convives piquaient dans le plat le morceau qui leur convenait. Ce n'est que beaucoup plus tard que l'on fit usage des fourchettes à deux dents et ce n'est qu'au xvr<sup>e</sup> siècle que l'on fit des fourchettes à trois dents.

De la lecture de tous les traités de civilité (et ils sont nombreux), il ressort que, pendant fort longtemps, nos pères mangeaient avec leurs doigts. Des règles précisaient d'ailleurs comment on devait agir, en l'occurrence, pour obéir aux lois de la bienséance.

Ainsi est-il dit dans le *Traité de civilité* de Jean Sulpice : < *Libellus de moribus in mensa servandis* », traduit en français, en 1545, par Guillaume Durand, comment doit se tenir à table un convive bien élevé : « Prends la viande avec trois doigts et ne remply la bouche de trop gros morceaux. Tu ne dois point tenir longtemps les mains dedans le plat. »

Dans son *Traité de civilité*, publié en 1530, Erasme donne aussi de sages conseils : « Garde toy de porter les mains au plat le premier. Tout ce que tu ne pourras recevoir avec les doigts, il faut le recevoir dans ton assiette.

« C'est aussi une espèce d'incivilité bien grande, ayant les doigts sales et gras, de les porter à la bouche pour les lécher, ou les essuyer à sa jaquette. »

Erasme qui, on le voit, ne parle pas du tout de la fourchette, ajoute, ce qui était un usage de politesse en ce temps-là : « Il sera plus honneste que ce soit à la nappe. »

Et nous arrivons au grand siècle où, de façon assez restreinte, l'usage de la fourchette — déjà connue en Italie et même en Espagne — va se répandre en France.

Anne d'Autriche, qui, dit-on, avait de très belles mains, n'hésitait nullement à mettre ses doigts, ses beaux doigts blancs, dans le plat. Ce détail nous est raconté par un chroniqueur du temps qui assista à un dîner donné en son honneur par le président de Maisons. C'est en vers badins que la chose

nous est racontée par ce chroniqueur, et de façon assez irrespectueuse :

« Et les belles mains de la reine  
Prirent assez souvent la peine  
De porter à son royal bec,  
Cecy soit dit avec respect,  
Maintes savoureuses pâtures  
Tant de chair que de confitures. »

Dans sa *Muse historique*, Loret nous dit que Louis XIV, qui, certes, fut un roi magnifique et dont les repas, petits et grands, étaient réglés par un cérémonial minutieux, ne se servait pas habituellement de fourchette à table.

M<sup>me</sup> de Montpensier écrit, parlant d'une collation où, en 1658, assistait Louis XIV, alors âgé de quinze ans : « Le roi ne mettait la main à un plat qu'il ne demandât si on n'en voulait, et ordonnait de le manger avec lui. »

Franklin qui, dans la *Vie privée d'autrefois*, décrit les mœurs des grands personnages du xviii<sup>e</sup> siècle, dit, de façon très nette, que le roi Louis XIV fouillait avec ses mains dans les plats qu'on lui servait.

Louis XIV ne se servit d'une fourchette que dans sa vieillesse. Cela ressort d'une remarque faite par un voyageur anglais, Coryate, qui, en 1708, visita Paris et put constater que l'usage de la fourchette était inconnu des plus grands personnages.

Cette fourchette, il ne la vit d'ailleurs employée à cette époque qu'en Italie. Et il déclare que c'est la première fois qu'il vit un tel ustensile de table. Et il écrit : « Les fourchettes sont de fer ou d'acier; les nobles mangent avec des fourchettes d'argent. J'en arrivai à adopter cette coutume et à me servir de fourchette, même lorsque je fus de retour en Angleterre. Cela me valut d'ailleurs plus d'une raillerie, et un de mes amis intimes ne craignit pas, en plein dîner, de m'appliquer l'épithète de furcifer. »

Mais, quelques années après le voyage que fit de nouveau en France Coryate, en 1712, l'usage de la fourchette se généralisa dans la bonne société, sinon dans le peuple. Cela, Hérouard nous le dit de façon assez précise dans le *Journal de Louis XIV*, où il nous parle du dauphin tambourinant sur la table avec sa cuillère et sa fourchette.

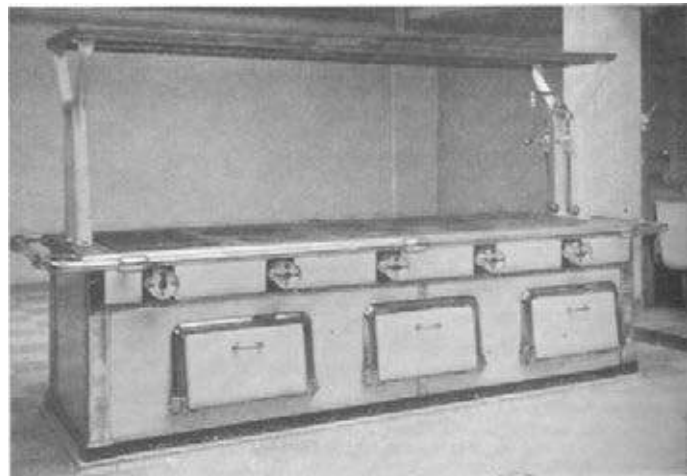
L'usage de la fourchette est maintenant général chez tous les peuples civilisés. Cependant, il était admis, naguère, que l'on pouvait, sans déroger aux lois de la bienséance, prendre certains aliments avec ses doigts. Naguère, il était du bon ton de manger ainsi les feuilles de salade. Et, aujourd'hui encore, il est des gens qui n'admettent pas qu'on se serve de la fourchette pour manger des pommes de terre frites, surtout les pommes Pont-Neuf.

Disons encore, en ce qui concerne la fourchette, que c'est avec la main gauche qu'elle doit être manœuvrée. Ainsi le veulent les lois de l'élégance à table.

FOURCHETTE (Déjeuner à la). — On appelle ainsi le déjeuner pris à midi.

FOURDERAINE. — Sorte de liqueur de ménage que l'on fabriquait jadis, dans le nord de la France (on en fait encore dans quelques régions du Nord), avec les prunelles des haies cueillies après les premières gelées, lorsqu'elles sont bien mûres. Cette liqueur se prépare comme celle de cassis.

FOURME. — Fromage du Cantal, Citons les four-



Grand fourneau de milieu à l'électricité. (Phot. de la C. P. D. E.)

mes d'Ambert, de Montbrison, de Salers, etc. Ces fromages sont en général au meilleur point pour être consommés de novembre à mai.

**FOURNEAU DE CUISINE.** — Appareil en maçonnerie, en fonte ou en tôle, utilisant la chaleur d'un foyer pour la cuisson des aliments, soit au four, soit sur la plaque.

Les appareils modernes au lieu d'employer la houille ou le charbon de terre, sont chauffés au gaz ou à l'électricité.

**FOUTINA.** — Promage piémontais, à pâte demimolle, qui sert à faire une sorte de fondue.

**FAGON.** — Genre de plante assez voisin des asperges, dont l'espèce la plus connue est le *fragon épineux* ou *petit-houx*. Les jeunes pousses sont comestibles et se mangent comme les Jets de houblon.

**FRAISAGE.** — Opération consistant à fragmenter la pâte, une fois détrempeée, en la pressant avec la



Fraisage de la pâte. (Phot. Larousse.)

paume de la main. Le fraisage a pour objet d'obtenir un mélange parfait des éléments de la pâte.

**FRAISE. FRAISIER.** — Le fraisier est une plante du genre des rosacées. Cette plante est commune dans toute l'Europe, où elle n'a été cultivée qu'à partir du XIII<sup>e</sup> siècle.

On connaît cinq à six grands types de fraises, dont, par la culture, on a tiré un nombre considérable de variétés. On classe les fraises en deux groupes: les *petites fraises*, dont le type principal est la *fraise des quatre-saisons*, dite aussi *fraise de tous les mois*, et les *grosses fraises*, qui comptent un très grand nombre de variétés, nombre qui, chaque jour, s'augmente de nouvelles créations.

Les plus estimées parmi les grosses fraises sont les fraises : *Héricart de Thury*, *Docteur Morère*, *la France*, *Général Chanzy*, *Président Carnot*, *May-Queen*, etc.

La fraise européenne dérive de la *fraise des bois*, à chair ferme et très parfumée, et d'une espèce voisine, la fraise des Alpes; la fraise des quatre-saisons en est une variété.

Les variétés à gros fruits dérivent de la fraise de



Une touffe de fraisier.

Virginie (Amérique du Nord et Canada) et de la fraise du Chili, importée en France par un officier de marine du nom de Freziers, encore cultivée aujourd'hui dans la région de Plougastel.

Les *fraises-ananas*, originaires de la Caroline, sont vraisemblablement des hybrides de cette espèce.

La fraise doit être mangée fraîchement cueillie, car elle ne se conserve pas. On l'utilise pour fabriquer une boisson (fraisette) ou pour en retirer de l'eau-de-vie, mais on en fait surtout des confitures.

**Bavarois aux fraises.** — V. BAVAROIS.

**Bordure aux fraises.** — V. BORDURES.

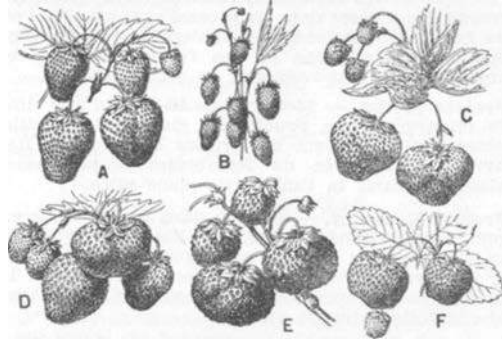
**Composition aux fraises pour glaces.** — Mélanger un demi-litre de purée de fraises fraîches à un demi-litre de sirop. Ajouter à cette composition le jus de 2 citrons et celui d'une orange. Ajouter à ce jus la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir une composition pesant 16° à 18°, au pèse-sirop.

**Compote de fraises.** — Mettre dans un compotier des fraises triées et épluchées. Verser sur ces fruits quelques cuillerées de sirop de sucre bouillant. Laisser macérer les fraises quelque temps dans ce sirop. Cette compote se sert chaude ou froide.

**Compote de fraises (Autre recette).** — Faire cuire 250 grammes de sucre au *boulé*. Jeter dans ce sirop un kilo de grosses fraises, triées et épluchées. Laisser macérer, la bassine couverte, pendant 10 minutes. Dresser en coupe ou en compotier.

**Conserve de pulpe ou purée de fraises pour glaces.** — Ajouter à la purée de fraises fraîches, passées au tamis fin, 250 grammes de sucre par kilo de fruit. Mélanger. Mettre cette purée dans des flacons. Boucher ces flacons et les ficeler. Les mettre dans une marmite (enveloppés dans des pailions); les couvrir d'eau froide.

Passer à l'ébullition, de 5 à 6 minutes. Laisser re-



Quelques variétés de fraises :

A. Marguerite; B. Heine des quatre-saisons; C. Louis Gauthier; D. Docteur Morère; E. Saint Antoine; F. Vicomtesse Héricart de Thury.

froidir dans la marmite. Retirer les flacons; les essuyer; les capsuler à la cire. Conserver en lieu frais, les flacons couchés.

**Confitures de fraises.** — V. CONFITURES.

**Fraises cardinal.** — Dresser en coupe en verre de belles fraises bien rafraîchies. Les couvrir de purée de framboises fraîches, sucrée. Parsemer d'amandes fraîches effilées.

**Fraises Condé (Entremets froid).** — Retirer les queues de grosses fraises, les sucrer, les arroser de kirsch. Laisser macérer au frais.

Les dresser en pyramide, au milieu d'une bordure de riz (cuit au lait, avec sucre et vanille, lié aux jaunes d'oeufs) moulé dans un moule à bordure, cuit au bain-marie, refroidi et démoulé.

Servir en même temps de la pulpe de fraises et de framboises passée au tamis et sucrée.

**Fraises au champagne.** — Fraises sucrées, dressées

en coupes en verre ou en compotier, arrosées de vin de Champagne. Faire bien rafraîchir.

**Fraises à la crème.** — Ces fraises se préparent soit avec de la crème fraîche épaisse, soit avec de la crème Chantilly.

Les fruits sont épluchés, triés, sucrés, dressés dans une coupe en verre, ou dans un compotier, et couverts avec l'une ou l'autre crème.

**Fraises à la créole.** — Préparer les fraises selon la méthode habituelle.

D'autre part, cerner circulairement la partie supérieure d'un ananas. Par cette ouverture, retirer la chair intérieure en évitant de déchirer l'enveloppe. Enlever la partie centrale du fruit (qui est ligneuse et filandreuse), et détailler en dés le restant de la chair. Saupoudrer de sucre, arroser de kirsch ou de toute autre liqueur. La mélanger aux fraises. Faire **macérer** au frais.

Deux heures avant de servir, remplir l'ananas avec ce mélange. Remettre le couvercle. Luter la fente avec un cordon de beurre et mettre l'ananas bien d'aplomb dans une grande vasque en cristal ou dans une timbale en argent, en l'entourant de **glace** réduite en neige.

**Fraises à l'impératrice.** — Préparer une coupe de riz à l'impératrice, ainsi qu'il est dit pour les *Abricots à l'impératrice*; faire prendre sur glace.

Au moment de servir, ranger sur le riz 250 grammes de grosses fraises sucrées au sucre vanillé.

**Fraises aux liqueurs diverses.** — Les fraises triées, épluchées, dressées en coupe en verre ou en compotier, sucrées. Les arroser avec la liqueur indiquée; kirsch, marasquin, cherry-brandy, eau-de-vie de framboises, kummel, fine **Champagne** ou autre. Servir bien rafraîchi.

**Fraises à la maltaise.** — Assaisonner des petites fraises avec sucre, et jus d'orange additionné d'un peu de curaçao et les faire bien rafraîchir sur glace. Au moment, les dresser dans de grosses oranges que l'on aura façonnées en forme de paniers (le jus d'orange préparé avec la pulpe de ces fruits). Dresser les oranges sur un plat recouvert de glace en neige.

**Fraises Melba.** — Mettre dans le fond d'une timbale en argent une couche de glace à la vanille. Dresser sur cette glace des fraises bien mûres. Recouvrir d'une purée de framboises sucrée, assez épaisse. Entourer la timbale de glace pilée.

**Fraises Romanof.** — Dresser dans une timbale en argent, sanglée dans la glace, de belles fraises que l'on aura fait macérer avec du suc d'orange et du curaçao, faire rafraîchir sur glace. Recouvrir avec de la crème Chantilly, poussée à la poche munie d'une grosse douille cannulée.

**Fraises aux vins de liqueur divers.** — Les fraises, triées, épluchées et saupoudrées de sucre. Les dresser dans des coupes en verre ou dans des compotiers. Les arroser avec le vin de liqueur indiqué (frontignan, muscat, madère, xérès, porto, marsala, etc.); faire bien rafraîchir.

**Fraises tzarine.** — Garnir le fond d'une timbale en argent, sanglée dans la glace, d'une couche de glace à l'ananas (appareil à la crème). Sur cette glace, dresser de grosses fraises, macérées avec kummel et sucre, et bien rafraîchies. Décorer avec de la crème Chantilly poussée à la poche munie d'une grosse douille cannulée. Parsemer de violettes candies.

**Mousse glacée aux fraises.** — V. **GLACES**, *mousses glacées*.

**Pulpe de fraises pour glaces.** — Jus de fraises bien mûres (les fruits passés au tamis fin), 5 décilitres; sirop de sucre à 35°, un litre; le jus d'un citron. Bien mélanger. Faire glacer en sorbetière.

**Ratafia de fraises.** — V. **LIQUEURS** et **RATAFIAS**.

**Sauce aux fraises.** — Se prépare soit avec confiture de fraises diluée avec du sirop et parfumée aux liqueurs, soit avec de la pulpe de fraises fraîches.

**Soufflé aux fraises.** V. **SOUFFLÉ**.

**Tartes et tartelettes aux fraises.** — V. **TARTES** et **TARTELETTES**.

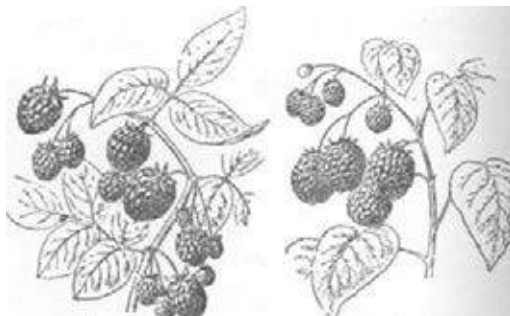
**FRAISE DE VEAU.** — Membrane qui enveloppe les Intestins du veau. Culinaires, cette pièce se prépare comme la *Tête de veau*. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**FRAISER.** — Mélanger la pâte en la pressant avec la paume de la main. Voir la figure à **FRAISAGE**.

**FRAMBOISE.** — La framboise, fruit du framboisier, qui pousse à l'état sauvage dans nos bois, ou que l'on cultive aussi dans nos jardins, est un des fruits les plus parfumés de nos contrées.

Ce fruit, qu'il ne faut pas confondre avec la mûre sauvage que produit la ronce des haies, se consomme surtout cru.

On peut aussi l'apprêter de différentes façons. On



**Framboise Merveille des quatre-saisons.**

**Framboise Belle de Fontenay.**

en fait des compotes, des gelées, des confitures, des pâtes et des liqueurs.

Par distillation, on en fait une eau-de-vie qui est très appréciée.

Les meilleures variétés de framboises cultivées sont les suivantes :

La *Belle de Fontenay*; la *Perpétuelle de Billard*; la *Merveille des Quatre-Saisons* (rouge ou blanche); la *Hornet* ou *Pilate* (non remontante).

C'est dans le département de la Côte-d'Or, et dans les environs de Paris, que l'on récolte les meilleures framboises. Ces fruits apparaissent sur nos marchés en juillet et s'y trouvent jusqu'en octobre.

**Bavarois aux framboises.** — Se prépare avec composition à bavarois additionnée de pulpe de framboises. V. **BAVAROIS**.

**Beignets de framboises.** — Equeuter les framboises. Les sucrer légèrement, les arroser d'un peu de kirsch ou d'eau-de-vie de framboise.

Egoutter, tremper dans de la pâte à frire (V. **PÂTES DIVERSES**). Frire à grande friture, egoutter, éponger, dresser sur serviette, saupoudrer de sucre.

**Charlotte aux framboises.** — Foncer avec des biscuits à la cuiller un moule à charlotte, ainsi qu'il est dit pour la *Charlotte russe*. Garnir l'intérieur du moule avec une composition à charlotte, additionnée de pulpe de framboises. (V. **CHARLOTTE**). Faire prendre dans le frigorifique. Démouler sur un plat recouvert d'une serviette pliée ou d'un papier dentelle.

**Compote de framboises.** — Equeuter de grosses framboises mûres à point. Les mettre dans un compotier ou dans une timbale en argent. Verser dessus quelques cuillerées de sirop bouillant.

**Confitures de framboises.** — Equeuter les framboises, choisies bien mûres quoique fermes. Les mettre dans une bassine en cuivre. Verser dessus, pour un kilo de fruits, un kilo de sucre cuit au *soufflé*.

Faire chauffer doucement sur feu doux ou au bain-marie, afin que le sucre pénètre bien les fruits. Retirer du feu.

Le lendemain, egoutter les framboises, en les prenant avec précaution pour ne pas les écraser. Re-







Ramassage du lait en Franche-Comté.



Fabrication du fromage.

vin Jaune, que l'on peut comparer à certains vins du Rhin; les vins blancs et mousseux du Jura; ceux de la Côte de Mouchard, à Lons-le-Saunier; ceux de Château-Chalon, de Salins, des Armoires, de Pupillin, de Poligny et de l'Etoile.

Citons encore, en revenant sur Besançon, le Port-Lesney, dans le Jura, et les vins de Buffard, Byans, Liesle, Trois-Châtels, Mlserrey, Mouthier et Vuillafans, dans le Doubs.

Dans toute cette région, on fait partout, en novembre, des vins, dits de gelée ou vins jaunes que l'on prépare avec des raisins restés sur cep. En février, on fait, avec des raisins conservés, des vins de paille.

On fabrique en Franche-Comté des liqueurs de marque réputées. Les distilleries d'Ornans et de Montgesoye fabriquent d'excellentes liqueurs. Le kirsch de Fougerolles est renommé.

**Spécialités culinaires de Franche-Comté.** — Signalons tout d'abord, parmi ces spécialités, les *gandes* ou bouillies de maïs, dont les Francs-Comtois sont très friands; la *potée franc-comtoise*, qui se prépare à peu de chose près comme la potée des autres régions de France, mais qui est caractérisée par la *saucisse de Marteau*; la *soupe aux grenouilles*; la *panade*; la *soupe aux cerises*, et toute la série des soupes aux légumes frais.

Les préparations de charcuterie de Franche-Comté sont toutes excellentes. Leur réputation a franchi les limites de la région où on les fabrique, et on les trouve, à Paris, et dans maintes autres grandes villes de province chez les bons marchands de comestibles.

Le *jambon fumé*, celui de *Luxeuil* principalement, les *saucisses* et les *saucissons de campagne*, la *saucisse au cumin de Montbozon*, la *langue fourrée de Besançon*, sont réputés.

Citons enfin, pêle-mêle, les plats principaux de la cuisine franc-comtoise, dont on trouvera les recettes à leur ordre alphabétique : les *pouchouses* et *matelotes* de poissons d'eau douce; la *daube au vin*; les *quenelles de brochet de Vesoul*; les *meurettes* diverses; le *civet de lièvre à la franc-comtoise*; l'*omelette au sang*; les *haricots gris au vin*; la *fondue au fromage*; le *pain d'écrevisses*; la *courge au gratin*; les *pommes de terre au fromage*; la *croûte aux morilles*; la *tourte aux oignons*.

Le *matefaim*, sorte de grosse crêpe; les *ramequins*; les *bugnes*; la *flamusse* (sorte de pain de maïs); la *sèche* (galette de pain aux œufs et au sucre).

Les *craquelins de Baume-les-Dames*; les *massepains* et les *biscuits de Montbozon*; les *viques de Montbéliard*; les *malakoff* de Dôle; la *quiche comtoise*, la *galette de goumeau* de Saint-Amour; les *pets-donne comtois*; les *gaufres des chanoinesses* de Baume-les-Dames; le *gâteau aux marrons*; le pain *d'épice* de Vercel et celui de Dôle. Les confitures de fruits du pays; la *pâte de coings* de Baume-les-Dames; la *confiture de brimbelles* (myrtilles ou airelles) de Melisey.

**FRANCILLON** (Salade). — On désigne souvent sous ce nom la salade Japonaise, celle dont la recette a été donnée par Alexandre Dumas fils dans une pièce jouée à la Comédie-Française, intitulée « Francillon ».

On trouvera la recette de cette salade, qui, en principe, se compose de moules, de pommes de terre et de truffes, dans la série des Salades composées.

**V. SALADE.**  
**FRANCOLÍN.** — Oiseau sauvage, ressemblant à la perdrix, qui vit dans les pays chauds, en Italie, en Sicile et en Grèce, notamment. Sa saveur est voisine de celle de la perdrix. Il reçoit les mêmes apprêts.

**V. PERDRIX.**  
**FRANGIPANE.** — Panade faite avec farine, jaunes d'œufs, beurre et lait, cuite comme une pâte à chou. Cette panade s'emploie pour faire les farces de volailles ou de poisson. **V. FARCE, farces à quenelles.**

**FRANGIPANE** (Crème). — Cette crème, que l'on emploie pour la préparation de divers entremets et gâteaux, se fait comme la crème pâtissière.

**PROPORTIONS.** — Sucre, 250 g; farine, 250 g; œufs entiers, 4; jaunes d'œufs, 8; lait bouilli et parfumé avec vanille, un l et demi; macarons écrasés, 50; beurre, 100 g; sel, un grain.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une casserole, à fond plat et épais, le sucre, la farine tamisée et le sel. Ajouter les œufs. Bien travailler ces ingrédients à la cuiller. Ajouter le lait, petit à petit. Faire prendre sur le feu, en remuant toujours. Cuire pendant 2 à 3 minutes.

Mettre la crème dans une terrine, lui ajouter le beurre et les macarons écrasés. Mélanger.

L'invention de cette crème est due, dit-on, à un nommé Frangipani, Italien féru de gourmandise, qui exerçait la profession de parfumeur, et qui vivait à Paris, sous Louis XIII.

**FRANKENTAL.** — Cépage noir, originaire d'Allemagne. Ce raisin, qui est cultivé en France, est un fruit magnifique. Ses grains sont très gros et très

juteux. C'est avec raison qu'on garnit les grandes corbeilles de fruits de frankental.

**FRAPPER, FRAPPAGE.** — Action de congeler les liquides et les crèmes. Le frappage de ces articles s'obtient en les mettant dans un bain de glace pilée, de sel et d'une quantité déterminée de salpêtre. V. **GLACE**.

**FRASCATI (À la).** — Garniture pour relevés de boucherie. Se compose d'escalopes de foie gras, de pointes d'asperges vertes, de champignons et de truffes. V. **GARNITURE**.

**FRAUDE ALIMENTAIRE.** — Tentative de tromperie dans la fabrication et la vente d'un produit alimentaire. La fraude peut porter :

1° sur la *quantité* de la marchandise vendue;  
2° sur la *nature* du produit, celui-ci étant vendu sous une fausse dénomination (par exemple, sous le nom de Camembert un fromage ne provenant pas de la région strictement délimitée);

3° enfin sur la *qualité* qui peut être diminuée soit par une altération spontanée du produit (fermentations, moisissures) soit par falsification consistant dans le retranchement d'une certaine matière (écrémage du lait) ou au contraire par addition d'une matière quelconque (eau, antiseptiques, etc.).

De tout temps, il y eut des tentatives de fraudes, aussi les pouvoirs publics ont toujours eu pour tâche de chercher à déceler et réprimer les fraudes.

Sous le régime des corporations où la liberté du commerce n'existait pas, le législateur n'ayant pas encore de moyens d'investigation scientifique devait se borner à une méthode préventive. Était interdit tout travail secret et par conséquent de nuit; interdite également la présence de certains produits différents dans un même local; étaient obligatoires certains signes et marques distinctifs sur les produits fabriqués. Des peines très sévères étaient infligées aux délinquants.

Grâce aux progrès scientifiques rapides, particulièrement en chimie, la méthode répressive s'est substituée à l'ancienne et le *Service de répression des fraudes* (en rapport avec des organisations analogues dans tous les pays) qui s'occupe de ces questions prend de plus en plus d'importance. Ne pouvant fournir ici de nombreux détails sur le fonctionnement de cette importante institution, ni sur les nombreux moyens d'investigation dont elle dispose (laboratoires d'analyses par exemple), nous nous bornerons à citer d'une part la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, légèrement modifiée par une plus récente du 26 juin 1929, qui « frappe d'amende ou de prison, ou des deux peines à la fois, tous ceux qui auront trompé ou tenté de tromper sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises, sur leur espèce ou leur origine; d'autre part, à résumer les principes qui ont servi de guide pour la rédaction des *décrets* réglementant le commerce des aliments et des boissons :

1° Une définition de chaque produit-type est d'abord donnée, et elle est souvent indispensable. Qu'est le chocolat, par exemple? Est-ce un mélange de sucre et de cacao en proportions quelconques? Non, et la loi indique la proportion minima de cacao que doit contenir le produit pour avoir droit à la dénomination chocolat (V. ce mot);

2° Le commerçant peut vendre à son gré tout aliment pur ou mélangé, à la condition que la substance ainsi mise en vente ne renferme aucun principe nocif;

3° Sous le nom d'un produit-type déterminé, comme *beurre*, *lait* (ce dernier défini seulement en 1924, tandis que la vente du lait écrémé était seulement interdite en 1934), *confiture*, il ne peut livrer au client qu'une substance répondant exactement à la définition du produit indiquée par le règlement; s'il en modifie la composition par suppression ou addition d'une ou de plusieurs substances (cacao privé d'une partie de son corps gras, confiture glucosée), il doit le faire connaître à l'acheteur;

4° Le commerçant n'est pas tenu, d'ailleurs, de vendre f. . . . langé ou modifié sous son nom-type : il peut lui attribuer un nom de fantaisie qui constitue une « spécialité » alimentaire;

5° Toute tromperie tentée par le vendeur est punissable. Ainsi, par exemple, les noms *vin de Bordeaux*, *fine Champagne*, *huile de noix pure*, ne peuvent s'appliquer, sous



Réception d'échantillons de produits alimentaires en vue d'analyse au laboratoire de répression des fraudes.

peine de poursuites, qu'à un vin de la région de Bordeaux, à une eau-de-vie d'une région délimitée entourant la ville de Cognac, à une huile fabriquée exclusivement avec des noix. Les indications fournies au public à l'aide d'étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, doivent toujours être exactes. L'étiquetage de la plupart des produits est obligatoire dans le commerce de détail.

**FRÉMIR, FRÉMISSEMENT.** — Se dit d'un liquide agité d'un léger frissonnement, qui précède le point d'ébullition. Pour les *pochages*, l'eau doit être maintenue à cet état de léger frissonnement.

Certaines cuissons se font à simple frémissement, telle, par exemple, celle du pot-au-feu.

**FRÊNE.** — Les jeunes pousses de cet arbre forestier peuvent se manger en salade. Les graines sont quelquefois confites, en Angleterre notamment.

**FRÊNETTE.** — Boisson économique, soi-disant hygiénique, à base de feuilles de frêne, dont voici une recette :

Paire bouillir 75 grammes de feuilles de frêne et 55 grammes de chicorée torréfiée dans 3 litres d'eau; faire dissoudre d'autre part 2 kg 500 de sucre et 40 grammes d'acide citrique dans 2 litres d'eau et mélanger les deux liquides; laisser refroidir, ajouter 25 grammes de levure de bière délayée et verser le tout dans un tonneau; compléter le volume à 50 litres et laisser fermenter 12 jours. Conserver dans des bouteilles bien ficelées.

On obtient ainsi une sorte de limonade, assez riche en alcool, et d'un très bas prix de revient.

**FRESSURE.** — On désigne sous ce nom les gros viscères des animaux de boucherie : foie, cœur, rate et poumons.

Toutes ces pièces sont cuites ensemble, en ragoût au vin blanc ou rouge, seulement lorsqu'il s'agit des fressures d'agneau ou de mouton.

Les divers viscères du veau et du bœuf se traitent séparément. V. **BŒUF** et **VEAU**.

Pour la préparation des fressures d'agneau et de mouton, voir **AGNEAU** et **MOUTON**.

**FREUX.** — Sorte de corbeau que l'on consomme quelquefois après l'avoir écorché.

**FRIAND.** — Petit pâté de charcutier, fait de feuilletage et fourré de chair à saucisse.

**FRIANDISE.** — Mets délicat, en parlant de pâtisserie ou de sucrerie.

Ce mot est employé souvent pour désigner les petits fours glacés, concurremment avec celui de mignardise.

**FRICANDEAU.** — On désigne aujourd'hui sous ce nom, une tranche de veau prise dans la noix, piquée de lard fin, braisée ou poêlée. V. **VEAU**.

Ancienement, ce nom s'appliquait à diverses préparations culinaires.

Par extension, ce terme est aussi appliqué à des darnes ou à des filets de poissons, principalement à ceux de l'esturgeon et du thon frais. Ces poissons se traitent comme le fricandeau de veau, mais sont braisés en maigre. V. **ESTURGEON** et **THON**.

**FRICASSÉE.** — Dans la pratique moderne, le mot *fricassée* s'emploie presque exclusivement pour désigner un mode de préparation à blanc de la volaille.

Anciennement, ce mot s'appliquait à des ragoûts de diverses sortes, ragoûts faits à blanc ou à brun, et qui se préparaient, non seulement avec de la volaille, mais aussi avec des viandes de boucherie, du poisson, voire des légumes.

La fricassée de volaille actuelle est, à peu de chose près, semblable à la préparation que l'on désigne sous le nom de *blanquette*, préparation qui se fait surtout avec la viande de veau, ou d'agneau. V. **POULARDE** et **POULET**.

**Fricassée de poulet à l'angevine.** — Paire dorer doucement au beurre un poulet découpé par membres. Lorsque les morceaux sont bien revenus, ajouter 24 petits oignons et autant de champignons de couche crus.

Mouiller avec du vin blanc d'Anjou, en quantité suffisante pour couvrir le poulet. Cuire de 35 à 40 minutes, à couvert, et à très petite ébullition.

Au dernier moment, ajouter 2 décilitres de crème fraîche très épaisse. Bien mélanger.

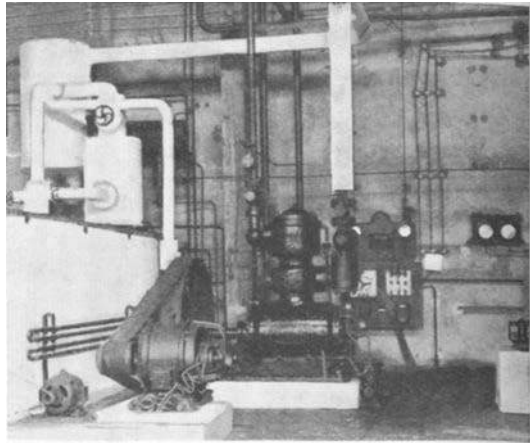
**Fricassée de poulet à la berrichonne.** — Faire revenir au beurre 250 grammes de carottes nouvelles, entières si elles sont petites, en quartiers, si elles sont grosses.

Dès que les carottes sont bien dorées, les enlever du sautoir et, dans le beurre où elles ont rissolé, mettre à revenir un poulet, détaillé par membres.

Dès que les morceaux sont bien dorés, mouiller de 2 décilitres et demi d'eau bouillante ou de consommé blanc; ajouter les carottes. Mettre un bouquet garni. Assaisonner. Cuire à couvert 30 minutes.

Retirer le bouillon de cuisson du poulet; lui ajouter 5 cuillerées de crème et 2 jaunes d'œufs et une faible pincée de sucre en poudre. Bien mélanger et verser sur le poulet. Ajouter une cuillerée de vinaigre. Faire chauffer sans laisser bouillir.

**Fricassée périgourdine.** — On appelle ainsi, en Périgord, les légumes du pot-au-feu, qui, avant que ce dernier soit complètement cuit, sont égouttés, détaillés en tranches, mis à rissoler, à *frieasser*, dans de



Installation frigorifique pour une industrie alimentaire.

(Phot. Cidrierie du Parc de Montouris, A. Caumont.)

la graisse, saupoudrés de farine, mouillés d'un peu de bouillon, puis remis dans la marmite où ils achèvent de cuire.

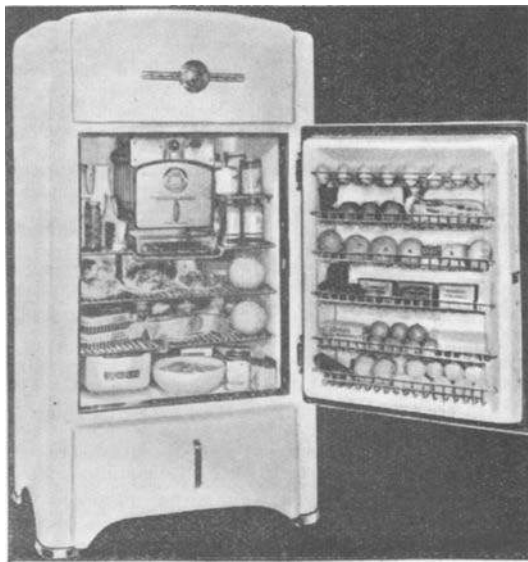
On désigne aussi sous le même nom les légumes aromatiques que l'on fait revenir à cru dans de la graisse avec ail et jambon et que l'on ajoute aux soupes diverses.

**FRICASSER.** — Cuire une substance quelconque à la casserole.

**FRIESCHE KAAS.** — Fromage hollandais que l'on peut consommer de novembre à mai.

**FRIGORIFIQUE.** — Qui produit le froid. Il existe différents moyens pour obtenir des basses températures; le plus simple consiste dans l'emploi des mélanges réfrigérants (V. **RÉFRIGÉRANT**), que l'on peut utiliser pour les usages domestiques ou pour la fabrication de crèmes glacées.

Pour les productions de froid plus importantes, il faut avoir recours aux machines frigorifiques. Elles utilisent en général le phénomène de l'abaissement de température qui accompagne, soit la détente d'un gaz, soit l'évaporation d'un liquide volatil. Il existe des liquides très volatils et des gaz facilement liquéfiables,



Un réfrigérateur pour grande maison bourgeoise. (Crosley.)



Armoire frigorifique pour grand établissement.

tels que la solution de gaz ammoniac dans l'eau, l'anhydride carbonique, le chlorure de méthyle, etc. De ce liquide, quel que soit celui qui est employé, se dégage un gaz, qui est comprimé, et qui s'échauffe par la compression; puis il traverse un *condenseur*, auquel il cède de la chaleur et dans lequel il se liquéfie; s'échappant ensuite par un robinet détenteur dans un *évaporateur*, il produit l'abaissement de température que l'on recherche. Le gaz est alors repris par une pompe et renvoyé au condenseur, de façon que ce cycle puisse recommencer indéfiniment, tant que la force motrice nécessaire est fournie au compresseur.

Certaines machines n'ont pas de compresseur : elles sont dites à *absorption* et utilisent presque toutes la variation de solubilité avec la température du gaz ammoniac dans l'eau. Dans un *absorbeur* refroidi par une circulation d'eau, l'ammoniac gazeux se dissout en quantités importantes comme s'il était aspiré par une pompe. Puis la solution ainsi enrichie, passe dans un *bouilleur* réchauffé par un moyen quelconque (courant de vapeur, bec de gaz, résistance électrique). Ici l'ammoniac se dégage de la solution et s'accumule dans l'espace clos qui lui est offert, comme s'il était refoulé par un piston. La détente se produit à la sortie du bouilleur et donne, comme dans le système précédent, un abaissement de température. Ce procédé est employé particulièrement dans certains appareils domestiques. Dans les grands appareils industriels, on utilise généralement un agent intermédiaire de transport du froid, qui est, soit de l'air soufflé par des ventilateurs, soit une saumure incongelable qui circule dans des tubes garnissant les armoires ou les chambres à refroidir.

Signalons enfin un procédé moderne de réfrigération qui consiste à remplacer la glace par l'acide carbonique solidifié. Il résulte de l'emploi de ce corps un encombrement moindre, une température plus basse et l'absence complète d'humidité.

**FRINGALE.** — Ce terme dérive de l'ancien normand *faim-valle*, qui voulait dire, *faim de cheval*. Faim subite, impérieuse et parfois pénible.

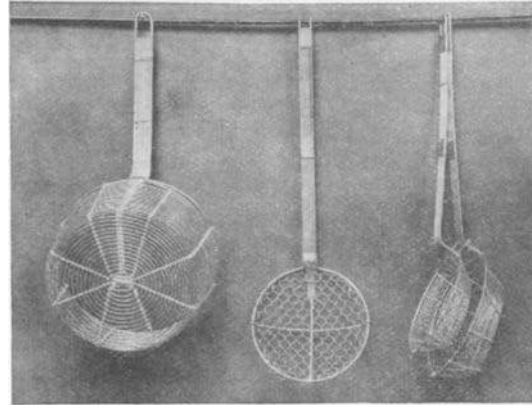
**FRINOT.** — Fromage de l'Orléanais que l'on peut consommer de novembre à juin.

**FRIOLER.** — Mot vieilli et fâcheusement tombé en désuétude, conservé uniquement dans son dérivé *affrioler*. Il avait l'acception de frire légèrement, au beurre le plus souvent.

**FRIRE.** — Opération consistant à cuire des articles divers dans un bain de graisse bouillante. V. **FRITURE**, **MÉTHODES** et **PROCÉDÉS CULINAIRES**, *fritures*.

**FRITOT.** — Genre de beignets, faits avec de menus articles (escalopes de volaille, de ris de veau ou d'agneau, cervelles, tête de veau, etc.) cuits la plupart.

Ces articles sont mis à mariner à l'avance (30 minutes) avec huile, jus de citron (ou vinaigre) et fines



**Panier à friture, écumoire à friture grillagée et panier à nid.**  
(Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

herbes, trempés, peu d'instant avant de servir, dans de la pâte à frire légère et traités à grande friture.

On les égoutte; on les éponge; on les sale et on les dresse sur serviette, avec garniture de persil frit et de quartiers de citron et on sert à part de la sauce tomate ou autre selon indication spéciale.

On trouvera au mot *fritot*, dans la série des hors-d'œuvre chauds, différentes recettes de fritots. V. **HORS-D'ŒUVRE**.

Sous le nom de *fritot*, on sert aussi de menus articles frits à la Villeroi.

**FRITTO-PISTO** (Cuisine italienne). — Cet apprêt que l'on désigne, en France sous le nom de *friture à l'italienne*, doit, en principe, être composé d'un très grand nombre d'articles qui sont, les uns, traités par la friture et les autres, sautés au beurre.

On prépare le fritto-misto avec les éléments suivants : morceaux de tête de veau, cervelles, amourettes, animelles, pieds d'agneau, croquettes de riz et d'œufs; pain doré, escalopes de foie de veau sautées. Tous ces articles, les uns, enrobés de pâte à frire, les autres, panés à l'œuf et à la mie de pain, sont, les premiers, frits à grande friture, les autres sautés au beurre.

Le fritto-misto préparé ainsi est un plat de déjeuner très original.

Dans la pratique française, sous le même nom, on sert un plat qui, le plus souvent, est uniquement composé de morceaux de tête de veau, enrobés de pâte à frire et frits à grande friture. Avec ce plat, on sert de la sauce tomate.

**FRITURE.** — On désigne sous ce nom l'opération ayant pour objet de cuire des aliments divers en les



**Poêle à frire avec son panier.**

(Doc. DeJüллерin. Phot. Larousse.)



**Bassine ovale à friture pour poisson.**

(Doc. DeJüллерin. Phot. Larousse.)

immergeant dans une grande bassine de graisse brûlante.

Cette graisse, par suite, est aussi désignée sous le même vocable de *friture*.

Si, en grande cuisine, en restaurant et en hôtel, on réussit toujours les fritures, il n'en est pas de même en ménage, où, le plus souvent, on sert les aliments frits dans des conditions déplorables.

Cela tient à ce que, en grande cuisine, on opère avec des fritures abondantes, choisies parmi celles offrant le plus de résistance et, qu'en ménage, on emploie le plus fréquemment des graisses impropres à cet usage et que, sous prétexte d'économie, on réduit au minimum, la quantité de ces graisses.

Il y a là une erreur qu'il faut signaler. La friture doit se faire dans de la graisse abondante. Plus cette graisse sera abondante, moins grande sera la perte, car les objets mis à frire dedans ne se chargeront pas de graisse et friront bien, alors que, dans un bain de graisse insuffisant, ils s'imprégneraient de ce corps gras, colleraient les uns contre les autres et resteraient mous.

D'opérer avec une graisse abondante il s'ensuit une obligation naturelle. C'est de loger cette graisse dans un récipient de contenance suffisante. Ce récipient, en l'espèce la bassine à friture sera donc choisi de dimensions assez considérables, de forme ronde ou ovale. Ces bassines se font en tôle, d'une seule pièce, et aussi en cuivre martelé.

Comme les opérations de la friture sont diverses et souvent simultanées, il est bon d'avoir au moins deux de ces bassines, dont une sera réservée pour la cuisson des poissons.

Les ustensiles accessoires sont les grilles, les paniers et les écumoirs à friture dont nous donnons des reproductions à la page précédente.

Les bassines à friture seront nettoyées après chaque service. On les videra. La graisse sera passée au linge et remise dans l'ustensile après que celui-ci aura été vigoureusement frotté en dedans et en dehors.

*La graisse de friture.* — Si, en principe, on peut faire frire dans toutes les graisses, beurres ou huiles, il convient cependant de dire que tous ces corps gras ne sont pas également bons pour cet usage.

Le meilleur agent de cuisson, pour toutes les fritures, est la graisse de rognon de bœuf, méthodiquement clarifiée et épurée.

Après clarification, cette graisse est dépourvue de mauvaise odeur et peut être chauffée jusqu'à 180°, sans brûler. Il faut ajouter que cette graisse est celle qui coûte le moins cher et que, bien entretenue, elle peut fournir un long service.

Elle peut être additionnée d'une faible proportion de graisse de veau. Cette dernière ne doit pas être employée seule, sa résistance étant très faible.

On peut aussi, en ménage, composer la graisse de friture en mélangeant, par parties égales, de la graisse de rognon de bœuf et du saindoux ou de l'huile. Mais ces mélanges, outre qu'ils augmentent le prix de revient de la graisse, ne lui ajoutent aucune des qualités que l'on recherche, c'est-à-dire la facilité de chauffer jusqu'à un degré élevé sans brûler, et la résistance à des emplois réitérés.

Mais une addition qu'il faut rigoureusement proscrire, c'est celle de graisse de mouton qui donne à la friture un détestable goût de suif.

Parmi les agents de cuisson pouvant être aussi employés occasionnellement pour la friture, nous citerons : l'huile d'olive, pouvant atteindre sans brûler de 270° à 290°, et convenant bien pour les poissons, beignets, croquettes de riz, crème, etc., et, mais écarté par son prix un peu trop élevé, le beurre clarifié qui peut être employé pour faire cuire des entremets délicats.

Nous citerons aussi les diverses huiles d'arachides et de céréales, avec lesquelles on peut faire de très bonnes fritures.

Parmi les graisses végétales à prix modéré, nous citerons enfin les divers beurres extraits de la noix de coco, utilisables pour certaines fritures, mais ne pouvant en réalité remplacer la simple graisse de bœuf.

Les graisses de canard, d'oie ou d'autres volailles grasses, ainsi que celle de porc ou saindoux, sont employées, concurremment avec le beurre, pour faire revenir les aliments ou pour préparer les roux, mais ne peuvent pas non plus rendre les mêmes services que la graisse de rognon de bœuf que nous indiquons comme étant la meilleure, pour le travail de la friture.

Ajoutons à ces remarques quelques-unes des savantes théories faites par Reculet dans son livre *le Cuisinier praticien*.

« La quantité d'une friture doit toujours être mesurée sur le volume de l'objet à frire, parce que, plus la quantité de liquide est grande, plus il s'y accumule de calorique et, partant, mieux il peut résister au refroidissement causé par l'immersion de l'objet et aux émanations humides qui s'en dégagent pendant sa cuisson.

« Dans une cuisine où il y a un peu à faire, il est bon d'avoir toujours deux fritures : une blanche et une noire. La friture blanche est celle qui est neuve, ou qui a peu de service ; elle est employée à toutes les fritures autres que celles de poissons. La noire est celle qui a servi de friture blanche et que son emploi a rendue noire ; on s'en sert pour tous les poissons.

« Cette distinction, cette préférence de la friture noire pour le poisson, est une pure économie, car il est clair qu'une belle friture blanche est aussi préférable pour ces derniers.

« La friture agit de deux manières sur les substances. Elle agit par *dissolution* ou par *concentration* ; elle agit par *dissolution* jusqu'au moment où elle a atteint une température de 140° environ ; à partir de ce point, elle agit par *concentration* et plus sa température s'élève, plus ses propriétés *concentrées* deviennent grandes.

« On reconnaît qu'une friture est chaude : 1° lorsqu'elle frissonne légèrement à sa surface ; 2° lorsqu'elle exhale une odeur de friture, assez sensible ; 3° lorsqu'elle dégage une vapeur sèche et blanchâtre.

« Un moyen mécanique de reconnaître ce point, c'est d'y jeter une goutte d'eau ou d'y tremper une substance quelconque, autre qu'un corps gras purifié. Si la friture fait entendre un son grave, elle bout ; si elle fait entendre un son plus aigu, elle frit ou crie ; elle est chaude. C'est à ce moment qu'il faut y plonger les substances à frire. »

Selon leur nature, et selon leur état d'hydratation plus ou moins accentuée, les objets sont immergés dans la friture à des degrés de chaleur différents.

Les légumes et fruits contenant toujours une proportion considérable d'eau de végétation seront plongés à friture modérément chaude. Cette remarque s'applique notamment aux pommes de terre.

On Immergera aussi dans la friture modérément chaude les poissons ou autres objets volumineux ; les parties intérieures ne seraient pas pénétrées par la cuisson si la friture trop chaude produisait le « saisissement » immédiat.

On plonge dans la friture chaude les objets devant être immédiatement saisis, tels que les différents comestibles panés à l'anglaise, ou ceux enrobés de pâte à frire. Il en est de même pour tous les articles composés d'éléments cuits, comme les croquettes ou autres mets de même nature.

On plongera enfin dans la friture très chaude les objets très petits, devant être immédiatement saisis. C'est également dans de la friture *très chaude* que doivent être immergées les pommes de terre soufflées, après avoir reçu une première cuisson dans de la graisse modérément chaude.

Voici, d'après Brillât-Savarin, la théorie de la friture : « Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur ; la nature les y a disposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *la capacité du calorique*.

« Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle ; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

« C'est par suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés.

« Ceux qui sont traités à *Veau* se ramollissent et se réduisent en bouillie; il en provient du bouillon et des extraits; ceux, au contraire, qui sont traités à *l'huile*, se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

« Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucres intérieurs des aliments qui y sont plongés; dans le second, ces sucres sont conservés parce que l'huile ne peut pas les dissoudre; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

« Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frir* l'action de faire bouillir dans de l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois avoir dit que, sous le rapport officinal, huile ou graisse sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide...

« Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise*, c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

« Au moyen de la surprise, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucres, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

« Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

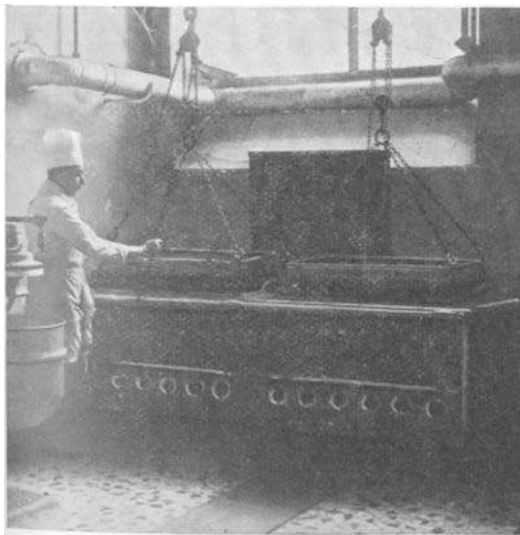
« Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut dissoudre ni le sel ni le sucre, dont ils ont cependant besoin, suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquez pas de réduire ces deux substances en poudre très fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudrage la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

« L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût désagréable dont il est très difficile de la débarrasser. (*Physiologie du Goût.*)

FRITURIER. — Ce mot s'emploie, en cuisine, pour désigner l'ouvrier qui s'occupe spécialement des fritures.

L'art de bien frir (car *bien frir* est un art, et qui ne s'acquiert que par une longue pratique) est, dit-on, plus fréquent en Angleterre qu'en France. On se base, pour dire cela, sur ce fait que, depuis très longtemps, il existe en Angleterre des *friteries* où l'on prépare en quantité considérable des poissons frits de diverses sortes.

Nous ne croyons pas cependant, qu'en telle matière, nous soyons en état d'infériorité en France. Depuis longtemps,



Le friturier au travail sur un appareil à gaz.

(Phot. Société du Gaz de Paris. Hôpital du Val-de-Grâce.)

on fait des fritures chez nous, et notamment à Paris où, jadis, on trouvait, dans maints quartiers, des frituriers ambulants ou des *friteurs*, pour les appeler par le nom qu'on leur donne parfois.

Voici, extrait d'un article sur les petits métiers de Paris, publié dans le *Magasin pittoresque* en 1833, une étude sur la marchande de friture. « Les premiers frais de ce métier (qui on le voit était exercé à Paris bien avant que des friteries de poissons aient été importées chez nous d'Angleterre), lorsqu'il ne s'exerce que dans les rues ou sur les ponts, ne s'élevaient pas au-delà de 10 à 12 francs (en 1830). Il suffit alors d'un éventaire qui s'attache à la ceinture, d'une hotte, d'un panier, d'une poêle à main, d'un petit réchaud, et de quelques provisions en pommes de terre et en charcuterie.

« Dès qu'il cesse d'être ambulant, la dépense est plus considérable, les provisions sont plus variées; il est besoin d'un assortiment de poissons: soles, limandes, carlets, fretin, etc. (Et voilà bien le point de départ des fameuses friteries anglaises.)

« Enfin lorsque l'on commence à avoir besoin de plusieurs fourneaux à la fois, de s'approvisionner à la halle à la volaille (qui était alors située rue des Grands-Augustins), la profession est de premier ordre et son nom se transforme en celui de rôtisseur. »

Pour cette installation de rôtisseur l'auteur de cet article — qui pourrait bien être Privat d'Anglemont — établit ainsi les frais de premier établissement :

FRANCS

Un fourneau .....	4 »
Un baquet .....	2,50
Un seau .....	1 »
Deux tréteaux et une planche .....	5 »
Un chevalet .....	1 »
Deux paniers .....	1,50
Plat et assiettes .....	1,50
Une poêle à frir .....	1,50
Une hotte .....	3 »
Une pelle et une pincette .....	1 »
Deux pots de grès .....	1x>
Premières provisions .....	3 »

Soit, au total .....

Comme on le voit par ce tableau, les métiers de bouche pouvaient s'exercer, jadis, dans Paris, à prix assez réduits.

FROID. — Ce qui est à une température plus basse que le milieu ambiant.

L'industrie du froid a de nombreuses applications; elle est mise à profit dans l'alimentation, pour la conservation des denrées périssables, pour la congélation des viandes, etc. Le procédé par congélation permet de conserver pendant une durée de un à six mois les viandes, volailles, gibiers et poissons; il exige une température de  $-17^{\circ}$  pour l'opération elle-même et de  $-8^{\circ}$  pour l'entreposage. La viande doit être décongelée très lentement. La réfrigération entre  $0^{\circ}$  et  $-2^{\circ}$  suffit pour la conservation de courte durée (jusqu'à trois semaines) de la viande et du poisson et pour la conservation pendant plusieurs mois des légumes, fruits, œufs, beurres et fromages ( $0^{\circ}$  à  $+5^{\circ}$ ). Pour les bananes, les figues, la bière il suffit de  $+6^{\circ}$ .

Par *froid* on entend aussi la partie de la cuisine qui a trait exclusivement à la préparation et au dressage des plats froids.

Froid (Apprêts du). — Dressage des plats froids. — « Le fond du froid, dit Carême, consiste dans une belle préparation générale; dans les cuissons à point et de bons assaisonnements; dans ces bonnes gelées clarifiées, limpides, et de deux couleurs seulement, dont une doit être blanche, et l'autre d'une belle couleur décidée (la couleur émeraude est celle par excellence) ».

En disant *émeraude*, Carême emploie certainement un mot pour un autre, car, dans une note marginale, il dit comment peut être obtenue cette belle couleur décidée.

« Je ne vis jamais cette teinte de gelée aussi belle, dit-il, que par M. Laguipière. Voici sa manière de procéder: Il faisait fondre de beau sucre en poudre et sans mouillement, ensuite le laissait se colorer peu à peu sur de la cendre rouge, ce qui demande un quart d'heure.

« Lorsqu'il est cuit d'un beau caramel rouge-amburé vous le mouillez avec un demi-verre d'eau, et

le mettez sur un feu plus ardent; après quelques minutes d'ébullition, vous obtenez un caramel très clair et d'un beau rouge-ambéré, qui ne ressemble en rien à ce caramel que l'on fait noircir à grand feu et que l'on appelle argotiquement *jus de singe*. »

Il est évident que, si c'est avec un *caramel* préparé de cette façon-là que Carême colorait la gelée d'aspic, il ne pouvait l'obtenir de *couleur émeraude*.

Pour le dressage et le décor des plats froids, Carême préconise aussi l'emploi de « jolies sauces magnonnaises (ainsi Carême appelle la mayonnaise), l'une blanche et l'autre d'un beau vert-pistache à la ravigote, du beurre de Montpellier, d'un vert très tendre et de haut goût ».

Les entrées, dit-il encore, doivent être « parées avec soin, glacées avec une jolie glace blonde, le tout dressé avec art, décoré le *plus simplement possible* avec de la truffe, du blanc de volaille, de la langue de bœuf à l'écarlate », et garnies de « beaux croûtons de gelée placés avec goût, formant des bordures riches et élégantes ». Et Carême (qui, par ailleurs, enseigne l'art de faire des socles qui, plus que de la cuisine, relèvent de l'architecture) dit que ce sont là « les choses essentielles pour obtenir de beaux froids ».

C'est aussi notre avis. Les dressages des plats froids ne doivent être ni compliqués, ni tarabiscotés. Un plat de cuisine, chaud ou froid, ne doit pas être une œuvre architecturale. Et quand, pour compléter son instruction sur le dressage des plats froids, Carême dit « que l'on doit les placer sur de beaux socles bien blancs, profils mats et élégants », il parle de choses qui, sans doute, étaient de mise à son époque, mais qui, fort heureusement, ne se font plus aujourd'hui, où, même en cuisine d'extra, on a supprimé toutes les surcharges décoratives dans le dressage du froid.

Plus simple est le dressage des plats froids, plus beau il est.

Mais il est des praticiens qui, obstinément, veulent rester fidèles observateurs des règles anciennes. Pour ceux-là, répétons les règles données par Carême pour la composition et le dressage des plats froids.

« Côtes de bœuf : Se parent de leur forme naturelle et se garnissent de leurs os que l'on aura soin de ratisser afin de les rendre bien blancs; ornement et bordure de gelée. »

« Filets de bœuf : Se parent de forme longue et carrée; glacés et décorés avec de la gelée; bordure *idem*. »

« Noix de veau : Se parent de leur belle forme et se décorent de leur tétine, dont vous formez un ornement agréable et que vous laissez dans son blanc naturel. Vous glacez le reste de la noix, et la décorez de gelée seulement. »

(Par tétine Carême entend la partie de graisse qui recouvre une partie de la noix de veau.)

« Chauds-froids de poulets : Dressés en pyramides et masqués de sauce bien transparente. Pour couronnement, une belle truffe noire, surmontée d'une crête double et très blanche.

« Sur les places éminentes, placez çà et là de petits groupes de gelée légèrement hachée. Ce petit ornement est des plus distingués et produit un bon effet; ajoutez à cela une jolie bordure de gelée bien claire, placée avec goût.

« Voilà une entrée du meilleur ton, et des plus distinguées ».

« Galantines de volaille : Doivent être garnies d'une bonne farce bien maniée de truffes, entières et en petits dés, avec de la langue de bœuf ou de veau à l'écarlate et de la tétine de veau. Glacez bien le tout avec décoration légère. »

« Salmis : Se dressent et se finissent de la même manière. »

Salades de poulets : Doivent se dresser comme les fricassées en chaud-froid; et, au lieu de mettre pour couronnement une truffe, vous y mettez la moitié d'un œuf dur surmonté d'un cœur de salade quelconque (laitue de préférence).

« Cette salade saucée d'une belle magnonnaise, blanche ou verte; mettez une bordure d'œufs durs ou de beurre de couleur, ornée de filets d'anchois. »

« Galantines d'anguilles : Doivent se dresser en forme de bastion, et se placer sur un lit de beurre de Montpellier; elles se décorent de gelée; mettez une bordure en gelée, ou en beurre de couleur, ornée de petites branches d'estragon. »

« Darnes de saumon : Doivent être conservées de leur couleur naturelle, ou masquées de beurre de Montpellier. Décorez le dessus avec de la gelée, avec de la truffe, du blanc de volaille (sic), ou de la langue à l'écarlate (sic); faites en sorte que votre décoration ne soit que d'une seule couleur; bordure en beurre de couleur et gelée. »

« Salades de filets de soles et autres poissons : Se dressent en couronne dans des bordures de gelée moulée; il en est de même des salades de filets de turbots, de truites, de saumons, de barbes, de brochets, de perches. Mais, lorsque les perches sont entières, vous les masquez d'une sauce magnonnaise blanche, que vous décorez avec de la truffe seulement; bordure de gelée de deux couleurs. »

Et Carême, après avoir indiqué ces divers modes de dressage, qui, on le voit, sont peu compliqués, dit que les amateurs les estiment et que les artistes les pratiquent. Et il ajoute cette remarque que nous ne saurions passer sous silence : « Le froid est tout par lui-même, ou il n'est rien. L'homme de talent en fait ressortir toutes les beautés; l'homme médiocre l'appauvrit et le rend insipide. »

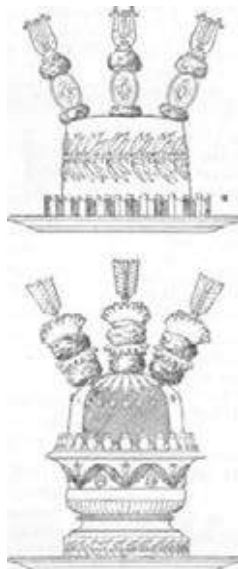
Bien que n'ayant en rien perdu de son élégance, le froid, dans la pratique moderne, est traité de façon beaucoup plus simple. Si dans le dressage des plats froids, on a absolument abandonné les anciennes méthodes, qui, plus que de la cuisine, s'inspiraient de l'art architectural (non du meilleur), cela ne veut pas dire du tout que ce genre de dressage soit moins artistique et moins élégant que celui en vogue dans la pratique ancienne.

On a établi, en effet, que tous les éléments de garniture d'un plat froid quelconque, devaient être groupés le plus simplement possible, et de la façon la plus rationnelle, autour de la pièce principale, et cela sans la moindre recherche architectonique.

En outre, par les conseils donnés par les praticiens de la cuisine, les fabricants d'ustensiles de table ont été peu à peu amenés à construire ces objets (qu'ils soient en argent ou en cristal), de telle façon qu'ils répondent entièrement à ce qu'on attend d'eux. Et dans ces ustensiles, les pièces comestibles, dressées de la façon la plus simple, et décorées sobrement, ont eu un aspect bien plus élégant que ceux que, jadis, on dressait sur des mandrins, ou sur des socles ornés de figures soi-disant artistiques.

Dans ces sortes de dressages, on s'est appliqué à laisser toute leur valeur, en tant que forme et couleur, aux pièces de base, et à ne les entourer que des seuls articles comestibles qui, normalement, devaient les accompagner. Et ainsi a été délaissé le socle si en vogue dans la pratique ancienne, le plus souvent si peu artistique.

Par les convives connaisseurs, par les gens de goût surtout, cette réforme radicale dans le dressage des plats froids (et aussi dans celui des plats chauds) a été bien accueillie. Les mets ainsi présentés leur semblent plus sincères, plus nets, et n'évoquent plus pour eux toute la série de manipulations laborieuses qu'il fallait faire pour exécuter certaines grandes



Dressage de plats froids d'après Carême.

pièces froides dressées sur des socles ornementés à l'excès, et, le plus souvent, faits avec des matières qui n'avaient rien à voir avec la gastronomie.

Cette ornementation excessive des plats froids, on a essayé il y a quelque temps de la remettre en vogue. Le curieux de cette histoire est que, justement, ce sont des artistes nettement futuristes, marchant à la remorque du grand maître du futurisme Marinetti, qui ont, en Italie, tenté de faire revivre la cuisine *décorative*, ou, du moins, donnée comme telle. Cette tentative n'eut aucun succès, et cela est fort heureux.

**FROMAGES.** — Produit égoutté, et, le plus souvent fermenté, du lait caillé. Depuis l'antiquité la plus reculée, on a fabriqué du fromage, dans tous les pays d'élevage, pour utiliser le lait qui n'était pas immédiatement consommé. Actuellement, le nombre des espèces de fromage est tel qu'aucune énumération, si longue soit-elle, ne peut se natter d'être complète; chaque pays, chaque région a son fromage particulier; beaucoup de fromages étrangers jouissent d'une réputation méritée, comme ceux de Gruyère et d'Emmenthal, en Suisse; de Cheddar, de Stilton, en Angleterre; de Parmesan, de Gorgonzola, en Italie; de Gouda, de Edam, en Hollande, etc.; mais on peut affirmer qu'aucun pays ne possède une variété, une gamme aussi étendue de fromages que la France, où chaque région, chaque canton, peut-on dire, a son fromage particulier.

On distingue des *fromages frais*, non fermentés, obtenus par coagulation « spontanée » (fromage à la pie, fromage blanc) ou coagulés par la présure (petit-suisse, gervais, double-crème).

Des *fromages fermentés à pâte crue, molle* (fromages de Brie, de Coulommiers, de Camembert, de Livarot, de Pont-L'Évêque, etc.), ou *dure* (fromages de Hollande, de Cantal, de Chester, de Roquefort, de Gorgonzola, etc.).

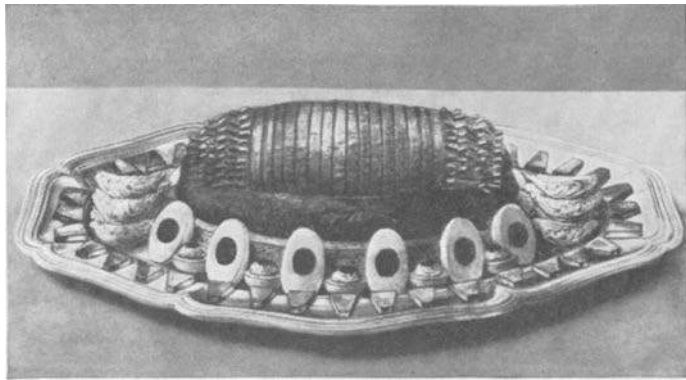
Des *fromages à pâte cuite* (fromages de Gruyère, d'Emmenthal, de Parmesan, de Port-Salut, etc.).

Un aperçu très résumé des multiples et complexes opérations que nécessite la fabrication d'un fromage, à pâte molle plus spécialement, fait comprendre l'infinie diversité des résultats.

Le lait (de vache, de chèvre, de brebis, voire parfois d'autres mammifères), peut être employé entier, partiellement ou totalement écrémé, ou, au contraire, enrichi de crème.

La coagulation peut se faire « spontanément! » c'est-à-dire par l'action des ferments lactiques; elle peut être obtenue par le suc de certains végétaux, plus souvent par l'action de la présure, ferment qui existe dans l'estomac des jeunes mammifères. On peut utiliser la présure solide, sèche ou fraîche, ou de la présure liquide, pure ou aromatisée.

La *mise en présure* s'effectue de différentes manières : soit à froid, avec une présure faible; soit en



Exemple de dressage moderne d'un plat froid : filet de bœuf à la russe.

employant une présure forte, et à une température plus élevée (38°-40°).

Pour les fromages à pâte molle, le caillé est découpé avec précaution, en fragments assez gros; pour les fromages à pâte dure, on procède à un véritable émiettement, plusieurs fois répété parfois même après le début de la fermentation.

La *mise en forme*, qui achève l'égouttage du caillé, se fait dans des moules d'osier, de terre cuite ou non, de bois, de fer-blanc, généralement recouverts d'un linge. Pour les fromages à pâte molle, le caillé, délicatement rompu, est mis à même dans les moules; pour ceux à pâte dure, on procède à une véritable expression, en passant le caillé à la presse ou en l'égouttant entre deux planchettes dont la supérieure sera chargée de poids.

C'est alors qu'intervient l'action biologique des ferments, dans laquelle on peut, théoriquement, distinguer trois phases, qui s'enchevêtrent d'ailleurs, plus ou moins : 1° la *phase des ferments lactiques*, qui s'attaquent au lactose (sucre de lait) qu'ils transforment en acide lactique; 2° la *phase des champignons*, qui s'ensemencent à la surface du caillé et forment rapidement un voile mycélien, épais et feutré (« blanc » des fromagers). Ces champignons consomment l'acide lactique, au fur et à mesure de sa production, jusqu'au moment où tout le lactose aura été détruit; ils interviennent également dans la maturation de la pâte; on leur doit notamment l'amertume spéciale, recherchée dans certains fromages; mais cette action doit être modérée; 3° *phase des microbes secondaires*. Il s'agit d'organismes divers, microbes, champignons, moisissures, de couleur généralement rouge ou orangée (« rouge » des fromagers), dont le rôle consiste à entraver la pullulation excessive des champignons précédents, par concurrence vitale.

Le « rouge », une fois constitué, l'affinage se parfait, plus ou moins rapidement selon les espèces.

Au point de vue des régimes, les fromages, quels qu'ils soient, frais ou fermentés, doivent être interdits aux azotémiques, au même titre que la viande ou les légumineuses.

Tant par leur teneur en sel que par leurs produits de fermentation, les fromages ne conviennent pas à ceux dont les reins sont en mauvais état de fonctionnement, ou dont le foie est insuffisant.

En ce qui concerne les dyspeptiques, on a trop souvent coutume d'interdire systématiquement les fromages fermentés à tous les malades auxquels on permet le fromage frais. En réalité, c'est une question d'espèce; les fromages frais sont bien souvent mieux tolérés que le lait, surtout en cas de dyspepsie intestinale (même chez le nourrisson), mais il arrive que certains fromages, comme celui de Gruyère, voire des fromages à pâte molle dont la fermentation ne dégage pas des produits trop odorants, comme les fromages de Brie ou de Camembert, sont admirablement tolérés.

Au point de vue *gastronomique*, les avis se par-



Egouttage du caillé dans des formes en osier.





Une cave d'affinage des fromages. (Maison Androuët. Phot. Larousse.)

tagent — inégalement —. Le fromage a des détracteurs et des amateurs passionnés, ceux-ci formant la majorité, et l'on admet que le fromage est un élément indispensable de tout repas, favorisant la dégustation des vins, au point qu'on l'a qualifié de « biscuit des ivrognes ».

Brillât-Savarin disait « *qu'un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil* » et Briffault a émis cet aphorisme que « *le fromage est le complément d'un bon repas et le supplément d'un mauvais* ».

#### NOMENCLATURE DES PRINCIPAUX FROMAGES (français et étrangers) CONSOMMÉS EN FRANCE.

Les différents fromages dont ci-après nous donnons la description se trouvent tous, ou presque tous, chez les marchands de fromages.

Il est, en ce qui concerne seulement les fromages de fabrication française, un très grand nombre d'autres variétés. Mais la plupart de ces fromages qui, d'ailleurs, ne se consomment guère que dans les régions d'où ils sont originaires, ont une très grande analogie, en tant que composition de la pâte, ou comme aspect extérieur, avec ceux que nous énumérons ci-après; aussi, jugeons-nous inutile de les mentionner dans cette liste, et encore moins de les décrire.

Diverses lois, décrets et une jurisprudence en train de s'établir déterminent les conditions dans lesquelles sont autorisés les noms donnés aux divers fromages, mais nous ne pourrions entrer dans ces détails. Disons seulement que le nom de roquefort, par exemple, est réservé à des produits provenant d'une région bien délimitée. Pour d'autres fromages comme camembert, brie, port-salut, ce nom doit être suivi de l'indication très nette du département ou du pays où ils ont été fabriqués.

A notre connaissance, il se fait, en France seulement, quelque quatre cents types de fromages. Pour décrire toute ces variétés, il faudrait, non pas un chapitre du présent dictionnaire, mais bien un livre spécial de plusieurs centaines de pages.

**Bleus ou persillés français.** — Ces fromages, qui ont quelque analogie avec le *roquefort*, mais ne sont pas de pâte aussi délicate, sont nombreux en France. Nous citerons parmi les meilleurs : le *bleu d'Auvergne*, qui se fait surtout dans la région du Mont-Dore; la *fourme d'Ambert*; le *grand bornant* et le *thônes*, de la Haute-Savoie; le fromage bleu de *Gex*, qui se fait avec du lait de vache, dans le département de l'Ain; le *champolôn* du Queyras (Hautes-Alpes); le *saint-Marcellin* et le *sassenage*, qui se font dans l'Isère; le *septmoncel*, qui se fait dans le Jura. Voir plus loin à ces divers mots.

**Bleus étrangers.** — On fabrique un grand nombre de fromages de ce genre à l'étranger. Parmi ces sortes de fromages bleus ou persillés, nous citerons, le *tyrolien*, de Rastadt; le *cabrales*, des Asturies; le *castello-branco*, du Portugal; le *sarrazin*, de Sarraz, en Suisse; le *stilton* d'Angleterre, et le *stracchino* d'Italie, frofnage qui a quelque analogie avec le *gorgonzola*. Voir plus loin *gorgonzola* et *stilton*.

**Brie.** — Ce fromage a ses quartiers de noblesse; au xv<sup>e</sup> siècle déjà, Charles d'Orléans, le père de Louis XII, en commandait par douzaines pour donner en *estrennes* à ses amis; deux siècles plus tard, Saint-Amant, ce grand poète de la bonne chère, consacrait une ode, souvent citée, à « ce doux cotignac de Bacchus ».

Sus! qu'à plein gosier on s'écrie :  
Bény soit le territoire de Brie.  
Pont-l'Evêque, arrière de nous!  
Auvergne et Milan, cachez-vous.  
C'est luy seulement qui mérite  
Qu'en or sa gloire soit écrite;

#### COMPOSITION DES FROMAGES (Moyenne p. 100 d'après M. ALQUIER)

	EAU	ALBUMINES	GRAISSE	HYDRATES DE CARBONE	CALORIES
<i>Fromages frais</i>					
Lait caillé .....	56,85	31,35	5,02	1,70	192,10
Cœur, sans crème ...	86,56	9,64	3,48	5,10	95,85
Petit suisse .....	53,50	7,15	34,38	2,56	355,13
Gervais .....	45,95	9,10	39,62	1,95	420,55
<i>Fromages à pâte molle</i>					
Brie .....	49,97	16,73	24,72	3,49	320,29
Bondon .....	52,20	14,94	19,76	1,57	257,92
Bourgogne .....	29,50	27,97	36,62	1,62	473,94
Camembert .....	46,78	19,71	23,36	4,04	322,86
Cendré (Olivet) .....	28,40	13,56	45,75	5,06	510,46
Coulommiers .....	50,58	15,11	20,99	4,30	283,06
Géromé .....	45 »	20,37	28,50		357,53
Gournay .....	49,65	14,77	26,38	6,35	339 »
Livarot .....	33,80	30,81	20,85	7,89	363,90
Mont-d'Or .....	43,20	19,50	22,77	8,66	335,35
Munster .....	44,70	20,30	22,92	5,20	326,09
Neufchâtel .....	51,42	16,77	23,89	3,47	312,59
Pont-l'Evêque .....	46,40	19,71	23,75	6,55	336,83
Port-Salut .....	41,69	23,04	27,05	1,97	363,70
Romatour .....	50,04	22,10	19,26	0,39	279,88
Savoie .....	57,05	27,24	5,87	10,73	220,03
<i>Fromages à pâte dure</i>					
Cantal .....	35,94	22,80	28,89	5,73	395,47
Chester .....	32,04	26,71	28,05	5,94	405,18
Emmenthal .....	33,87	28,87	28,49	1,43	400,70
Gex .....	31,80	29,01	29 »	2,86	411,97
Gorgonzola .....	38,62	24,38	28,87	1,62	385,29
Gruyère .....	32,99	30,65	27,20	2,79	401,98
Hollande .....	36,98	28,34	23,42	3,18	357,89
Parmesan .....	31,19	39,34	18,92	1,95	357,50
Roquefort .....	34,94	22,54	22,01	2,92	318,04
Fromage de chèvre ..	26,99	32,59	15,16	14,99	347,36

Je dis en or avec raison,  
Puisqu'il feroit comparaison  
De ce fromage que j'honore  
A ce métal que l'homme adore :  
Il est aussi jaune que lui;  
Toutefois ce n'est pas d'ennui,  
Car, si tost que le doigt le presse,  
Il rit et se crève de gresse...

Hé! pourquoi n'est-il infiny  
Tout aussi bien en sa matière  
Qu'il l'estoit en sa forme entière?  
Pourquoy tousjours s'apetissant,  
De lune devient-il croissant?...

Le fromage de Brie n'a pas démerité depuis, bien au contraire : il a même gagné en qualité et surtout en régularité depuis que les fermiers, abandonnant la vieille routine, se servent pour sa fabrication de ferments sélectionnés par le Laboratoire de La Ferté-sous-jouarre.

Dans ce laboratoire, on est parvenu notamment à isoler le microorganisme spécial qui est l'agent de la dernière phase de maturation du brie et qui donne à la croûte de ce fromage sa coloration rougeâtre. C'est le « rouge » des fromagers.

Le brie est à point lorsque la pâte, bien homogène, forme un bourrelet unique si l'on presse la surface de section et ne coule pas.

Selon la dimension, on distingue des fromages de grande taille ayant jusqu'à 54 centimètres de diamètre, des moyens allant jusqu'à 42 centimètres et des petits, qui ne dépassent pas 33 centimètres de diamètre; il existe différentes qualités que l'on désigne sous les noms de *bries fermiers, laitiers* ou « façon Coulommiers ».

On compte de 13 à 20 litres de lait pour faire un fromage, selon la dimension de celui-ci et, bien qu'on emploie toujours le lait entier, certains spécialistes conseillent un léger écrémage, ramenant la teneur en crème à 25-27 p. 100, prétendant qu'une plus forte proportion donne de l'amertume au fromage.

Un bon brie doit avoir une croûte rougeâtre, avec quelques traces blanches, mais sans coulées noirâtres; il doit être moelleux et ne pas couler; la pâte doit avoir une couleur jaune pâle.

**Brie de Coulommiers.** — Diffère de celui de Meaux en ce qu'on lui ajoute souvent un peu de crème, en forte proportion, lorsqu'il doit être consommé frais (« Double-crème »), moins, lorsqu'il subit l'affinage.

**Brie de Melun.** — En disques plus hauts et moins larges que le brie de Meaux, est un fromage spécial dont l'arôme est beaucoup plus prononcé, qui est plus salé et plus piquant. On l'appelle aussi *brie d'amateur*.

**Brie de Provins.** — Est fabriqué de la même façon que celui de Meaux; il est livré en disques un peu plus petits et plus hauts.

Le brie est un fromage d'hiver (novembre à mai).

**Broccio.** — Fromage de Corse, à base de lait de chèvre, d'une grande finesse, ayant l'apparence du « petit-suisse ». Une grande partie de la fabrication est exportée.

Il se mange nature ou sous forme de beignets, de ravioli; il sert aussi à farcir des légumes et à confectionner un gâteau spécial, le *Fiadene*.

**Cachât.** — Fromage très apprécié en Provence. C'est un fromage fait avec du lait de brebis, mûri avec du vinaigre puis pressé, et que l'on mange dans une coquille d'oignon, en buvant du vin de Châteauneuf.

**Camembert.** — Fromage à pâte molle « inventé », ou perfectionné, vers 1790, par une fermière du pays, M<sup>me</sup> Harel, à laquelle la reconnaissance publique a élevé une statue dans le petit village de Camembert, près de Vimoutiers (Orne).

Le camembert de bonne qualité se fait avec du lait entier, non écrémé.



Un magasin de vente de fromages. (Maison Androuët. Phot. Larousse.)

Cette fabrication, qui se fait surtout en hiver, ressemble beaucoup à celle du brie, mais les espèces microbiennes sont différentes et donnent au fromage une légère amertume spéciale que les fabricants attribuent à la paille d'avoine des clayons.

Le camembert, qui se fabrique surtout dans la région de Vimoutiers et de Livarot, a la forme d'un disque plus épais et beaucoup moins large que le brie. Il doit, comme celui-ci, être d'une couleur jaune-orangé, sans aucune traînée noire.

La pâte doit être jaune pâle, lisse, sans yeux, et ne pas couler.

On en fabrique aujourd'hui dans toutes les régions de la France et même de l'étranger, mais le lieu d'origine doit être indiqué d'après la loi.

La « saison » du camembert dure d'octobre à juin.

**Cantal.** — Ce fromage, autrefois fabriqué sur place, dans des conditions de propreté très déficientes, était peu estimé; il en existe aujourd'hui des variétés excellentes (Lagulole). C'est un fromage non cuit mais à pâte dure moulé dans des feuilles de hêtre maintenues par des cercles (facture), et finalement affiné dans des caves.

**Chaource.** — Ce fromage, que l'on fabrique dans l'Aube, a quelque analogie avec le soumaintrain, que l'on fait dans l'Yonne.

**Chester.** — Fromage anglais fabriqué sensiblement comme le fromage de Hollande; provient en grande partie du Canada ou de la République Argentine. Ce fromage est laissé au moins deux mois à mûrir.

**Coulommiers.** — Fromage de la catégorie des pâtes molles. On le fabrique dans la Brie, dans la région de Coulommiers (Seine-et-Marne).

Le coulommiers se consomme généralement frais, après le salage.

On peut aussi le traiter comme le brie, c'est-à-dire ne le livrer à la consommation que lorsqu'il est recouvert par la moisissure blanche.

Un bon coulommiers doit avoir la croûte fleurie, blanche, tirant un peu sur le gris. Il doit être onctueux au toucher. Sa pâte doit être un peu jaune.

**Demi-sel.** — Petit fromage dont la pâte a quelque analogie avec celle du double-crème.

Son caillé, après avoir été égoutté, tamisé et moulé, est salé à 1 ou 1,5 p. 100.

**Double-crème.** — Le lait est additionné d'environ un sixième de son poids de crème, emprésuré lentement avec une présure faible, de façon que la coagulation dure environ vingt-quatre heures; le coagulum, enveloppé de toile, est chargé de poids puis après égouttage, trituré avec de la crème, moulé et enveloppé de papier non collé.

**Emmenthal.** — Son nom lui vient de la haute vallée de l'Emme (canton de Berne), mais il est fabriqué en Suisse dans toutes les régions de hauts pâturages. Comme le transport du beurre provenant de ces altitudes serait trop onéreux pour être rémunérateur, on fabrique ordinairement ce fromage avec du lait entier; cependant, la difficulté ayant pu être tournée en divers endroits, on fabrique aujourd'hui des fromages demi-gras.

A quelques détails près, cette fabrication est la même que celle du fromage de Gruyère.

L'emmenthal est présenté en meules plus grandes que celles de Gruyère, de 60 à 100 kilos; leur croûte est jaune paille.

La pâte, plus onctueuse que celle du gruyère, moins piquante et, habituellement, moins salée, est parsemée d'un assez grand nombre de cavités qu'on appelle les « yeux »; ordinairement au nombre de trois à la sonde, ces yeux sont d'assez grande dimension, mais ne doivent cependant pas excéder le diamètre d'une pièce de deux francs.

**Epoisses.** — Fromage fabriqué un peu partout en Bourgogne et dans les départements du Centre, qui tient son nom d'un village de la Côte-d'Or.

Le lait est caillé avec une présure particulière, aromatisée de poivre noir, de girofle et de fenouil, additionnée de sel et d'eau-de-vie. On le mange frais ou affiné.

On laisse l'affinage se faire plus ou moins longtemps en cave, selon que l'on désire des fromages « passés » ou « coulants ».

Les fromages frais se consomment en été; les fromages affinés en hiver et au printemps (novembre à juin).

**Fromage blanc.** — Se fabrique avec le lait entier, après mise en présure, et se consomme à l'état frais. Voir plus loin : *Fromage frais dit « fromage à la pie »*.

**Fromages de chèvre.** — On fait en France, dans diverses régions, un grand nombre de fromages préparés avec du lait de chèvre. Parmi ces fromages que, habituellement, on consomme frais, mais qui peuvent aussi être consommés très avancés, nous citerons : les *chabichous*, que l'on fait dans le Poitou; les *pamproux*; les *la Mothe-Sainte-Héraye*; les *rougerets* ou *rougerais*, que l'on fait dans le Lyonnais et le Bourbonnais; les *rigottes* de Condrieu; les *cabrioux* des Cévennes; les fromages de *Châteauroux* et de *Sainte-Maure*; les *vendômes* et les *loches*.

**Fromage à la crème.** — Ici, il existe déjà plusieurs procédés : ou bien on agit comme ci-dessus, en ajoutant simplement un peu de crème au lait avant la mise en présure, ou bien on fabrique un fromage blanc avec du lait entièrement écrémé, qu'on triture, après égouttage, avec de la crème fraîche et qu'on met ensuite dans des moules pour parfaire l'égouttage.

**Fromage frais, non fermenté, dit « fromage à la pie ».** — Fabriqué habituellement dans les fermes pour la consommation courante, avec le lait écrémé; peut aussi se fabriquer domestiquement avec le lait entier.

Ce lait est laissé au repos dans un endroit frais (12° à 15°). La coagulation se produit spontanément, au bout de 24 à 36 heures, sous l'action du ferment lactique.

On peut aussi préparer ce fromage avec de la présure, et il est meilleur fait ainsi.

Le lait est refroidi à 16° ou 18°. On lui ajoute 0 cm<sup>3</sup> 1 de présure, additionnée d'un peu d'eau, pour 2 litres de lait. On mélange; on laisse reposer pendant 24 heures. A ce point, la coagulation devant être complète, le caillé s'est déjà un peu rétracté.

On décante le petit lait, et avec le caillé on remplit les moules. Ces moules sont en osier, en porcelaine ou en fer-blanc.

On peut aussi mettre ce caillé sur des morceaux d'étamine placés sur des égouttoirs.

Le fromage à la pie se mange frais, additionné de

crème fraîche. On le sucre ou, selon le goût, on l'assaisonne avec sel et poivre, et on le condimente avec de la ciboulette hachée.

**Fromage fort.** — Cette préparation, violemment sapide et odorante, trouve surtout des amateurs dans le Morvan et dans le Lyonnais.

On dispose dans des pots de grès vernissés des couches successives de fromage maigre râpé ou émincé, de sel, d'aromates divers (souvent on y met du jus de poireau), parfois de crème; on remplit avec du vin blanc additionné d'eau-de-vie, on bouche hermétiquement et on laisse fermenter le tout à chaleur douce de quinze jours à trois semaines.

**Géromé.** — Fromage fabriqué dans les Vosges, à Gérardmer et dans les environs. Son nom est une déformation du mot Gérardmer.

Se fabrique avec du lait entier, mis en présure.

L'affinage se fait en cave et dure quatre mois, jusqu'à ce que la croûte ait pris une coloration fauve. On lui ajoute parfois des graines d'anis, de fenouil ou de cumin. C'est un fromage d'hiver qui se consume de novembre à avril.

**Gervais.** — Marque réputée de *petits suisses*. V. plus loin *Petit suisse*.

**Gex.** — Ce fromage est fabriqué à Gex, chef-lieu d'arrondissement de l'Ain, avec du lait entier non écrémé, emprésuré à 25°-27° en deux heures de temps.

Avant sa mise en vente, il passe une quinzaine de jours dans des caves d'affinage où il acquiert ses qualités.

Le « bleu », qui est dû au *penicillium glaucum*, s'ensemence de lui-même pendant les manipulations et l'on n'ajoute aucune substance étrangère.

Le principal caractère du fromage de Gex, celui qui le différencie des autres fromages analogues, est de conserver une pâte complètement blanche.

La maturation demande de deux à quatre mois.

**Gloucester.** — Fromage anglais qui est fait avec du lait, entier ou partiellement écrémé. Caillé en une heure, malaxé ou pulvé au moulin, pressé, glacé à l'eau chaude, salé et séché. Une fois affiné, on racle la croûte et on la remplace par une peinture délayée dans de la petite bière.

Ce fromage a la consistance de la cire; quand il a été bien réussi, on aperçoit une pellicule bleue au-dessous de la couche de peinture.

Le *Fromage de Norfolk* lui ressemble beaucoup.

**Gorgonzola.** — Ce fromage tire son nom d'une petite localité près de Milan; sa fabrication est assez compliquée.

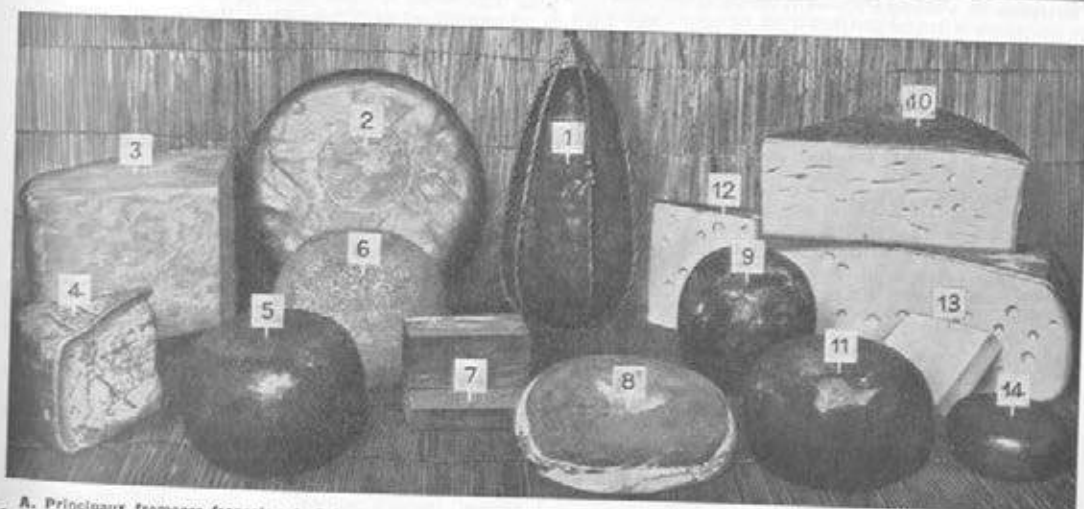
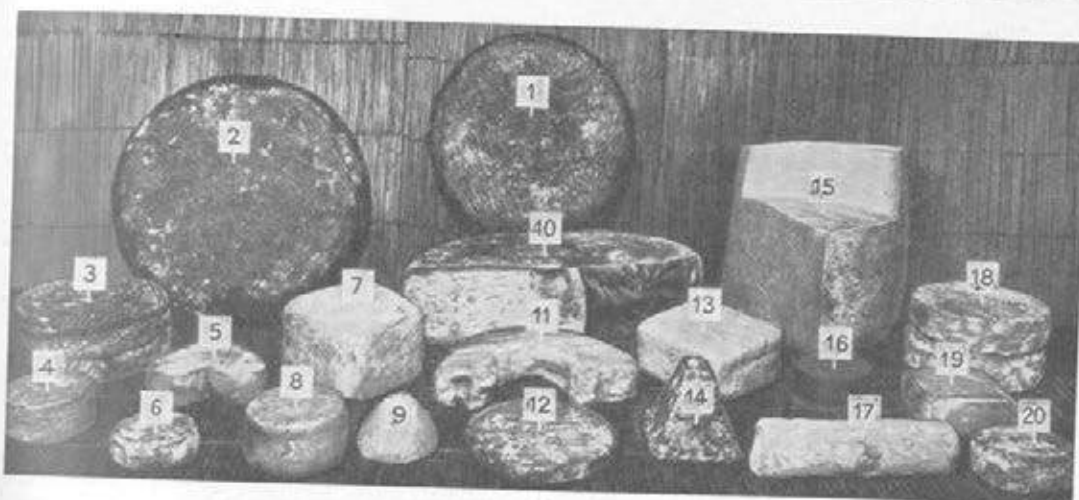
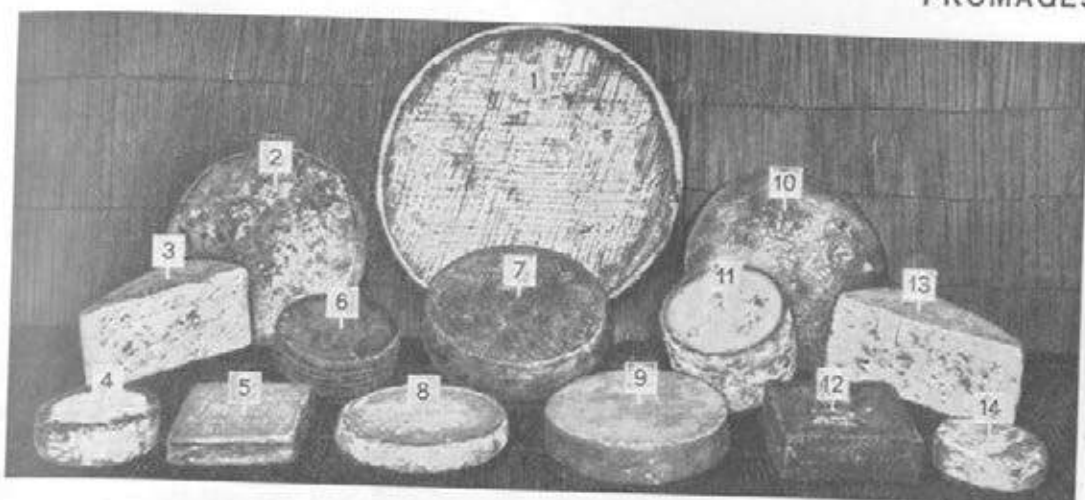
Le bon gorgonzola, qui est un fromage de printemps et d'été, a une croûte mince, une pâte finement persillée, sans excès, sur un fond blanc-jaunâtre. Voir une gravure à **GORGONZOLA**.

**Gouda.** — Fromage hollandais fabriqué avec du lait entier, sensiblement comme le *cantal* mais sans fermentation préalable.

**Gruyère.** — La Gruyère est une vallée du canton de Fribourg, dominée par le Moléson; elle a donné son nom à une sorte de fromage que l'on fabrique aussi dans les cantons de Vaud et de Neuchâtel; le véritable « gruyère » provient exclusivement de la Suisse romande.

On ne fabriquait autrefois que des fromages maigres ou demi-gras; les moyens de communication permettant d'exporter le beurre ainsi récupéré, on en fabrique aujourd'hui de toutes sortes, surtout pour l'exportation.

Assez peu connu en France, où il est le plus souvent confondu avec l'« emmenthal » (V. ce mot) — ne voit-on pas des crémiers afficher du *véritable gruyère d'Emmenthal*, ce qui sonne comme un *brie de Camembert!* — ce fromage se présente en meules de 50 à 60 kilos, dont la croûte est d'un brun doré; la pâte est cireuse, plus ou moins sèche, selon l'âge, parsemée de fissures au fond desquelles s'écoule une goutte de sérosité; pour satisfaire le goût du consommateur français qui exige des « yeux », on s'arrange, pour



**A.** Principaux fromages français : 1. Brie de Meaux; 2. Saint-Nectaire; 3. Bleu d'Auvergne; 4. Camembert; 5. Pont-l'Évêque; 6. Livarot; 7. Tomme; 8. Reblochon; 9. Munster; 10. Port-Salut; 11. Fourme d'Ambert; 12. Marilles; 13. Rocoufort; 14. Ecclesior. — **B.** Principaux fromages régionaux : 1. Brie de Melun; 2. Vic-en-Bigorre; 3. Fromage au foie de Fribourg; 4. Rollot; 5. Guerbigny; 6. Saint-Marcellin; 7. Montdral; 8. Laques; 9. Boulette d'Avonnes; 10. Gex; 11. Dauphlo; 12. Olive Bleue; 13. Puant macéré; 14. Poulligny; 15. Cantal; 16. Cendré d'Auvergne; 17. Sainte-Maure; 18. Brillat-Savarin; 19. Fromage du Curé; 20. Châtillon-sur-Cher. — **C.** Quelques fromages étrangers : 1. Casio Cavale; 2. Gouda; 3. Chester; 4. Gorgonzola; 5. Hollande gras; 6. Boule de Lille (Oude Kaas, hollandaise); 7. Gjetst; 8. Gammelst; 9. Etuvé; 10. Fribourg; 11. Kaunas; 12. Emmenthal; 13. Crème de Chester; 14. Petit Gouda. (Fromages de la maison Androuët, Phot. Larousse.)



Fromages de Hollande sur le marché d'Alkmaar. (Phot. Déliás.)

les fromages d'exportation, pour obtenir des petites cavités d'un diamètre toujours plus faible que les yeux de l'emmental; ces fromages d'exportation sont aussi toujours moins salés que ceux que réclament les amateurs indigènes. Pour augmenter la saveur piquante de cet excellent fromage, on a coutume, dans le pays, d'en conserver les morceaux dans un linge imbibé d'eau ou de vin blanc salé.

Le gruyère se fabrique dans des *fruitières*, en montagne, à proximité des pâturages.

Le fromage se conserve très longtemps en meules intactes, certains amateurs exigeant du fromage vieux, alors que d'autres préfèrent du fromage plus frais. Les amateurs de « fondue » (V. ce mot) demandent habituellement un mélange des deux sortes.

Gruyère de « Comté ». — On fabrique aujourd'hui des fromages « façon gruyère » en de nombreux pays d'Europe et même d'Amérique; depuis très longtemps, cette fabrication s'effectue dans le Jura; bien que ce fromage ait surtout les caractères de l'emmental, on le vend souvent sous le nom de gruyère; certaines marques offrent des produits d'excellente qualité qui ne pourraient que gagner à être vendus sous leur véritable appellation.

Gruyère (Crème de). — Depuis quelques années, on vend, soigneusement emballés dans du papier d'étain, des petits triangles de pâte malaxée, à base de fromage de Comté ou même de Gruyère.

Cette fabrication, qui servait au début à utiliser les fromages défectueux, a pris un tel essor qu'on se sert aujourd'hui de fromages spécialement fabriqués et qu'on débite, sous forme de « crèmes », beaucoup d'espèces de fromages emballés mécaniquement de la même façon; leur saveur peu accentuée ne plaît pas toujours aux vrais amateurs, mais la commodité de leur emploi, la propreté de ces produits qui, ne possédant pas de croûte, ne laissent aucun déchet, expliquent leur succès.

Hervé. — Fabriqué en Belgique, avec du lait de vache écrémé, mis en présure, égoutté par forte pression dans des moules carrés.

L'affinage se fait dans des caves obscures ou les fromages sont placés de champ les uns contre les autres, entourés de linges imbibés de bière.

Hollande. — Il en existe une grande variété; la

plus connue, fromage « tête de mort », se fabrique en de nombreux pays d'Europe et d'Amérique.

Il est fait de lait partiellement écrémé, coagulé en 15 à 20 minutes avec une présure forte.

La fermentation est très lente et poursuivie jusqu'à ce qu'il se soit produit une croûte dure, imperméable. Lorsque la fermentation est à point, on enduit le fromage d'une couche de peinture à l'huile de lin, parfois on recouvre encore de paraffine. La pâte est colorée avec du rocou.

Le fromage d'Edam (tête de mort) a une pâte jaune, rouge, lorsqu'il a été étuvé, grasse, tendre et dépourvue de trous.

Jonchée. — Fromage fabriqué avec du lait de brebis ou de chèvre.

On fait bouillir la moitié du lait avec quelques feuilles de laurier; on mélange avec le reste du lait non bouilli, on met en présure et on transvase dans des petits pots.

Leyde. — Le fromage de Leyde se fabrique de la même façon que le hollandais; il est souvent aromatisé de cumin, de girofle, ou même de cannelle.

Certains amateurs préfèrent le fromage de Hollande étuvé, plus sec, mais d'un goût moins fade.

Limbourg. — Le caillé, obtenu avec du lait entier, est pétri avec de la ciboule, du persil et de l'estragon, puis moulé et desséché au soleil. La surface est rendue imperméable par des salages et des brossages.

Livarot. — Se fabrique avec du lait écrémé, mis en présure à 40°; le caillé, égoutté, séché dans une pièce chaude, est mûri dans des caves où l'air ne se renouvelle pas et dont les murs sont enduits d'un mortier mélangé de foin haché. Il se déclare une fermentation putride très active qui dégage une forte quantité de gaz ammoniac. Au bout de 4 à 6 mois, les fromages sont ficelés avec des lanières de roseau et colorés au rocou.

Le livarot est un fromage d'automne et d'hiver. Il doit avoir une croûte rouge sèche et bien vernie; la pâte doit avoir une consistance molle et une couleur jaune, uniforme.

Malakoff. — La pâte de ce fromage est analogue à celle du Neufchâtel. Il est de forme cylindrique plate, de 5 centimètres de diamètre et d'un centimètre à un centimètre et demi de hauteur.

Maroilles. — Ce fromage doit son nom à un village de l'arrondissement d'Avesnes, mais il est fabriqué en Thiérache et dans toute la Picardie.

Le caillé, obtenu avec du lait entier, est salé, rapidement séché, puis porté en cave où il est fréquemment retourné, brossé et lavé avec de la bière.

Mont-Cenis. — Fromage intermédiaire entre le roquefort et le gorgonzola, fabriqué avec du lait de vache non écrémé. La maturation s'effectue dans des caves où le fromage acquiert le « persillé ».

Mont-d'Or. — Ce fromage, qui jouissait autrefois d'une grande réputation, était fabriqué sur les coteaux qui bordent la Saône, aux environs de Lyon.

Le lait provenait uniquement de chèvres nourries à l'étable. L'affinage se terminait en cave et durait de 5 à 6 semaines.

Cet excellent fromage n'existe plus qu'à l'état de souvenir; les mont-d'or que l'on fabrique un peu partout actuellement avec du lait de vache ne le rappellent que de loin.

Neufchâtel ou Bondon. — Fabriqué avec du lait écrémé, entier ou additionné de crème, selon les qualités. L'affinage est fait au séchoir, sur des claies de paille, jusqu'à ce qu'il se forme à la surface une pellicule blanche, puis bleuâtre (*première peau*). Il se complète ensuite dans des chambres fraîches et aérées, jusqu'à apparition d'une seconde pellicule rouge. La pâte est d'un jaune assez foncé.

Parmesan. — Ce fromage réputé, de très longue conservation, se fabrique en Lombardie et dans les Romagnes, sous des noms divers, le terme de « par-

mesan » étant employé à l'étranger pour les produits d'exportation.

Il est fait avec du lait écrémé.

Au cours de la maturation, qui est très lente, il arrive parfois que des microbes malfaisants liquéfient la pâte par places, à la façon d'un véritable abcès que les fromagers italiens traitent d'une façon toute chirurgicale. Lorsque la percussion au marteau leur a révélé l'existence d'une cavité, ils l'ouvrent, la curettent et la cautérisent au fer rouge.

La maturation dure près de quatre ans; cette période une fois passée, le fromage se conserve très longtemps, vingt ans et même davantage.

Le parmesan, qui se mange en toutes saisons, a une pâte dure, présentant un léger suintement, de couleur jaune d'or.

Petit-carré. — Même pâte que le malakoff. Ce fromage est fait de forme carrée. Il a 5 centimètres de côté et un centimètre à un centimètre et demi de hauteur.

Petit suisse. — Fromage ultragrasses du genre *double crème* obtenu avec du lait entier auquel on ajoute un cinquième de crème fraîche. Contrairement à ce que le nom de « suisse » pourrait faire croire, la fabrication de ces fromages a pris naissance en Normandie, à Gournay (Seine - Inférieure). Les « gervais » sont les plus réputés. Leur fabrication est des plus délicates et elle doit être poursuivie sous le contrôle des méthodes scientifiques les plus modernes.

Port-salut. — Fromage cuit à pâte demi-ferme. V. POHT-SALUT.

Pont-l'Évêque. — Fabriqué avec du lait entier, emprésuré à chaud, moulé dans des récipients carrés, est salé et traité comme le bondon de Neufchâtel. L'affinage en cave dure 3 à 4 mois, moins si le fromage est très riche en crème.

Le pont-l'évêque est un fromage d'été et d'automne; il doit présenter une croûte rugueuse, d'un gris-jaunâtre, une pâte moelleuse jaune clair.

Roquefort. — Le véritable fromage de Roquefort, petite commune de l'arrondissement de Saint-Affrique (Aveyron), est fabriqué exclusivement avec du lait de brebis, seul bétail pouvant vivre sur les pâturages arides des Causses.

La principale particularité de ce fromage est qu'il estensemencé avec de la mie de pain spéciale, séchée puis pulvérisée, dans laquelle on a laissé se développer une moisissure spéciale de couleur verdâtre. Pour que la maturation puisse s'effectuer dans les conditions requises, on place les fromages dans des caves humides et très fraîches (4° à 8°), comme les cavités naturelles qui existent dans le pays des Causses.

Après 30 ou 40 jours, le fromage est « fait » et peut être livré à la consommation; mais, pour qu'il acquière le goût piquant que recherchent les connaisseurs, il faut le laisser vieillir beaucoup plus longtemps; les connaisseurs exigent une conservation d'un an.

Le bon roquefort a une croûte grise, une pâte tirant sur le jaune, très grasse et régulièrement veinée de bleu; une coloration trop blanche et une apparence crayeuse de la pâte indiquent une fermentation incomplète.

La saison du roquefort est de mars à septembre.

On fabrique en diverses régions des fromages « façon roquefort », mais ils ne peuvent être vendus sous l'appellation « roquefort ».

Le fromage de Pontgibaud (Puy-de-Dôme) est

fabriqué exactement comme le roquefort, mais à base de lait de vache.

(Se consomme pendant toute l'année, sauf au milieu de l'été.)

Citons, à propos du roquefort, une anecdote qui n'a pas la prétention d'être inédite, qui fit la joie de nos aïeux, vers le milieu du xv<sup>e</sup> siècle :

Certain Gascon aux dents fort longues, après avoir été convié à un dîner plantureux, se vit offrir un fromage de Roquefort, dans son intégrité; feignant d'être embarrassé, il demanda :

— Où l'entamerai-je?

— Mais, où cela vous conviendra, lui répondit-on.

— Dans ce cas, répondit le pique-assiette, je l'entamerai chez moi. Et il fit emporter le fromage par son valet.

Saint-Marcellin. — Ce fromage, fabriqué surtout à Saint-Marcellin, chef-lieu de canton de l'Isère, était jadis fait exclusivement de lait de chèvre.

Fabriqué aujourd'hui avec du lait de vache presque pur, le saint-marcellin, comme beaucoup d'autres, a sensiblement perdu de son ancienne renommée.

Saint-Rémi. — Fromage de forme carrée, ayant quelque analogie avec le géromé. On le fabrique en Franche-Comté, ainsi que dans la Haute-Savoie.

Sassenage. — Fromage « façon roquefort », fabriqué suivant la même méthode que ce dernier, avec un mélange de laits de brebis, de chèvre, et surtout de vache.

Septmoncel. — Petit village du département du Jura qui a donné son nom à un fromage « façon roquefort » fabriqué dans la région de Saint-Claude.

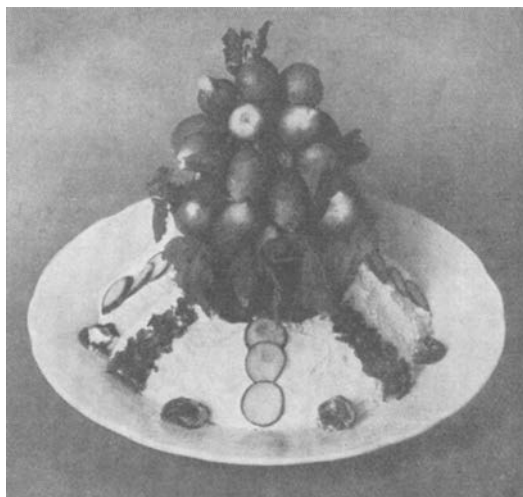
Le procédé de fabrication est le même que celui du fromage de Gex. Les caillés des deux traites sont quelquefois (septmoncel bâtarde) simplement superposés sans être pétris ensemble.

Le septmoncel vrai (fromage bleu) se fait, en principe, avec un mélange de lait de vache et de lait de chèvre.

Serré ou Seray. — Le petit-lait, résidu de la fabrication du fromage, renferme encore, surtout si la coagulation a été rapide (fromages cuits), une certaine proportion de beurre que l'on peut récupérer



Une présentation de fromage avec beurre, pain noir et céleri en branches. (Puy. Claire.)



Présentation de fromage blanc avec radis, anchois et ciboulette dans les pays germaniques. (Pilo. Claire.)

et une notable quantité de caséine et d'albumine soluble, qu'une nouvelle coagulation par la présure, après avoir laissé acidifier le petit-lait, permet de précipiter et de séparer du sérum qui ne retient plus que l'albumine soluble, le lactose et les sels minéraux.

Ce coagulum porte le nom de serré et peut servir à l'alimentation de l'homme et des animaux.

En certaines régions, dans le canton de Glaris notamment, on triture ce serré (*ligger* en allemand) avec des végétaux aromatiques, parmi lesquels domine le céleri sauvage, et on sèche cette pâte que l'on moule en pains, sous le nom de *schabziger*; râpé et mélangé de beurre, ce fromage, d'un goût fortement aromatique, est estimé par certains amateurs. Depuis quelques années on vend, sous le nom de « crème de Glaris », ce produit malaxé avec du beurre, emballé dans du papier d'étain à la façon des tablettes de chocolat.

**Soumaintrain, dit aussi Saint-Florentin.** — Ce fromage est considéré comme le premier cru de ceux que l'on fabrique dans l'Yonne, dans la vallée de l'Armanche.

Il est de forme ronde; il pèse 500 grammes. Sa pâte est de couleur jaune et sa croûte jaune orange.

**Stilton (Fromage de).** — Fromage anglais fabriqué avec du lait entier additionné de crème. Sa maturation est très longue. La pâte présente des marbrures grises et vertes. Pour le consommer, on creuse sa surface et on fait absorber à la pâte une certaine quantité de xérès ou de porto. Ce fromage se sert à la cuiller.

**SERVICE DU FROMAGE.** — Obligatoirement, les fromages, quels qu'ils soient, doivent être servis avant l'entremets de sucre, c'est-à-dire immédiatement après les rôtis ou les légumes, si le menu en comporte, ou enfin, après la salade, si cet article figure dans le menu.

Ils doivent être présentés aux convives chacun placé isolément sur une assiette ou sur un plat ad hoc et dans leur état naturel. On les sert aussi comme l'indique la gravure.

L'usage pratiqué dans certaines maisons de gratter les fromages avant de les servir, et même de les recouvrir de chapelure une fois grattés, n'est pas à recommander. Les vrais amateurs de fromage le réprouvent absolument.

Par contre, il est recommandé de toujours servir du beurre frais en même temps que le fromage. Les convives prennent de ce beurre s'ils le veulent, ou n'en prennent pas, ce qui d'ailleurs est plus fréquent.

On peut aussi servir en même temps que le fromage des biscuits salés de divers genres ou encore des tranches de pain noir.

Pour certains fromages, et, notamment pour le munster, il est d'usage de servir du cumin. Les convives assaisonnent leur fromage avec ce condiment. On peut aussi servir, pour accompagner le fromage



Service des fromages dans un grand restaurant.  
(Phot. Larousse.)

des coeurs de céleri frais, ou des pieds de fenouil frais.

Le service du fromage, celui des fromages fermentés et des fromages forts surtout, doit être accompagné de vins rouges de Bourgogne ou de Bordeaux, ou encore de vins du Rhône, choisis parmi les plus corsés et les plus bouquetés.

L'usage veut que le fromage soit tout d'abord présenté au maître de la maison qui, après l'avoir examiné, y plante le couteau avant de le faire circuler, lorsqu'il s'agit d'un fromage entier, car il y a toujours des convives timides qui n'osent entamer un camembert.

**PRÉPARATIONS DIVERSES À BASE DE FROMAGE.** — Ces préparations sont nombreuses. Nous nous bornons ici à les énumérer. On en trouvera les recettes à leur ordre alphabétique.

*Attereaux au parmesan, barquettes à la parmesanne, beignets de fromages divers, camembert frit, choux au fromage, condés au fromage, crêpes fourrées au fromage, croquettes au fromage, croûtes gratinées au fromage, flan au fromage, fondants au chester, fritt au fromage, gnocchi au gratin et à la romaine, gougère, paillettes au parmesan, pannequets au fromage, ramequins, rissoles au fromage, soufflé au fromage, subrics piémontais, tal-mouses à l'ancienne, welsh rarebit.*



Fromage de tête.

**FROMAGE DE SOJA.** — Fabriqué en Chine, de temps immémorial, ce fromage est dû à la fermentation de la légumine extraite des graines de soja. (Haricot de Chine.)

Les fèves de soja, ramollies et gonflées à l'eau, sont mises sous presse et le liquide qui s'en écoule, additionné d'un peu de sulfate de chaux ou de magnésie, se coagule en une masse grisâtre que l'on met à fermenter comme les *caillés* dans l'industrie fromagère.

**FROMAGE DE TÊTE DE PORC.** — Sorte de galantine faite avec de la tête de porc.

**FROMAGE D'ITALIE.** — Apprêt de charcuterie fait avec le foie de porc. V. ce mot.

**FROMAGE GLACÉ.** — Nom que l'on donnait, dans la pratique ancienne, aux glaces simples moulées dans des formes coniques. V. **GLACES.**

On désignait aussi sous le nom de *fromage bavarois* l'entremets froid, à base de crème anglaise collée et de crème fouettée, que l'on appelle bavarois aujourd'hui. V. ce mot.

**FROMAGEOUS, CABÉCOUS, CHABISSOUS.** — Les dérivés patois des deux mots *fromage* et *chèvre*, *fromageous*, *cabécous*, *chabissous*, désignent, dans les pays de langue d'oc, les petits fromages obtenus par le simple procédé du caillage et du pressurage, avec du lait de chèvre ou de brebis. V. **FROMAGES.**

**FROMAGER.** — Ajouter une quantité plus ou moins grande de fromage râpé (parmesan et gruyère surtout) à une sauce, à une farce, à une pâte quelconque, à un mets devant être gratiné.

**FROMAGER.** — Arbre de l'Afrique tropicale au bois blanc rappelant le fromage, et dont les fruits fournissent de l'huile.

**FROMENT.** — «Froment» est un autre nom du blé.

L'origine du froment paraît être la Chaldée, d'où il passa dans tous les pays d'Orient et en Italie. Les Gaulois, selon Hérodote, ne le connurent qu'après leurs expéditions lointaines; au temps de César, sa culture en était des plus limitées dans les Gaules.

Au xvi<sup>e</sup> siècle encore, le peuple ne se nourrissait que de pain d'orge ou de seigle et le pain de froment était réservé à la table des riches.

**Froment barbu.** — On désigne sous ce nom l'orge à large épi.

**Froment des Indes.** — On appelle ainsi le maïs.

**FROMENTAL.** — Variété d'avoine.

**FRONIENTEAU.** — Variété de raisin de table.

**FROMENTÉE.** — Bouillie de farine au froment.

**FRONTIGNAN.** — Petite ville de l'Hérault qui a donné son nom à une variété de vins muscats très liquoreux.

**FRUGIVORE.** — Qui se nourrit exclusivement de végétaux et de fruits crus.

Ce régime est suivi par certains qui estiment que l'alimentation doit se rapprocher le plus possible de l'état de nature.

Tout en reconnaissant l'importance que doit prendre l'aliment cru dans le régime courant, nous estimons qu'il faut se garder de toute exagération diététique.

**FRUIT.** — Ovaire des végétaux, selon la définition botanique; dans le langage courant, on ne considère comme tels que ceux qui se mangent au dessert. Différents fruits sont, en effet, consommés comme légumes, tels les aubergines, courges, courgettes, citrouilles, concombres, marrons, olives, potirons, tomates, etc.

L'analyse des principaux fruits montre que leur valeur alimentaire est assez faible, si l'on ne tient

compte que de la somme des calories, exception faite pour les fruits très amylacés, huileux ou sucrés.

Il serait erroné cependant de les considérer comme des aliments négligeables, car les fruits nous apportent, sous une forme éminemment assimilable, des principes minéraux très utiles et les mystérieuses vitamines, si précieuses et si indispensables.

Il n'est pas jusqu'à l'eau de constitution des fruits qui ne joue un rôle, car elle fournit un excellent moyen de calmer la soif, avec moins d'inconvénients que les boissons proprement dites.

Contrairement à l'usage qui les fait consommer au dessert, les fruits sont mieux tolérés soit au repas du matin, soit entre les repas, ou, du moins, aux repas qui ne comportent pas de viande. Ils le sont d'autant mieux qu'ils sont mieux divisés par une mastication soignée ou par un pulpage (à cru).

Il y a donc un réel intérêt, à la fois diététique et économique, à intensifier la consommation des fruits, non seulement des fruits de luxe, mais surtout des espèces courantes. A ce point de vue, la France est très en retard sur l'Allemagne et surtout sur l'Amérique, où la culture des fruits de table a pris un développement considérable. Sélectionnés avec soin, cultivés rationnellement, cueillis, emballés avec propreté, classés par catégories, les fruits de Californie ont envahi nos marchés, bien que leur qualité ne puisse se comparer à celle de nos fruits indigènes, s'ils étaient l'objet des mêmes soins.

Dans beaucoup de régimes, on a avantage à instaurer des « jours de fruits » pendant lesquels on ne prendra pas d'autre nourriture; c'est un bon moyen de réduire l'alimentation, sans souffrir de la faim;

on peut aussi remplacer un ou deux repas de la journée par un repas de fruits, et cela n'est nullement désagréable.

Toutes ces considérations s'appliquent aux fruits crus, ce qui est la meilleure façon de les consommer, tant au point de vue de l'hygiène qu'à celui de la gourmandise. Et, pourtant, la plupart des hygiénistes ne manquent jamais de recommander de ne consommer les fruits qu'une fois cuits, invoquant, à l'appui de leur opinion, différentes raisons. On admet, sans aucune preuve, que les fruits cuits sont mieux digérés que les fruits crus; cela tient uniquement, pour ceux d'entre eux qui ont une pulpe ferme, au ramollissement de celle-ci par la cuisson; certes il est des espèces de pommes et de poires qui ne sont pas mangeables autrement, et les coings, si agréablement parfumés à l'état de compote ou de gelée, sont trop acerbes pour être mangés crus; mais, si l'on a soin de mâcher très soigneusement ou, à défaut, de râper ou de pulper les fruits crus, leur digestibilité sera la même que celle des compotes.

Un argument plus important est celui des souillures qu'apportent les fruits récoltés, transportés et présentés sans aucune précaution.

Bien que cela leur fasse perdre quelques-unes de leurs qualités, il convient donc de peler soigneusement ou de laver à plusieurs eaux les fruits achetés au marché, de les soumettre à la cuisson si l'on a le moindre doute au sujet de leur propreté.

**Compotes, marmelades, confitures.** — V. **COMPOTES** et **CONFITURES**.

**Cures de fruits.** — Les fruits peuvent être employés, en diététique, pour dif-

férentes affections. On a plusieurs fois tenté de systématiser ces traitements soit à domicile, soit dans des établissements spéciaux.

**Cure de raisins.** — On utilise pour cette cure divers cépages, mais surtout les chasselas à peau mince, qu'en certains endroits les pratiquants de la cure doivent aller cueillir eux-mêmes sur les ceps, le matin de bonne heure, alors que les grains sont encore couverts de rosée.

On débute par une dose de 500 grammes que l'on augmente chaque jour, jusqu'au maximum toléré, qui atteint parfois 3 kilos; la dose quotidienne est habituellement répartie en trois prises, la moitié le matin, à jeun, le reste en deux fois, une heure en moyenne avant les grands repas; la cure totale dure de 3 à 6 semaines, et l'on recommande de ne consommer que la pulpe, en rejetant les peaux et les pépins.

Un kilo de raisins introduit une quantité de sels alcalins équivalente à 6 grammes de bicarbonate de soude (plus qu'un litre d'eau de Vichy) et c'est à cette alcalinité (en sels de potasse), aux impondérables minéraux et à l'action diurétique du jus de raisin qu'il faut attribuer les bons effets de ces cures qui, notons-le en passant, ne réussissent généralement pas aux obèses.

**Cure de citrons.** — L'emploi du jus de citron comme agent préventif et curatif du scorbut a été employé avant que la doctrine des vitamines lui ait donné un fondement scientifique. On a préconisé des cures de citrons dans la goutte et dans le rhumatisme, aigu et chronique.

La cure consiste à prendre du jus de citrons dans un peu d'eau sucrée une heure après les repas, trois



Fruits. Nature morte de Frans Ykens. (Phot. Giraudon.)





Fruits rafraîchis dans un récipient en bi-métal dont la forme est inspirée d'un cratère romain.  
(Rôtisserie de la « Reine Pédaque ». Phot. Larousse.)

fois par jour, en commençant par un citron chaque fois, et en ne dépassant habituellement pas la dose quotidienne de 9 citrons.

**Cure de fraises.** — Cette cure a été préconisée par l'illustre botaniste Linné, qui se guérit d'une attaque de la goutte par ce moyen; on a attribué l'action des fraises dans les affections rhumatismales à leur teneur en dérivés salicylés; cette teneur est de l'ordre du millionième et son action ne pourrait être invoquée que par des homéopathes; par contre, les fraises sont très alcalines, un kilo représentant une alcalinité équivalente à 9 grammes de bicarbonate de soude.

**Cure de pommes.** — Il en est des pommes comme de tous les autres fruits, c'est à leur minéralisation alcaline et à la diurèse provoquée par la grande quantité d'eau introduite qu'il faut surtout attribuer leurs bienfaits.

Une pomme, prise le matin à jeun avec un verre d'eau pure, est un bon moyen de traiter la constipation habituelle; l'action calmante de la pomme peut être mise à profit dans les cas d'insomnie; deux ou trois pommes lentement mâchées, le soir, procurent à beaucoup de personnes un sommeil paisible.

**Fruits confits au vinaigre.** — Le vinaigre étant mis dans des bocaux en verre ou dans des pots de grès, lui ajouter du sucre en poudre en quantité suffisante pour qu'il se change par la suite en un sirop acéteux qui ne soit pas trop aigre. Dans ce sirop mettre les fruits indiqués.

Après quelques semaines, le sirop a parfaitement pénétré dans les fruits et on peut les consommer.

Les fruits au vinaigre peuvent s'employer comme ceux à l'eau-de-vie, mais, le plus souvent, on les sert comme les cornichons au repas.

**Fruits déguisés.** — En confiserie, les fruits déguisés comprennent la gamme des petits fruits (fraises, cassis, cerises, groseilles, prunes, etc.) qui sont traités soit frais, soit à l'eau-de-vie. Ils sont enrobés de sucre fondant de couleur généralement appropriée aux fruits.

Sous ce nom de fruits déguisés, on désigne aussi les petits fours qui se préparent soit avec des purées de fruits très serrées, soit avec de la pâte d'amandes, soit avec des marmelades très consistantes. Ces diverses substances sont façonnées selon la forme du fruit que l'on veut imiter et nappées de sucre cuit au cassé. On les dresse habituellement dans de petites caissettes en papier.

**Fruits rafraîchis.** — **PROPORTIONS** (pour 10 personnes). — 6 pêches, 6 abricots, 6 prunes reine-Claude, 3 poires à chair tendre, 2 pommes, 4 bananes, 125 g de petites fraises, 125 g de framboises, 125 g de grains de raisins blancs et noirs, 24 amandes fraîches, 3 dl de kirsch et marasquin, 5 ou 6 cuillerées de sucre en poudre.

**MÉTHODE.** — Eplucher les pêches, les poires et les pommes; les détailler en petites escalopes; détailler en lames les bananes (que l'on aura épluchées); couper les abricots et les pommes, préalablement énoyautés.

Réunir tous ces fruits dans une terrine; leur ajouter les deux tiers des fraises et framboises; garnir de raisins. Saupoudrer de sucre; arroser avec les liqueurs indiquées. Secouer légèrement la terrine afin de mélanger les fruits. Mettre la terrine en pleine glace (l'entourer de glace pilée); faire macérer une heure.

Dresser les fruits dans une coupe en verre (ou dans le glace-fruit spécial). Entourer de glace pilée. Décorer le dessus de la coupe avec le restant des fraises, framboises, grains de raisins et les amandes, pelées et partagées par moitié.

**Nota.** — La composition des fruits rafraîchis varie selon les saisons. On peut les préparer avec toutes sortes de fruits tels que : ananas, oranges, brugnons, mirabelles, cerises, etc. On peut les préparer également avec des fruits conservés au sirop.

Au lieu de les saupoudrer de sucre, on peut les arroser avec du sirop, et enfin on peut les parfumer avec toutes sortes de liqueurs.

**Fruits rafraîchis à la créole.** — Macédoine de fruits composée de bananes, ananas et oranges détaillés en tranches minces, macérés dans de la glace avec rhum et sucre, dressés dans une coupe en verre (ou dans un glace-fruit) sur une couche de glace à l'ananas. Au dernier moment, couvrir avec de la crème fraîche battue légèrement, sucrée, parfumée au rhum. Décorer le dessus de la coupe avec des côtes d'oranges pelées à vif et des pistaches mondées.

**Fruits rafraîchis au kirsch.** — On prépare ces entremets avec tous les fruits de la saison : fraises, cerises, pêches, abricots, raisins, amandes, etc., les uns équeutés ou énoyautés, les autres épluchés s'il y a lieu, escalopes ou laissés tels quels suivant leur nature.

Ces fruits sont dressés dans une timbale en argent ou dans une coupe en verre, saupoudrés de sucre, mélangés sans être brisés, arrosés de kirsch et sanglés dans une terrine pleine de glace pilée.

On peut, au lieu de les saupoudrer de sucre, arroser les fruits avec un sirop très forcé en sucre.

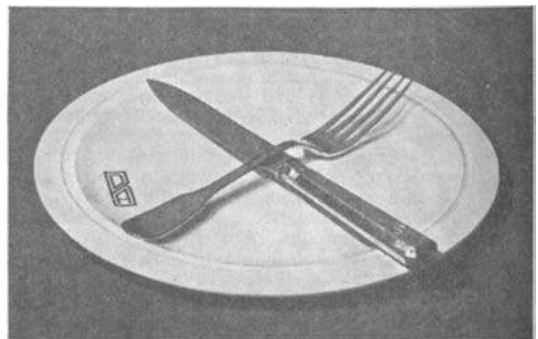
**Fruits rafraîchis à la maltaise.** — Macédoine de fruits composée d'oranges, de bananes, cerises, ananas macérés avec sucre et curaçao.

Dresser dans une coupe en verre ou en glace-fruit, sur une couche de glace à l'orange. Recouvrir de crème fouettée. Décorer avec côtes d'oranges pelées à vif.

**Fruits rafraîchis à la normande.** — Faire macérer avec sucre et calvados, dans de la glace pilée, une macédoine de fruits composée de pommes reinette, d'ananas frais et de bananes.

Dresser dans une coupe en verre ou dans le glace-fruit. Couvrir de crème fraîche légèrement battue, sucrée et parfumée au calvados.

**Fruits rafraîchis à l'occitanienne.** — Mettre dans



Couvert pour les fruits en métal inoxydable. (Phot. Larousse.)

une timbale en argent, en les disposant par couches, des poires escalopées, des grains de raisins blancs et noirs, et des figues pelées, détaillées en tranches rondes. Saupoudrer de sucre. Arroser de blanquette de Limoux et d'un peu de cognac. Entourer la coupe de glace mélangée d'un peu de sel gris, afin de congeler un peu les fruits.

Au dernier moment, couvrir d'une couche de crème Chantilly. Décorer avec des grains de raisins.

**Fruits rafraîchis tzarine.** — Mettre les fruits, entiers ou escalopes selon leur nature, et macérés au sucre et kummel, dans une coupe en verre, sur une couche de glace à l'ananas.

Les recouvrir de crème Chantilly parfumée au kummel. Décorer le dessus de la coupe avec des violettes cristallisées et des losanges d'angélique.

**Fruits secs.** — On entend sous ce nom des fruits naturellement peu hydratés, comme les amandes, les noisettes, les noix, etc., riches en corps gras et en albumine, et des fruits desséchés (abricots, cerises, figues, pommes, poires, pruneaux, raisins, etc.) que l'on consomme en nature. Ce sont alors des aliments très concentrés. Après trempage et cuisson, sans avoir toutes les qualités des fruits frais, ils peuvent les suppléer jusqu'à un certain point.

Pains de fruits. — V. **PAINS** (*entremets*).



Presse à jus de fruits pour la table. (Phot. Claire.)

**Sucs et jus de fruits.** — Les jus de fruits, obtenus par cuisson avec un peu d'eau ou par expression, sont d'un usage courant, surtout comme boisson chez les fiévreux.

Depuis quelques années, on trouve dans le commerce des jus de fruits préparés industriellement, utilisés pour les végétariens et les tempérants sous les noms de vins ou de cidres sans alcool. Ce sont, pour la plupart, d'excellentes préparations, surtout si elles ont été stérilisées autrement que par la chaleur, qui ont les propriétés diurétiques, rafraîchissantes et laxatives des fruits frais, qui ont de plus une valeur alimentaire sensiblement comparable à celle du lait, qu'ils suppléent avantageusement chez beaucoup de malades.

**FRUITS DE MER.** — On appelle ainsi divers crustacés et coquillages que l'on sert ensemble, crus ou cuits. Cette appellation s'applique surtout à un ensemble de coquillages froids que l'on sert crus, en guise de hors-d'œuvre, comme les huîtres.

Les fruits de mer, auxquels on ajoute parfois des escalopes de poissons divers, peuvent aussi se préparer cuits d'un grand nombre de façons. On les accommode en ragoût, en farce, en flan, en risotto, etc.

**Risotto aux fruits de mer.** — « Cuissez séparément, au vin blanc et avec les aromates habituels, 2 litres de moules et un litre de clovises. Egouttez ces co-

quillages et retirez les noix de chair. Mettez-les dans une casserole avec 200 grammes de queues de crevettes grises décortiquées et les noix de chair de 4 coquilles Saint-Jacques que vous aurez fait cuire au vin blanc et escalopées. Mouillez avec 4 décilitres de velouté de poisson que vous aurez préparé d'autre part, en mouillant avec la cuisson mélangée des moules, clovises et Saint-Jacques, un roux blanc fait de beurre et de farine. Cuissez 25 minutes cette sauce, qui doit être bien lisse; lui ajouter 5 cuillerées de crème, la réduire; la finir avec 2 cuillerées de beurre et la passer. Conserver ce ragoût au chaud sans le faire bouillir.

« D'autre part, préparer ainsi le risotto. Faire fondre au beurre, sans le laisser colorer, un oignon moyen haché; ajouter 250 grammes de riz; remuer pour que tous les grains s'imprègnent bien de beurre. Mouiller à 2 fois sa hauteur avec du bouillon de pot-au-feu, en faisant ce mouillage non en un seul coup, mais en 5 ou 6 fois, et en n'ajoutant du nouveau bouillon que lorsque le riz a absorbé le précédent.

« Cuire à couvert pendant 18 à 20 minutes et en remuant de temps en temps. Au dernier moment, ajouter au risotto 3 cuillerées de beurre et 50 grammes de fromage râpé.

« Dresser le risotto en bordure dans un grand plat creux. Mettre au milieu le ragoût de fruits de mer et placer sur ce ragoût les morceaux de corail des coquilles. »

**FRUITERIE.** — Local spécial où l'on conserve les fruits. Ce local est aussi appelé *fruitier*.

**FRUITIÈRE.** — Etablissement, habituellement situé dans la montagne, près de l'alpage, où l'on fabrique le fromage.

**FUCHSINE.** — Matière colorante qui se trouve dans le commerce sous forme d'écaillés violacées, de saveur douceâtre, d'odeur déplaisante, et qui sert parfois de colorant artificiel pour les vins et pour diverses substances.

**FUCUS.** — Genre d'algues membraneuses ou filamenteuses. On dit que les habitants de l'Islande, des îles Féroé, de l'Ecosse, de la Norvège, du Danemark, de l'Amérique du Nord les utilisent comme aliments. Cette utilisation n'a cependant jamais eu lieu qu'en période de disette, sauf en Ecosse où l'on consomme parfois les jeunes stipes de laminaire ou laitue de mer en salade, dont le goût a toujours semblé peu engageant à ceux qui l'on dégustée.

Il n'en est pas de même en Extrême-Orient, surtout au Japon, où l'on fait un commerce important de produits à base d'algues et de fucus, tels que l'*amanori* et le *kombu*, très recherchés à cause de leurs propriétés gélatineuses, mais plutôt comme condiment que pour la nourriture proprement dite.

Il faut signaler l'emploi de l'agar-agar en cuisine.

**FULBERT-DUMONTEIL.** — Fulbert-Dumonteil, écrivain français, né à Vergt, en Dordogne, le 10 avril 1830, fut un grand gastronome. Il a écrit des pages charmantes sur l'art de la cuisine, pages publiées sous forme de chronique dans divers journaux, et notamment dans l'ancien *Figaro*, et qui ont été réunies pour la plupart en un volume devenu rare aujourd'hui, la *France gourmande*.

**FUMAGE, FUMAISON.** — Procédé de conservation appliqué surtout aux viandes et aux poissons, utilisant l'action desséchante et antiseptique de la fumée de bois. V. **VIANDE**, *viandes conservées*.

On fume les quartiers de bœuf (côtes ou poitrine), les jambons et divers morceaux de porc, des saucisses, certaines volailles (l'oie en particulier) et un certain nombre de poissons (harengs, saumons, anguilles, etc.), enfin quelques crustacés.

Les viandes soumises au fumage doivent toujours être passées à la saumure pendant un temps plus ou moins long; après les avoir bien essuyées et séchées, on les suspend dans une grande cheminée, assez loin du foyer, de façon à leur faire subir une dessiccation



Fumage des produits de la chasse par des trappeurs canadiens. (P<sup>U</sup>ot. J. Bayer.)

progressive (une trop forte chaleur saisirait la surface et ne laisserait pas pénétrer les vapeurs de la fumée à l'intérieur de la pièce) ; pour la même raison, on emploie une fumée très légère au début de l'opération.

Certains poissons sont parfois fumés sans lavage préalable, comme les harengs.

Pour obtenir une fumée convenable, on emploie du bois dense (chêne, charme), à l'exclusion des bois résineux, le bois vert donnant plus de fumée que le bois sec. On ajoute souvent des espèces qui communiquent des qualités odorantes à la fumée, telles le genévrier avec ses baies, le romarin, le laurier; plus rarement on ajoute des aromates (réglisse, girofle, etc.).

On a soin de changer de temps en temps la position des pièces soumises au fumage, de façon à les pénétrer également; la durée de l'opération varie selon la grosseur des pièces.

Rappelons que le procédé de fumage rapide consiste à injecter les morceaux avec des saumures diversement aromatisées.

Il est, pour la fumaison des substances alimentaires, des *fumoirs* de divers genres. Les uns, simples boîtes à fumer, peuvent s'utiliser en cuisine ménagère. Les autres, qui sont employés dans les grandes maisons de charcuterie, sont de véritables constructions comportant plusieurs chambres que traverse la fumée produite par un foyer, placé dans le sous-sol ou dans le rez-de-chaussée du bâtiment. Après avoir traversé les chambres où sont accrochées toutes les pièces à fumer, cette fumée s'échappe par une cheminée placée à la partie supérieure du fumoir.

**FUMET.** — En cuisine, on désigne sous ce nom diverses préparations liquides que l'on emploie pour parfumer ou pour corser les fonds et les sauces, et qui se font en faisant bouillir une substance quelconque soit avec un bouillon, soit avec un vin de provenances diverses.

Il ne faut pas confondre ces sortes de préparations avec les essences, les extraits ou les glaces.

**Fumet de champignons.** — Ce fumet, que l'on prépare en faisant réduire presque complètement la cuisson de champignons de couche, s'emploie pour augmenter la sapidité de certaines sauces.

**Fumet de gibier.** — On appelle ainsi un bouillon ou fonds de gibier (préparé avec carcasses et parures de gibiers divers) que l'on fait réduire plus ou moins de façon à l'obtenir plus sapide.

**Fumet de légumes.** — On prépare ce fumet en faisant réduire presque complètement un bouillon préparé avec des légumes potagers divers, tels que carottes, oignons, poireaux et céleris.

**Fumet de poisson.** — On désigne sous ce nom un bouillon fait avec les arêtes et parures des poissons dont on prépare les filets d'autre part.

Ce bouillon de poisson est fortement réduit. On l'emploie pour faire cuire les poissons préparés au vin blanc, et aussi pour la confection des sauces spéciales au poisson, blanches ou brunes.

Pour la préparation du fumet de poisson, voir **FONDS DE CUISINE.**

**Fumet de truffes.** — Ce fumet que l'on emploie pour augmenter la sapidité de certaines sauces, se prépare en faisant réduire presque complètement un fonds préparé en mouillant avec du vin de Madère (ou tout autre vin de liqueur) les épluchures ou pelures de truffes qui sont employées d'autre part pour diverses préparations.

**Fumet de volaille.** — Est à proprement parler une sorte de bouillon de volaille, que l'on prépare en faisant fortement réduire du fonds de volaille, fait selon la méthode habituelle. V. **FONDS DE CUISINE.**

Ce fumet s'emploie pour rendre plus savoureuses les diverses préparations de volaille comportant une sauce.



**Fusil.** (Coutellerie André. Phot. Larousse.)

**FUSIL.** — Instrument de fer servant aux bouchers et aux cuisiniers pour affûter leurs couteaux.

**FUT.** — Tonneau dans lequel on conserve le vin.





PUt. « Star ».



**GADE.** — Genre de poissons caractérisés par la possession d'un barbillon à la mâchoire inférieure, de trois nageoires dorsales et deux anales.

Les types les plus connus sont : l'aiglefin et le cabillaud ou morue fraîche. V. ces mots.

**GADELLE.** — On désigne sous ce nom, dans l'ouest de la France, la groseille rouge que l'on appelle *gade* en Normandie.

**GADE-LOTTE.** — Poisson d'eau douce du genre *gade* que l'on connaît aussi sous les noms de palmo, mustelle, moutelle, barbot. Se prépare comme la lotte de rivière. V. ce mot.

**GAILLAC.** — Petite ville du Tarn, dont les vins blancs jouissent d'une grande réputation. On les vend à Paris à l'état de vin nouveau, mais fortement additionnés d'alcool pour pouvoir supporter le transport.

On les champagne aussi, et, sous cette forme on les consomme beaucoup en France.

**GAILLET.** — Plante appartenant à la famille des rubiacées. Les sommités fleuries du gaillet Jaune ou *caille-lait* renferment un ferment qui a la propriété de faire cailler le lait. On l'emploie, concurremment avec la présure, dans la fabrication du fromage de Chester.

Certains auteurs disent que c'est à tort, que l'on attribue à cette plante la propriété de faire cailler le lait, et que si on l'emploie dans la fabrication du fromage de Chester, c'est seulement pour en colorer la pâte.

**GAINE.** — Sorte d'étui de bois cerclé de cuivre, de nickel, ou de cuir dans lequel les bouchers et les

cuisiniers portaient leurs couteaux, car la gaine n'est plus guère utilisée de nos jours. V. figures à **BOUCHERIE** et **COUTEAUX**.

**GAINIER.** — Arbre de la Judée, qui pousse aussi dans le midi de l'Europe, dont les fleurs, très odorantes, se font confire au vinaigre, comme les câpres.

**GAL.** — Poisson que l'on désigne vulgairement sous le nom de *coq de mer*. Le *grand gai*, qui habite les mers des Indes est le plus apprécié. On le prépare comme le thon. V. ce mot.

**GALANTINE.** — Préparation faite avec une volaille ou une viande désossées, que l'on farcit et que l'on roule en ballotine. Les galantines sont cuites dans un fonds de gelée.

Ce mot vient-il, ainsi que le disent certains auteurs, du radical gothique *gai, gelée*, qui aurait ainsi formé d'abord *galatine*, puis *galantine*? Nous ne le croyons pas; nous pensons plutôt que cette appellation doit venir des mots *geline* ou *galine* qui, anciennement, signifiaient poule, car ces apprêts furent d'abord faits avec des volailles, puis, plus tard, c'est-à-dire vers la fin du xvii<sup>e</sup> siècle, avec des oiseaux divers, des viandes de boucherie et même avec des poissons, ainsi que cela est démontré par ce qu'on appelait autrefois *sous presse* de poisson et qui était une façon de galantine.

Aujourd'hui, on fait d'ailleurs des galantines avec des pièces autres



Rameau fleuri de gainier.

que des volailles. Mais d'une façon à peu près absolue, par le mot « galantine », sans autre qualificatif, on entend la galantine de volaille.

Il est de nombreuses manières de préparer ce plat froid. Nous donnons tout d'abord celle que Carême Indique dans le *Cuisinier parisien*, au chapitre des entrées froides.

#### Galantine de poularde à la gelée. — La farce :

« Hachez une demi-livre de noix de veau avec une livre de lard gras et huit onces de noix de jambon cuit. Vous y mêlez une once de sel épicé, deux jaunes d'oeufs et deux cuillerées à bouche de fines herbes hachées avec autant de truffes. Cet assaisonnement bien amalgamé, vous mettez la farce dans une terrine.

« Vous épluchez une livre et demie de truffes bien mûres. Coupez chaque truffe en quartiers. Ayez une langue à l'écarlate, et bien rouge. Otez-en la peau et coupez-la dans sa longueur en six filets seulement. Coupez de même en gros lardons d'un pouce carré une livre de gras de jambon cru ou de gras de porc frais, ou de tétine de veau (cette dernière est préférable).

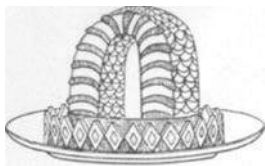
*La poularde* : « Flambez, épluchez et désossez une moyenne poularde, bien en chair. Lorsqu'elle est désossée, vous l'élargissez sur une serviette; vous enlevez avec le couteau la moitié de la chair de l'estomac de même que celle des cuisses. Ensuite, vous placez ces parties de chair aux endroits où la peau est presque visible afin que la surface se trouve garnie de la même épaisseur. Semez dessus le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement (après avoir désossé la poularde vous la pesez, et, si elle pèse deux livres de chair, vous mettez quatre gros de sel épicé par livre).

« Elargissez par dessus la moitié de la farce sur laquelle vous placez la moitié des truffes, delà langue, du gras de jambon en ayant soin de bigarrer les couleurs. Assaisonnez légèrement de sel épicé. Couvrez le tout avec la moitié du reste de la farce, que vous masquez ensuite du reste des truffes, du gras de la langue à l'écarlate, que vous assaisonnez un peu.

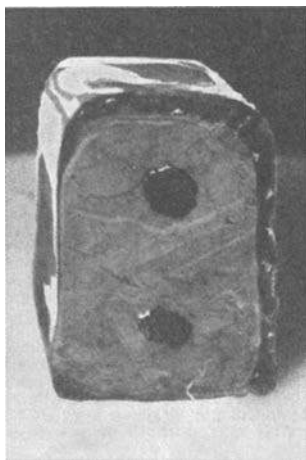
« Vous recouvrez le tout avec la farce restante; après cela, vous reformez la poularde dans son état primitif; et, avec l'aiguille à brider, vous cousez le tour de la peau de manière que toute la garniture se trouve contenue dans la poularde, que vous formez ronde ou un peu ovale.

« Cette partie de l'opération terminée, vous enveloppez la poularde de bardes de lard. Vous la mettez dans un morceau de linge fin, que vous serrez fort aux deux extrémités avec de la ficelle. Vous placez un lien de ficelle au milieu de la poularde pour la conserver dans sa forme; placez ensuite deux ficelles à droite et à gauche de la première, mais observez bien que ces liens doivent être à peine serrés.

« Vous foncez de bardes de lard une casserole ovale ou ronde, vous mettez la galantine dedans, et mettez alentour quatre oignons, quatre carottes, un fort bouquet de persil et de ciboules, assaisonnés de thym, laurier, basilic, et de quatre clous de girofle. Ajoutez les os



Galantine d'anguille en arcade historiée, d'après Carême.



Galantine charcutière truffée.

de la poularde, deux jarrets de veau ou deux pieds assez de bouillon ou de consommé de volaille pour masquer la surface de la galantine, puis un verre de madère sec, ou de bon vin blanc, et deux cuillerées à bouche de vieille eau-de-vie. Couvrez le tout d'un rond de papier beurré, et faites partir cette cuisson sur un feu ardent. Après quoi, vous la faites mijoter doucement pendant trois heures, et l'ôtez du feu.

« Une heure après, vous ôtez la galantine avec soin, vous la placez du côté de l'estomac sur un plat en terre un peu bombé et la pressez légèrement dans le linge pour en exprimer le peu de mouillement qu'elle contient.

« Placez par dessus un couvercle, sur lequel vous posez un poids de huit livres, afin de donner plus de largeur à la poularde.

« Ensuite, vous passez la gelée par le tamis de soie; ôtez-en toute la partie grasse; laissez-la reposer un bon quart d'heure; tirez-la à clair, et clarifiez-la selon les moyens donnés à l'article général des gelées.

« La galantine étant froide, vous la découpez et la ressuiez légèrement avec une serviette, et en ôtez toutes les ficelles.

« Vous la parez un peu, si cela est nécessaire, et la glacez bien parfaitement avec une glace blonde.

« Placez-la ensuite sur un plat d'entrée; mettez dessus une rosace de gelée; entourez-la de gelée hachée et ensuite de croûtons de gelée que vous coupez avec un coupe-pâte rond de dix lignes de diamètre et servez. »

« On confectionne encore, dit Carême, cette galantine d'une autre manière. Elle consiste à couper en petits dés des truffes, du lard blanchi ou de la tétine, de la langue à l'écarlate et des pistaches mondées, le tout mêlé à une farce de quenelles de volaille, et garnir la volaille de cette farce. »

**Galantine de poularde** (Autre recette). — PROPORTIONS. — Pour la galantine : une poularde de 2 kg; 250 g de farce fine de porc; 250 g de farce fine de veau; 150 g de lard gras; 150 g de jambon d'York; 150 g de langue écarlate; 150 g de truffes; 25 g de pistaches; un dl de cognac; 2 œufs; sel, poivre, épices.

*Pour le fonds de cuisson ou gelée* : 2 pieds de veau; 500 g de couennes fraîches; 2 kg 500 g de jarret de veau charnu; 2 carottes; un oignon; 2 poireaux; un bouquet garni; 5 l de bouillon blanc; 4 dl de vin de Madère; sel.

**MÉTHODE.** — *Opérations préalables* : flamber et éplucher la volaille suivant la méthode habituelle, en observant qu'il n'est pas nécessaire de la vider d'abord puisque, une fois la volaille désossée, cette opération sera facilitée.

Couper les pattes et les ailerons. Pendre le poulet sur le dos jusqu'à la naissance du croupion, et, à l'aide d'un petit couteau très tranchant, le désosser sans le déchirer.

(Ce travail, qui à première vue semble malaisé, est assez simple en réalité. Il n'y a qu'à bien suivre toutes les jointures de la volaille et à maintenir la direction du couteau vers la carcasse, en rasant les os du plus près possible. Ce premier désossage donne, d'une part, la chair complète de la volaille, de l'autre la carcasse.)

Supprimer les os des cuisses et des ailes, en observant toujours de ne pas déchirer la peau.

Étaler la poularde sur la table, et retirer les filets mignons ainsi que la majeure partie des morceaux charnus des cuisses et des ailes.

Détailler en carrés réguliers ces parties que l'on réservera pour les ajouter au salpicon de garniture.

*La farce* : habituellement, cette farce se compose d'une partie de chair fine de porc et d'une partie de chair maigre de veau bien dénervée et hachée.

Piler cette farce au mortier en l'assaisonnant de sel, poivre et épices. (Si l'on désire obtenir une farce très fine, il convient de la passer, une fois pilée, au tamis.)

*Le salpicon* : les morceaux réservés de maigre de

poulet le lard gras coupé en dés réguliers d'un centimètre et demi environ; le jambon d'York (cuit) coupé pareillement; la langue à l'écarlate coupée pareillement; les truffes coupées en gros dés; les pistaches mondées.

Réunir toutes ces garnitures dans une terrine; ajouter la farce et les 2 œufs, ainsi que le cognac, et mélanger parfaitement, en complétant l'assaisonnement s'il y a lieu.

**Façonnage de la galantine :** réunir la farce en une seule boule, que l'on placera sur la volaille, bien étalée sur la table (avoir soin, pour travailler plus facilement la farce, de se mouiller les mains de temps en temps).

Disposer cette farce d'une façon régulière sur la volaille en lui donnant une forme rectangulaire.

Rabattre sur ce rectangle de farce les parties de peau de la volaille dépassant sur les côtés, et aux extrémités.

Étaler bien à plat sur la table un torchon de toile forte, préalablement trempé à l'eau et égoutté. Disposer ce torchon de manière qu'une bande de 25 centimètres retombe sur le devant de la table.

Poser la galantine horizontalement sur ce torchon, à environ 10 centimètres du rebord de la table, et la partie tendue en dessous.

Replier sur la galantine la partie dépassant du torchon, l'envelopper dans le torchon, en serrant le plus possible.

Ficeler solidement les deux extrémités du torchon. Maintenir aussi à l'aide de trois ficelles le corps de la galantine qui, ainsi apprêtée, doit figurer une sorte de ballotine longue de 23 centimètres et large de 10 à 11 centimètres.

(Une autre méthode consiste à recoudre la fente de la volaille avant de l'emballer; cette précaution est inutile si l'on opère adroitement pour empêcher la farce de sortir de la volaille.)

**Cuisson :** le fonds de cuisson, fait avec les éléments indiqués plus haut, se prépare ainsi qu'il est dit à la recette de la *gelée* (V. ce mot). On ajoute aux éléments prescrits la carcasse et l'abatis du poulet, sauf le foie.

Faire cuire ce fonds pendant une heure et demie avant de mettre la galantine dedans. Mettre la galantine dans ce fonds et cuire à léger frémissement du liquide pendant une heure 45 minutes.

**Opérations finales :** retirer la galantine du fonds de cuisson. La laisser reposer 15 minutes avant de la déballer.

Enlever le torchon; laver ce torchon à l'eau tiède, et le tordre pour bien l'égoutter. L'étaler sur la table et placer la galantine dessus. Bien envelopper cette dernière dans le linge, ainsi qu'il a été fait une première fois. Observer de bien mettre en-dessous la partie où la volaille est fendue.

Ficeler la galantine; la mettre sous presse dans une plaque, en plaçant dessus une planchette sur laquelle on mettra un poids. Faire refroidir pendant au moins 12 heures.

**Nota.** — La galantine peut se conserver plusieurs jours, en ayant la précaution de la garder dans un endroit frais.

On la sert accompagnée de sa gelée, que l'on aura fait clarifier selon la méthode habituelle. V. *GELÉE*.

**GALANTINES DIVERSES.** — De la même façon que celle qui est indiquée pour la galantine de poularde, on peut préparer des galantines de volailles diverses : dindonneau, caneton nantais, pintade, pigeon; on peut aussi, toujours en procédant de la même façon, mais en modifiant la nature de la farce suivant la pièce employée, faire des galantines de gibiers de plume divers, faisau, perdreau, coq de bruyère, *gelinotte*, etc.

Les recettes pour confectionner ces diverses galantines sont données, à leur ordre alphabétique, aux mots traitant de ces divers gibiers.

On peut aussi faire cuire les galantines selon la méthode employée par les charcutiers, c'est-à-dire qu'au lieu de les envelopper dans un linge, on les

mettra dans des moules spéciaux, en métal, ou encore dans des terrines en faïence, de forme rectangulaire.

On peut, pour rendre ces apprêts plus savoureux, ajouter à la farce une certaine quantité de foie gras et compléter également le salpicon avec des dés de foie gras.

**Galantine d'anguille à la gelée.** — Préparer l'anguille ainsi qu'il est dit pour la *Ballotine d'anguille froide* (V. *ANGUILLE*). La cuire dans un fonds de gelée maigre. L'égoutter, la faire refroidir sous presse.

Déballer la galantine, la napper à la gelée mi-prise. La dresser sur plat long (à même le plat, ou surélevée sur un croûton en pain de mie recouvert de beurre). Garnir de gelée hachée (gelée préparée et clarifiée) avec le fonds de cuisson de l'anguille.

**GALATHÉE.** — Genre de crustacés voisins des écrevisses. L'espèce type de ces crustacés, la *galathée grêle*, est commune sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée. On prépare les galathées selon les indications données pour le homard et pour la langouste. V. ces mots.



Galathée.

**GALAZYME, GALACTOZYME.** — Lait légèrement fermenté, mousseux et renfermant une faible proportion d'alcool. V. *KÉFIR*.

**GALERIE ou BORDURE DE PLAT.** — Cercle

en argent ou en métal argenté, fait au diamètre intérieur des plats ronds. Ce cercle, qui est plus ou moins ouvragé, se place dans le bassin du plat, afin de maintenir les garnitures dressées autour de la pièce principale.

**GALETONS.** — Crêpes épaisses faites avec de la farine de blé noir. Ces crêpes, qui se font encore dans quelques régions de France, et notamment en Limousin, se cuisent sur des poêles sans rebords que l'on appelle *galetoires*.

**GALETTE.** — Gâteau de forme ronde, fait avec de la pâte feuilletée.

La galette est le gâteau symbolique de la fête des rois dans la plupart des provinces situées au-dessus de la Loire, et notamment dans la région parisienne.

Au-dessous de la Loire, et surtout dans tout le midi de la France, le gâteau des rois est fait en forme de couronne avec de la pâte levée.

Dans l'un ou l'autre de ces gâteaux, on place la fève symbolique, qui n'est pas toujours une vraie fève, ainsi que cela se faisait autrefois, mais un petit



Cuisson des galettes au four de pâtissier. (Plot. *Wide World*.)

sujet de porcelaine figurant soit un bébé sortant d'une fève, soit toute autre figure.

**Galette feuilletée.** — Dans une abaisse de pâte feuilletée, détailler un rond de 15 à 18 centimètres de diamètre. Mettre ce rond de pâte sur une plaque. En chiqueter les bords et dorer à l'œuf; en quadriller le dessus en losange. Cuire au four à bonne chaleur.

**Galette fondante.** — PROPORTIONS. — 300 g de farine; 250 g de beurre; un œuf et un jaune; 5 g de sel; 20 g de sucre; un dl de crème fraîche; vanille.

**MÉTHODE.** — Détremper les 300 grammes de farine avec 50 grammes de beurre pris dans la quantité indiquée ci-dessus; ajouter les œufs, la crème, le sel et le sucre. Laisser reposer la pâte 10 minutes.

Ensuite fermer la pâte en ajoutant les 200 grammes de beurre restant; comme pour le feuilletage, donner 4 tours; dorer la galette; quadriller au couteau. Faire cuire à four chaud et glacer.

**Galette de plomb.** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 300 g; beurre, 200 g; œufs entiers, un; jaune d'œuf, un; sucre en poudre, 5 g; sel fin, 15 g; lait ou crème, une ou 2 cuillerées à potage.

**MÉTHODE.** — Tamiser la farine sur le marbre ou la table à pâtisserie; en faire une fontaine, au milieu de laquelle on mettra le sel fin et le sucre en poudre, que l'on fera fondre dans une cuillerée de lait ou de crème. Manier le beurre jusqu'à ce qu'il devienne bien souple à la main et le mettre au milieu du cercle de farine en le divisant en morceaux aussi petits que possible. Dans une assiette, et avec une fourchette, battre ensemble, comme pour une omelette, l'œuf et le jaune. Manier le beurre et la farine jusqu'à ce que le mélange soit bien sablé, ce qui se fait en frottant les mains l'une contre l'autre, en prenant entre elles le mélange de beurre et de farine.

Sabler ainsi la pâte jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux de beurre. Il faut que celui-ci se divise en parcelles infiniment petites. Quand ce sera fait, étaler le mélange en ayant soin de gratter la table ou le marbre à pâtisserie pour détacher le mélange de lait, sel, sucre et farine qui y adhère toujours du fait de l'humidité.

Verser sur la pâte l'œuf et le jaune battus ensemble et procéder au rassemblement de la pâte en faisant le même mouvement que pour sabler le beurre, mais en serrant progressivement les mains de plus en plus.

Avec les éléments qui composent la pâte, le mouillage est suffisant pour lier la pâte qui doit être mollette. Si cependant elle était un peu ferme, ajouter, avant qu'elle soit complètement assemblée, la deuxième cuillerée de lait ou de crème (la quantité du mouillage peut varier suivant la qualité de la farine employée).

Quand la pâte est bien assemblée, la recouvrir d'un linge humide et la mettre dans un lieu frais. Laisser reposer pendant une demi-heure; au bout de ce temps, prendre la pâte, l'aplatir à la main sur la table, légèrement farinée, et la replier trois fois sur elle-même. La rouler en boule; en faire une abaisse ronde d'environ 3 centimètres d'épaisseur. Chiqueter le tour avec le dos d'un couteau.

Poser la galette sur une tourtière légèrement beurrée, et l'entourer d'un cercle à flan préalablement beurré. Dorer le dessus de la galette à l'œuf battu et rayer soit en losanges comme la galette feuilletée, soit en rosaces comme le pithiviers, ce qui est la rayure caractéristique de la galette de plomb.

Cuire 20 à 25 minutes au four à chaleur moyenne. La galette de plomb se mange tiède ou froide.

**Galettes de plomb** (Pâtisserie). — Mettre sur la table 250 grammes de farine tamisée disposée en cercle. Mettre au milieu de ce cercle 2 œufs entiers, 4 cuillerées de crème double, 2 cuillerées de sucre, une pincée de sel. Bien pétrir cette pâte. La laisser reposer 2 heures.

Diviser la pâte en morceaux gros comme un petit œuf. Rouler ces parties de pâte en forme de boule. Ranger ces boules de pâte sur une plaque beurrée. Les aplatir légèrement en appuyant dessus avec le

pied d'un verre fariné. Dorer à l'œuf. Rayer de la pointe d'un couteau. Cuire au four très chaud de 8 à 10 minutes.

**Galettes de pommes de terre.** — Ces galettes, qui se font soit avec de l'appareil à pommes duchesse, soit avec des pommes détaillées en rondelles minces, sont employées comme garniture de plats divers et aussi comme supports de menues pièces de boucherie, de volaille, de poisson.

**Galettes salées** (Pâtisserie). — Détremper 250 grammes de farine tamisée avec 150 grammes de beurre, 8 cuillerées de lait froid et 10 grammes de sel. Laisser reposer cette pâte 2 heures.

L'aplatir au rouleau, sur la table farinée, en une abaisse très mince. Piquer cette abaisse de pâte avec une fourchette. La détailler en morceaux ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre. Mettre ces ronds sur une plaque beurrée et passer dessus un pinceau trempé dans du lait très salé.

Cuire au four très chaud de 6 à 8 minutes.

Assitôt les galettes sorties du four, les badigeonner encore avec du lait salé.

**Petites galettes orangines** (Petits fours). — Mettre en cercle sur la table 250 grammes de farine tamisée. Au milieu de cette farine, mettre 120 grammes de sucre, 150 grammes de beurre, une pincée de sel, le zeste de 2 oranges râpé sur des morceaux de sucre et 6 jaunes d'œufs. Mélanger ces éléments et leur incorporer la farine. Réunir cette pâte en boule et la laisser reposer quelques heures dans un endroit frais.

Abaisser la pâte au rouleau à l'épaisseur d'un demi-centimètre. La découper à l'emporte-pièce cannelé de 5 à 6 centimètres de diamètre. Ranger ces ronds de pâte sur une plaque beurrée. Les dorer à l'œuf battu additionné d'une pincée de sucre.

Cuire au four, à bonne chaleur.

**GALETTAIRE.** — Sorte de poêle sans rebords, ou à rebords très peu élevés, servant à cuire les crêpes de blé noir appelées *galetons*.

**GALICHONS.** — Nom sous lequel on désigne parfois les calissons d'Aix.

**GALICIEN.** — Cet entremets, qui est une façon de biscuit, a été créé, dit-on, à la pâtisserie Frascati, aujourd'hui disparue, qui était située au coin du boulevard et de la rue de Richelieu. Cet établissement avait été construit sur l'emplacement où existait, sous le Directoire, une des plus célèbres maisons de jeu de Paris.

**PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 500 g; farine, 375 g; œufs, 16.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble dans une bassine, sur feu doux, le sucre et les œufs. Lorsque cette composition est bien montée, lui ajouter la farine tamisée; mélanger avec précaution. Remplir avec cette composition un moule à manqué. Cuire au four, à bonne chaleur. Faire refroidir.

Partager le gâteau transversalement. Masquer chaque moitié d'une couche de crème à la pistache et réunir ces deux moitiés, en appuyant un peu pour les bien souder ensemble. Abricoter le gâteau. Le glacer avec une glace à la pistache et le décorer par dessus avec de la crème à la pistache que l'on posera à la poche. Parsemer de pistaches hachées finement.

**GALIMAFRÉE.** — Ragoût de volaille de la cuisine médiévale, dont Taillevent, dans son ouvrage *le Viandier*, donne la recette suivante :

« Pour galimafrée soient prises poulaillies ou chapons rôtis, et taillés par pièces et, après, fris à sain de lart ou d'oye; et, quand sera fait, y soit mys vin et vert jus et, pour espices, mettes de la pouldre de gingembre et, pour la lyer, cameline et du sel par raison. »

**Galimafrée** (Autre recette). — « Prenez un gigot de mouton cuic fraîchement, et le hachez le plus menu que vous pourrez en un plat d'ongnons.

« Mettez le tout estuver avec un peu de vert-jus, du beurre, et pouldre blanche (poudre de gingembre

blanc), le tout ensemble et assaisonné de sel. » (Recette ancienne.)

Le mot galimafrée a pris aujourd'hui un sens péjoratif et désigne un ragoût mal préparé ou fait avec des reliefs.

**GALLE (Noix de).** — Les orientaux mangent une galle charnue qui a la grosseur d'une pomme d'api, et qui croît sur une espèce de sauge.

Dans certains endroits, on mange aussi la galle qui croît sur le lierre terrestre.

**GALLON.** — Mesure de capacité employée, en Angleterre et en Amérique, valant environ 4 litres et demi.

**GALLOT.** — Nom vulgaire de la tanche de mer. V. TANCHE.

**GALUE.** — Nom vulgaire de la sardine de Gascogne.

**GAMAY.** — Village de Bourgogne qui a donné son nom à un cépage.

Le *petit gamay*, est l'un des cépages les plus répandus en Bourgogne.

Quoique ce cépage ne soit pas aussi fin que le *pinot*, le raisin de Gamay est très recherché pour son rendement, qui est toujours assez élevé.

Associé au pinot, il est employé pour faire les meilleurs vins de Bourgogne.

Employé isolément, il produit aussi, dans l'Arrière-Côte (versant ouest de la Côte-d'Or), le Beaujolais, le Maçonnais, le Lyonnais, des vins qui ont une réelle valeur, tels les moulins-à-vent et les thorins. V. BOURGOGNE.

**GAMBRA.** — Variété de perdrix originaire de l'Europe méridionale tenant le milieu entre la perdrix rouge et la bartavelle. Tous les apprêts culinaires indiqués pour le perdreau lui sont applicables. V. PERDREAU.

**GAMMELÔST.** — Fromage de Norvège que l'on peut consommer toute l'année. V. FROMAGÈS.

**GANGA.** — Gelinotte des Pyrénées.

**GANTOIS** (Pâtisserie flamande). — Mettre en fontaine sur la table 200 grammes de farine tamisée. Placer au milieu 150 grammes de cassonade blonde, 150 grammes de beurre, 2 œufs moyens; une cuillerée à café de cannelle en poudre, 3 clous de girofle finement écrasés, une pincée de sel et gros comme une noisette de carbonate.

Détremper et, lorsque la farine est bien amalgamée avec le restant des Ingrédients, fraiser la pâte. La laisser reposer au frais pendant une heure.

Diviser la pâte en 5 parties. Abaisser chaque partie en une rondelle épaisse d'un demi-centimètre. Mettre sur plaque beurrée et cuire à four modéré. Laisser refroidir sur grille.

Tartiner chaque abaisse d'une couche légère de marmelade de prunes reines-Claude. Mettre les abaisses les unes sur les autres, les égaliser sur le tour et les masquer entièrement de marmelade d'abricots réduite. Napper entièrement le gâteau avec le mélange suivant obtenu en mêlant intimement dans une petite terrine 30 grammes de sucre en glace, 25 grammes d'amandes mondées en poudre, une écorce d'orange confite, coupée en petits dés et un blanc d'œuf.

Lorsque le gâteau est masqué avec ce mélange le saupoudrer de sucre et le faire colorer au four. Laisser refroidir avant de servir.

**GAPERON.** — Fromage de Limagne que l'on peut consommer de septembre à juillet.

**GARANCE.** — Plante tinctoriale, dont on peut extraire par fermentation une sorte de bière, que l'on fait ainsi : laver les racines de garance et les hacher grossièrement; les mettre dans un grand récipient; les mouiller abondamment avec de l'eau froide; ajouter du sucre et un peu de levure de bière; faire fermenter de 5 à 6 jours; passer; mettre en bouteilles et ficeler ces dernières.

**GARBANZOS ou GARVANCE.** — Nom dont on désigne les pois chiches en Espagne.

Ces pois, qui sont de pulpe assez résistante, se préparent comme tous les légumes secs. Après avoir été plus ou moins longtemps trempés à l'eau froide, ils sont cuits comme les haricots blancs secs et se préparent au gras ou au maigre.

Les garbanzos entrent obligatoirement dans la composition de l'*olla podrida*, sorte de potée qui est un des plats les plus caractéristiques de la cuisine espagnole. V. POTAGES et SOUPES.

**GARBURE.** — De ce magnifique potage béarnais, nous donnons la recette détaillée aux mots POTAGES et SOUPES.

Potage béarnais, disons-nous, et cela parce que cet apprêt symbolise, semble-t-il (avec le confit d'oie, qui d'ailleurs entre dans sa préparation), toute la cuisine du pays béarnais. Toutefois, nous devons dire que le mot *garbure* ne s'applique pas qu'au seul plat qui fait la gloire gourmande du Béarn, mais bien à une infinité d'autres potages ou, plutôt, d'autres soupes, dont la caractéristique est d'être servies avec des croûtes masquées de compositions diverses et gratinées, ou mijotées dans la graisse du pot-au-feu.

Si l'on en croit certains auteurs, le mot *garbure* viendrait de l'espagnol *garbias*, qui signifie *ragoût*. Cette étymologie semble pouvoir être admise, car, plus qu'un potage, la garbure est une potée, mais elle est contestée par Simin Palay, qui a écrit une très intéressante histoire de la *Cuisine en Béarn*.

« D'où vient ce terme? dit Simin Palay. Le radical est certainement *garbe*, gerbe. Et c'est bien une gerbe de légumes qui constitue le fond même de la *garbure* : choux, thym, ail, persil, marjolaine, haricots verts, petits pois... D'ailleurs, on désigne (en Béarn) sous le nom de *garburatye* tout assemblage, tout mélange de légumes verts et frais. Il me paraît donc superflu d'aller chercher la racine de ce mot ailleurs, puisqu'il trouve ici sa pleine signification. »

Et voici la recette que donne Simin Palay pour la garbure *classique* :

« Dans un pot de terre vernissé intérieurement (les pots de fonte ou de fer donnent un goût manquant de finesse), mettez de l'eau à bouillir; quand elle bout, jetez-y des pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux, et autres légumes frais de saison : fèves, pois ou haricots. Saler et poivrer; servez-vous de piment rouge, si le poivre manque; adouber (condimenter) avec ail, une branche de thym, de persil ou de marjolaine frais. Laissez cuire; avisez que l'eau ne cesse de bouillir.

« Ayez d'autre part des choux verts bien tendres; taillez-les aussi finement que possible en lanières sur la largeur de la feuille, après avoir enlevé les côtes trop grosses.

« Le reste étant bien cuit, jeter les choux dans le bouillon bouillonnant; couvrir le pot afin qu'ils restent verts et, une demi-heure avant de servir, plonger dans le tout un morceau de viande confite : *lou trébut*; la graisse qui adhère suffira.

« Si la viande est de porc, un peu de graisse d'oie donnera plus de finesse à la préparation.

« Taillez du pain bis et rassis en minces tranches et jetez dessus bouillon et légumes.

« Le mélange doit être assez consistant pour que la louche se tienne debout quand on l'a plantée au milieu de la soupière.

« On peut faire de bonne garbure, dit Simin Palay, sans *trébut*; toutefois, il est nécessaire de mettre dans l'eau froide un bout d'os de jambon, ou un saucisson, ou, tout au moins, du petit lard (*hampe* ou *hampette*). Le chou blanc peut remplacer le chou vert.

« Pour la garbure de *tout die* (quotidienne), on se contente le plus souvent d'un morceau de lard ou de gras de jambon ou encore d'un hachis de lard avec de l'ail écrasé.

« Selon la saison, on ajoute quelques tranches de raves roses, des châtaignes grillées. En hiver, les haricots étant secs, on les fait cuire au préalable, et l'on jette l'eau de cette cuisson dont le goût ôterait à la garbure son parfum particulier.

« Pour épaissir le potage, on écrase parfois les haricots qui sont passés à la grande passoire.



« Il va de soi que la viande est servie à part, comme le *bouilli* du pot-au-feu, soit seule, soit avec les légumes. Certaines cuisinières passent le *trébuc* à la poêle avant de le mettre dans le bouillon. Il faut, dans ce cas, ajouter la graisse nécessaire mais non point celle qui est restée dans la poêle.

« Une bonne *goudale* (synonyme de *chabrot*) est le complément indispensable de toute garbure ».

**GARDE-MANGER.** — Par ce mot, on désigne, en premier lieu, un local, frais et aéré, où, dans les grandes maisons de bouche, on conserve les aliments nécessaires pour la préparation des repas.

Dans ce local, sont installés des appareils spéciaux, bacs à glace ou réfrigérants, dans lesquels on conserve les viandes, les volailles, les gibiers, les poissons et autres comestibles.

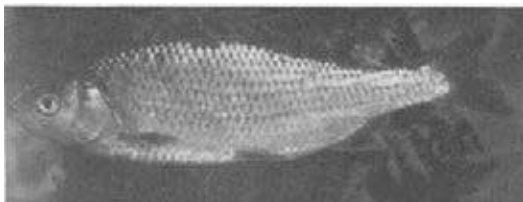
C'est également dans cette pièce, qui est toujours à proximité de la cuisine proprement dite, que se fait tout le travail du froid, et c'est là aussi que l'on effectue tous les travaux préparatoires des denrées crues, désossage et dissection des viandes de boucherie, habillage de la volaille et du poisson, etc.

Le nom de *garde-manger* sert aussi à désigner l'homme qui est spécialement chargé de la direction de cette partie du travail dans une grande cuisine.

On appelle enfin : *garde-manger* une petite armoire dont les parois sont formées de toile métallique, que l'on emploie, en cuisine ménagère, pour conserver les aliments au frais. Ces sortes de garde-manger sont moins employés de nos jours, car, un peu partout déjà, ils sont remplacés par des appareils réfrigérants marchant à l'électricité ou au gaz.

**GARDON.** — Nom vulgaire d'un poisson de rivière et de lac, du genre *able*, qui tient le milieu entre la carpe et la brème.

Ses nageoires sont rouges. Sa chair blanche est



Gardon.

assez fine, mais est trop garnie d'arêtes fourchues qui rendent difficile sa consommation.

Le gardon se traite surtout par la friture.

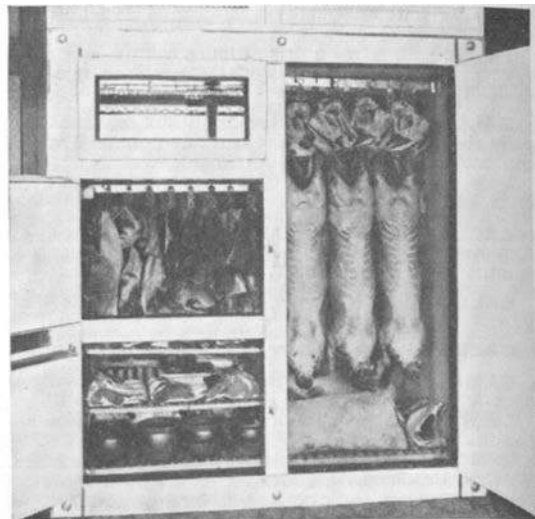
**GARGOTE.** — Restaurant de bas étage dont le propriétaire est appelé *gargotier*. Familièrement on emploie aussi le mot de *gargote* pour désigner de la mauvaise cuisine.

**GARGOULETTE.** — Sorte de bouteille en terre poreuse qui, laissant transsuder l'eau qu'on y verse, rafraîchit le liquide par évaporation.

**GARNITURES.** — Articles divers ajoutés aux apprêts ou placés autour d'une pièce de boucherie, d'une volaille, d'un poisson, etc., ou servis en même temps, sur plat, en légumier, en croûte ou en timbale.

Les garnitures doivent toujours être en rapport avec l'élément de base. Elles sont simples ou composées :

*Simple*, elles comportent un seul élément, le plus souvent un légume braisé, sauté ou lié au beurre, une céréale ou un farinage :



Garde-manger réfrigérant, pour grand établissement.

*Composées*, les garnitures sont formées d'un certain nombre d'articles, variant suivant les apprêts et qui doivent, non seulement être en rapport avec la pièce principale, mais aussi s'accorder entre eux.

Certaines garnitures composées sont souvent désignées sous le nom de *ragoûts* : tels sont les ragoûts *financière*, *Godard*, *Toulouse*, etc. Les éléments divers de ces ragoûts sont habituellement dressés par bouquets, et séparés, mais peuvent aussi être mélangés.

Dans les formules qui suivent, il est indiqué surtout des garnitures composées, c'est-à-dire comportant chacune plusieurs articles.

Toutes les indications nécessaires pour préparer ces articles étant données à leur ordre alphabétique, on s'y reportera lorsque l'on voudra les utiliser comme garnitures de relevés et d'entrées.

**Garniture Agnès Sorel.** — Salpicon de langue écarlate, de champignons et de truffes, petits moules de riz au blanc.

*Accompagnement* : fonds de la pièce déglacé avec madère et demi-glace.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, volaille et œufs.

**Albigeoise.** — Croquettes de pommes de terre en appareil à duchesse, mélangé de maigre de jambon haché. Petites tomates farcies de duxelles mélangée de mie de pain, d'ail et de persil haché.

*Accompagnement* : sauce demi-glace tomatée.

*Emploi* : pour petites et grosses pièces de boucherie.

**Albuféra.** — Petites tartelettes garnies de truffes levées à la cuiller ronde (de la grosseur d'un petit pois) et de quenelles en farce de volaille de même forme. Rognons de coq, champignons, tranches de langue écarlate façonnées en forme de crêtes de coq, placés sur chaque tartelette.

*Accompagnement* : sauce Albuféra.

*Emploi* : pour volailles pochées.

Les volailles préparées ainsi sont farcies de riz mélangé d'un salpicon de foie gras et de truffes.

**Algérienne.** — Croquettes de patates; tomates étuvées à l'huile (choisies petites).

*Accompagnement* : fonds de veau clair tomate.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volailles.

**AUTRE MÉTHODE.** — Croquettes de riz aux piments doux. Tronçons d'aubergines.

*Accompagnement* : fonds de veau clair tomate.

**Alsacienne.** — Choucroute braisée; saucisses de Strasbourg pochées, détaillées en rondelles; pommes de terre à l'anglaise.

*Accompagnement* : fonds de veau clair ou *demi-glace* légère.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, volailles, oie et canard surtout.

**Ambassadrice.** — Crêtes, rognons de coq; champignons sautés; foies de volaille sautés, lames de truffes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au madère et jus de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie et de volaille.

**Américaine.** — Escalopes de queues de langouste ou de homard préparés à l'américaine.

*Accompagnement* : sauce américaine, à laquelle doit être ajouté le fumet réduit du poisson en traitement. V. BARBUE, *barbue à l'américaine*.

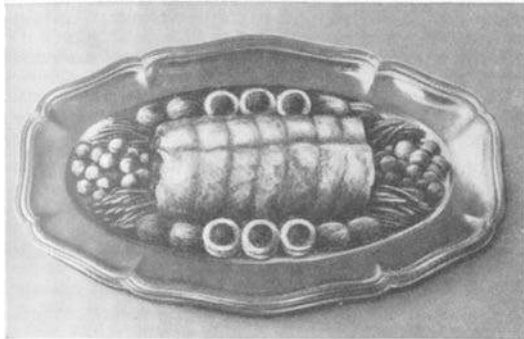
*Emploi* : pour poissons.

**À l'ancienne.** — Quenelles de volailles truffées; ris d'agneau; truffes en olives, champignons; écrevisses troussées cuites au court-bouillon.

*Accompagnement* : sauce suprême additionnée de mirepoix fine de légumes, parfumée au madère.

*Emploi* : pour ris de veau, volailles pochés ou braisés; vol-au-vent, timbales, croustades.

**À l'ancienne.** — Petites croustades en appareil à duchesse frites, évidées, remplies de rognon de veau en dés, sauté au beurre, additionné de champignons



Garniture à l'ancienne autour d'une selle de veau.

en dés, lié de fonds de veau réduit; laitues farcies braisées; pommes de terre noisettes; haricots verts au beurre.

*Accompagnement* : fonds de braisage ou de poêlage déglacé.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie braisées ou poêlées, pour longe et selle de veau surtout.

**À l'ancienne.** — Petites barquettes garnies d'un salpicon de laitances lié à la sauce normande; truffes en olives; champignons; écrevisses troussées cuites au court-bouillon.

*Accompagnement* : fonds de cuisson réduit avec velouté maigre et crème, additionné de mirepoix fine de légumes, parfumé au madère.

*Emploi* : pour poissons braisés ou pochés.

**À l'anglais.** — Carottes en gousses et oignons moyens cuits avec le gigot, purée de navets (cuits avec le gigot, égouttés et réduits en purée).

*Accompagnement* : sauce au beurre additionnée de câpres au vinaigre, servie à part.

*Emploi* : pour gigot de mouton poché.

**À l'anglais.** — Carottes et navets en gousses; cœurs de céleris (tous ces légumes cuits avec la volaille); haricots verts cuits à l'eau; chou-fleur cuit à l'eau.

*Accompagnement* : sauce au beurre additionnée de câpres au vinaigre, servie à part. V. POULARDE, *poularde pochée à l'anglaise*.

**À l'Anversoise.** — Jets de houblon à la crème; pommes de terre en petites gousses, rissolées au beurre.

Ou bien : petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis de jets de houblon à la crème; endives à la flamande.

*Accompagnement* : jus de rôti ou fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volailles.

**À la banquière.** — Quenelles en farce de volaille; champignons; lames de truffes.

(Suivant la nature des apprêts, cette garniture se dresse par bouquets séparés, ou mélangés en ragoût.)

*Accompagnement* : sauce banquière.

*Emploi* : pour volailles et ris de veau pochés ou braisés à blanc; vol-au-vent.

**À la Beauharnais.** — Très petits fonds d'artichauts remplis de sauce béarnaise finie avec purée d'estragon; pommes de terre noisettes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au madère et fonds de veau, additionné de truffes hachées.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**À la bénédicte.** — Très petites tartelettes ou barquettes garnies de brandade de morue, additionnée de truffes hachées.

*Accompagnement* : sauce vin blanc pour les poissons; sauce crème pour les œufs.

*Emploi* : pour poissons ou pour œufs mollets et pochés.

**Béatrix.** — Morilles sautées au beurre; carottes nouvelles glacées; quartiers d'artichauts braisés; pommes de terre nouvelles rissolées.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Beauvilliers.** — Petits croustades aux épinards (préparés avec crêpes fourrées d'épinards, roulées, divisées en tronçons, trempées dans la pâte à frire; frites au dernier moment); petites tomates farcies de purée de cervelle, gratinées; salsifis sautés au beurre (coupés en tronçons bien réguliers).

*Accompagnement* : fonds de braisage.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie braisées.

**Bonne-femme.** — Pour volaille : garniture qui doit cuire avec la volaille en cocotte, se composant de pommes de terre en petites gousses, de petits oignons, de lardons maigres, et, facultativement de champignons.

Pour poissons : champignons émincés qui doivent cuire avec le poisson en traitement.

**À la bordelaise.** — Pour grosses pièces de boucherie; cèpes sautés bordelaise; pommes de terre château.

*Accompagnement* : jus de rôti.

**À la bordelaise** (Autre méthode). — Petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre; pommes de terre émincées à cru, sautées au beurre; rouelles d'oignon frites; persil frit.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau ou de volaille.

*Emploi* : pour volailles dépecées.

**À la boulangère.** — Pommes de terre émincées, en gousses ou en quartiers; oignons émincés (ces articles mélangés doivent toujours être cuits avec la pièce en traitement).

*Accompagnement* : jus de rôti.

*Emploi* : pour épaules, gigot et autres pièces de mouton et d'agneau, et quelquefois volaille.

**À la bouquetière.** — Carottes et navets tournés en très petites gousses ou levés à la cuiller à légumes, et glacés; petits pois et haricots verts (en dés) cuits séparément à l'eau et liés au beurre; chou-fleur (en bouquets) cuits à l'eau, nappés en dressant, avec sauce hollandaise, ou beurre fondu; pommes de terre nouvelles (ou pommes de terre en petites gousses) rissolées au beurre.

Disposer tous ces légumes en bouquets bien séparés autour de la pièce.

*Accompagnement* : jus de rôti.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**À la bouquetière** (Autre méthode). — Très petits

fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis alternativement de carottes et de navets; haricots verts au beurre; bottillons de pointes d'asperges maintenus par un cercle de carottes; chou-fleur (en bouquets) nappé à la sauce hollandaise; pommes de terre en petites gousses au beurre.

*Accompagnement* : jus de rôti.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**À la bourgeoise, dite aussi « à la mode ».** — Carottes en gousses et oignons glacés (cette garniture se complète le plus souvent avec les pieds de veau cuits en même temps que la pièce; on l'additionne quelquefois de légumes frais braisés, céleris, laitues, etc.).

*Accompagnement* : fonds de la pièce en traitement.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie braisées, surtout pour la culotte de bœuf braisée à la bourgeoise, mais peut être employée pour garnir la langue de bœuf, la noix de veau ou le gigot de mouton braisés. V. PIÈCE DE BŒUF BRAISÉE À LA BOURGEOISE.

**À la bourguignonne.** — Petits oignons glacés; champignons entiers, ou en quartiers, sautés; lard de poitrine en dés, blanchi, rissolé.

*Accompagnement* : sauce bourguignonne. Cette garniture s'appliquant en général à des pièces braisées doit leur être adjointe un peu avant la fin de leur cuisson.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, bœuf surtout.

**À la bourguignonne (Autre méthode).** — Identique à la précédente, mais sans lard de poitrine.

*Accompagnement* : sauce au vin rouge (préparée au beurre, additionnée, au dernier moment, d'un peu de beurre frais).

*Emploi* : pour poissons braisés.

**À la brabançonne.** — Endives braisées; pommes de terre fondantes.

*Accompagnement* : fonds de veau réduit.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la brabançonne (Autre méthode).** — Petites tartelettes garnies de chou de Bruxelles étuvés au beurre, nappées de sauce Mornay, gratinées; croquettes de pommes de terre.

*Accompagnement* : fonds de veau réduit.

**Branças.** — Pommes Anna (en moules à tartelettes); chiffonnade de laitues à la crème très serrée.

*Accompagnement* : fonds de veau lié ou demi-glace.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, viandes blanches surtout, volailles.

**À la bretonne.** — Haricots blancs secs ou flageolets (dits « chevriers ») cuits au gras, liés de sauce bretonne.

*Accompagnement* : jus de rôti, ou fonds de veau tomate.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie (gigot de mouton surtout) poêlées ou rôties.

**À la bretonne (Autre méthode).** — Purée bretonne v. PURÉES.

*Accompagnement* : jus de rôti.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la bretonne (Autre méthode).** — Julienne de poireaux, oignon, céleri et champignons, fondue au beurre, cuite avec le poisson en traitement.

La sauce des poissons « à la bretonne » se fait avec velouté et crème.

*Emploi* : pour poissons braisés ou pochés.

**Brillât-Savarin.** — Petites croustades frites et évidées en appareil à pommes duchesse, remplies d'un salpicon de foie gras et de truffes, lié à la sauce demi-glace réduite. Pointes d'asperges (facultativement dressées en croûtes à tartelettes).

*Accompagnement* : sauce demi-glace légère pour grosse pièce. Fonds de cuisson déglacé au vin de Malaga blanc, un tiers fonds de veau et deux tiers velouté de volaille, pour les petites pièces.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**À la bruxelloise.** — Choux de Bruxelles au beurre; pommes de terre fondantes ou château.

*Accompagnement* : fonds de veau clair ou demi-glace légère.

*Emploi* : pour grosses pièces et petites pièces de boucherie.

**Camérani.** — Petites tartelettes remplies de purée de foie gras; lames de truffes; tranches de langue écarlate façonnées en crêtes de coq; macaroni à l'Italienne.

*Accompagnement* : sauce suprême additionnée du fonds de cuisson réduit.

*Emploi* : pour volailles et ris de veau pochés.

**Castiglione.** — Gros champignons farcis de risotto mélangé de maigre de jambon haché, gratinés; rondelles d'aubergines sautées au beurre (comme support des pièces sautées); lames de moelle pochées.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc, additionné d'échalote hachée et fonds de veau (après réduction, beurrer cette sauce).

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**À la catalane.** — Aubergines en gros dés, sautées & l'huile, riz pilaf.

*Accompagnement* : sauce demi-glace tomate.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Cavour.** — Petites galettes en polenta au fromage (comme support de pièces sautées); gros champignons grillés remplis de purée de foie de volaille; lames de truffes.

*Accompagnement* : fonds de veau déglacé au vin de Marsala et fonds de veau tomate.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, principalement pour escalopes de veau ou de ris de veau panées, sautées.

**À la chalonnaise.** — Petites tartelettes garnies de rognons de coq liés de velouté réduit; crêtes de coq à la Villeroi; lames de truffes; champignons.

*Accompagnement* : sauce suprême.

*Emploi* : pour volailles, ris de veau pochés ou braisés à blanc.

**Chambord.** — Grosses et petites quenelles en farce de poissons; champignons; filets de sole; laitances sautées au beurre; truffes en olives; écrevisses court-bouillonnées; croûtons frits.

*Accompagnement* : sauce au vin rouge.

*Emploi* : pour gros poissons braisés.

**À la chanoinesse.** — Très petites carottes à la crème mélangées de truffes en paysanne dressées dans des croustades en pâte fine.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Xérès et fonds de veau.

*Emploi* : pour ris de veau, suprêmes de volaille, œufs mollets ou pochés.

**À la châtelaine.** — Fonds d'artichauts remplis de purée de marrons soubisée, gratinés; laitues braisées, pommes de terre noisettes.

*Accompagnement* : fonds de veau lié ou fonds de déglacage des pièces en traitement.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la chinonaise.** — Petites boules de chou vert, farcies de chair à saucisse, braisées; pommes de terre persillées.

*Accompagnement* : sauce demi-glace.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Chipolata.** — Marrons braisés; petits oignons glacés; saucisses, dites chipolatas; champignons.

*Accompagnement* : demi-glace ou fonds de braisage de la pièce en traitement.

Se complète parfois avec du lard maigre coupé en gros dés, blanchi et rissolé au beurre et avec des carottes glacées.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, volailles braisées ou pochées, poêlées.

**Choron.** — Pommes de terre noisettes; fonds d'artichauts remplis de petits pois (ou de pointes d'asperges) au beurre.



*Accompagnement* : demi-glace légère ou fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Frascati.** — Gros champignons cuits au four remplis, les uns d'un salpicon de truffes, les autres de pointes d'asperges vertes au beurre; petites escalopes de foie gras sautées au beurre.

*Accompagnement* : demi-glace au vin de Porto.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la gauloise.** — Tartelettes remplies de rognons de coq; crêtes frites Villeroy; champignons; truffes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, pour volailles dépecées.

**À la gauloise** (Autre recette). — Barquettes en pâte à foncer remplies d'un salpicon de truffes et de champignons à la crème; croquettes de pommes de terre; écrevisses troussées court-bouillonnées.

*Accompagnement* : sauce matelote.

*Emploi* : pour gros poissons braisés et pochés.

**Godard.** — Grosses quenelles décorées; petites quenelles truffées (en farce de veau ou de volaille); ris d'agneau braisés et glacés; crêtes et rognons de coq; petites truffes entières (ou tournées en olives); têtes de champignons.

Lorsque cette garniture est pour une grosse pièce de relevé, on peut remplacer les ris d'agneau par des ris de veau piqués et braisés. (Consulter, pour de plus amples renseignements, la formule de la *Poularde Godard*.)

*Accompagnement* : sauce Godard.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie; volailles.

**Gorenflot.** — Choux rouges braisés (en grosse julienne); rondelles de cervelas (cuit avec les choux); pommes de terre à la ménagère.

*Accompagnement* : fonds de braisage.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie braisées.

**Gouffé.** — Petites croustades frites et évidées (en appareil à duchesse), remplies de morilles à la crème; pointes d'asperges au beurre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Helder.** — Pommes de terre noisettes; sauce béarnaise (mise en cordon sur la pièce en traitement); fondue de tomate très serrée (placée au milieu de la béarnaise).

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au jus lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie sautées.

**Henri IV.** — Fonds d'artichauts remplis de sauce béarnaise additionnée de fonds de veau très réduit; pommes de terre noisettes; lames de truffes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**À la hongroise.** — Grosses boules de chou-fleur nappées de sauce Mornay au paprika, gratinées; pommes de terre fondantes.

*Accompagnement* : demi-glace légère.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**À la hongroise** (Autre méthode). — Croustades (en appareil à pommes de terre duchesse) garnies d'une boule de

chou-fleur nappée de sauce Mornay, additionnée d'oignon haché, fondu, assaisonné au paprika.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé à la crème, assaisonné au paprika, étoffé d'un peu de velouté ou de béchamel.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**À la hongroise** (Autre méthode). — Riz pilaf; tomates coupées en dés, étuvées au beurre.

*Accompagnement* : sauce hongroise.

*Emploi* : pour volailles pochées ou sautées.

**À la jardinière.** — Carottes et navets en petites gousses (ou à la cuiller) glacés; petits pois; haricots verts; flageolets au beurre (tous ces légumes dressés en bouquets séparés autour de la pièce). Complétée parfois avec de petites têtes de choux-fleurs nappées de sauce hollandaise ou de beurre fondu.

*Accompagnement* : jus de rôti ou fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Jessica.** — Très petits artichauts étuvés au beurre, fourrés d'un salpicon de moelle à l'échalote; morilles sautées au beurre; pommes Anna (en moules à tartelettes, comme supports des articles en traitement).

*Accompagnement* : sauce allemande additionnée d'un tiers de fonds de veau réduit à l'essence de truffes.

*Emploi* : pour suprêmes de volaille, escalopes de veau, œufs mollets ou pochés.

**Joinville.** — Salpicon de crevettes, truffes et champignons, lié au velouté ou à la sauce normande; lames de truffes.

*Accompagnement* : sauce normande au beurre de crevettes.

*Emploi* : pour poissons braisés.

**À la languedocienne.** — Cèpes sautés au beurre ou à l'huile; aubergines en rondelles ou en gros dés, frites à l'huile; pommes de terre château.

*Accompagnement* : sauce demi-glace tomate.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volailles.

**À la lorraine.** — Choux rouges braisés au vin rouge; pommes de terre fondantes.

*Accompagnement* : demi-glace légère ou fonds de braisage; en plus, sauce raifort à part ou raifort râpé.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, braisées surtout.

**À la lyonnaise.** — Oignons moyens farcis, braisés; pommes de terre fondantes.

*Accompagnement* : sauce lyonnaise.

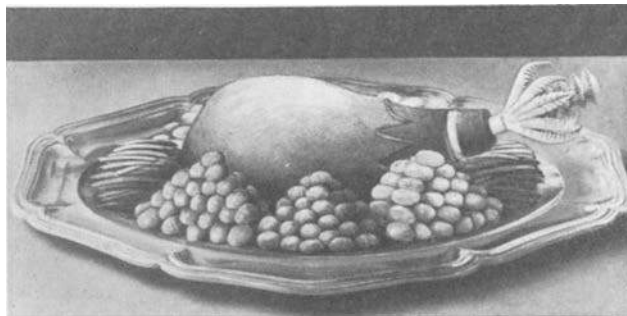
*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Macédoine.** — Mélange de légumes préalablement et séparément cuits à l'eau, égouttés et liés au beurre; carottes et navets en dés ou à la petite cuiller; haricots verts en dés; flageolets; petits pois, etc. (Peut se compléter avec de petits bouquets de choux-fleurs.)

*Accompagnement* : jus de rôti ou fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Maillot, dite aussi Porte-Maillot.** — Carottes et navets en gousses (ou à la cuiller à légumes en forme de boules) glacés; haricots verts au beurre; laitues braisées (ces légumes, dressés par bouquets séparés,



Garniture Maillot autour d'un jambon.

sont complétés quelquefois avec des petits oignons glacés et des bouquets de choux-fleurs arrosés de beurre fondu).

*Accompagnement* : demi-glace au madère.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie, jambons surtout.

Maillot (Autre méthode). — Carottes et navets coupés en grosse julienne, étuvés au beurre; haricots verts au beurre.

*Accompagnement et emploi* : comme ci-dessus.

À la maraîchère. — Carottes en grosses gousses glacées; petits oignons glacés; tronçons de concombres farcis, braisés; quartiers d'artichauts étuvés au beurre.

*Accompagnement* : fonds de braisage passé et dégraissé.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie braisées.

À la maréchale. — Pointes d'asperges au beurre; lames de truffes.

Les articles préparés « à la maréchale » sont panés dans de la mie de pain mélangée d'un tiers de truffe hachée finement.

*Accompagnement* : beurre à la maître d'hôtel ou sauce Chateaubriand.

*Emploi* : pour suprêmes de volaille, escalopes de veau ou de ris et, par extension, filets de poisson.

À la Marigny. — Petits fonds d'artichauts remplis de maïs à la crème; pommes de terre noisettes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

À la marinière. — Moules cuites au vin blanc retirées de leur coquille; queues de crevettes décortiquées.

*Accompagnement* : sauce marinière.

*Emploi* : pour poissons.

Marivaux. — Croustades (ovales) en appareil à pommes duchesse, dorées au four, remplies de brunnoise de rouge de carotte, de céleri, de fonds d'artichauts et de champignons, étuvée au beurre, liée à la béchamel, saupoudrées de parmesan, gratinées; haricots verts au beurre.

*Accompagnement* : sauce demi-glace légère ou fonds de veau lié.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

À la marocaine. — Petits tampons de riz pilaf légèrement safrané (comme support des pièces); courgettes en dés sautées à l'huile; piments doux farcis à la farce de volaille, braisés.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au coulis de tomates.

*Emploi* : pour noisettes de mouton ou d'agneau.

À la mascotte. — Ponds d'artichauts escalopes, sautés au beurre; pommes de terre en très petites gousses risolées au beurre; lames de truffes.

Les articles préparés « à la mascotte » sont habituellement dressés en cocotte ou en plats en terre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, volailles.

Masséna. — Ponds d'artichauts garnis de lames de moelle pochées.

*Accompagnement* : sauce à la moelle (préparée en déglaçant le sautoir de cuisson).

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

Massenet. — Pommes Anna (en moules à darioles); petits artichauts remplis d'un salpicón de moelle; haricots verts au beurre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson de la pièce ou demi-glace parfumée au madère.

*Emploi* : pour grosses ou petites pièces de boucherie.

Matelote. — Petits oignons glacés; champignons; croûtons frits au beurre.

*Accompagnement* : sauce matelote au vin rouge.

*Emploi* : pour poissons en matelote.

**Matignon.** — Fonds d'artichauts farcis de matignon, saupoudrés de chapelure et gratinés; laitues farcies braisées.

*Accompagnement* : sauce au vin de Madère ou de Porto.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Melba.** — Très petites tomates farcies d'un salpicón de volaille, truffes et champignons, Hé au velouté, gratinées; laitues braisées.

*Accompagnement* : fonds de veau lié et réduit, additionné de vin de Porto.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Mentonnaise.** — Tronçons de courgettes farcies avec du riz à la tomate; petits artichauts étuvés; pommes de terre château.

*Accompagnement* : fonds de veau lié ou demi-glace.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Mikado.** — Petits tampons de riz au currie comme support des pièces; petites tartelettes remplies de germes de soja à la crème.

*Accompagnement* : sauce au currie additionnée d'un peu d'essence de soja. V. SAUCES.

*Emploi* : pour suprêmes de volaille, escalopes de veau.

**Milanaise.** — Petites timbales de macaroni à la milanaise (en moules à darioles).

*Accompagnement* : fonds de veau tomate.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Milanaise** (Autre méthode). — Gnocchis à la semoule (en losanges ou en rectangles) gratinés.

*Accompagnement* : fonds de veau lié tomate.

**Milanaise** (Autre méthode). — Macaroni à l'italienne; grosse julienne composée de jambon cuit, de langue écarlate, de champignons et de truffes, liée de fonds de veau réduit, tomate.

Cette julienne est mélangée au macaroni ou dressée en bordure de ce dernier.

*Emploi* : pour pièces de détail de boucherie, côtelettes de veau panées surtout.

**Mirabeau.** — Olives énoyautées; filets d'anchois; feuilles d'estragon blanchies.

S'applique surtout aux grillades de bœuf; est complétée avec du cresson et quelquefois avec des pommes de terre paille.

*Accompagnement* : beurre d'anchois.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

À la moderne. — Petites chartreuses de légumes (en moules à darioles); laitues farcies braisées; pommes de terre noisettes.

*Accompagnement* : fonds de veau lié, beurré.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

À la moderne (Autre méthode). — Chartreuses de légumes; laitues farcies, braisées; grosses quenelles décorées de truffes et de langue écarlate.

*Accompagnement* : demi-glace au vin de Madère.

**Moïna.** — Très petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre; morilles à la crème.

*Accompagnement* : sauce Moïna. V. SAUCES.

*Emploi* : pour filets de sole seulement.

**Mont-Bry.** — Petites galettes d'épinards au parmesan (comme support des pièces); cèpes à la crème.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Montpensier.** — Pointes d'asperges vertes au beurre; lames de truffes (ou truffes en julienne).

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, volailles dépecées.

**Nanette.** — Petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis d'une chiffonnade de laitues à la crème; champignons étuvés au beurre, remplis d'un salpicon de truffes lié à la demi-glace réduite.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Marsala, fini avec velouté de volaille, crème et glace blonde de volaille.

*Emploi* : pour côtelettes d'agneau, escalopes de veau ou de ris de veau.

**Nantua.** — Queues d'écrevisses à la Nantua. (Ce ragoût est dressé en coquilles, barquettes ou tartellettes, ou placé directement autour des poissons cuits au vin blanc; est complété parfois avec des lames de truffes.)

*Accompagnement* : sauce Nantua. V. SAUCES.

*Emploi* : pour poissons.

**Nichette.** — Champignons grillés remplis de rai-fort râpé; ragoût de crêtes et rognons de coq (lié de sauce à la moelle).

*Accompagnement* : sauce moelle. V. SAUCES.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, suprême.

**À la niçoise.** — Petites tomates épluchées, étuvées au beurre; courgettes braisées; petits artichauts étuvés au beurre; pommes de terre noisettes.

*Accompagnement* : fonds de veau lié tomate ou fonds de déglacage tomate.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volaille.

**À la niçoise** (Autre méthode). — Petites tomates étuvées au beurre, avec un peu d'ail haché; haricots verts au beurre; pommes de terre nouvelles (ou château) rissoles.

*Accompagnement* : comme ci-dessus.

**À la niçoise** (Autre méthode). — Pondue de tomates niçoise; olives vertes ou noires, blanchies; filets d'anchois; câpres.

Pour les poissons braisés, la fondue de tomates est préparée dans le plat de cuisson; pour ceux grillés, elle est cuite à part.

*Emploi* : pour poissons.

**Ninon.** — Petites croustades duchesse remplies d'un salpicon de crêtes et rognons de coq au velouté; bouquets de pointes d'asperges au beurre.

*Accompagnement* : sauce moelle.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Nivernaise.** — Carottes en gousses; petits oignons glacés.

*Accompagnement* : demi-glace ou fonds de braisage de la pièce, si cette dernière est braisée.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Normande.** — Huîtres pochées et ébarbées; moules; queues de crevettes; champignons; lames de truffes; écrevisses au court-bouillon; goujons panés et frits; croûtons en pain de mie frits au beurre.

*Accompagnement* : sauce normande. V. SAUCES et, pour le détail de cette préparation, la recette de la *Sole à la normande* à SOLE.

*Emploi* : pour poissons.

**À l'orientale.** — Petites tomates farcies avec du riz un peu safrané; gombos étuvés au beurre; piments doux épluchés et étuvés.

Les grosses pièces de boucherie servies avec cette garniture ne doivent être ni piquées ni bardées de lard.

*Accompagnement* : sauce tomate beurrée.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**À l'orientale** (Autre méthode). — Riz pilaf moulu en petits moules coniques; gombos étuvés; petites tomates farcies avec salpicon de tomates.

*Accompagnement* : comme ci-dessus.

**À la paloise.** — Pommes de terre noisettes; haricots verts à la crème.

*Accompagnement* : sauce paloise. V. SAUCES.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie grillées.

À la parisienne. — Pommes de terre à la parisienne; laitues braisées.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volailles.

À la parisienne (Autre méthode). — Comme ci-dessus, en remplaçant les laitues par des quartiers d'artichauts.

À la persane. — Rondelles (ou tranches longues) d'aubergines sautées à l'huile; rouelles d'oignon frites à l'huile; fondue de tomates au piment (pour mettre en bouquets sur les pièces).

*Accompagnement* : fonds de cuisson ou fonds de mouton ou d'agneau tomate.

*Emploi* : pour côtelettes et noisettes de mouton ou d'agneau.

À la piémontaise. — Croquettes de risotto (mêlé d'un salpicon de truffes, champignons, langue écarlate et jambon) en forme de bouchons.

*Accompagnement* : sauce tomate un peu claire.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

À la portugaise. — Tomates farcies à la duxelles; pommes de terre château.

*Accompagnement* : fonds de veau ou demi-glace tomates.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

Prince-Albert. — Truffes entières cuites à l'étuvée.

Le filet de bœuf préparé ainsi est fourré de foie gras. V. la recette du *Filet de bœuf Prince-Albert* à BŒUF.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère ou de Porto; jus de veau lié.

*Emploi* : pour filet de bœuf.

À la princesse. — Pointes d'asperges, au beurre ou à la crème; truffes en lames ou en dés.

*Accompagnement* : sauce allemande. V. SAUCES.

*Emploi* : pour volailles, ris de veau, bouchées, tartellettes.

À la printanière. — Carottes et navets nouveaux en petites gousses, cuits au consommé blanc, et roulés dans le beurre; petits pois; pointes d'asperges au beurre.

*Accompagnement* : fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie, volailles.

À la provençale. — Tronçons d'aubergines farcis avec fondue de tomates et gratinés; haricots verts au beurre; pommes de terre château.

*Accompagnement* : fonds de veau lié, tomate, additionné d'estragon haché.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

Rachel. — Lames de moelle pochées, égouttées et placées sur la pièce (grillée). Cette pièce est dressée sur fond d'artichaut étuvé au beurre.

*Accompagnement* : sauce bordelaise. V. SAUCES.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie grillées.

Régence. — Grosses quenelles de volaille décorées de truffes; petites quenelles de volaille; escalopes de foie gras sautées au beurre; crêtes de coq; champignons; lames de truffes épaisses (ou truffes en gousses).

Consulter, pour le détail de cette préparation, la recette de la *Poularde à la régence* à POULARDE.

*Accompagnement* : sauce allemande.

*Emploi* : pour viandes blanches de boucherie, ris de veau, volailles, croustades, tourtes, vol-au-vent.

Réjane. — Cassolettes (frites et évidées) en appareil duchesse, remplies d'épinards en feuilles au beurre; quartiers d'artichauts étuvés au beurre; lames de moelle pochées, égouttées.

*Accompagnement* : fonds de braisage.

*Emploi* : pour ris de veau braisé.

Renaissance. — Légumes de primeur divers, dres-



Garniture Régence autour de ris de veau.

ses par bouquets séparés (suivant leur nature, ces légumes sont glacés, braisés, liés au beurre ou ris-solés).

*Accompagnement* : jus de rôti ou fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Richelieu.** — Tomates moyennes farcies gratinées; champignons farcis et gratinés; laitues braisées; pommes de terre château ou pommes nouvelles ris-solées au beurre.

*Accompagnement* : fonds de veau lié ou demi-glace un peu claire.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la romaine.** — Petits pains d'épinards aux anchois (en moules à darioles); petites pommes Anna (en moules à darioles).

*Accompagnement* : sauce tomate un peu claire ou fonds de veau lié tomate.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Romanov.** — Tronçons de concombres farcis à la duxelles et gratinés; croustades duchesse remplies d'un salpicon de céleri-rave et de champignons au velouté et saupoudrées de raifort râpé.

*Accompagnement* : sauce demi-glace au vin de Madère.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Rossini.** — Lames de truffes épaisses; escalopes de foie gras au beurre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et jus de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Sagan.** — Risotto comme support des pièces; champignons farcis de purée de cervelle mélangée d'un salpicon de truffes.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour escalopes de veau ou de ris de veau, suprême de volaille.

**Saint-Germain.** — Purée de pois verts un peu serrée, le plus souvent dressée à part.

Cette garniture est quelquefois désignée sous le nom de Clamart.

*Accompagnement* : fonds de veau clair.

*Emploi* : pour grosses et petites pièces de boucherie.

**Saint-Germain** (Autre méthode). — Ponds d'artichauts étuvés au beurre, garnis de purée de pois verts.

**Saint-Saëns.** — Petits beignets de truffes au foie gras; rognons de coq; pointes d'asperges.

*Accompagnement* : sauce suprême à l'essence de truffes.

*Emploi* : pour suprêmes de volaille.

**À la sarde.** — Croquettes de riz fromage (en forme

de gros bouchons); champignons sautés au beurre; haricots verts au beurre.

*Accompagnement* : sauce tomate un peu claire ou fonds de veau tomate.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**À la sarrasine.** — Petites galettes de blé noir, colorées au beurre; petites cassolettes de riz, remplies de fondue de tomates additionnée de piments doux (sur chaque cassolette, une ou 2 rondelles d'oignons frits).

*Accompagnement* : demi-glace un peu claire.

*Emploi* : pour grosses pièces de boucherie.

**Serge.** — Très petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre; grosse julienne de jambon chauffée au vin de Madère.

Les pièces préparées « à la Serge » sont panées avec un mélange de mie de pain, de truffes et de champignons hachés.

*Accompagnement* : sauce demi-glace à l'essence de truffes.

*Emploi* : pour escalope de veau ou de ris de veau.

**À la strasbourgeoise.** — Choucroute braisée; rectangles de lard de poitrine cuit avec la choucroute; escalopes de foie gras sautées au beurre.

*Accompagnement* : fonds de déglacage de la pièce.

*Emploi* : pour volailles braisées ou poêlées.

**À la sultane.** — Fonds en farce de volaille (en forme de côtelettes) comme support des suprêmes; très petites tartelettes remplies de purée de truffes et piquées de moitiés de pistaches mondées; crêtes de coq.

Les suprêmes préparés « à la sultane » sont panés d'un mélange de mie de pain et de truffes hachées.

*Accompagnement* : sauce suprême très légèrement assaisonnée au curry.

*Emploi* : pour suprêmes de volaille.

**Tortue.** — Petites quenelles en farce de veau; olives énoyautées; champignons; lames de truffes; cornichons en petites gousses; écrevisses, troussées court-bouillonnées; jaunes d'oeufs frits; croûtons en cœur frits; petites escalopes de langue et de cervelle de veau.

*Accompagnement* : sauce tortue. V. SAUCES.

*Emploi* : pour tête de veau.

**À la toscane.** — Gros macaronis (coupés en dés) liés de purée de foie gras; truffes en gros dés sautées au beurre.

Les pièces préparées à la toscane doivent être panées avec un mélange de pain et de parmesan râpé.

*Accompagnement* : fonds de veau lié réduit.

*Emploi* : pour escalope de veau ou ris de veau, filets de volaille.

**À la toulousaine, dite aussi Toulouse.** — Quenelles en farce de volaille, crêtes et rognons de coq; ris d'agneau ou escalopes de ris de veau braisés; champignons; lames de truffes.

(Cette garniture, dressée par bouquets séparés, est complétée parfois avec des foies de volaille sautés au beurre).

*Accompagnement* : sauce allemande.

*Emploi* : pour ris de veau, volailles, croustades, tourtes, vol-au-vent.

**À la trouvillaise.** — Queues de crevettes décortiquées; moules; champignons.

*Accompagnement* : sauce crevettes.

*Emploi* : pour poissons.

**À la tyrolienne.** — Tomates coupées en quartiers, fondues au beurre; rondelles d'oignons frites à l'huile.

*Accompagnement* : fonds de veau réduit et beurré.

*Emploi* : pour les pièces de boucherie ou volailles grillées.

**À la Valencienne.** — Riz cuit au gras (ou en pilaf à blanc) mélangé d'un salpicon de piments doux.

*Accompagnement* : fonds de veau lié et tomate.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, volailles.



**À la Valois.** — Pommes de terre émincées et fonds d'artichauts escalopes sautés ensemble au beurre (cet apprêt se sert en cocotte).

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau beurré.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**Au vert-pré.** — Pommes de terre pailles; cresson.

*Accompagnement* : beurre à la maître d'hôtel.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie et volailles grillées.

**Victoria.** — Petites tomates fourrées de purée de champignons et gratinées; quartiers d'artichauts étuvés au beurre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé au vin de Madère ou de Porto et fonds de veau lié.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**À la viennoise.** — Jaune et blanc d'oeufs durs, hachés séparément; filets d'anchois; olives énoyautées; rondelles de citron épluchées à vif; câpres; persil haché (tous ces articles dressés en bouquets séparés autour de la pièce).

*Accompagnement* : beurre noisette.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie, volailles. S'applique surtout aux côtelettes et aux escalopes de veau, aux filets de volaille, panés et sautés au beurre. Par extension, s'applique aussi aux filets de poissons, barbues et soles principalement.

**Wladimir.** — Concombres (en gousses) étuvés au beurre; courgettes en gros dés sautées au beurre.

*Accompagnement* : fonds de cuisson déglacé à la crème aigre, assaisonné au paprika; saupoudrer de raifort râpé.

*Emploi* : pour petites pièces de boucherie.

**GARNITURES DE POTAGES.** — Ces garnitures sont simples ou composées : les unes, telles que tapioca et articles analogues, sont mises à cuire dans le consommé même; les autres sont préparées à part et ajoutées au potage au dernier moment, ou, selon le cas, servies à part.

**Brunoise.** — L'élément de la brunoise varie selon la nature du potage auquel elle est destinée. Elle peut ne comporter qu'un seul légume, comme carotte, navet, céleri, artichaut, ou être la *brunoise ordinaire*. On compte comme d'habitude 2 ou 3 cuillerées de cette garniture par litre de potage, selon que celui-ci comporte ou non d'autres éléments.

Tailler les légumes en dés de 3 millimètres de côté; les étuver au beurre et compléter la cuisson avec un peu de consommé.

Sont également utilisés en brunoise pour potages d'autres éléments comme : blanc de volaille, langue écarlate, chair de gibier, de poil et de plume, filets de poissons, etc.

**Chiffonnade.** — Julienne fine de feuilles de laitue et d'oseille fondue au beurre. La chiffonnade est utilisée comme un élément complémentaire de nombreux potages.

**Choucroute.** — Laver la choucroute, l'égoutter, la bien presser, la cuire doucement avec du consommé blanc ou du fonds blanc.

**Crêpes.** — Mettre dans une terrine 125 grammes de farine tamisée et 5 grammes de sel fin. Ajouter 2 œufs entiers : travailler pour bien mélanger; délayer de 2 décilitres et demi de lait bouilli.

Faire les crêpes suivant la méthode habituelle. Les employer suivant indication.

Cet appareil peut être mouillé avec du consommé en place de lait.

**Croûtes garnies et gratinées à l'ancienne.** — Détailler une flûte à potage en tronçons de 3 à 4 centimètres. Evider aux trois-quarts ces tronçons; les badigeonner de beurre ou de graisse de pot-au-feu; les faire légèrement sécher au four. Les garnir en dôme avec des légumes du pot-au-feu, hachés ou passés au tamis, mélangés de fromage râpé. Ranger dans une plaque les croûtons ainsi garnis, les saupoudrer de fromage râpé, les arroser d'un peu de

graisse de pot-au-feu, et les faire gratiner. Dresser sur papier dentelle; servir en même temps que le consommé.

**Croûtons.** — Sur un pain de mie, ou sur de la mie de pain de ménage rassis, tailler des dés d'un demi-centimètre de côté. Les frire au beurre (beurre clarifié de préférence), et seulement quelques instants avant de servir.

Compter 60 grammes de croûtons par litre de potage.

**Diablotins.** — Détailler sur une flûte à potage des rondelles de 5 à 6 millimètres d'épaisseur. Garnir ces rondelles en dôme d'une sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé et relevée au Cayenne. Faire gratiner les diablotins et les servir à part.

**Génoise au parmesan.** — Mélanger dans une terrine 2 jaunes d'œufs assaisonnés d'un peu de muscade râpée, 2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme, 35 grammes de farine tamisée et 60 grammes de parmesan râpé.

Étaler la pâte sur des feuilles de papier, ou sur plaque beurrée, en épaisseur de 8 millimètres. Cuire à four très doux, refroidir et détailler selon le goût.

**Julienne.** — Se prépare en faisant fondre doucement au beurre des légumes : carottes, navets, poireaux, oignons, céleri détaillés en minces filaments. Lorsque ces légumes sont bien fondus on les mouille avec du consommé, ou de l'eau si le potage est préparé au maigre, et on leur ajoute du cœur de chou et de la laitue également détaillés en julienne, des petits pois frais et une ou deux cuillerées de chiffonnade d'oseille. V. POTAGES et SOUPES.

**Œufs filés.** — Pour un litre de potage, battre un œuf en omelette; le passer à la mousseline. Le verser dans une passoire fine tenue au-dessus d'un sautoir contenant du consommé bouillant et promener la passoire au-dessus du consommé.

Égoutter les filaments d'œufs et les ajouter au potage.

**Œufs pochés.** — Les œufs doivent être choisis très petits, très frais, et comptés à raison de un par personne.

Pour préparation, procéder comme il est indiqué à la recette des *Œufs pochés*. V. ŒUFS.

**Pannequets.** — Préparer des crêpes à garniture très minces (V. CRÊPES). Les masquer d'une farce à quenelles nature ou, selon le cas, additionnée de duelles sèche, de truffes hachées, de mirepoix de légumes. Recouvrir avec une autre crêpe. Détailler à l'emporte-pièce rond cannelé. Mettre dans le consommé bouillant, au dernier moment.

**Pâtes diverses.** — Le poids de pâtes d'Italie et de vermicelle se règle à raison de 60 grammes par litre; le temps de pochage est de 8 à 14 minutes, selon la finesse et la qualité des pâtes.

Les *Perles du Japon* se comptent à raison de 80 grammes par litre de consommé. Le temps de pochage est de 22 à 25 minutes.

Pour le tapioca, le sagou, le salep, les proportions moyennes sont de 70 grammes par litre de consommé. Le temps de cuisson est de 20 minutes.

On compte 50 grammes de riz par litre de consommé. Après l'avoir blanchi, le faire pocher dans le consommé. Le temps de cuisson est de 25 minutes.

**Pluches de cerfeuil.** — Par *pluches*, on entend les feuilles détachées de la tige sans en laisser aucune adhésion. Presque tous les potages de légumes ou à base de purée de légumes, comportent une addition finale de pluches de cerfeuil (une cuillerée à café par litre de potage). En raison de la saveur aromatique très fine de la plante, les pluches doivent être mises dans le potage au dernier moment, et ne jamais sentir l'ébullition.

**Profiteroles.** — Coucher sur plaque, à la poche munie d'une douille ronde unie, des choux de la grosseur d'une noisette, en pâte à chou d'office. Cuire au four. V. PÂTE, *pâte à chou*.

Farcir les profiteroles d'une purée, ou de tout autre appareil indiqué suivant la formule. Faire chauffer. Servir à part, en même temps que le potage.

**Printanier.** — Lever à la colonne, en petits bâtonnets de 2 à 3 centimètres, des carottes et des navets. Blanchir ces légumes et les cuire au consommé. Ajouter, en fin de cuisson, des petits pois et des haricots verts coupés en losanges, cuits à l'eau, bien égouttés.

Mettre ces légumes dans le consommé bouillant.

*Nota.* — Cette garniture peut être additionnée de pointes d'asperges et de flageolets nouveaux.

Les carottes et navets peuvent être levés à la petite cuiller à légumes ou coupés en dés.

**Quenelles.** — Sortes de petites boulettes de la grosseur d'un haricot et de forme unie ou cannelée. Selon les indications données, elles se font en farce fine de volaille, de gibier ou de poisson (V. QUENELLES) et se dressent au cornet ou à la poche, dans une plaque beurrée; 10 minutes avant de servir, on les couvre d'eau bouillante salée, et on les poche doucement. Si elles constituent le seul élément de garniture, on en compte 35 à 40 par litre de consommé; si la garniture comporte plusieurs éléments, il suffit de 20 quenelles.

Pour certains apprêts, les quenelles à potage sont moulées à la cuiller à café et parfois fourrées d'une brunoise de légumes.

**Ravioli.** — Préparer les ravioli selon la méthode indiquée à ce mot mais en les faisant très petits. Les garnir de farce de volaille, de foie gras ou de toute autre farce délicate. Les faire pocher, les égoutter et les ajouter au consommé, au dernier moment.

**Royale.** — Cette garniture de potage se prépare avec une composition, généralement faite avec du consommé lié aux œufs et parfumé diversement, ou avec une purée quelconque également liée à l'œuf.

Cette composition est mise dans des moules à darioles et est cuite au bain-marie. Lorsqu'elle est complètement refroidie, on la démoule sur un linge et on la détaille correctement en dés, en losanges, en carrés, ou à l'aide de petits emporte-pièce en ronds, en étoiles, en feuilles, etc.

Les royales sont surtout employées comme garniture de potages clairs; elles figurent aussi dans certains potages liés, mais rarement.

Les proportions établies ci-dessous sont pour un litre et demi de consommé.

**Royale de carottes, dite à la Crécy.** — Cuire doucement au beurre 75 grammes de rouge de carotte assaisonné de sel et d'un peu de sucre.

Ajouter 2 petites cuillerées de Béchamel, 2 cuillerées de crème, et passer à l'étamine. Faire la liaison avec 4 jaunes d'œufs; verser en moule beurré; pocher au bain-marie.

**Royale de céleri.** — Cuire au beurre 75 grammes de céleri en branche finement émincé; ajouter une cuillerée de Béchamel, 2 cuillerées de consommé et faire la liaison avec 4 jaunes d'œufs. Pocher comme il est dit.

**Royale de pointes d'asperges.** — Cuire rapidement à l'eau bouillante salée 75 grammes de pointes d'asperges avec 5 ou 6 feuilles d'épinards nouveaux. Egoutter; ajouter une cuillerée et demi de Béchamel, 2 cuillerées de consommé et passer à l'étamine. Lier avec 4 jaunes d'œufs et pocher comme il est dit ci-dessus.

**Royale ordinaire.** — Jeter une forte pincée de cerfeuil dans un décilitre et demi de consommé bouillant et laisser infuser pendant 10 minutes.

Battre en omelette un œuf et 2 jaunes; délayer petit à petit avec le bouillon infusé; passer à la mousseline; enlever la mousse qui s'est produite et verser en moule beurré. Pocher comme à l'habitude.

**Royale de purée de gibier.** — Piler finement 50 à 60 grammes de chair de gibier de poil (lièvre ou chevreuil) ou de plume (perdreau ou faisan) selon les

cas. Ajouter une cuillerée et demie de demi-glace, 3 cuillerées de consommé et passer à l'étamine. Lier avec un œuf et 2 jaunes; verser en moule et pocher.

**Royale de purée de pois frais.** — Délayer 2 fortes cuillerées de purée de pois frais avec 4 cuillerées de consommé. Assaisonner de sel et d'un peu de sucre; faire la liaison avec un œuf et 2 jaunes; mettre en moule et pocher.

**Royale de purée de volaille.** •— Piler finement 50 grammes de blanc de volaille cuite; ajouter 2 cuillerées de béchamel, 2 cuillerées de crème et passer à l'étamine. Lier avec 4 jaunes d'œufs; pocher comme d'habitude.

**Royale de purée de tomates.** •— Délayer un décilitre de purée de tomate concentrée, très rouge, avec 4 cuillerées de consommé. Assaisonner de sel et de sucre; faire la liaison avec 4 jaunes d'œufs; pocher comme à l'habitude.

**Tomates.** — Peler de petites tomates bien fermes; supprimer eau et graines; tailler la chair en dés de 7 à 8 millimètres de côté et les mettre dans du consommé bouillant. Laisser pocher pendant 7 minutes; les égoutter au moment de les joindre au potage.

**Truffes.** — Cette garniture n'est que très rarement ajoutée aux potages. On la prépare ainsi : détailler la truffe fraîche en julienne fine ou, selon le cas en dés d'un centimètre de côté. Mettre ces truffes dans le potage bouillant, mais au dernier moment seulement. La chaleur du potage suffit à cuire la truffe.

#### GARNITURES SIMPLES POUR RELEVÉS DE BOUCHERIE ET PETITES PIÈCES

*Aux artichauts :* fonds ou quartiers étuvés, braisés, sautés.

*Aux artichauts :* fonds farcis, gratinés.

*Aux artichauts :* purée servie à part.

*Aux aubergines :* farcies, gratinées, sautées.

*Aux aubergines :* à la crème, servir à part.

*Aux carottes glacées :* au jus; à la Vichy.

*Aux céleris :* en branches ou rave; étuvés, braisés.

*Aux cèpes :* à la bordelaise; aux fines herbes; à la provençale; à la crème (servir à part).

*Aux champignons :* champignons de couche, giroles, morilles, cèpes, mousserons, oronges, etc., sautés, accommodés diversement.

*Aux chayottes :* en quartiers étuvés au beurre, braisées, farcies, à la crème.

*A la chicorée :* braisée, au beurre, à la crème, au jus (servir à part).

*Aux choux verts ou rouges :* braisés.

*Aux choux verts ou rouges :* farcis, en boules ou en paupiettes.

*Aux choux-fleurs :* sautés, Mornay, en boules et gratinés.

*A la choucroute.*

*Aux choux de Bruxelles :* sautés.

*Aux concombres :* en gousses, étuvés au beurre; farcis, en tronçons.

*Aux concombres :* à la crème; servir à part.

*Aux crosnes du Japon :* sautés; frits; à la crème.

*Aux épinards :* en feuilles ou en purée, au beurre, à la crème, au jus; servir à part.

*Au fenouil bulbeux :* braisé, étuvé.

*Aux fèves fraîches :* au beurre, à la crème, en purée, à la sarriette; servir à part.

*Aux flageolets frais ou secs :* au beurre, à la crème, en purée; servir à part.

*Aux gombos :* à la crème; au jus; servir à part.

*Aux jets de houblon :* au beurre, à la crème; servir à part.

*Aux haricots blancs :* au beurre; à la bretonne; à la crème; au jus; à la maître d'hôtel; en purée; servir à part.

*Aux haricots rouges :* à la bourguignonne; au jus; en purée; servir à part.

*Aux haricots panachés :* mélange de haricots verts et de flageolets, frais ou secs; servir à part.

*Aux haricots verts* : au beurre ; à la crème ; en purée.

*Aux laitues* : braisées, farcies.

*Aux lentilles* : au beurre, en purée ; servir à part.

*Au macaroni* : diversement préparé ; servir à part.

*Au maïs vert* : au beurre ; à la crème ; servir à part.

*Aux marrons* : étuvés, braisés.

*Aux marrons* : purée, servir à part.

*Aux navets* : glacés, farcis.

*Aux nouilles et nouillettes* : diversement préparées ; servir à part.

*Aux oignons* : glacés, farcis.

*Aux petits pois* : à la française, aux laitues, à la paysanne, en purée dite Saint-Germain ; servir à part.

*Aux petits pois mange-tout* : servir à part.

*Aux pommes de terre* : à l'anglaise ; Anna ; château ; croquettes, fondantes, frites de diverses façons, gratinées, lyonnaise, noisettes, parisienne, persillées.

*Au riz* : au gras, à l'indienne, pilaf, risotto (servir à part) en croquettes, à la crème.

*Aux tomates* : farcies de différentes façons, gratinées, grillées, sautées.

#### GARNITURES SIMPLES POUR VOLAILLES SERVIES COMME RELEVÉS ET ENTRÉES

*Aux artichauts* : fonds ou quartiers, étuvés, braisés, sautés, pour volaille poêlée, pour poulet sauté, en casserole ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille.

*Aux artichauts* : fonds à la crème pour volaille poêlée, pochée, poulet sauté ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille.

*Aux artichauts* : fonds farcis pour volaille braisée ou poêlée ; braisés à blanc, pour volaille pochée.

*Aux champignons* : à blanc pour volaille pochée ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille ; champignons à brun pour volaille braisée ou poêlée, poulet sauté, en casserole, côtelettes, filets ou suprêmes de volaille ; pigeon poêlé, pour pintade poêlée.

*Aux cèpes* : pour volaille braisée, poêlée ; poulet sauté ; en casserole, pour côtelettes, filets ou suprême de volaille.

*Aux laitues* : braisées pour volaille braisée, poêlée, pochée ; poulet en cocotte ; pour dindonneau braisé, poêlé ; pour pigeon braisé, poêlé.

*Aux légumes divers* : carottes glacées, au jus, à la Vichy ; chou-fleur sauté, gratiné ; choucroute ; fenouil braisé ; fèves fraîches au beurre, à la crème ; navets glacés ; oignons glacés ; haricots verts au beurre, à la crème, petits pois diversement préparés ; salsifis sautés, à la crème ; tomates sautées ; topinambours au beurre, etc. Tous ces légumes peuvent accompagner les volailles braisées, poêlées, pochées, les poulets sautés, en cocotte ; les côtelettes, filets, suprêmes suivant les indications données aux garnitures de même nature.

*Au maïs vert* : au beurre, à la crème pour volaille braisée, poêlée, pochée, pour poulet sauté, en cocotte ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille ; pour pintade poêlée.

*Aux marrons* : braisés, étuvés pour volaille braisée, poêlée ; pour dindonneau braisé, poêlé ; pour pigeon poêlé.

*Aux navets* : glacés pour volaille braisée ; pour caneton nantais braisé ou poêlé.

*Aux nouilles et nouillettes* : pour volaille braisée, poêlée ; pour poulet sauté, en casserole ; pour dindonneau poêlé.

*Au riz* : au gras pour volaille pochée.

*Au riz pilaf* : pour volaille poêlée ; pour poulet sauté, en casserole ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille ; pour pigeon poêlé ; pour dindonneau poêlé.

*Au risotto* : pour volaille braisée, poêlée ; pour poulet sauté, en casserole ; pour côtelettes, filets ou suprêmes de volaille.

**GARNITURES POUR ŒUFS.** — Comme tous les autres éléments de base, les œufs, surtout lorsqu'ils sont préparés mollets, moulés et pochés, peuvent recevoir des garnitures très variées.

On trouvera le détail de ces garnitures ainsi que les instructions pour les dresser, aux recettes consacrées aux œufs. V. ce mot.

**GARNITURES POUR POISSONS.** — Les poissons braisés, entiers ou en tronçons, se garnissent suivant les prescriptions énoncées pour les grosses pièces de relevé.

Les poissons pochés, entiers ou en tronçons, c'est-à-dire cuits au court-bouillon, comportent une garniture invariable de pommes de terre à l'anglaise (ou à la vapeur) et de persil frais. Ils sont accompagnés d'une sauce quelconque servie à part. A cette garniture classique, viennent parfois s'ajouter des éléments complémentaires tels que très petits poissons frits, croquettes minuscules, coquilles garnies, etc.

Les petits poissons, ou les filets de poissons pochés à court mouillement, comportent des garnitures diverses, simples ou composées, dont le détail est indiqué à leurs recettes respectives.

Ces poissons sont le plus généralement nappés, ainsi que leurs garnitures (sauf celles frites ou sautées à la meunière ou gratinées), avec la sauce prescrite suivant la recette.

Les poissons grillés, entiers ou en tranches, sont habituellement garnis de pommes de terre à l'anglaise, de tranches de citron cannellées et de persil frais ; quelques poissons grillés reçoivent des garnitures spéciales indiquées à leurs recettes respectives.

Les poissons frits sont invariablement garnis de persil frit et de moitiés ou de quartiers de citron. Dans la pratique ancienne, le citron était souvent remplacé par des oranges bigarades.

**DRESSAGE DES GARNITURES.** — **Pour grosses pièces de boucherie, volailles, gibier.** — Si leur nature le permet, c'est-à-dire si elles ne risquent pas d'être diluées par le fonds ou le jus d'accompagnement, ces garnitures seront disposées par bouquets autour de la pièce.

Les garnitures ne doivent jamais cacher entièrement la pièce. Si cette dernière est peu volumineuse, il convient de la surélever à l'aide d'un croûton de pain frit ou de tout autre tampon.

Ce mode de dressage, un peu compliqué, ne doit cependant être employé que pour les dîners d'extra où il est obligatoire de présenter les plats, et seulement pour certaines garnitures à éléments multiples, telles que Financière, Godard, Toulouse, Tortue, etc.

Pour se conformer aux nécessités du service actuel de la table, service beaucoup plus rapide qu'autrefois, la pratique moderne a dû simplifier le dressage des plats.

Cette simplification n'a nullement porté atteinte au fond même des apprêts, mais elle a réduit à l'extrême les surcharges décoratives, si en vogue dans la cuisine ancienne.

Aussi, le plus souvent, même dans les dîners d'apparat, les grosses pièces chaudes sont-elles présentées aux convives découpées et dressées au naturel et leurs fonds et garnitures servis en même temps, à part.

Par contre, certaines garnitures de légumes doivent obligatoirement être servies à part. Nous citerons particulièrement parmi celles-là les purées de légumes ou de légumineuses, les légumes verts liés au beurre, qui risqueraient d'être relâchés par le fonds ou le jus des pièces et enfin les pâtes et farinages.

**Fonds, jus et sauces des grosses pièces garnies.** — Ces fonds, jus et sauces sont indiqués dans les formules spéciales consacrées aux garnitures diverses. On doit en arroser très légèrement les pièces et servir le surplus à part, en saucière.

La plupart des garnitures dressées autour des pièces ne doivent pas être saucées ; nous citerons notamment celles composées de légumes frais liés au beurre, de légumes rissolés ou gratinés, d'articles frits.

Seuls doivent être nappés avec les fonds d'accompagnement les légumes braisés.

**Pour pièces de détail : côtelettes, escalopes, noisettes, médaillons, petits filets, tournedos,**



les plus succulentes, celles qui font venir l'eau à la bouche de tous les gourmands : Voici tout d'abord les *jambons* des Landes et d'Ossau, jambons que l'on consomme crus, comme celui de Parme, ou que l'on emploie pour fricasser maints apprêts. Voici encore les *foies d'oies* et ceux de *canards*, les *ortolans*, le *confit d'oie* et celui de *porc*. Voici les *huitres* si savoureuses du cap Breton et voici enfin les splendides *terrines* et *pâtés de foies gras truffés* du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.

**GASPACHO** (Cuisine espagnole). — Ce plat n'est autre chose qu'une salade de concombres frais, émincés, macérés au gros sel et égouttés, de tomates, pelées, épépinées, détaillées en tranches, de piments doux émincés, et de petites tranches rondes de pain humectées à l'eau.

On assaisonne ces articles avec une composition préparée ainsi : Piler au mortier 2 gousses d'ail; assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de cumin. Monter avec huile et vinaigre; ajouter un peu d'échalote finement émincée et de cerfeuil haché.

Le gaspacho doit être servi très frais, glacé même.

**GASTRONOME.** — Terme un peu pédant, datant du commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, désignant les adeptes de la gastronomie.

Les véritables connaisseurs en matière de bonne



Le Gourmand, par Boilly. (Document Chauveau-Corcélet)

chère se contentent du qualificatif de « gourmand », qui ne comporte d'ailleurs aucun sens péjoratif.

Brillât-Savarin pensait pouvoir discerner les véritables gastronomes par le moyen de ce qu'il appelait les *épreuves gastronomiques*.

« Nous entendons par cette expression, disait-il, des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indiscutable que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la *radiance* de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

< Toutes les fois qu'on servira un mets d'une saveur distinguée et bien connue, on observera attentivement les convives, et on notera comme indignes tous ceux dont la physiologie n'annoncera pas le ravissement. »

Elles nous paraissent cependant bien médiocres les épreuves gastronomiques que Brillât-Savarin nous présente comme des sommets gastronomiques de son temps. Sans doute, un vrai gourmet de nos jours s'extasierait-il intérieurement si un amphitryon fastueux (un amphitryon du genre de celui dont nous parle Brillât-Savarin et qui était riche avec 30.000 francs de revenu!) lui offrait *une volaille de sept livres bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde, ou des caïlles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic*, ou encore, plat magnifique, un

*faisan à son point, piqué « en toupet »* (ce qui est une erreur culinaire), *gisant sur une rôtie travaillée « à la Sainte-Alliance »*, mais il s'interdirait de manifester sa joie et il s'abstiendrait de dire à son amphitryon : « *Ah! Monseigneur, que votre cuisinier est un homme admirable! on ne rencontre cette chose-là que chez vous!* » car, aujourd'hui, la civilité commande d'admirer en silence.

Cependant, elle paraît un peu excessive en sa composition l'éprouvette que nous indique Brillât-Savarin et qui, en son temps, pouvait être offerte aux convives d'un amphitryon de fortune « médiocre », c'est-à-dire ayant un revenu présumé de 5.000 francs. Chez cet amphitryon, le menu suivant était offert aux convives :

« *Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus;*

« *Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon;*

« *Des pigeons de volière gras, bardés et cuits à propos;*

« *Des œufs à la neige;*

« *1771 plat de choucroute hérissée de saucisses en couronne, de lard fumé de Strasbourg.* »

Pour absorber de tels repas « éprouvettes », il fallait des convives vigoureux. Des convives de cette sorte, il n'en est plus guère aujourd'hui, et, s'il en est, il leur serait offert un menu mieux composé et bien moins lourd.

Aujourd'hui, la satisfaction des convives se manifeste de la façon la plus discrète, quelque magnifique que soit le plat qu'ils viennent de savourer. Cette simplicité, au surplus, Brillât-Savarin semble l'approuver lorsque, à la fin de sa *Méditation* sur les éprouvettes, il dit : « *Une femme de beaucoup d'esprit m'a dit qu'elle connaît les gourmands à la manière dont ils prononcent le mot BON dans les phrases ; Voilà qui est bon, voilà qui est bien bon, et autres pareilles ; elle assure que les adeptes mettent à ce monosyllabe si court un accent de vérité, de douceur et d'enthousiasme auquel les palais disgraciés ne peuvent jamais atteindre.* »

« La force des éprouvettes, dit Brillât-Savarin, est relative et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élu chez un financier ou un ministre. »

Il est à peu près certain que les « éprouvettes gastronomiques », qui, au temps heureux de la Restauration, étaient des plus agissantes, sur un ministre ou sur un financier de cette époque, seraient sans effet aujourd'hui sur des personnages de semblable envergure.

Mais si, de nos jours, nous ne nous en rapportons plus aux « éprouvettes » de Brillât-Savarin pour distinguer les véritables gastronomes, il n'en est pas moins vrai qu'il y a encore de vrais ou de faux gastronomes.

Le véritable gastronome, tout en estimant les productions les plus raffinées de l'art culinaire, n'en n'use qu'avec modération et recherche, pour sa nourriture habituelle, les préparations les plus simples, les plus difficiles d'ailleurs à réaliser dans leur perfection... Sans être un pratiquant de l'art culinaire, il en connaît suffisamment les méthodes pour savoir juger d'un plat et discerner, avec une suffisante approximation, les ingrédients qui le composent.

Le faux gastronome est toujours un gros mangeur, obèse, et se faisant gloire de son obésité, qui ignore à peu près tout des choses de la cuisine.

Ce sont les faux gastronomes qui croient aux « tours de main », aux secrets transmis de mère en fille, pour la préparation de certains plats, à l'extrême lenteur qui, selon eux, est indispensable à la préparation et à la cuisson, à la nécessité de commander longuement à l'avance pour être bien servi, en un mot, à l'incompatibilité de la bonne cuisine avec les progrès techniques et scientifiques modernes.

**GÂTEAU.** — Le mot gâteau, disent quelques auteurs, viendrait du mot *gasteau*, qui, lui-même,

viendrait du terme *gastel*, qui, en ancien français, signifiait mets délicat qui se *gâte* vite. Cette étymologie nous paraît quelque peu discutable, mais, faute d'une autre, nous la devons adopter.

Mais ce que nous pouvons dire, c'est que, par le terme générique de « gâteau », on désigne tous les apprêts de la pâtisserie proprement dite, alors que le mot « entremets » s'applique plus spécialement aux préparations de sucre, telles que bavares, beignets, charlottes, croûtes, poudings, soufflés et glaces diverses, apprêts qui sont tous du domaine de la cuisine et non de celui de la pâtisserie.

D'ailleurs, pour le plus grand nombre, les gâteaux français et étrangers sont faits avec un nombre de pâtes assez restreint, puisque ces pâtes ne sont en réalité qu'au nombre de huit, qui sont : le *feuilletage*, la *pâte brisée*, la *pâte sucrée*, la *pâte à brioche*, la *pâte à savarin*, la *pâte à baba*, la *pâte génoise* et la *pâte à chou*.

A ces pâtes viennent s'adjoindre, pour la confection des divers gâteaux, un grand nombre de compositions d'appareils complémentaires, tels que les pâtes d'amandes, les glaces de sucre diverses, le fondant, les crèmes pâtissière, frangipane et autres, les pralins, etc.

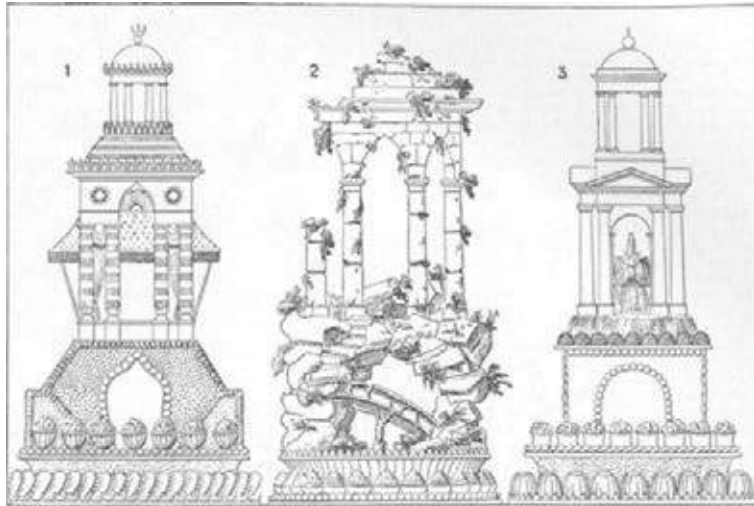
Il est, aussi bien en France que dans les divers autres pays, des gâteaux symboliques. Ces gâteaux qui, chez nous, se font parfois depuis des siècles, se mangent, *rituellement* peut-on dire, lors de certaines fêtes religieuses. Tel est, par exemple, le *gâteau des Rois* qui symbolise, gastronomiquement, la grande fête de l'Épiphanie.

En France, depuis les temps les plus reculés, bon nombre de provinces avaient des pâtisseries spéciales.

Ainsi faisait-on, en Artois, les *gâteaux razis*, et en Bourbonnais, les antiques *tartes de fromage broyé, de crème et de mayeux d'œufs* (jaunes d'œufs). En Normandie, en Picardie, dans le Poitou et dans quelques provinces du midi de la France on faisait (et l'on fait encore dans certains de ces pays) des *fouaces* que, suivant les régions, on appelait *fouaches*, *fouées* ou *fouyasses*.

A Paris, à la Pentecôte, et cette coutume ne fut abolie que depuis le xviii<sup>e</sup> siècle, il était d'usage de faire descendre sur la tête des fidèles assemblés sous les voûtes de Notre-Dame, en même temps que des étoupes enflammées, des *nieules* et des *oubliés*, gâteaux essentiellement parisiens.

Parmi les nombreuses pâtisseries qui, à Paris, et aussi dans quelques grandes villes du royaume, étaient en grande vogue du xii<sup>e</sup> siècle au xv<sup>e</sup> siècle, nous citerons les suivantes : les *échaudés*, dont deux variétés, les *stageols* et les *gobets*, étaient particulièrement prisées par les Parisiens ; les *darioles*, qui étaient alors des sortes de tartelettes *riolées* c'est-à-dire recouvertes de minces bandes de pâte. De ces *darioles*, on préparait deux sortes : les unes garnies de fromage blanc, les autres d'une sorte de crème frangipane. Les *talemouses* (talmouses aujourd'hui) dont les plus réputées étaient celles dites de Saint-Denis, étaient aussi



Gâteaux anciens ou pièces montées, d'après Carême :  
1. Pavillon turc; 2. Rotonde en ruine; 3. Grande fontaine moderne.

très appréciées alors. On prisait fort aussi les *casse-museum* (pâtisserie sèche que l'on fait encore), les *ratons* et les *petits choux*, et enfin les *gâteaux feuilletés* qui sont mentionnés dans une Charte de Robert, évêque d'Amiens en 1311, ce qui prouve que cette pâtisserie était connue en France bien longtemps avant le xvii<sup>e</sup> siècle, où, disent quelques auteurs, le feuilletage fut inventé par le peintre Claude Gelée.

Dans les siècles suivants, le nombre de variétés de gâteaux alla toujours croissant. A Paris, et dans bon nombre d'autres villes du royaume, les pâtisseries qui, bien entendu, étaient érigés en corporations, préparaient non seulement les gâteaux que nous citons ci-dessus, mais aussi des *gâteaux bavueuls*, des *gâteaux joyeux*, des *brioches*, des *bridaneaux* des pains *d'épices*, des *gaufres* de différentes sortes et des *massepains*, des *tartes* et des *flans* diversement garnis ; des *pâtes royales*, qui étaient des sortes de meringues ; des *gâteaux aux amandes*, des *gâteaux fraisés*, des *gâteaux de Beaue*, de *Milan*, des *craquelins* et des *flamiches*.

**NOMENCLATURE DES PRINCIPAUX GÂTEAUX.**  
— Décrire, même brièvement, tous les gâteaux qui se font en France est chose impossible, tant ils sont nombreux.

Aussi, nous bornerons-nous à donner, placées à leur ordre alphabétique, les recettes détaillées des principaux gâteaux du répertoire français ainsi que les plus caractéristiques des répertoires étrangers, et ici, une simple nomenclature des plus usuels de ces gâteaux.

Alcazar. Allumettes, Almond-cake. Amandines. Angel-cake. Apple-cake.

Baba. Bâton de Jacob. Biscuits de Bruxelles. Biscuits à la cuiller. Biscuits de Savoie. Bouchées à l'abricot. Boule de neige. Breton. Brioche. Brioche Goubaud. Briochin.

Chausson au pommes. Cornets à la crème. Conversation. Croquebouche. Dampfnudeln. Darioles. Dartois. Duchesse. Dumpling. Echaudés. Eclairs.



Gâteaux modernes ou entremets de pâtisserie : dijonnais, malgache, Saint-James. [Doc. Desmeuzts. Phot. Larousse.]

Feuilleté aux amandes. Flan aux abricots. Flan aux abricots à l'alsacienne. Flan aux cerises. Flan aux fruits. Flan meringué. Flan aux mirabelles. Flan aux pêches. Flan aux poires. Flan aux pommes. Flan aux pommes grillé. Flan aux prunes.

Galette feuilletée. Galette à l'orange. Gâteau de citrouille. Gâteau de voyage. Génoise à l'abricot. Génoise au chocolat. Génoise au moka. Génoise à la normande. Gimblette. Gorenflot. Gougère.

Jalousie. Kiche. Koulitsche. Kouglouf. Langues de chat.

Macarons. Madeira cake. Madeleines. Malgache. Manchons. Mandarine. Manqué. Marnigan. Mascotte. Maspain. Massillon. Mazarin. Meringues. Merveilles. Milanais. Millefeuilles. Millasous. Mirilton de Rouen. Moka. Mokatine. Moques. Monte-Cristo. Montmorency. Mouseline. Muffins.

Nantais. Napolitain. Nemours. Nérolis. Norvégien. Nougat. Nougatine.

Oublies.

Pain anglais. Pain à l'anis. Pain azyme.

Pain complet. Pain de maïs. Pain de la Mecque. Palets de dames. Palmiers. Paneton. Parisien. Pastis du Béarn. Pavé au chocolat. Pavé aux fruits. Pavé au moka. Pavé aux noisettes. Pithiviers. Plum-cake. Pogne de Romains. Pont-neuf. Poupelin. Profiteroles. Punch-cake. Puits d'amour.

Quatre-quarts. Quiche. Quillet.

Rabotte. Ramequin. Religieuse. Richelieu. Rigodon.

Sablés. Sacristains. Saint-Honoré. Saint-James. Saint-Michel. Savarin. Savarin à la crème. Savarin aux cerises. Schaleth à la juive. Shortbread. Solilème. Souvarov. Spéculos. Strizel. Strudel. Sultane.

Tarte alsacienne. Tarte aux fruits à l'allemande. Tarte aux fruits à l'anglaise. Tarte aux fruits divers. Tarte des demoiselles. Tatin. Tarte au riz. Tarte à la rhubarbe. Tartelettes. Tôt-fait. Tourtes diverses. Trois-frères.

Vacherin. Victoria-cake.

#### GÂTEAUX SYMBOLIQUES ET RITUELS. —

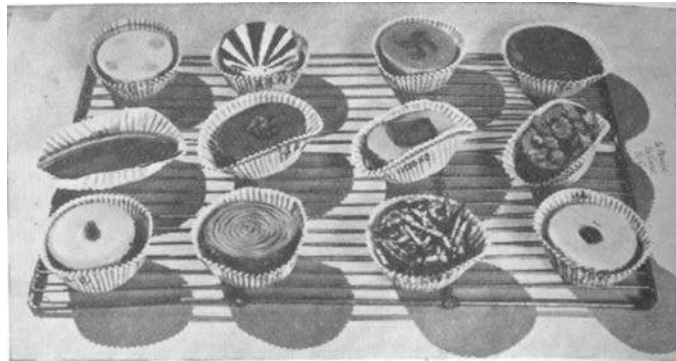
**Birthday-cake** (Gâteau d'anniversaire) [Angleterre].

— Se prépare en tous points comme le Christening-cake (gâteau de baptême). Finir le gâteau et le décorer ainsi qu'il est dit pour le gâteau de baptême, mais en plaçant dessus, fixées par des godets en pastillage, un nombre de petites bougies égal à celui des années de la personne dont on célèbre l'anniversaire.

**Bûche de Noël.** — Gâteau symbolique que l'on prépare chez tous les pâtisseries de France, à l'occasion de la fête de Noël. Cette bûche se fait généralement avec des abaisses de génoise fine, que l'on fourre avec des crèmes diverses (le plus souvent, une crème au beurre), que l'on façonne en forme de bûche, et que l'on décore à la poche munie d'une douille cannulée, avec une crème au beurre au chocolat ou au moka qui simule l'écorce de la bûche.

*Nota :* Pour le Noël, on fait aussi un autre gâteau symbolique auquel on donne l'aspect d'un sabot. Ce gâteau, que l'on fait ordinairement en nougat, se garnit de petits fours divers.

**Buns** (Gâteaux du vendredi saint). — Ces gâteaux, qui, en Angleterre, sont obligatoires le jour du ven-



Petits gâteaux. (Doc. Desmeuzes. Phot. Larousse.)

dredi saint comme le sont les crêpes, chez nous, le jour de la Chandeleur, se préparent avec une pâte ayant quelque analogie avec celle de la brioche, mais qui est plus commune.

Cette pâte est divisée en parties de 100 grammes. Ces parties de pâte sont roulées en forme de boule et placées sur une plaque. On fait revenir les gâteaux en les plaçant dans une chambre chaude. Lorsqu'ils sont assez montés, on les met à cuire au four chaud. On les dore avec un œuf que l'on a sucré et battu avec un peu de lait. On les remet au four pour sécher la dorure.

De la même façon, et avec la même pâte, on fait les *cross-buns*, qui se différencient des précédents en ce que la pâte est assaisonnée avec de la cannelle et du carvi, et que les boules de pâte sont détaillées de deux coups de ciseaux, ce qui forme une croix (*cross*).

**Christening-cake** (Gâteau de baptême) [Angleterre]. — L'appareil se prépare comme celui du plum-cake avec les éléments suivants : 500 grammes de beurre; 500 grammes de cassonade blanche; 9 œufs; 500 grammes de raisins de Malaga; 500 grammes de raisins de Corinthe; 500 grammes de raisins de Smyrne; 500 grammes d'écorce confites d'oranges et de citrons hachées; 750 grammes de farine mêlée de 6 grammes de *baking-powder* et tamisée; le zeste râpé de 2 citrons; 3 grammes d'épices; 2 grammes de macis; un demi-décilitre de rhum. (Si la composition est trop consistante, lui ajouter un peu de crème fraîche.)

Cuire cette composition dans des cercles foncés de papier ou dans des sautoirs de façon à obtenir des gâteaux de 6 centimètres d'épaisseur, une fois cuits. Faire ces gâteaux quelques jours à l'avance.

Abricotier les fonds : les masquer d'une couche de pâte d'amandes. Les glacer avec de la glace blanche; les décorer au cornet avec de la glace royale.

Placer au milieu du gâteau un petit berceau en pastillage. Ecrire autour de ce berceau, au cornet, la date de naissance et le nom du bébé. Entourer le gâteau d'un papier dentelle encerclé d'un ruban.

**Christmas-cake** (Gâteau de Noël) [Angleterre]. Se prépare comme le christening-cake (gâteau de baptême), en remplaçant la cassonade par du sucre, et en ne masquant pas les fonds de pâte avec de la pâte d'amandes, mais en les abricotant et en les glaçant avec de la glace au rhum. Décorer le gâteau avec des fruits confits et écrire dessus *a merry christmas* (joyeux Noël).

**Gâteau des pois.** — Si la célébration des solennités religieuses qui marquaient l'époque des fêtes (comme Noël, le premier jour de l'An et les Rois), tend à disparaître, la coutume gastronomique du gâteau des pois s'est maintenue de nos jours.

Certes, le sens mystique de ces fêtes est en somme, à notre époque, à peu près ignoré, et l'on ne crie plus, lorsque *le roy boist*, le vieux distique de nos pères :

*Laus au roy! nous la lui devons.  
Il a beu drul... A nous! beuvons.*



Buns : gâteaux du vendredi saint en Angleterre. (Phot. Claire.)

Mais il n'en était pas ainsi autrefois, et nous donnons ici quelques détails sur la façon dont, jadis, on célébrait la fête des

« On prétend que la sorte de cérémonie qui a lieu dans toutes les familles lorsqu'on mange le gâteau des rois est un souvenir de la fête païenne appelée *basilinda*. On croit que le mot *phoebe* (qui désigne la fête ou l'objet qui est mis dans le gâteau) est une altération du mot *éphèbe* par lequel les Latins désignaient un fils de famille.

Jadis, on disait à un enfant qui était caché sous la table, et qui, de cet endroit, désignait les convives à qui devaient être distribués les parts du gâteau rituel : *Ephèbe* (jeune homme) et il répondait *domine*. Puis venaient les questions sur les personnes qui devaient recevoir le morceau touché.

« Au xvii<sup>e</sup> siècle, les prêtres de Saint-Germain attaquèrent très vivement l'usage du gâteau des Rois. Longtemps auparavant, du reste, on avait signalé des excès auxquels cette institution pouvait donner lieu.

Il existait à Cambridge un manuscrit de Thomas Neagorgus, dont Pasquier cite un passage relatif à cette fête. Nous le reproduisons ici :

« Arrive enfin la belle journée de ces rois mages qui, conduits par une étoile, vinrent en Perse (?) pour offrir des présents au Christ nouvellement né. On a parlé partout de ces rois qui n'étaient que trois.

« Beaucoup de convives se rassemblent alors et élisent un roi par le sort ou par les suffrages. Celui-ci se choisit des ministres. Ensuite, ils commencent la fête qu'ils prolongent plusieurs jours, multipliant les festins jusqu'à ce que les bourses soient vides, et que les créanciers se présentent.

« Leurs fils s'empresment alors d'imiter leur exemple ; ils élisent aussi un roi et célèbrent des banquets pompeux soit avec de l'argent volé, soit aux frais de leurs parents, afin d'apprendre en même temps le luxe et le larcin.

« Le même jour enfin, le chef de famille, le bon maître, fait servir, selon sa fortune et selon le nombre de ses convives, un gâteau dans lequel on a caché une pièce d'argent, qui doit servir d'indication. Il coupe le gâteau en autant de parts que l'exige le nombre des membres de la famille, et donne à chacun la sienne. Cependant, il en réserve une pour « l'enfant Jésus », pour la « vierge », pour les « mages », et les donne ensuite aux pauvres en leur nom. Celui à qui tombe le lot qui renferme la pièce d'argent est reconnu pour roi, et tous les convives poussent des grands cris de joie. »

De nos jours, le cérémonial qui accompagne la distribution aux convives des parts du gâteau des Rois est sans doute quelque peu différent et, en tous cas, ne dure pas aussi longtemps qu'il durait autrefois. Cependant, l'usage veut que celui ou celle qui ont été désignés par le sort comme roi ou reine de la fête donne à son tour un dîner chez lui, dîner au cours duquel est servi le gâteau symbolique.

La composition de ce gâteau varie suivant les régions. A Paris et dans toutes les provinces voisines de l'Île-de-France, c'est une galette feuilletée qui figure le gâteau des Rois. Dans tous les pays du Sud-Est et du Sud-Ouest, ce gâteau est fait en pâte levée, à peu près semblable à celle avec laquelle on prépare la brioche, et est en forme de couronne.

**Gâteau des rois de Bordeaux, dit aussi Gâteau tortillon.** — PROPORTIONS : Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; sucre en poudre, 200 g; levain de pain, 200 g; œufs entiers, 8; sel fin, 10 g; zeste de citron râpé, un.

**MÉTHODE.** — Disposer la farine en cercle sur la table. Mettre au milieu le levain et le sel. Mélanger; pétrir la pâte en lui ajoutant les œufs, mis un à un, le zeste de citron, et le sucre, mis par petites parties à la fois, et enfin le beurre ramolli en pomnade. Bien mélanger tous ces éléments.

Mettre cette pâte, qui doit être un peu mollette, dans une terrine et la conserver dans un endroit tiède pendant une nuit, où elle lèvera.

Le lendemain, rompre la pâte, ainsi qu'on le fait pour la pâte à brioche, et la diviser en parties égales, que l'on façonnera chacune en forme de couronne, et que l'on placera sur papier beurré. Faire lever à l'étuve. Faire refroidir les couronnes; les dorer à l'œuf; appliquer sur le tour des tranches minces de cédrat et du petit sucre. Cuire au four, à chaleur moyenne.



Le roi boit, tableau de Jordaens.

**Gâteau des rois bordelais** (Autre recette). — Préparez un levain composé de 250 grammes de farine et de 20 grammes de levure (et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte mollette). Faites lever ce levain dans un endroit tempéré.

Mettez sur la table un kilo de farine tamisée que vous disposez en cercle, ou fontaine. Mettez au milieu de ce cercle 8 œufs entiers et une faible pincée de sel. Ajoutez un sirop tiède que, d'autre part, vous aurez préparé avec 250 grammes de sucre, le zeste de 2 citrons, et celui de 2 oranges, et une demi-pinte d'eau de fleur d'oranger, eau et rhum; mélangez doucement. En dernier lieu, lorsque le mélange est bien fait, ajoutez le levain. Mélangez.

Mettez la pâte dans une terrine farinée. Faites-la lever dans un endroit tempéré. Rompez-la.

Sur la table farinée, façonnez la pâte en couronne. Mettez-la sur une feuille de fort papier beurré (placé dans une plaque). Incrustez dans la couronne des morceaux de cédrat. Faites lever. Dorez au jaune d'œuf. Cuisez au four, à chaleur douce.

**Gâteau des rois de Limoux.** — Ce gâteau, qui, lui aussi, est en forme de couronne, se fait avec une pâte levée semblable à celle indiquée pour le gâteau des rois de Bordeaux. Le gâteau de Limoux est fortement garni de cédrat confit.

**Koulitch** (Gâteau de Pâques russe). — Mettre dans une terrine (que l'on aura fait tiédir) 1 kg 500 de farine; faire un puits au milieu. Dans cette cavité mettre un peu de levure que l'on délayera avec du lait tiède, en y mêlant une petite quantité de farine afin de faire un levain. Couvrir la terrine et la mettre dans un endroit tempéré où on la laissera pendant une heure un quart de façon à faire lever la pâte.

Ajouter 500 grammes de beurre, fondu à moitié, 10 œufs entiers, 250 grammes de sucre en poudre et une pincée de sel.

Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus ni aux mains, ni aux parois de la terrine.

Ajouter alors un kilogramme de farine, que l'on mettra petit à petit, et en battant légèrement pour bien mélanger; 250 grammes de raisins de Smyrne, de Corinthe et de Malaga, triés et épluchés. Faire revenir encore la pâte dans un endroit tempéré.

Lorsque la pâte est bien levée la renverser sur la table farinée. En réserver une petite partie pour le décor du gâteau et façonner le restant de la pâte en une grosse boule que l'on mettra dans un plat à sauter d'un très large diamètre, bien beurré.

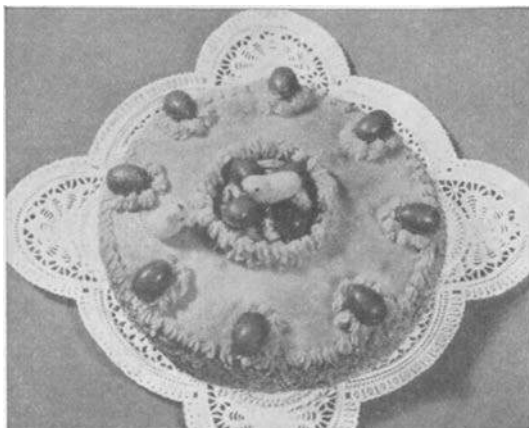
Avec la pâte mise en réserve, faire de larges bandes roulées, assez longues, et en décorer le gâteau. Laisser revenir pendant une demi-heure encore.



Dorer le gâteau avec de la dorure sucrée (jaunes d'œufs mélangés de sucre) ; le saupoudrer d'amandes hachées. Cuire au four, à bonne chaleur.

Il est d'usage, en Russie, de piquer sur le koulitch démolé et dressé sur un grand plat, de grosses roses artificielles.

**Maids of horreur** (Demoiselles d'honneur). — La recette de ce gâteau, qui, en Angleterre, jouit d'une grande réputation est, dit-on, tenue secrète. L'histoire raconte même que c'est Anne de Boleyn, alors demoiselle d'honneur à la cour d'Angleterre, qui,



Gâteau de Pâques allemand (Ostertorte). [Phot. Claire.]

la première, confectionna ces gâteaux, dans le but de plaire au roi Henri VIII, qui était très gourmand.

Et c'est ce monarque qui, trouvant ces gâteaux excellents, les baptisa du nom de *maids of honour*, qu'ils ont conservé depuis.

Le secret de la recette de ces gâteaux fut, dit-on, payé mille livres sterling. Le *maids of honour* est une spécialité de Richmond, petite ville située sur les bords de la Tamise, à quelques kilomètres de Londres.

Un seul pâtissier de la ville possède le monopole et le soi-disant secret de la recette des *maids of honour*, dont il expédie journellement une grande quantité par toute l'Angleterre.

**Mince-pie** (Gâteau de Noël). — Ce gâteau est particulièrement populaire en Angleterre. C'est, dit A. Suzanne, « le gâteau qui, avec le légendaire plum-pudding, préside en maître aux repas copieux des fêtes de Noël. »

On prépare ce gâteau en garnissant avec du *mince meat* (composition faite à peu près comme celle du plum-pudding) des moules à tartelettes foncés avec pâte à foncer ou avec des rognures de feuilletage. Les tartelettes sont recouvertes d'une abaisse mince de feuilletage que l'on troue au centre, dorées et cuites à four chaud. On les sert chaudes. Voici une recette pour faire les gâteaux de Noël :

« La *farce* : Préparer et laisser macérer quelques jours à l'avance (6 à 8 jours) les articles suivants :

« 100 grammes de filet de bœuf haché fin, 50 grammes de langue écarlate coupée en tout petits dés, 50 grammes de lard gras haché, 100 grammes de raisins de Smyrne, 100 grammes de raisins de Corinthe nettoyés avec soin, 50 grammes d'amandes fraîchement mondées et hachées, 50 grammes de cassonade, une pointe d'épices, un zeste de citron haché et le jus ; mélangez le tout en ajoutant un demi-verre à eau de cognac fine-champagne.

« La *pâte à foncer spéciale* : 500 grammes de farine, 100 grammes de saindoux, 100 grammes de beurre, un œuf, 10 grammes de sel, 10 centilitres environ d'eau ; détrempiez le tout de façon à former une pâte assez ferme ; laissez reposer, lui donner 3 tours, c'est-à-dire l'allonger et la replier 3 fois sur elle-même.

« Avec la pâte ci-dessus, foncez, après l'avoir beurré, un plat à pudding, en terre ou porcelaine, disposez également la préparation ci-dessus et recouvrez avec la pâte que vous soudez sur le bord au moyen de la pince. Ensuite, mouillez avec du lait tout le dessus du mince-pie ; parsemez légèrement avec un peu de cassonade. Cuisez au four assez chaud.

« La pâte feuilletée peut être employée dans des petits moules à brioches pour le mince-pie pour une personne. »

**Ostertorte** (Gâteau de Pâques allemand). — Préparer une pâte à biscuit faite avec 125 grammes de farine, 100 grammes de sucre, 5 œufs et 100 grammes de beurre.

Avec cette pâte, garnir un moule à manqué. Cuire au four, à bonne chaleur.

Démouler le gâteau. Le faire refroidir. Le partager en deux, sur l'épaisseur. Masquer une abaisse avec un crème au beurre au moka. Sur cette abaisse, placer la deuxième abaisse. Glacer le gâteau au fondant. Le décorer tout autour avec une bordure de crème au beurre poussée à la poche et de petits œufs en chocolat que l'on placera chacun dans un petit cercle de crème semblable.

Mettre au milieu de l'entremets quatre petits œufs en chocolat également placés au milieu d'un cercle fait en crème au beurre, et, au milieu de ces œufs, placer un petit poussin fait en sucre.

**Wedding-cake** (Gâteau de noce). — « En Angleterre, chez le pauvre comme chez le riche, le principal ornement de la table d'un dîner de noce est le wedding-cake ou gâteau de mariage.

« Mais ce gâteau est plutôt un symbole qu'un régal, une tradition transmise de siècle en siècle et qui se perd dans la nuit des temps. »

Le wedding-cake est avant tout un gâteau monumental, et « il est évident que l'on ne peut faire un très grand gâteau avec des pâtes sableuses, trop fines ou très légères ».

Volumineux, il convient que ce gâteau le soit car il est toujours, après la noce, divisé en dix, vingt, cent ou mille morceaux, suivant l'importance de la famille. Chacun de ces morceaux est enfermé dans une boîte, spécialement faite à cet usage, boîte magnifiquement ornée et dorée, puis expédié « vers les quatre coins du monde, pour porter aux parents, aux amis, dans les lieux les plus lointains, un souvenir de la grande Angleterre ».

« On fait de ces gâteaux, dit encore notre auteur, depuis la somme de 5 shillings jusqu'à 100 livres. »

Voici les proportions des ingrédients avec lesquels on prépare la pâte du wedding-cake, pâte qui se fait comme celle du plum-cake ordinaire :

Beurre, un kg ; sucre, un kg ; amandes en poudre ou pilées avec une partie des œufs, 500 g ; écorces hachées, 500 g ; raisins de Malaga épépinés, raisins de Smyrne et raisins de Corinthe, de chacun de ces fruits 500 g ; farine additionnée de 8 g de baking-powder et tamisée, 1 kg 250 ; œufs entiers, de 16 à 18, suivant grosseur ; épices, 15 g ; rhum, un dl.

Garnir avec cette pâte des moules gradués, foncés de papier, et doublés de bandes de papier sur les bords. Cuire ces gâteaux au four, à bonne chaleur.

La cuisson des abaisses de cake doit être faite plusieurs jours à l'avance afin que la pâte soit bien rassise.

*Pour monter le gâteau* : Abricoter chaque fond de pâte (après les avoir parés, afin de les obtenir de forme correcte). Les masquer chacun d'une couche de pâte d'amandes, épaisse d'un demi-centimètre. Bien niveler le dessus des fonds en passant dessus le rouleau à pâtisserie. Faire sécher pendant 24 heures.

Glacer le bord de chaque fond, sur la partie qui restera visible après que l'on aura monté les abaisses de cake l'une sur l'autre.

Monter les fonds sur un tambour à pied peu élevé et d'un diamètre correspondant à celui du gâteau.

Décorer le gâteau avec du pastillage détaillé de différentes formes, et, au cornet, à la glace royale.

Placer sur l'abaisse supérieure un sujet allégorique

ou un vase de rieurs tombant en cascade autour du gâteau.

**GAUDES.** — Sous ce nom, on désigne, en Franche-Comté, en Bourgogne et dans quelques autres régions, une sorte de bouillie de farine de maïs, ayant quelque analogie avec la polenta que l'on fait en Italie.

Gaudes de Franche-Comté. — Versez dans une casserole contenant 3 litres et demi d'eau bouillante salée 500 grammes de farine de maïs que l'on aura délayée sans grumeaux avec de l'eau froide. Bien mélanger. Cuire cette bouillie, en la remuant constamment avec une grande cuiller en bois, jusqu'à ce qu'elle soit devenue bien consistante.

Lui ajouter 100 grammes de beurre. Servir cette bouillie chaude. Les convives ajoutent eux-mêmes, dans leur assiette, du lait ou de la crème, ou même du vin.

On peut aussi, la bouillie étant cuite, la verser dans de petites écuelles, où on la laisse refroidir. On la détaille ensuite en tranches que l'on fait sauter au beurre. Saupoudrer ces tranches de gaudes de sucre fin. On peut encore servir les gaudes froides. Pour cela, on renverse la bouillie de maïs dans des récipients de forme ronde. On la démoule, une fois bien refroidie, et on mange les gaudes avec du sucre.

Voici, donnée par un Franc-Comtois, le Dr Peron, une autre recette pour préparer les gaudes :

« On commence par délayer (on dit débattre) les graines de maïs mouillées dans l'eau froide avec beaucoup de précautions pour éviter les nids de farine, ou, comme on dit : pour empêcher qu'elles ne se mettent en *grémottes* (grumeaux).

« Quand elles ont été suffisamment délayées, on les porte sur un feu qui ne soit pas trop ardent, et on les *ronge* (remue) sans discontinuer, avec le pochon ou la grande cuiller de bois, pour qu'elles n'attachent pas, en ayant soin de manœuvrer ou de tourner toujours dans le même sens. Et à mesure qu'elles épaississent par la cuisson, on y verse du lait pour les éclaircir. Après une heure et demie d'ébullition, les gaudes sont cuites; salons-les d'abord *avara manu* (d'une main avare), puis nous ajouterons, si vous le permettez, quelques cuillerées de bonne crème, et nous aurons après un potage exquis ».

**GAUFRE.** — La gaufre est une sorte de pâtisserie très légère qui, au lieu d'être cuite au four, comme la plupart des apprêts de ce genre, est cuite entre les deux plateaux de fer, chauffés et beurrés, d'un moule dit *gaufrier*. Les plateaux du gaufrier, qui sont placés à l'extrémité de deux longues tiges de fer se croisant en charnières, sont ornés de dessins en relief, qui, le plus souvent sont faits en forme de quadrillage. Ces plateaux sont aussi parfois ornés de dessins reproduisant des emblèmes religieux.

Ces pâtisseries, très anciennes, sont souvent citées dans des poèmes de la fin du XII<sup>e</sup> siècle. A cette époque, tout comme on le fait aujourd'hui, les gaufres étaient préparées et débitées dans les rues. Aux jours des grandes fêtes religieuses, les marchands de gaufres s'installaient à la porte des églises, et là, devant le public, préparaient les gaufres, que l'on mangeait toutes chaudes. Les plus fines de ces pâtisseries étaient appelées *métiers*.

Gaufres ordinaires (Recette ancienne). — « On prend 14 onces de farine et 6 onces de crème fraîche, une livre de sucre en poudre et 4 grains de fleur d'orange; on bat la farine avec moitié de la crème; quand il ne reste plus de grumeaux, on y jette le sucre; on y ajoute le restant de la crème et on met l'eau de fleur d'orange, en sorte que le mélange soit aussi clair que du lait; on chauffe alors le gaufrier, et on le graisse avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre; on met une cuillerée et demie de mélange pour former la gaufre et on presse un peu le fer pour la rendre plus délicate.

« On la pose sur du charbon allumé dans un fourneau, et, quand la gaufre est cuite d'un côté, on retourne le fer de l'autre. Pour s'assurer du degré de cuisson, on entr'ouvre tant soit peu le fer; si la gaufre est bien colorée, on la retire à l'aide d'un



Les gaufres du Mardi-Gras, d'après une gravure du xvii<sup>e</sup> siècle.

couteau que l'on passe dessous, et on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache; on l'étend toute chaude dans les formes selon lesquelles on veut l'avoir, et on la met à mesure à l'étuve, pour qu'elle puisse s'entretenir bien sèche ».

**Gaufres ordinaires** (Recette moderne). — PROPORTIONS. — 250 g de beurre; 250 g de sucre en morceaux; 16 jaunes d'œufs; 200 g de pralin; un dl d'eau.

**MÉTHODE.** — Mettre le sucre et l'eau dans un bassin. Le cuire au *boullé*, en l'écumant et le passer au chinois ou passoire fine.

Mettre les jaunes dans une terrine; verser le sucre par-dessus, en le faisant couler en filet mince. Mélanger au fouet, en travaillant jusqu'à ce que l'appareil soit complètement froid.

Ajouter alors le beurre, préalablement ramolli en pomnade, puis, en fouettant toujours, le pralin.

Garnir d'une cuillerée de cette composition les fers que l'on aura fait chauffer et préalablement beurrés. Cuire des deux côtés.

**Gaufres fourrées.** — PROPORTIONS. — 500g de farine tamisée; 250 g de beurre; 60 g de sucre en poudre; 3 œufs; 10 g de carbonate d'ammoniaque; un demi bâton de vanille.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en fontaine sur la table; ajouter le beurre, le sucre, les œufs, le carbonate et la vanille. Mélanger le tout ensemble, sans trop travailler la pâte.

Laisser reposer cette pâte pendant 2 heures. L'abaisser au rouleau, de l'épaisseur de 2 millimètres, et la détailler à l'emporte-pièce cannelé rond ou ovale.

Pendant que l'on abaisse la pâte faire chauffer le fer à gaufres, des deux côtés.

Le beurrer et placer un morceau de pâte sur le fer; fermer et cuire au-dessus d'un fourneau à charbon de bois bien allumé ou sur un réchaud à gaz. Retournez une fois pendant la cuisson.

Retirer les gaufres, et, pendant qu'elles sont chaudes encore, les diviser en deux parties, dans le sens de l'épaisseur. Mettre les gaufres sous presse.

Les laisser refroidir et les tartiner avec la crème indiquée ci-après. Ressouder les deux parties ensemble et tenir enfermées, au sec, jusqu'au moment de servir.

*Nota :* Les gaufres fourrées se conservent 2 ou 3 jours. On peut aussi apprêter les gaufres à l'avance et les fourrer à la crème au fur et à mesure des besoins.

*Crème pour fourrer les gaufres.* — Prendre 250 grammes de beurre; 250 grammes de sucre-glace; 200 grammes de pralin.

Faire tiédir une terrine et y travailler, au fouet, le beurre, le sucre et le pralin. V. ce mot.

Lorsque le mélange se présente sous forme de pommade homogène, l'employer pour fourrer les gaufres.

**Gaufres fourrées** (Autre recette). — Pour 500 grammes de farine, 125 grammes de beurre; 30 grammes de sucre en poudre; 15 grammes de levure; 10 grammes de sel; 4 œufs; 2 à 3 décilitres de lait.

Pétrir comme il est d'usage pour toutes les pâtes. Cette pâte à gaufres doit être préparée la veille de l'emploi et mise à lever, dans une terrine recouverte d'un linge, dans un endroit frais. Le lendemain, la façonner en petites boules grosses comme la moitié d'un œuf; les placer sur une plaque en tôle farinée; les laisser lever du double et procéder pour la cuisson ainsi qu'il a été dit dans la recette précédente.

Les ouvrir sitôt cuites, les mettre sous presse et les fourrer à la crème.

**Gaufres à la vanille.** — PROPORTIONS. — 500 g de farine tamisée; 250 g de beurre; 4 œufs entiers; 65 g de sucre; une gousse de vanille; 10 g de carbonate d'ammoniaque. Pour la *crème au beurre*, 250 g de beurre; 250 g de sucre en glace; 5 jaunes d'œufs; une gousse de vanille.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle sur la table; placer au milieu le sucre, le beurre, les œufs, l'intérieur de la gousse de vanille et le carbonate d'ammoniaque.

Mélanger le tout rapidement, en évitant de faire des grumeaux. Rassembler la pâte en boule et la laisser reposer 2 heures.

Pour faire les gaufres : Abaisser la pâte au rouleau de l'épaisseur de 3 millimètres et la détailler à l'emporte-pièce ovale cannelé.

Placer ces morceaux de pâte sur une planche saupoudrée de farine. Faire chauffer le gaufrier quadrillé, le beurrer légèrement. Placer le morceau de pâte au milieu, refermer le gaufrier en pressant et mettre à cuire sur un feu de gaz ou de charbon.

Retourner le gaufrier afin de cuire la gaufre des deux côtés. S'assurer de la cuisson en entr'ouvrant le gaufrier.

Sitôt la gaufre cuite, la retirer, la partager en deux dans l'épaisseur et la mettre sous une planchette, pour la maintenir en bonne forme.

Pour la *crème au beurre* : Mettre le beurre indiqué ci-dessus dans une terrine. Le travailler en pommade, lui ajouter le sucre en glace, puis les jaunes d'œufs. Travailler ce mélange jusqu'à ce qu'il soit bien homogène. Tartiner les moitiés de gaufres (du côté intérieur) avec cette crème.

**Gaufres liégeoises.** — Mettre sur table 500 grammes de farine tamisée disposée en cercle. Placer au centre de ce cercle gros comme une noix de levure sèche. Délayer cette levure avec un peu d'eau tiède et lui incorporer le quart de la farine. Laisser lever ce mélange.

Ajouter alors une pincée de sel, 125 grammes de sucre en poudre, 200 grammes de beurre, une pincée de cannelle en poudre et 4 œufs. Mélanger. Fraiser la pâte. La diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf. Rouler ces morceaux de pâte en forme de boudin. Les ranger sur une plaque farinée et laisser reposer une demi-heure.

Chauffer un fer à gaufre, le beurrer. Mettre un boudin de pâte dedans, fermer. Cuire des deux côtés sur feu modéré.

**Gaufres du nord, dites aussi gaufrettes hollandaises.**—PROPORTIONS.—Farine, 250 g; sucre, 125 g; beurre, 180 g; blanc d'œuf, un; une faible pincée de sel; vanille, cannelle, zeste d'orange ou de citron à volonté.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle sur la table; placer au milieu le sucre; le sel et le parfum choisi; mouiller le sucre avec le blanc d'œuf et le faire dissoudre; ajouter le beurre; mélanger les éléments; réunir la pâte en boule.

Faire cuire les gaufres selon la méthode habituelle.

**GAUFREUSE.** — Petit ustensile de pâtisserie en bois dur, qui s'emploie en remplacement de la *pinçe* en métal, pour gaufre le rebord des pâtisseries.

**GAUFRIER.** — Moule spécial servant à faire les gaufres, composé de deux plaques de fonte dont les dessins se correspondent et s'emboîtent.

**GAULOISE (À la).** — Dénomination s'appliquant surtout à une garniture de potage clair, composée de crêtes et de rognons de coq. V. POTAGES et SOUPES.

On désigne aussi par ce nom une garniture de vol-au-vent, bouchées, ou tourtes, composée également de crêtes et de rognons de coq comme base principale, et de langue écarlate et de truffes. Cette garniture est liée de sauce suprême parfumée au vin de Madère.

On appelle enfin *gauloises* des petits gâteaux préparés avec de la pâte à pain de Gênes cuits dans des moules à *diplômates*. Ces gâteaux sont abricotés et saupoudrés d'amandes hachées grillées.

**GAYETTES** (Cuisine provençale).—Sortes de crépinettes faites avec foie de porc et lard frais; enveloppées dans de la crépine de porc; cuites au four.

Se servent généralement froides, comme hors-d'œuvre. V. PORC, *gayettes*.

**GAZ** (Cuisine au). — Au mot CUISINE, on trouvera une illustration représentant une cuisine de grand établissement dont tous les appareils (gril, salamandre, etc.) sont alimentés au gaz. On trouvera au mot FOUR et BROCHE des reproductions de ces appareils. On voit donc quelle extension a pris la cuisine au gaz, ce combustible répondant, grâce à des appareils appropriés, à toutes les exigences de la cuisine de ménage comme à celles de la grande cuisine. Il a fallu, cependant, du temps pour qu'il en soit ainsi et bien des préjugés ont dû être combattus.

Pour donner une idée de l'accueil que reçut la première application du gaz à la cuisine, reportons-nous en 1857 et lisons dans le *Monde Illustré* du 23 mai un article dans lequel un gastronome réputé, Roger de Beauvoir, décrit et apprécie la cuisine au gaz.

« De nos jours vient de se produire une découverte dont il devient indispensable de parler.

*La cuisine au gaz!* telle est cette nouvelle constellation.

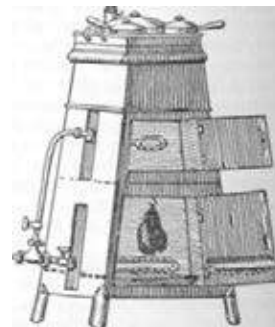
Le foyer concentratif inventé par l'auteur de la cuisine au gaz mérite d'être décrit.

C'est une sorte de boîte en fer et à grillage dans laquelle un double rang de becs de gaz est disposé vis-à-vis de la pièce à rôtir; celle-ci est soumise à l'action de ces mille langues de feu, léchée par elles, cuite et recuite, et elle se présente au consommateur dans toute sa splendeur.

Un avantage plus réel, Cuisinière à gaz de Merle, 1837.



Fers à gaufres du xv siècle.



offert par le mode de cuisine au gaz, c'est le peu d'espace qu'occuperait à l'avenir la cuisine dans les maisons particulières.

Avec un appareil grand comme une toilette d'acajou ou de palissandre, on aura de quoi satisfaire à toutes les exigences des quatre repas, si, comme nos bons aïeux, on s'en permet quatre encore.

**GAZÉFIER.** — Faire dissoudre du gaz carbonique dans un liquide en utilisant une réaction chimique, ou une forte pression.

**Poudre gazogène ou gazifère ou soda-pow-j.p.** — Ce produit se compose de deux poudres, que l'on mélange au moment de l'emploi, et qui sont conservées dans des paquets de couleurs différentes. Les paquets blancs renferment 16 grammes d'acide tartrique sec et pulvérisé, divisé en 12 paquets; les paquets bleus renferment chacun 2 grammes de bicarbonate de soude.

**GAZELLE.** — Cet animal, qui est un genre d'antilope, est originaire du nord et de l'ouest de l'Asie, et du centre de l'Afrique.

La chair de la gazelle qui, avant toute préparation, doit être légèrement marinée, est très savoureuse.

Tous les modes d'apprêt indiqués pour le chevreuil et le daim sont applicables à la gazelle. V. CHEVREUIL et DAIM.

**Gazelle bleue.** — Genre de chèvre comestible que l'on trouve surtout au Cap.

Sa chair, qui est très délicate, se prépare comme celle du chevreuil.

**GEAI.** — Cet oiseau passe pour un manger délicat lorsqu'il est jeune; on mange aussi les bêtes adultes, après les avoir fait bouillir avant de les rôtir.

**GEBIE.** — Petit crustacé, de couleur blanchâtre, que l'on trouve sur toutes les côtes de France.

Ce crustacé, que l'on peut préparer comme les crevettes, s'emploie surtout comme appât pour la pêche des gros poissons.

**GELATINE.** — Substance solide, amorphe, incolore, inodore, qui se gonfle dans l'eau et forme, avec l'eau chaude, un mucilage qui se prend en gelée par refroidissement, si l'ébullition n'a pas été trop prolongée.

La gélatine résulte de la transformation, sous l'action de la chaleur, d'une substance contenue dans les os, les cartilages et les tendons. On emploie la gélatine pour la préparation des gelées.

**GELEE.** — Par ce mot, on désigne tout d'abord un fonds clair de viande ou de poisson qui, une fois refroidi, devient solide, en raison des éléments gélatineux entrant dans sa composition.



Réchaud de cuisine d'Elsner (1848).



Gazelle. (Phot. Grün.)

Anciennement, les gelées de viande ou de poisson étaient obtenues à l'aide de la corne de cerf. Actuellement, ces gelées s'obtiennent, le plus souvent, de façon naturelle, ou en ajoutant au fonds une quantité plus ou moins grande de gélatine. C'est cette préparation qu'autrefois on désignait sous le nom d'aspic.

Pour la confection des gelées de viande, il ne faut pas abuser de la gélatine proprement dite. Il faut même la supprimer totalement, lorsque la chose est possible, et elle l'est lorsque les fonds sont préparés avec des viandes naturellement gélatineuses, telles que jarret et pieds de veau, couennes fraîches et volailles.

En confiserie, on appelle *gelée* une préparation de conserve, faite avec du jus de fruits et du sucre que, par une cuisson méthodique, on amène au point de consistance voulu. Nous signalerons dans cet ordre d'idée les gelées de coings, de fraises, de framboises, de groseilles, de pommes ou d'autres fruits plus ou moins mucilagineux. V. CONFITURES.

On prépare aussi, toujours sous le nom de *gelée*, des entremets de sucre, faits avec des sucres divers additionnés de sucre et d'une quantité plus ou moins grande de gélatine, ou faits, selon la méthode ancienne, avec de la gelée de pieds de veau.

On prépare enfin des gelées de légumes frais, de légumineuses et de céréales, apprêts que l'on emploie surtout dans la cuisine de régime et dont on trouvera les recettes plus loin.

**GELÉES DE VIANDE.** — **Fonds pour gelée de viande.** — **PROPORTIONS.** — Pour 5 litres de gelée :

*Éléments nutritifs* : bœuf (gîte), 2 kg; jarret de veau, 1 kg 500; os de veau et de bœuf cassés en menus morceaux, 1 kg 500; pieds de veau (désossés et blanchis et leurs os cassés en menus morceaux), 3 pièces; couennes de lard fraîches, 250 g.

*Éléments aromatiques* : carottes, 250 g; oignons, 200 g; poireaux, 75 g; céleri, 50 g; bouquet garni, un; sel et poivre.

*Mouillement* : eau, 8 litres et demi.

**MÉTHODE.** — Faire légèrement colorer au beurre, dans une plaque, le bœuf et le veau (ficelés) et les os cassés en menus morceaux. Mettre ces viandes et os dans une grande casserole, couverte avec les carottes, les oignons et les poireaux.

Mouiller avec l'eau indiquée à laquelle on ajoutera le fonds déglacé de la plaque où l'on a fait colorer les viandes. Faire bouillir; écumer; ajouter les pieds de veau et les couennes, ficeler les uns et les autres et le bouquet garni. Assaisonner, cuire à petite ébullition régulière, de 5 à 6 heures environ.

Passer ce fonds à la serviette ou à la passoire fine. Pour le transformer en gelée d'aspic, le clarifier selon la méthode habituelle.

**Fonds pour gelée blanche.** — Se prépare avec les mêmes éléments nutritifs et aromatiques que pour les gelées ordinaires, mais sans faire colorer les viandes ni les os.

**Fonds pour gelée de gibier.** — Même méthode que celle indiquée pour le fonds de gelée ordinaire et mêmes éléments nutritifs et gélatineux complétés avec 1 kg 200 de carcasses et de parures de gibier, préalablement colorés au four.

Renforcer un peu l'assaisonnement aromatique avec céleri, thym et laurier, et le compléter avec 8 à 10 baies de genévrier.

**Fonds pour gelée de poisson.** — Ce fonds se prépare comme le fumet de poisson avec les éléments nutritifs et aromatiques suivants : pour 5 litres : 500 g d'arêtes et de parures de poissons (turbot, barbues ou soles), ou quantité équivalente de poissons tels que merlans, grondins, vives, etc.; 250 grammes d'oignons émincés, pelures de champignons, céleri, racines de persil, thym, laurier.

Ce fonds peut être mouillé avec de l'eau, mais gagne à être mouillé avec du fumet de poisson préalablement préparé.

**Fonds pour gelée de poisson au vin rouge.** — Le

plus souvent, ce fonds n'est autre chose que celui ayant servi pour cuire les divers poissons préparés à la gelée au vin rouge (saumon, truite saumonée ou truite de rivière, carpe, etc.).

On peut aussi le préparer comme le fonds de gelée de poisson ordinaire, avec les mêmes bases nutritives et aromatiques, et en le mouillant avec moitié vin rouge (bourgogne ou bordeaux) et moitié fumet de poisson.

**Fonds pour gelée de volaille.** Même méthode de préparation que pour le fonds de gelée ordinaire, avec, en plus des éléments nutritifs indiqués pour la préparation de ce fonds, une poule, que l'on aura fait dorer au four, ou, en remplacement, 1 kg 500 de carcasses et d'abatis de volaille, également colorés au four.

Lorsque ce fonds de gelée est préparé pour accompagner une galantine, la poule indiquée ci-dessus est remplacée par cette dernière pièce que l'on doit faire cuire dans le fonds.

**Clarification des gelées.** — Les fonds de gelée, gras ou maigres, après avoir été préparés ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes et, selon le cas, renforcés avec de la gélatine, afin de leur donner la consistance voulue, doivent être clarifiés pour qu'ils soient parfaitement limpides.

On trouvera au mot ASPIC toutes les indications nécessaires pour effectuer la clarification des fonds de gelée. Les méthodes de clarification des gelées grasses et maigres sont également indiquées à l'article traitant des MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES. V. ces mots.

**Attelets de gelée historiés.** — Ces sortes d'attelets, qui étaient très employés dans la pratique ancienne pour décorer les plats froids, ne se font pour ainsi dire plus de nos jours.

On ne les utilise plus que pour décorer les grosses pièces de vitrine de charcuterie, et, parfois, mais de plus en plus rarement, pour le dressage des plats froids de buffet.

**Croûtons de gelée.** — Ces sortes de croûtons sont employés, à titre ornemental, pour garnir les rebords des plats où sont dressés des pièces froides.

On les prépare avec de la gelée très consistante que l'on détaille d'abord en bandes larges de 4 à 5 centimètres, puis que l'on découpe en *dents de loup* c'est-à-dire en forme de triangles un peu allongés.

La gelée peut être aussi détaillée de formes diverses, à l'aide d'un emporte-pièce.

**Gelée hachée.** — La gelée hachée s'emploie pour garnir les plats froids. Pour la préparer ainsi, on met la gelée sur un linge mouillé à l'eau froide bien pressé et étendu sur la table et on la hache plus ou moins finement, suivant son emploi final, à l'aide d'un grand couteau.

La gelée hachée doit être mise sur, ou autour, des pièces qu'elle doit accompagner ou décorer, avec une cuiller et non pas, comme on le fait souvent, à l'aide d'une poche munie d'une douille. Dressée ainsi, la gelée risque de perdre sa limpidité et de devenir blanchâtre.

**GELÉES DE LÉGUMES DIVERS.** — Ces gelées, que l'on retire de diverses plantes légumineuses, de céréales et de graminées fraîches, sont surtout employées dans l'alimentation de régime. Elles ont toutes pour base la *pectose*, qui est insoluble dans les végétaux ou les fruits verts, et qui se transforme à leur maturité en pectine soluble.

**Gelée de fèves fraîches.** — Mettre dans une casserole des fèves fraîches, mûres à point, retirées de leurs gousses; les mouiller d'un peu d'eau; les cuire à l'étouffée. Durant la cuisson les mouiller de temps en temps afin de pouvoir avoir toujours la même quantité de liquide.

Quand les fèves sont cuites, les renverser sur un tamis placé sur un plat. Appuyer légèrement sur le légume afin d'en extraire tout le jus. Le jus obtenu constitue une gelée très chargée en principes albumineux.

De la même façon, on peut préparer des gelées de flageolets, de haricots verts, de pois verts, et de divers autres légumes frais.

**GELÉES D'ENTREMETS.** — Les gelées d'entremets se préparent avec un fonds collé à la gélatine ou avec un fonds au pied de veau. On ajoute à ces fonds, pour les parfumer, soit une liqueur, soit un vin de liqueur, soit un suc de fruit.

Pour les gelées aux liqueurs, on ajoute ces dernières au fonds clarifié, à la proportion d'un décilitre de la liqueur choisie pour 9 décilitres de fonds de gelée.

Pour les *gelées aux vins divers* : **Champagne, frontignan**, madère, marsala, porto, xérés, etc., on ajoute ces divers vins aux proportions de 3 décilitres pour 7 décilitres de fonds de gelée.

Pour les *gelées aux fruits rouges* : cerises, fraises, framboises, groseilles, etc., ces fruits choisis très mûrs sont passés au tamis fin, et leur suc est additionné d'un à 3 décilitres d'eau par 500 grammes de suc de fruit, suivant qu'il est plus ou moins gélatineux.

Ce jus de fruit est filtré, puis est ajouté par moitié au fonds de gelée préalablement préparé et fortement collé, de façon à obtenir une gelée ayant la consistance voulue.

Pour les *gelées de fruits aqueux* : citrons, oranges, mandarines, ananas, raisins, etc., on ajoute au fonds de gelée le suc filtré de ces divers fruits.

Les *fruits à noyaux* : abricots, brugnons, pêches, prunes, etc., sont surtout employés comme garniture de gelée de fruits divers.

On peut aussi préparer des fonds de gelée avec ces fruits, en procédant ainsi : tremper ces fruits à l'eau bouillante et les peler. Les faire pocher dans du sirop. Les laisser refroidir dans ce sirop. Préparer la gelée avec ce sirop et la clarifier selon la méthode habituelle.

En général, tous les fonds de gelées de fruits doivent être parfumés complètement avec du kirsch, du marasquin ou toute autre liqueur.

**Gelée à la moscovite.** — Cette gelée se prépare avec un fonds de gelée parfumé aux liqueurs ou aux fruits, et que l'on dresse dans un moule à fermeture dit moule à « Moscovite ».

Sangler ce moule, qui doit être hermétiquement fermé, comme une glace.

La caractéristique de ces sortes de gelées est d'être recouverte d'une mince couche givrée.

**Gelée à la russe.** — Cet entremets se prépare avec un fonds de gelée diversement parfumé, qu'on fouette sur glace jusqu'à ce qu'il commence à se coaguler. Mouler cette gelée le plus rapidement possible. Faire prendre sur glace. Démouler sur serviette.

**Gelée de fruits à la suédoise ou suédoise de fruits.** — Gelée de fruits, garnie, en la moulant, avec des fruits divers, cuits au sirop et bien égouttés.

**GELINOTTE.** — Oiseau désigné aussi sous les noms de *poule des bois*, *poule des coudriers*, et, d'après Trousenel, sous celui de *tétrah huppé des myrtilles*.

Les gelinottes qui vivent dans les bois sont de deux espèces : l'une, que l'on trouve en Europe, et l'autre, en Asie.

La gelinotte commune, celle qu'en hiver nous trouvons sur nos marchés, est un oiseau de la grosseur d'une perdrix, dont le plumage, de couleur rougeâtre, est taché de roux, de noir, de blanc et de gris.

Cet oiseau, qui jadis était très abondant chez nous, en Alsace, dans les Ardennes et dans les Pyrénées



Chausse montée sur tabouret pour passer les gelées.

surtout, est plus rare maintenant, et la majeure partie des gelinottes qui se consomment en France viennent de Russie, d'où on les expédie congelées. Les meilleures sont celles de Wologda, d'Arkhangel et de Kazan. La réfrigération ne nuit en rien à la saveur de ces oiseaux.

La chair de la gelinotte est blanche et délicate, mais possède un goût de bourgeon de sapin assez prononcé qui ne plaît pas à certaines personnes. On peut atténuer ce goût en faisant tremper la gelinotte, quelque temps avant de la cuire, dans un bain de lait.

Tous les modes de préparation indiqués pour les *perdreaux* sont applicables aux gelinottes. V. PERDREAU.

**Gelinotte à l'allemande.** — Brider une gelinotte en entrée; l'assaisonner; la mettre dans une casserole où l'on aura fait chauffer une cuillerée de beurre. Couvrir. Faire colorer de toute part. Lorsque la gelinotte est aux trois-quarts cuite, l'égoutter, enlever les filets que l'on taillera en fines aiguillettes et que l'on remettra ensuite en place en reformant l'oiseau. Masquer la gelinotte de sauce béchamel mélangée de crème aigre. La saupoudrer de mie de pain, l'arroser d'un peu de beurre fondu; la faire légèrement gratiner au four. Servir avec sauce demi-glace à part.

**Gelinotte en casserole à la polonaise.** — Farcir la gelinotte avec de la farce à gratin de gibier que l'on aura condimentée avec une ou 2 baies de genièvre écrasées. La brider en entrée. La cuire au beurre, dans une casserole en terre.

Au dernier moment, arroser la gelinotte, que l'on aura débridée, de 3 cuillerées de fonds de gibier (ou de jus de veau lié corsé) et d'un filet de jus de citron, puis verser dessus du beurre noisette dans lequel on aura fait frire une poignée de mie de pain fraîchement passée.

**Gelinotte en chaud-froid.** — Se prépare, à blanc ou à brun, comme le *Chaud-froid de perdreau*. V. PERDREAU.

**Gelinotte à la crème.** — Brider la gelinotte et la barder. Si l'on veut atténuer le goût de bourgeon de sapin, la faire tremper une heure dans du lait avant de la cuire.

Mettre la gelinotte dans une casserole en terre où l'on aura préalablement fait chauffer une forte cuillerée de beurre. Bien saisir la gelinotte dans ce beurre. Mettre la casserole au four, découverte. Cuire à chaleur vive, et en arrosant souvent, pendant 18 minutes environ.

Retirer la gelinotte de la casserole. La débarder, la débriider. La remettre dans la casserole. L'arroser d'un décilitre de crème fraîche épaisse. Achever de cuire à chaleur douce, en arrosant souvent.

**Gelinotte grillée.** — Fendre la gelinotte, troussée en entrée, sur le dos. L'ouvrir et enlever la majeure partie des petits os de l'intérieur. Aplatir légèrement l'oiseau; l'assaisonner de sel et de paprika; le badigeonner de beurre fondu; le recouvrir, dessus et dessous, de mie de pain fraîchement passée, et le faire cuire sur le gril, à feu doux. Faire bien dorer de chaque côté.

Dresser la gelinotte sur plat rond. Garnir d'un bouquet de cresson, et mettre sur le bord du plat une garniture de demi-tranches de citron cannellées et de rondelles de cornichons.

Servir soit avec du beurre à la maître d'hôtel, soit avec sauce diable, soit avec toute autre sauce spéciale aux volailles grillées.

**Gelinotte à la hongroise.** — Cuire la gelinotte bridée en entrée, dans une casserole en terre où,



Gelinotte.

préalablement, on aura fait fondre au beurre 2 cuillerées d'oignon haché, assaisonné au paprika. Cuire la gelinotte au four, à chaleur douce. Lorsqu'elle est presque cuite, la débriider, la remettre dans la casserole, l'arroser de 4 cuillerées de crème; assaisonner de paprika. Achever de cuire, en arrosant souvent, la gelinotte avec la crème.

**Gelinotte rôtie.** — Barder et brider une gelinotte. La cuire au four, à bonne chaleur, de 15 à 18 minutes, et à la broche de 18 à 20 minutes. Servir avec le jus déglacé à part.

Selon l'usage anglais, ce gibier se sert accompagné de *bread-sauce* (sauce au pain) et de *bread-crumpt* (mie de pain frite), et souvent de pommes chip (pommes frites en liards).

**Gelinotte en salmis.** — Se prépare comme le *Salmis de perdreau*. V. PERDREAU.

**Mousse de gelinotte, chaude ou froide.** — Se prépare avec filets de gelinottes, comme la *Mousse de perdreau*. V. PERDREAU et MOUSSES.

**Pain de gelinotte.** — Se prépare comme le *Pain de perdreau*. V. PERDREAU.

**Pâté et terrine de gelinotte.** — Les pâtés ou terrines de gelinottes se préparent comme les *Pâtés* ou les *Terrines de perdreau*. V. PERDREAU.

**Soufflé de gelinotte.** — Se prépare, avec chair de gelinotte crue, comme le *Soufflé de perdreau*. V. PERDREAU.

**Suprêmes de gelinotte.** — Lever à cru les ailes d'une gelinotte. Parer ces ailes; les aplatir très légèrement; les assaisonner de sel et de poivre. Les cuire au beurre. Les dresser sur plat de service. Les garnir et les saucer avec les sauces et éléments de garniture indiqués suivant la recette.

Tous les modes d'appâts indiqués pour les ailes ou suprêmes de volaille et de gibiers de plume sont applicables aux ailes ou suprêmes de gelinotte.

**GÉLOSE.** — Synonyme d'agar-agar. Produit mucilagineux tiré de certaines algues marines. Très employé au Japon pour les gelées de fruits et divers, commence à entrer dans la pratique de quelques industries alimentaires.

**GENDARME.** — Nom populaire du hareng saur. On donne aussi ce nom à une sorte de saucisson, sec et très dur, fabriqué en Suisse, ayant vaguement l'apparence d'un hareng.

**GÉNÉPI.** — Nom commun à plusieurs espèces de plantes parmi lesquelles on peut citer le *génépi vrai*, employé dans certaines tisanes vulnéraires et le *génépi musqué*, auquel on attribue des qualités stomachiques, et qui est à la base d'une liqueur fabriquée en Suisse et en Italie (liqueur d'Iva, *habitter*) fabriquée avec différentes plantes aromatiques des Alpes. A l'origine, la liqueur fabriquée à la Grande Chartreuse portait ce nom.

**GENÊT.** — Nom de diverses plantes à fleurs papilionacées dont la plus connue est le genêt à balai.

On confit parfois les boutons du genêt à balai au vinaigre, en guise de câpres.

**GENEVOISE (Sauce).** — Cette sauce, primitivement dénommée génoise, est spéciale pour poissons. Elle se mouille au vin rouge. V. SAUCES, *sauces brunes*.

**GENEVRETTE ou VIN DE GENIÈVRE.** — Boisson hygiénique préparée avec des baies de genièvre. V. BOISSONS.

On donne aussi ce nom à une boisson autrefois fabriquée dans le Gâtinais, à base d'absinthe et de grains de genièvre.

**GENIÈVRE.** — Fruit, en forme de baies, d'un arbrisseau, qui croît spontanément, en Europe, dans les bois et dans les ravins incultes.

Les baies de genièvre sont employées en cuisine pour aromatiser les marinades.

On les utilise également pour condimenter certains apprêts (choucroute, grives, merles, etc.).

On en retire par distillation une eau-de-vie très aromatique.

#### GÉNOISE. —

En cuisine, on appelait ainsi, anciennement, une sauce spéciale au poisson court-bouillonné (principalement saumon et truite saumonée), sauce que l'on désigne aujourd'hui sous le nom de *genevoise*.

En pâtisserie, on appelle génoise un entremets fait avec de la pâte à génoise, que l'on prépare de la façon suivante :

**Pâte à génoise.** — PROPORTIONS. — Sucre en poudre, 500 g; farine tamisée, 500 g; beurre, 500 g; œufs, 16; sel, une petite prise; vanille, une gousse.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une bassine en cuivre le sucre, les œufs, le sel et l'intérieur de la gousse de vanille. Travailler ces ingrédients au fouet, la bassine placée sur feu très doux ou au bain-marie. Lorsque la composition commence à mousser et qu'elle a considérablement augmenté de volume, la retirer du feu, et continuer de la travailler au fouet jusqu'à ce qu'elle soit froide. Lui ajouter, alors, en la travaillant toujours, la farine, versée en pluie, et le beurre fondu, tiède.

Garnir avec cette pâte des moules à manqué ou à biscuits, ou la mettre, selon l'emploi final, dans des plaques carrées à rebords un peu élevés.

Cuire au four, à bonne chaleur.

**Pâte à génoise à l'ancienne.** — PROPORTIONS. — Sucre, 500 g; farine, 500 g; amandes douces, 180 g; amandes amères, 20 g; beurre, 300 g; œufs, 12; sel, une petite prise.

**MÉTHODE.** — Piler finement au mortier les amandes (après les avoir mondées). Les mettre dans une terrine, les délayer avec 2 œufs.

Ajouter le sucre, la farine et 5 œufs entiers, mis l'un après l'autre. Travailler le tout à la spatule pendant 5 minutes. Ajouter à ce mélange 5 jaunes d'œufs, puis le beurre fondu, et enfin, en dernier lieu, les blancs fouettés.

Remplir avec cette pâte des moules à manqué, ou des moules à biscuit beurrés, ou, selon l'emploi final, la mettre dans des plaques d'office beurrées. Cuire au four à bonne chaleur.

**Génoise à l'abricot.** Préparer une génoise et la



Baies de genévrier. (Phot. Rap.)

partager en trois abaisses d'égale épaisseur; garnir la première abaisse d'une couche de marmelade d'abricots passée au tamis fin et parfumée au kirsch. Recouvrir avec la seconde abaisse que l'on masquera d'une nouvelle couche de marmelade. Terminer en plaçant la troisième abaisse bien d'aplomb sur les deux premières pour que la génoise soit reconstituée aussi correctement que possible.

Abricoter la génoise avec de la marmelade d'abricots et la glacer au fondant blanc parfumé au kirsch.

Facultativement, on fait sur le dessus de la génoise, et au milieu, un semis de pistaches mondées et hachées ou d'amandes grillées. On peut aussi la décorer aux fruits confits ou à la glace royale.

On peut encore faire la génoise à l'abricot en l'abricotant simplement au pinceau avec de la marmelade d'abricots bien réduite pour qu'elle forme une belle nappe brillante et ne disparaisse pas en s'infiltrant dans la génoise.

De la même façon, on peut préparer des génoises garnies avec des marmelades de fruits divers.

**Génoise fourrée au chocolat.** — Détailler une génoise ronde en trois abaisses de même épaisseur. Masquer une de ces abaisses de crème au beurre au



Génoise fourrée au chocolat. (Phot. Kollar.)

chocolat. Sur cette crème mettre la seconde abaisse. La tartiner également avec de la crème au beurre. Mettre sur cette crème la troisième abaisse; appuyer légèrement sur le gâteau pour bien souder les abaisses. Abricoter le gâteau, le recouvrir par dessus et sur les bords avec du chocolat granulé.

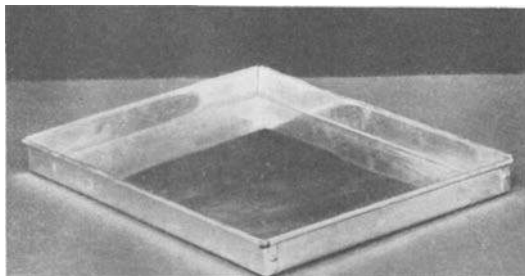
**Génoise fourrée au moka.** — Se prépare comme la génoise au chocolat, en remplaçant la crème au chocolat par de la crème au moka, abricoter le gâteau et le glacer au fondant au moka.

**Génoise fourrée à la normande.** — Détailler une génoise ronde en deux abaisses de même épaisseur. Imbiber ces abaisses avec du calvados. Mettre sur l'une de ces abaisses une couche de marmelade de pommes très serrée, additionnée de la moitié de son poids de crème pâtissière et parfumée au calvados. Sur cette abaisse ainsi garnie, placer la deuxième abaisse. Abricoter le gâteau. Le glacer au fondant parfumé au calvados. Décorer le dessus du gâteau avec des quartiers de pommes cuites au sirop, des moitiés d'amandes et des losanges d'angélique.

**GENTIANE.** — Nom donné à plusieurs espèces de plantes.

On distingue : la *grande gentiane* ou *gentiane jaune*, utilisée ainsi que d'autres espèces pour la fabrication des liqueurs apéritives. On la distille pour en tirer une eau-de-vie d'un goût spécial, estimée dans les pays de production.

Son énorme racine, de saveur amère, tonique, apé-



Moule à génoise. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

ritive, fébrifuge, est employée en macération ou en infusion (8 à 15 grammes par litre).

La *gentianelle* ou *gentiane d'Allemagne* a les mêmes propriétés mais moins prononcées.

**GÉOPHAGE** (Mangeur de terre). — Soit par dépravation à la suite de troubles nerveux, soit par nécessité, certains Indiens de l'Amérique consomment une terre argileuse, en cas de disette; cette terre n'a aucune valeur alimentaire et ne sert qu'à tromper la faim.

« En diverses régions de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, on trouve des tribus entières de géophages. Les races jaunes se montrent particulièrement attachées à cette singulière coutume, bien qu'on l'ait constatée chez plusieurs peuplades appartenant à d'autres groupes ethniques, et sous presque toutes les latitudes, à la Guyane, en Sibérie, au Venezuela, à la Nouvelle-Calédonie, au Cameroun et au Siam.

« A Java et à Sumatra, l'argile dont se régale les indigènes subit une préparation préalable. Selon M. Hekmeyer, pharmacien en chef des Indes orientales hollandaises, on la réduit en pâte avec de l'eau, en séparant les matières étrangères, les pierres, sables et autres corps durs, puis on l'étale en plaques minces qu'on grille ensuite dans une casserole de fer, sur un feu de charbon.

**GEORGETTE.** — Dénomination s'appliquant à quelques apprêts, notamment aux pommes de terre fourrées d'un ragoût de queues d'écrevisses. (V. HORS-D'ŒUVRE,  *pommesorgette*). L'histoire anecdotique de la cuisine dit que cette façon de préparer les pommes de terre a été imaginée au restaurant Pailard, célèbre maison de bouche parisienne aujourd'hui disparue, et qui était située au coin du boulevard et de la Chaussée-d'Antin.

**GÉRARDMER (Fromage de).** — Fromage des Vosges, bon à consommer de novembre à mai. V. FROMAGES.

**GERBOISE.** — Petit mammifère rongeur de la taille d'un écureuil, qui se trouve dans toute l'Europe. Se prépare comme l'écureuil.

**GERMON.** — Genre de poissons que l'on désigne aussi sous le nom de *thon blanc*, en raison de sa ressemblance assez grande avec le thon.

Le *germon commun*, que l'on trouve dans la Méditerranée, a une chair blanche assez estimée. On applique à ce poisson toutes les recettes indiquées pour le thon. V. ce mot.

**GÉROMÉ.** — Fromage fabriqué à Gérardmer et dans les environs. V. FROMAGES.

**GÉSIER.** — Troisième poche digestive des oiseaux; à parois membraneuses chez les rapaces, musculueuses et très épaisses chez les granivores. V. ABATIS.

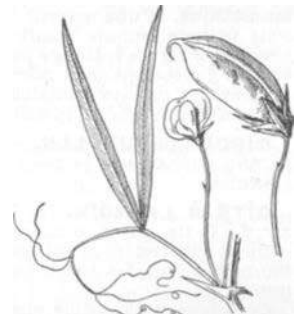
**GESSE.** — Nom de diverses légumineuses, dont quelques-unes sont employées dans l'alimentation humaine. La *gesse cultivée*, originaire du Caucase, cultivée en Espagne, fut importée en France vers le milieu du xvii<sup>e</sup> siècle; ses graines se mangent à l'état vert, comme les petits pois.



Gentiane.



Germon.



Gesse cultivée.

La *gesse chiche* a les mêmes emplois que les pois chiches.

La *gesse tubéreuse* a une racine féculente qu'on fait cuire sous la cendre et dont le goût rappelle celui de la châtaigne.

**GEX (Fromage de).** — Fromage de la Bresse que l'on peut consommer de novembre à mai.

**GIBELOTTE.** — Fricassée de lapin au vin blanc ou rouge. V. LAPIN.

**GIBIER.** — On comprend, sous le nom de gibier, tous les animaux vivant à l'état de liberté, dont la chair est comestible et que l'on chasse.

Le mot *gibier* vient de *gibecer*, qui, en vieux français, signifiait chasser. Ce mot dérivait d'un adjectif latin *gibbosus* qui voulait dire *bossu*. Ce terme a été employé pour désigner les divers animaux tués à la chasse pour la raison suivante : Pour porter les animaux qu'ils tuaient, les chasseurs se munissaient d'un sac, d'une poche ou d'une boîte, qu'habituellement, ils plaçaient sur leur dos. Ainsi accourus, ils donnaient l'impression d'une personne bossue. On fit donc le mot *gibecer*, puis on nomma *gibecière* le sac ou la poche du chasseur, et de *gibecière* à gibier, qui en est le contenu, le pas fut vite franchi.

On peut classer le gibier en trois catégories : 1° les petits oiseaux, dont la taille va jusqu'à celle de la caille et de la grive; 2° le gibier proprement dit, qui se divise en gibier de plume (râle de genêt, bécasse, perdreau, faisane, etc.), et le gibier de poil (lapin de garenne et lièvre); 3° le gros gibier ou venaison (chevreuil, daim, et sanglier).

« Le gibier, dit Brillât-Savarin, est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer. Sous les soins d'un cuisinier émérite, le gibier fournit des mets de haute valeur qui élèvent l'art culinaire à la hauteur d'une science.

« Il y a gibier et gibier. Tel animal provenant du Périgord n'aura pas la saveur d'un animal tué en Sologne. Quand un lièvre tué dans les environs de Paris ne paraît être qu'un plat maussade, un levraut provenant du haut Dauphiné ou de la Bourgogne sera le plus parfumé de tous les quadrupèdes de sa race.»

**Digestibilité du gibier.** — Les petits oiseaux, dont quelques-uns se font cuire sans être vidés, se mangent en général frais, « au bout du fusil »; leur digestibilité est semblable à celle des volailles. La grive fait exception cependant, car son fumet est assez prononcé.

Le gibier de poil, le lièvre surtout, est le type des viandes noires, riches en substances extractives qui sont plus toxiques, même à l'état frais, que les viandes de boucherie, à plus forte raison après une trop longue mortification.

Mêmes considérations en ce qui concerne la venaison; la chair du chevreuil jeune, tué au fusil ou pris au piège, est de toutes la plus digestible, surtout si on ne lui a pas fait subir une marinade intempestive, souvent trop prolongée.

La chair des animaux épuisés de fatigue, forcés à courre, est beaucoup plus toxique et moins digestible; elle nécessite toujours une longue marinade; celle des animaux âgés (cerf dix-cors, sanglier adulte) est tout à fait coriace.

La question du « vidage » du gibier de plume est souvent controversée. Cependant il est d'usage de ne pas vider les oiseaux à bec mince et effilé, comme celui du râle ou de la grive, et ceux à bec long et mince semblable à celui de la bécasse.

**GIBLET-SOUP** (Cuisine anglaise). — Le potage aux abatis (*giblet-soup*) est très prisé en Angleterre; pour la préparation, voir POTAGES et SOUPES.

**GIGOT.** — Nom donné surtout à la cuisse du mouton ou à celle de l'agneau. Improprement, on emploie parfois ce terme pour désigner la cuisse de chevreuil ou de l'isard. Pour ces derniers animaux, c'est le mot de *gigue* qu'il faut employer, ou encore *cOji* de *cuisseot*.

cuisse de veau est appelée *cuisseau*.

Aux mots mouton et agneau, on trouvera les re-



cettes pour préparer les gigots de ces animaux. V. AGNEAU et MOUTON.

**GIGOT (Manche de).** — Petit instrument en métal que l'on met sur l'os, ou manche du gigot cuit, afin de pouvoir bien maintenir ce dernier quand on le dépèce.

**GIGUE.** — Nom par lequel on désigne la cuisse de certains animaux de venaison, plus particulièrement le chevreuil et l'isard. Pour les préparations culinaires de ces pièces, voir CHEVREUIL.

**GIMBLETTE.** — Nom donné à divers menus apprêts de pâtisserie et de confiserie qui sont toujours faits en forme de couronne.

Ce mot vient de l'italien *ciambetta* qui veut dire *échaudé*. Cette étymologie indique que cette petite pâtisserie doit être échaudée avant d'être mise à cuire au four.

C'est donc par simple analogie de la forme que l'on a donné le nom de gimbettes à des préparations de confiserie qui, elles, ne sont pas échaudées.

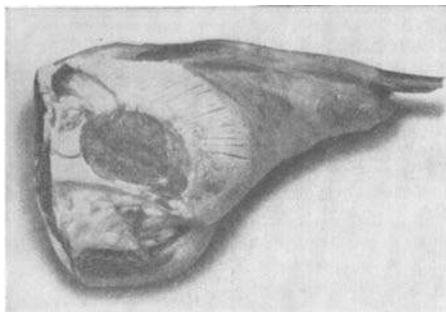
Les gimbettes les plus réputées — et cette réputation date de plusieurs siècles — sont celles d'Albi.

**Gimbettes à l'orange.** — « Râpez sur un morceau de sucre le demi-zeste d'une orange; écrasez parfaitement le sucre, et mêlez-le avec d'autre sucre en poudre pour en peser six onces ensuite; pilez parfaitement quatre onces d'amandes douces; mettez sur le tour huit onces de belle farine, faites-en une fontaine et mettez au milieu quatre gros de levure, que vous délayez avec le quart d'un verre de lait. Vous y joignez deux onces de beurre, deux jaunes, un grain de sel, les amandes et le sucre à l'orange. Détrempez le tout comme de coutume et laissez cette pâte dans un lieu chaud, pendant 5 à 6 heures, pour que la fermentation s'opère.

« Alors vous corrompez (rompez) la pâte et la roulez par petites bandes, grosses comme le bout du petit doigt, et quand vous avez cinq ou six de ces bandes, vous les coupez en biais de cinq pouces de largeur, et vous formez de petites couronnes dont les soudures ne doivent pas paraître.

« La pâte étant ainsi employée, vous jetez vos gimbettes dans une grande casserole d'eau bouillante, que vous remuez légèrement à la surface, avec une spatule, pour détacher les gimbettes et les faire monter sur l'eau. Alors vous les égouttez et les versez dans de l'eau fraîche.

« Lorsqu'elles sont froides, vous les égouttez dans une grande passoire et les sautez ensuite, en y versant par intervalle deux œufs de dorure (œufs battus). Laissez-les encore égoutter quelques minutes. Alors vous les rangez par ordre sur trois plaques légèrement cirées; vous les mettez au four, à chaleur douce, et les ôtez de belle couleur.



Gigot. (Phot. Larousse.)

« On fait de la même manière des petites tresses ou des petits pains longs comme le pouce.

« On parfume également ces gimbettes au zeste de citron, de cédrat, de bigarade, aux anis, à la vanille et à la fleur d'oranger. » (Recette de Carême.)

**GIN.** — Eau-de-vie faite avec des grains (orge, blé, avoine). Est surtout fabriquée en Angleterre et en Ecosse.

**GINGEMBRE.** — Rhizome d'une plante tropicale originaire du Bengale et de Malabar. Se trouve dans le commerce sous deux formes, le *gingembre gris*, qui est le plus odorant, en tubercules longs de 4 à 10 centimètres, épais de 1 à 2, recouverts d'un épiderme gris jaunâtre, avec des anneaux bien marqués; le *gingembre blanc*, décoré, en fragments plus petits.

On l'emploie comme condiment; on le prépare également en confiture.

**GINGER-BEER.** — V. BIÈRE.

**GIRAFE.** — Mammifère ruminant, originaire d'Afrique. Sa chair est comestible.

**GIRAUMONT.** — Citrouille des Antilles, à chair délicate, sucrée et parfois musquée, qui se mange crue, en salade, comme le concombre, ou cuite comme les courges et les potirons. V. ces mots.

**GIRELLE.** — Poisson de mer de petite taille, de forme élégante, sans écailles, paré des plus belles couleurs. On distingue la *girelle commune*, de couleur violette, ornée d'une bande orange, la *girelle rouge*, d'une belle couleur écarlate, la *girelle turque*, verte, avec des



Girelle.

bandes verticales d'un bleu turquoise. Tous ces poissons habitent la Méditerranée.

On utilise surtout la girelle pour la bouillabaisse, mais on peut la traiter par la friture. Sa chair est assez délicate.

**GIROFLE (Clou de).** — Fleurs de giroflier cueillies avant leur épanouissement et desséchées au soleil. Le giroflier est probablement originaire de la Chine. Il a été cultivé tout d'abord aux Moluques par les Hollandais, qui en détenaient le monopole, et introduit à la Réunion et à l'île Maurice par le gouverneur Poivre, puis aux Antilles, à Cayenne, à Zanzibar.

Les clous de girofle ont un pédoncule à quatre côtes et un calice à quatre sépales; d'une odeur aromatique, d'une saveur chaude et piquante, ils sont utilisés comme condiment en cuisine. Dans le commerce on les mélange parfois avec des clous épuisés par l'alcool pour la fabrication de teinture ou de liqueurs ou on leur substitue des « mères de girofle » qui sont les fruits du giroflier.

**GIROLE ou GIROLLE.** — Nom vulgaire du champignon connu sous le nom de chanterelle. V. CHAMPIGNONS.

**GÎTE À LA NOIX.** — Morceau de la cuisse du bœuf. Cette pièce comprend surtout les tendons demi-tendineux, demi-membraneux et une partie du biceps fémoral, les jumeaux, le pyramidal et le carré crural.

Ce morceau s'emploie surtout pour la préparation du pot-au-feu. On peut aussi le faire braiser. Chez les bouchers de Paris et des grandes villes, on trouve cette pièce lardée et roulée en ballottine. Pour les apprêts culinaires, voir BŒUF.



Racines de gingembre.

**GJETÔST.** — Fromage norvégien que l'on peut consommer toute l'année.

**GLAÇAGE.** — Le mot glaçage s'applique à des choses assez différentes les unes des autres.

Au sens propre du mot, *glacer* une substance veut dire la réfrigérer, jusqu'à consistance de *glace*. Ainsi glace-t-on, dans la sorbetière, sanglée avec sel, salpêtre et glace vive, une crème ou une composition quelconque, pour faire un entremets glacé. V. **GLACE** (entremets).

Mais le même mot désigne des opérations qui se font dans un four brûlant. On *glace* une pièce de boucherie braisée en la soumettant à l'action vive de la chaleur, après l'avoir arrosée de son fonds de cuisson réduit. (V. **GLACE** [Cuisine].) On *glace*, toujours en le soumettant à l'action de la chaleur, un poisson, un œuf, ou tout autre objet nappé d'une sauce blanche quelconque.

On *glace* entremets et pâtisseries, en les saupoudrant de sucre glace et en les soumettant également à l'action vive de la chaleur. V. **GLACE AU SUCRE**.

**GLACE.** — Eau à l'état solide. La glace alimentaire doit donner, par fusion, de l'eau potable. Pour son analyse, on lave un morceau de glace avec de l'eau distillée, on laisse fondre et on soumet le liquide aux mêmes essais et examens que ceux auxquels doit être soumise toute eau d'alimentation.

**GLACES** (Cuisine). — Les glaces, qui ne sont que des fonds amenés, par réduction, à la consistance sirupeuse, s'emploient pour finir certaines sauces. Elles ajoutent à leur saveur et leur donnent plus d'onctuosité. On appelle *demi-glace* une sauce obtenue par adjonction à la sauce espagnole de fonds brun clair et de madère. V. **FONDS DE CUISINE** et **SAUCES**, *demi-glace*.

On se sert aussi des glaces de viande pour glacer les grosses pièces de boucherie et les volailles braisées.

Elles permettent enfin, étant de conservation à peu près indéfinie, de parer à l'imprévu par la facilité qu'elles donnent de préparer instantanément des potages, des coulis, des sauces et des gelées.

On trouve dans le commerce, sous le nom d'extraite, des glaces de viande, excellentes pour la plupart, mais ces glaces ne permettent pas d'obtenir la gamme des saveurs que l'on peut avoir avec les glaces préparées avec des bases différentes puisque, toutes, ou presque toutes, ont, comme base, un unique élément, le bœuf.

Les glaces les plus employées en grande cuisine, en plus de la glace de viande proprement dite, sont les *glaces de bœuf*, de *veau*, de *volaille* et de *gibier*.

On prépare aussi des glaces de poisson, mais ces dernières sont plus spécialement désignées sous les noms d'essence ou de *fumet*. V. ces mots.

Par extension, on prépare également des essences concentrées à bases végétales, qui jouent en cuisine maigre le rôle des glaces de viande dans les apprêts au gras. Ce sont des essences concentrées de racines potagères diverses, de champignons, de tomates, de truffes.

Parmi les extraits végétaux très employés aussi en cuisine, nous citerons le soya ou soja qui, ajouté aux coulis, ragoûts et autres apprêts, gras ou maigres, augmente leur saveur sans en dénaturer le goût particulier. V. **SOJA**.

Les différentes glaces se préparant de la même manière, nous nous bornons à donner une seule méthode, celle de la glace de viande.

**Glace de viande** (Recette ancienne). — Nos pères connaissaient la glace de viande. Ils préparaient cette dernière en tablettes qu'ils utilisaient ensuite pour confectionner des bouillons et des sauces.

Ces extraits de viandes étaient, en somme, à peu près semblables à ceux que l'on trouve aujourd'hui, dans le commerce, mais étaient composés avec des éléments divers qui, peut-être, paraîtraient quelque peu dispendieux de nos jours. Voici, pris dans un vieux formulaire : les *Secrets de la Nature et de l'Art*

*concernant les aliments* (1769), la recette pour préparer des tablettes de jus de viande « faciles à transporter et qu'on peut conserver pendant un an et plus » :

« Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier (ou une partie seulement, selon la grosseur), deux moutons, deux douzaines de vieilles poules et de vieux coqs ou une douzaine de vieux dindons, plumés, vidés. Après que toutes ces viandes auront été bien dégraissées, que vous aurez fait échauder et nettoyé séparément les pieds de veau et de mouton, mettez le tout dans une grande chaudière; ajoutez-y la décoction de 12 ou 14 livres de râpure de corne de cerf, que vous aurez fait bouillir séparément, et que vous aurez passée toute chaude par la presse; puis versez sur le tout la quantité de quatre seaux de fontaine (eau de fontaine); fermez et couvrez exactement la chaudière de son couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte. Chargez-la d'un poids de 50 ou 60 livres; faites bouillir les viandes à feu doux et égal, sans les écumer, pendant 6 heures et plus même s'il est nécessaire, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites, ce qui se connaîtra quand les os se détacheront aisément; pour lors, vous en ôterez les plus gros, puis laisserez toujours la chaudière sur le feu, pour entretenir les viandes dans une très forte chaleur; vous les en retirerez aussi promptement que vous le pourrez; vous les hacherez dans l'instant même et les mettrez après dans une grande presse garnie de plaques de fer chaudes pour en retirer tout le jus. Dès que cette opération sera faite, vous joindrez les extractions avec le bouillon chaud qui sera resté dans la chaudière, vous passerez au plus vite le tout ensemble par un gros tamis de crin ».

**Glace de viande** (Recette moderne). — Faire réduire de moitié 10 litres de *fonds brun* (ou *estouffade*) complètement dégraissé, et aussi limpide que possible.

Passer ce fonds à travers une mousseline et le remettre en réduction. Passer à nouveau.

Répéter cette opération jusqu'à ce que la glace soit réduite au point voulu, c'est-à-dire puisse napper le dos d'une cuiller. Bien écumer durant les successives ébullitions et mettre, après chaque passage à la mousseline, la glace dans une casserole plus petite et diminuer l'intensité de la chaleur au fur et à mesure que le fonds se concentre.

Débarrasser cette glace dans des petits pots et la conserver au frais.

**Glace de volaille.** — Opérer avec du fonds de volaille ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Glace de gibier.** — Opérer avec du fonds de gibier ainsi qu'il est dit pour la glace de viande.

**Glace de poisson.** — Voir **ESSENCE**, *essence de poisson*.

**Glace blonde de poisson.** — On appelle ainsi une glace obtenue en faisant réduire jusqu'à consistance sirupeuse du fumet de poisson, décanté et passé à la mousseline.

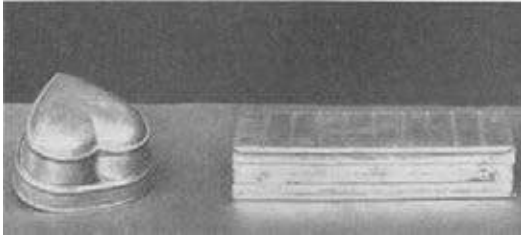
La glace blonde de poisson s'emploie pour rehausser la saveur des sauces de poissons. On l'emploie aussi pour napper certains poissons que l'on fait glacer au four.

**Glace blonde de volaille.** — Préparation semblable à celle décrite ci-dessus, mais faite avec du fonds blanc de volaille réduit. S'emploie comme élément auxiliaire de certaines sauces, ou pour le glaçage de certaines substances.

**GLACES** (Entremets). — Les glaces parfumées datent de la plus haute antiquité et il est généralement admis que les Arabes et les Chinois connurent les entremets glacés, les sorbets surtout.

Ce furent les Chinois, dit-on, qui enseignèrent l'art de faire les glaces aux Indiens, aux Perses et aux Arabes.

C'est vers 1660, que les glaces et les sorbets furent introduits en France par un sicilien nommé Francisco Procopio. Quelque dix ans après, ce même Procopio ouvrit à



Moule à glace en cœur  
et casse à biscuits glacés Tortoni.

Paris, dans la rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prés (devenue aujourd'hui rue de l'Ancienne-Comédie) un café qui, d'ailleurs, bien qu'ayant complètement changé de genre, existe encore au même endroit. C'est dans cet établissement que Procope, qui avait francisé son nom, vendit des glaces diversement parfumées et des sorbets aux Parisiens, qui, tout de suite, prirent goût à cet entremets nouveau pour eux.

D'autres limonadiers parisiens suivirent bientôt l'exemple de Procope et ils furent si nombreux, qu'en 1676 il fallut donner des statuts à leur corporation et que celle-ci fut autorisée à mettre en vente des glaces et eaux glacées. Il y avait alors à Paris, dit-on, deux cent cinquante limonadiers qui vendaient des glaces.

Mais, jusque vers le milieu du xviii<sup>e</sup> siècle, on ne vendait des glaces, à Paris, qu'en été. En 1750, le successeur de Procope, un nommé du Buisson, en fit en toute saison, et fut imité par tous ses confrères.

Les glaces dont on se régalaient alors étaient assez médiocres ; ce n'est que vers 1776 qu'on commença à faire des glaces plus délicates et, en même temps, plus consistantes, ce qui permit de les mouler dans des formes diverses. C'est aussi à cette époque que l'on fit, à Paris toujours, des fromages et autres entremets glacés dont quelques-uns se font encore aujourd'hui.

Faisons remarquer, en passant, que, bien que déjà, chez les Romains, on ait connu la manière de rafraîchir les boissons avec de la glace ou de la neige, cet usage ne s'était guère répandu en France avant le xviii<sup>e</sup> siècle et que seuls les gens raffinés le pratiquaient.

Dans le *Dictionnaire de Monnet*, imprimé en 1636, on ne trouve même pas le mot *glacière*. Mais quelque quarante ans après, l'usage de boire les vins rafraîchis était si général en France, que manquer à cet usage était une grande faute, à en juger, entre autre, par ce que dit Boileau dans son *Repas ridicule* :

*Mais qui l'aurait pensé? Pour comble de disgrâce,  
Par le chaud qu'il faisait, nous n'avions point de glace.  
Point de glace, bon Dieu! Dans le fort de l'été,  
Au mois de juin...*

A la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, la fabrication des glaces d'entremets se perfectionna, à Paris surtout. Le nombre des établissements où l'on débitait des glaces alla sans cesse en augmentant. Ce fut, à cette époque, le triomphe des bombes glacées. Tout repas de quelque importance était obligatoirement terminé par une bombe glacée. Et dans les cafés du Palais-Royal, il était de bon ton alors d'aller déguster des glaces.

Il en fut de même sous le premier Empire. A cette époque, grâce aux glaciers italiens, qui, en ce moment, étaient nombreux à Paris, on améliora encore la fabrication des glaces, des sorbets, des granités ; c'est aussi à ce moment que l'on commença à faire des glaces avec de la pâte à bombe, et l'on obtint ainsi des entremets plus délicats qui, dans les grands dîners, remplacèrent les fromages glacés.

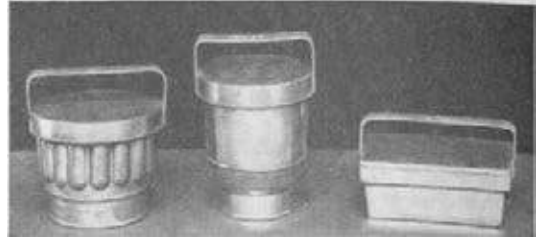
Pratti et Tortoni devinrent alors célèbres dans le monde entier, grâce à la finesse des glaces qu'ils préparaient.

C'est sous le second Empire que fut imaginée « l'omelette en surprise », dite à la Norvégienne, apprêt original où le froid, en l'espèce une glace aux fruits, et le chaud, de la meringue dorée au four, étaient habilement combinés de façon à produire un entremets paradoxal, glacé à l'intérieur et brûlant à l'extérieur (V. *œufs, omelette à la norvégienne*). C'est encore sous le second Empire que furent créées les coupes glacées, les mousses et les parfaits.

De nos jours, la fabrication des glaces, surtout de celles préparées avec des appareils à la crème fouettée, est arrivée au plus haut point de perfection.

On a perfectionné également dans la même mesure les divers ustensiles nécessaires pour la confection des entremets glacés.

Les entremets glacés, faits, la plupart, avec une composition de pâte à bombe, sont aujourd'hui vendus tout préparés dans les magasins d'alimentation. De grands industriels, tels que la Société Gervais, ont mis la glace à la portée de tous, à un prix



Moule à pouding glacé, moule à biscuit glacé, moule à glace Marie-Louise. (Doc. Defillierin. Phot. Larousse.)

relativement minime. Ce genre de commerce est devenu possible depuis la mise en usage de la neige carbonique, ou carbo-glace, qui permet de transporter dans un sac en papier, et de conserver à une basse température, les préparations glacées. La carbo-glace en effet ne mouille pas comme la glace qui fond car elle passe directement de l'état de neige sèche à l'état gazeux.

#### MÉTHODE GÉNÉRALE POUR FAIRE LES GLACES.

— Avec la sorbetière : la composition indiquée (glace ou sirop ou glace à la crème) étant prête — et cette composition doit être préparée à l'avance — la verser dans une sorbetière en étain que, préalablement, on aura *sanglée*, c'est à dire entourée de glace pilée, de sel marin et de salpêtre (pour 20 kilos de glace : 3 kilos de sel et 500 g de salpêtre), ces articles bien tassés dans le baquet et n'arrivant qu'aux deux tiers de la sorbetière, de façon que les bords de cette dernière dépassent de quelques centimètres le niveau du sanglage.

Si l'on opère avec une sorbetière mue à la main (ustensile qui ne s'emploie plus guère actuellement), faire tourner cette sorbetière sur elle-même, dans les deux sens, alternativement, l'ustensile fermé, et actionné à la main par la poignée qui est sur son couvercle.

Pendant cette opération, la composition étant naturellement projetée sur les parois de l'ustensile où elle se solidifie (sous l'action réfrigérante de la glace et du sel), détacher à la spatule spéciale ces parties de composition glacée et les remettre dans la masse.

Pendant la congélation, travailler aussi la composition à la spatule, de façon qu'elle soit bien lisse et sans grumeaux.

**Dressage des glaces.** — Les compositions glacées faites en sorbetière peuvent se dresser de façons différentes. On les moule à la cuiller et on les dresse soit dans des coquilles, soit dans des verres spéciaux, ou, toujours moulées à la cuiller, on les dresse en rocher sur des plats recouverts d'une serviette pliée ou d'un papier-dentelle.

On dresse aussi ces compositions, une fois glacées, dans des moules spéciaux, le plus souvent de forme conique, moules qui se ferment hermétiquement, et que l'on met, une fois remplis, dans un baquet où on les *sangle* avec glace vive concassée et sel.

Pour que les glaces soient bien consistantes lorsqu'on les démoule, il convient de les sangler pendant une heure au moins.

Les glaces légères, qui, elles, ne sont pas travaillées en sorbetière, doivent être une fois moulées, sanglées pendant 2 heures au moins.

**Démoulage :** pour démouler les glaces (simples ou légères) mises à congeler dans des formes diverses, on opère ainsi : laver rapidement le moule à l'eau froide, le plonger un instant dans de l'eau tiède, ce qui aura pour résultat de chauffer légèrement le moule et de faire se détacher la composition des parois. On reverse alors le moule sur un plat recouvert d'une serviette pliée, et on fait glisser la glace sur ce plat.

**Moulage de petites glaces de fantaisie.** — On opère, pour le moulage de ces glaces, de la même façon que pour celles que l'on dresse dans des grands moules.

Les petits moules de fantaisie (qui sont en étain, et munis de charnières) sont faits en forme d'objets divers, tels que fruits, légumes, figures, etc.

On remplit ces moules et on en soude les bords au beurre, puis on les sangle à la glace salée, comme les moules à bombes et autres.

**COMPOSITIONS ET APPAREILS POUR GLACES DIVERSES.** — Ces appareils sont de trois sortes : ceux qui sont préparés au sirop, et qui sont employés pour la préparation des glaces aux fruits, aux essences ou aux liqueurs; ceux qui sont faits à la crème, c'est-à-dire avec une composition de jaunes d'œufs, de sucre et de lait; et, enfin, ceux en pâte à bombe ou à parfait.

**Composition pour glace aux fruits.** — Passer le fruit indiqué au tamis fin (pilé préalablement si sa nature l'exige), ajouter à la purée obtenue une quantité égale de sirop de sucre à 32° froid. Ajouter du jus de citron, en quantité plus ou moins grande, selon la nature du fruit de base. Mélanger à froid et vérifier le degré de la composition au pèse-sirop.

Les glaces à base de fruits se font avec des compositions titrant de 18° à 22°.

*Nota.* On peut aussi préparer les glaces aux fruits en procédant ainsi :

Piler au mortier les fruits indiqués avec 300 grammes de sucre par 500 grammes de fruits.

Passer au tamis fin. Ajouter à cette composition la quantité d'eau nécessaire pour l'amener au degré voulu (degré que l'on contrôle au pèse-sirop).

**Composition pour glaces aux liqueurs, aux essences.** — On prépare ces compositions en ajoutant à du sirop de sucre froid une quantité plus ou moins grande de la liqueur ou de l'essence indiquées. On compte généralement un décilitre de liqueur au litre de sirop. On ajoute toujours à ces compositions un peu de jus de citron.

On peut préparer ainsi des compositions à glace; à l'anisette, à l'armagnac, au cacao, au curaçao, au cherry-brandy, au kirsch, au rhum, au marasquin, et enfin à toutes sortes de liqueurs.

Comme pour la composition de la glace aux fruits, on pèse ces appareils au pèse-sirop. Ils doivent marquer de 18° à 22°.

**Composition pour glaces à la crème.** — Mettre dans une casserole 300 grammes de sucre en poudre et 10 jaunes d'œufs. Travailler ce mélange à la spatule jusqu'à ce qu'il forme le ruban, c'est-à-dire jusqu'à ce que, projetée d'un peu haut, la crème se plisse comme un ruban, en retombant.

Délayer petit à petit ce mélange avec un litre de lait bouillant (parfumé à la vanille ou à tout autre parfum).

Cuire cette crème sur le feu, en la remuant jusqu'à ce qu'elle couvre bien la cuiller, mais en évitant l'ébullition, qui ferait se désagréger la composition.

Passer la crème au chinois fin, dans une terrine, et la remuer de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie.

*Nota.* Le type d'appareil le plus généralement employé se fait avec 400 grammes de sucre et 8 jaunes d'œufs pour un litre de lait. C'est là une très bonne formule donnant une glace crémeuse, se tenant bien, pas trop sucrée, et à laquelle on peut, sans inconvénient, ajouter un



Matériel pour la préparation des glaces :

1. Machine à concasser la glace à trois cylindres et pilon ferré pour concasser la glace;
2. Machine à réduire la glace en neige;
3. Turbine à glace genre viennois;
4. Turbine à glace à manivelle avec récipient en étain;
5. Petit appareil à glace américain à double action;
6. Petit modèle de machine à concasser la glace. (D'après documents Dehillerin.)

parfum liquide (cognac, rhum, kirsch, chartreuse ou autre), sans nuire à la fermeté de la glace. En supprimant une partie du lait et en le remplaçant par de la crème douce, on aura une crème plus moelleuse.

En diminuant la quantité de sucre et le nombre des jaunes d'œufs, on aura une glace plus sèche très ferme et se tenant mieux. Il ne faut cependant pas trop diminuer le sucre et les jaunes d'œufs car on arriverait à avoir un appareil trop ordinaire.

En aucun cas, on ne doit descendre en dessous de 300 grammes de sucre et 6 jaunes d'œufs, ce qui donne déjà une glace ordinaire.

**Appareil à pâte à bombe.** — Pour 32 jaunes d'œufs, un litre de sirop à 32°.

Mettre dans une casserole le sirop et les jaunes d'œufs. Mettre cette casserole dans une sauteuse contenant de l'eau pour former bain-marie. Mettre la sauteuse en plein feu et, de temps à autre, remuer au fouet. Quand l'appareil sera devenu épais et granuleux, à consistance de crème épaisse le verser sur un tamis de crin placé au-dessus d'une terrine et le passer, en pressant dessus.

Fouetter ensuite l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi et devenu léger, mousseux et blanchâtre. Il sera prêt alors à employer en lui mélangeant son volume de crème fouettée, puis le parfum.

Cet appareil se conserve dans un pot en grès ou une sorbetière en porcelaine, et en pleine glace non salée.

Nous allons maintenant passer aux recettes des diverses glaces d'ordre suivant : les glaces simples aux fruits au sirop; les glaces simples à la crème; les



Sorbetière électrique.

*glaces légères* (comprenant les biscuits glacés, les bombes, les mousses, les parfaits, les poudings glacés, les soufflés glacés); les *sorbets* (avec lesquels on range les granités, les marqués et les spooms); les *coupes glacées*; les *entremets glacés*.

**GLACES SIMPLES, AUX FRUITS, AU SIROP. —**  
**Glace à l'abricot.** — Quantité égale de pulpe ou purée d'abricots frais et de sirop; le jus de 2 citrons par litre de composition (de 18° à 19° au pèse-sirop).

**Glace à l'ananas.** — Faire macérer 2 heures, dans un demi-litre de sirop, un demi-litre d'ananas (frais ou conserve), pilé finement. Ajouter un peu de jus de citron et de kirsch (de 18° à 20° au pèse-sirop).

**Glace à la banane.** — Comme la glace à l'ananas, avec sirop et purée de bananes. Ajouter jus de citron. Parfumer au kirsch ou au rhum (de 20° à 21° au pèse-sirop).

**Glace aux cerises.** — Faire macérer pendant une heure dans 5 décilitres de sirop, un demi-litre de cerises énoyautées, ainsi que leurs noyaux piles. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et un peu de kirsch. Passer au tamis fin (de 20° à 21° au pèse-sirop).

**Glace au citron.** — Faire infuser 2 heures dans un demi-litre de sirop froid le zeste de 3 citrons. Ajouter le jus de 4 citrons (et, facultativement, celui de 2 oranges). Passer (de 21° à 22° au pèse-sirop).

**Glace aux fraises.** — Ajouter un demi-litre de purée de fraises fraîches (ou de conserve) à un demi-litre de sirop froid; ajouter en plus, le jus de 2 citrons et de 2 oranges. Passer (de 16° à 18° au pèse-sirop).

On peut aussi préparer cette composition de la façon suivante : broyer ensemble un kilo de fraises et 500 grammes de sucre en poudre. Ajouter le jus de 2 citrons et de 2 oranges. Passer.

Ajouter à cette composition la quantité d'eau filtrée nécessaire pour l'obtenir de 16° à 18° au pèse-sirop.

**Glace à la framboise.** — Comme la *Glace aux fraises*, avec purée de framboises.

**Glace à la groseille.** — Ajouter un demi-litre de jus de groseilles à un demi-litre de sirop. Aciduler très légèrement au jus de citron, ce fruit étant très acide (de 19° à 20° au pèse-sirop).

**Glace à la mandarine.** — Faire infuser dans 7 décilitres et demi de sirop bouillant le zeste de 4 mandarines. Ajouter à cette composition, lorsqu'elle est froide, le jus de 6 mandarines, de 2 oranges, et d'un citron. Passer (de 20° à 21° au pèse-sirop).

**Glace au melon.** — Se prépare, avec pulpe de melon, passée au tamis fin, comme la *Glace à l'abricot*. Mettre un peu de cognac dans la composition.

**Glace à l'orange.** — Se prépare comme la glace à la mandarine avec le zeste et le Jus de 4 à 5 oranges et le Jus d'un citron (de 20° à 21° au pèse-sirop).

**Glace à la pêche.** — Se prépare comme la glace à l'abricot, avec pulpe de pêche (de 18° à 19° au pèse-sirop).

**Glace à la poire.** — Piler au mortier, avec 500 grammes de sucre en poudre, 500 grammes de chair de poires bien fondantes. Ajouter le Jus d'un citron. Passer. Ajouter de l'eau filtrée, jusqu'à obtention du degré voulu (de 21° à 22° au pèse-sirop).

**Glace aux prunes.** — Se prépare, avec purée de prunes, comme la *Glace à l'abricot*.

**GLACES SIMPLES A LA CRÈME. —**  
**Glace aux amandes.** — Ajouter à un litre de lait bouilli 100 grammes d'amandes douces et 5 pièces d'amandes amères, mondées et pilées finement, et additionnées, pendant cette opération, de quelques cuillerées d'eau. Faire infuser 25 minutes.

Avec ce lait, préparer la crème ainsi qu'il est dit à *Composition pour glaces à la crème*. Préparer la glace selon la méthode habituelle.

**Glace aux avelines.** — Comme la *Glace aux amandes*, en remplaçant ces dernières par 100 grammes d'avelines, légèrement torréfiées et pilées.

**Glace au café.** — Faire infuser, 25 minutes, dans un litre de lait bouilli chaud, 50 grammes de café fraîchement grillé et broyé. Avec ce lait, préparer la composition ainsi qu'il est dit plus haut.

On peut aussi préparer cette crème en ajoutant au lait 2 décilitres de très forte infusion de café.

**Glace au chocolat.** — Ajouter à un litre de lait bouilli, parfumé à la vanille, 250 grammes de chocolat que l'on aura râpé et fait dissoudre avec 2 décilitres d'eau.

Le chocolat étant sucré par lui-même, on diminuera de 50 grammes la quantité de sucre indiquée ci-dessus.

**Glace aux noix.** — Se prépare comme la *Glace aux amandes*, avec 100 grammes de noix pilées.

**Glace à la pistache.** — Piler ensemble 75 grammes de pistaches mondées et 25 grammes d'amandes douces, également mondées. Ajouter, en pilant, quelques cuillerées de lait.

Mettre cette pâte à infuser dans un litre de lait bouillant. Préparer avec ce lait la composition à glace ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Glace Plombières.** — COMPOSITION : Piler finement au mortier 300 grammes d'amandes douces et 20 grammes d'amandes amères mondées que l'on mèlera avec du lait. Ajouter 1 litre et demi de crème bouillie.

Passer ce mélange avec pression, pour en extraire tout le lait.

Avec ce lait mouiller 10 jaunes d'oeufs que l'on aura bien travaillés dans une casserole avec 300 grammes de sucre.

Faire prendre cette crème sur le feu, sans laisser bouillir (comme une crème anglaise). La bien travailler hors du feu pendant trois minutes. La passer à l'étamine.

Faire glacer cette composition en sorbetière, en la travaillant avec la spatule. Quand la crème est prise à moitié, lui ajouter 6 décilitres de crème fouettée. Continuer de faire prendre.

Egoutter l'eau du baquet et sangler de nouveau la sorbetière. Couvrir entièrement cette dernière de glace et de sel et la laisser deux heures dans la glace.

Dresser la glace Plombières en rocher sur serviette. Napper de marmelade d'abricots.

**Glace Plombières aux marrons.** — Délayer avec 1 litre de crème anglaise chaude, 250 grammes de purée de marrons (faite avec des marrons pelés cuits au lait). Passer cette composition à la passoire fine. Quand elle est froide, la faire prendre dans une sorbetière, en la travaillant à la spatule. Quand elle est bien ferme et lisse, lui mêler un demi-litre de crème fouettée, et la parfumer de 5 cuillerées de marasquin.

Mouler cette composition dans une forme à fromage glacé. Faire frapper pendant 1 heure et demie.

**Glace au praliné.** — Ajouter à un litre de crème à la vanille, préparée ainsi qu'il est dit à *Composition pour glace à la crème*, 125 grammes de pralin d'amandes pilé et passé au tamis, ou broyé à la machine.

On prépare de la même façon la crème au pralin de noisettes, de noix ou de pistaches de terre ou cacahuètes.

**Glace au thé.** — Préparer la crème selon la méthode habituelle avec 7 décilitres et demi de lait additionnés de 3 décilitres d'infusion de thé très forte.

On peut, en procédant de la même façon, préparer des crèmes pour glaces, parfumées à la menthe, au tilleul, ou à la verveine.

**Glace à la vanille.** — Se prépare ainsi qu'il est dit à la recette Initiale, avec du lait dans lequel on aura fait infuser, pendant 20 minutes, une gousse de vanille.

**Glace sans œufs** (Recette américaine). — Faire bouillir ensemble un litre de lait, un litre de crème et 250 grammes de sucre.

Lier avec 45 grammes de fécule de maïs; passer au tamis de soie. Faire refroidir en remuant souvent.

On peut aussi, en place de fécule de maïs, lier avec 30 à 35 grammes d'arrow-root.

Parfumer avec vanille, zeste de citron ou d'orange, café, chocolat, liqueurs, etc.

Sangler et terminer comme il est d'usage pour les glaces à la crème.

**GLACES LÉGÈRES. — Biscuits glacés.** — Ces biscuits se préparent avec de la pâte à bombe que l'on dresse dans des moules spéciaux, en l'alternant par couches avec des glaces simples aux fruits de couleur et de parfums différents.

Les moules, qui sont faits en forme de caissettes rectangulaires, sont sanglés selon la méthode habituelle.

Les biscuits sont démoulés, détaillés en morceaux réguliers, et ces morceaux sont placés dans petites caissettes spéciales en papier fort et, selon la nature de la préparation, décorés ou non avec de la glace simple, poussée à la poche.

Les biscuits glacés, une fois dressés dans les caissettes en papier, sont placés dans un rafraîchissoir sanglé, jusqu'au moment du service.

**Biscuit comtesse-Marie.** — Se fait dans un moule carré (moule spécial, dit à « comtesse-Marie ») chemisé de glace à la fraise. Garnir intérieurement avec de la crème Chantilly vanillée.

Sangler. Démouler le biscuit dans une caissette spéciale en carton.

Décorer avec grosses fraises macérées au kirsch et crème Chantilly.

**Bombes glacées.** — Anciennement, les bombes se faisaient avec de la glace ordinaire (glaces simples au sirop ou à la crème), et se moulaient dans des moules de forme sphérique, ce qui justifiait leur nom. De plus, on les garnissait en plaçant les compositions dans les moules en couches concentriques.

Dans la pratique actuelle, les bombes se préparent avec une composition bien plus délicate que l'on appelle la pâte à bombe. De cette composition, on trouvera la recette au début de l'article consacré aux glaces.

**Moulage des bombes.** — En principe, on doit garnir les bombes avec deux compositions différentes : l'une, qui sert à chemiser le moule, est généralement une glace simple à la crème, au sirop ou aux fruits, et l'autre, qui est placée à l'intérieur du moule, est une pâte à bombe.

Les moules qui, actuellement, sont faits en forme de cône, dont l'extrémité est légèrement arrondie, sont fermés hermétiquement, soudés avec un cordon de beurre et sanglés avec de la glace salée, pendant 2 heures.

**Bombe abricotine.** — Chemise de glace au chocolat; intérieur de pâte à bombe à l'abricot.

**Bombe Aïda.** — Chemise glace mandarine; intérieur pâte à bombe à la vanille, parfumée au kirsch.

**Bombe l'algérienne.** — Chemiser un moule à bombe avec de la glace à la mandarine. Le garnir intérieurement de biscuit glacé à l'ananas parsemé de quelques morceaux d'ananas confits macérés au kirsch.

**Bombe Alhambra.** — Chemisé glace vanille; Intérieur pâte à bombe, à la fraise. Après démoulage, entourer la bombe de grosses fraises macérées au kirsch.

**Bombe américaine.** — Chemisé glace fraise; intérieur pâte à bombe à la mandarine. Décorer la bombe avec de la glace à la pistache poussée à la poche.

**Bombe archiduc.** — Chemisé glace à la fraise; intérieur pâte à bombe pralinée.

**Bombe Bourdaloue.** — Chemisé glace vanille; intérieur pâte à bombe à l'anisette. Décorer la bombe avec violettes candies.

**Bombe cardinal.** — Chemisé glace à la fraise framboisée; intérieur pâte à bombe à la vanille pralinée.

**Bombe Chateaubriand.** — Chemisé glace abricot; intérieur pâte à bombe à la vanille mélangée d'abricots confits, coupés en dés, macérés au kirsch.

**Bombe dame-Blanche.** — Chemisé glace vanille; intérieur pâte à bombe au lait d'amandes.

**Bombe dauphinoise.** — Chemisé glace ananas; intérieur crème Chantilly parfumée à la chartreuse verte.

**Bombe diplomate.** — Chemisé glace vanille; intérieur pâte à bombe au marasquin, mélangée de fruits confits macérés aux liqueurs.

**Bombe Doria.** — Chemisé glace pistache; intérieur pâte à bombe à la vanille, mélangée de fragments de marrons glacés macérés au curaçao.

**Bombe duchesse.** — Chemisé glace ananas; intérieur pâte à bombe à la poire, parfumée au kirsch.

**Bombe Francillon.** — Chemisé glace au café; intérieur pâte à bombe à la fine Champagne.

**Bombe Gismonda.** — Chemisé glace pralinée; intérieur pâte à bombe à l'anisette, additionnée de pralin aux avelines.

**Bombe Grimaldi.** — Chemisé glace vanille; intérieur pâte à bombe au kummel. Décorer la bombe avec des violettes candies et des moitiés de pistaches.

**Bombe Héricart.** — Chemiser un moule de forme large et basse, avec glace fraise. Garnir l'intérieur du moule d'un appareil à bombe à la fine Champagne, en mettant de-ci, de-là, un peu de confiture de fraises entières.

**Bombe impératrice.** — Chemisé glace à la groseille; intérieur riz à l'Impératrice mélangé de fruits confits en dés, macérés aux liqueurs.

**Bombe Médicis.** — Chemisé glace à la poire; intérieur pâte à bombe à la pêche avec morceaux de pêche macérés au kirsch.

**Bombe Monselet.** — Chemisé glace à la mandarine, intérieur pâte à bombe parfumée au porto, mélangée de zeste d'orange confit, détaillé en petits dés, macéré à la fine Champagne.

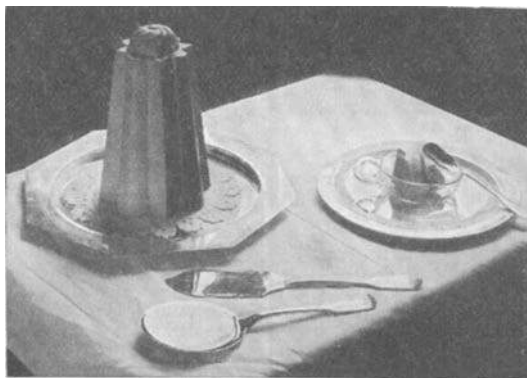
**Bombe Montmorency.** — Chemisé glace au kirsch; intérieur pâte à bombe au cherry-brandy, mélangée de cerises macérées au kirsch.

**Bombe Nesselrode.** — Chemisé glace vanille; Intérieur pâte à bombe à la purée de marrons glacés, parfumée au kirsch.

**Bombe succès.** — Chemisé glace abricot; intérieur crème Chantilly au kirsch, avec abricots coupés en dés.

**Bombe tutti-frutti.** — Chemisé de glace fraise; Intérieur pâte à bombe à la vanille, additionnée de salpicon de fruits confits macérés aux liqueurs. fl)

**Bombe Véronique.** — Chemisé glace pistache; In-



Service à glace



Pouding glacé Capucine.

térieur pâte à bombe au chocolat, mélangée de zeste d'orange confit coupé en petits dés, macéré à la fine Champagne.

**GLACES DIVERSES.** — Boule de neige. — Se dresse en moule sphérique. Chemisé de glace au chocolat; intérieur pâte à bombe à la vanille mélangée de fruits confits en dés macérés au marasquin. La glace démoulée, la recouvrir entièrement de crème Chantilly, poussée à la poche munie d'une douille cannulée.

**Cassates.** — Sous ce nom, on sert dans les cafés et dans certains restaurants à prix moyens, des sortes de biscuits glacés, faits en pâte à bombe, chemisée de glace aux fruits et débitée en tranches.

**Mousses ou mousselines glacées.** — La composition des mousses ou mousselines glacées se fait de deux façons : au sirop ou à la crème.

**Composition au sirop :** Se prépare en ajoutant à du sirop à 35° froid, une quantité égale de purée de fruits frais. On ajoute ensuite à cet appareil une quantité égale de crème Chantilly très ferme.

**Composition à la crème :** Préparer une crème anglaise avec 500 grammes de sucre, 16 jaunes et un demi-litre de lait. Laisser refroidir.

Ajouter à cette crème un demi-litre de crème fraîche crue, 20 grammes de gomme adragante réduite en poudre et le parfum indiqué (vanille, zestes, liqueurs diverses, etc.). Si la mousse est faite aux fruits, ajouter à la composition un demi-litre de purée du fruit frais indiqué.

Fouetter cette composition sur glace jusqu'à ce qu'elle devienne bien mousseuse.

Garnir avec cette composition des moules foncés de papier blanc. Fermer les moules hermétiquement. Sangler de 2 à 3 heures, selon la grandeur des moules.

**Parfait glacé.** — Dans la pratique ancienne, le mot *parfait* s'appliquait exclusivement à un entremets glacé parfumé au café.

Actuellement, sous ce nom, on fait des parfaits diversement parfumés et qui ne diffèrent des bombes proprement dites, qu'en ce sens que ces entremets ne sont pas chemisés avec une glace simple.

**Composition :** Délayer 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28°, froid.

Cuire cette composition sur feu doux, comme une crème anglaise; la passer à la passoire fine, la fouetter sur glace jusqu'à refroidissement complet.

Parfumer avec un décilitre de rhum ou de cognac et incorporer un litre de crème fouettée très ferme.

Mouler dans des moules à parfait. Sangler de 2 à 3 heures.

Avec cette composition, on peut préparer des parfaits au café, au chocolat, au praliné, à la vanille et à toutes sortes de parfums.

**Poudings glacés.** — La composition des poudings glacés est infiniment variable. Leur nom vient surtout de leur aspect, car, en général, ils sont moulés dans des moules analogues, comme forme, à ceux que l'on emploie pour faire des poudings. Toutefois, on les moule parfois dans des moules à bombes.

On prépare aussi les poudings glacés dans des moules spéciaux foncés soit avec des gaufrettes roulées bien serrées les unes contre les autres, soit avec des biscuits à la cuiller (imbibés aux liqueurs), ainsi qu'on fait pour la *Charlotte russe*, soit enfin avec de la génoise fine détaillée en minces et étroits rectangles.

On garnit l'intérieur des moules avec la composition indiquée, qui est presque toujours une pâte à bombe.

On peut aussi les garnir en superposant par couches des compositions de couleurs et de parfums différents.

On peut enfin préparer les poudings glacés avec une composition semblable à celle que l'on emploie pour les *bavarois*.

Ces entremets sont mis à glacer dans une cave fortement sanglée.

**Pouding glacé capucine.** — Cuire une génoise dans un moule à charlotte. Laisser bien refroidir. Evider cette génoise presque complètement, en évitant de briser la croûte. La garnir, par couches alternées, avec de la mousse glacée à la mandarine et de la mousse glacée au kummel, ces mousses préparées et sanglées d'autre part.

Recouvrir la génoise de son couvercle. La mettre dans une cave à glace sanglée pendant une heure.

Dresser sur un tambour en sucre clair, garni de fleurs et rubans en sucre tiré.

Recouvrir la génoise de crème Chantilly poussée à la poche.

**Soufflés glacés.** — Ces soufflés se préparent soit avec une composition semblable à celle indiquée pour les mousses glacées à la crème, soit avec une composition aux fruits.

**Composition des soufflés glacés aux fruits :** Ajouter à 10 blancs d'œufs, fouettés en neige ferme, 500 grammes de sucre cuit au soufflé. V. SUCRE, cuisson du sucre.

Mettre cette composition dans une terrine et la laisser refroidir. Ajouter un demi-litre de la purée du fruit indiqué et un demi-litre de crème fouettée très ferme.

**Moulage des soufflés glacés :** Les gros soufflés se dressent dans des timbales à soufflés ordinaires, entourées extérieurement d'une bande de papier blanc, attachée avec de la ficelle, ou soudée au beurre, et placée de telle sorte qu'elle dépasse les bords de l'ustensile de 3 centimètres environ. Remplir la timbale jusqu'au ras de la bande de papier. Faire prendre dans une cave sanglée.

Les petits soufflés se dressent de la même façon soit dans des cassolettes en métal, soit dans des cassolettes en papier gaufré. Les mettre en cave sanglée.

Pour servir, enlever la bande de papier mise autour de la timbale ou de la caissette.

**Tranches napolitaines.** — Par ce nom, on désigne un entremets glacé que l'on débite surtout dans les cafés et dans certains restaurants, entremets qui n'est autre chose qu'un biscuit glacé, préparé avec de la pâte à bombe et de la glace simple disposées par couches, et que l'on divise en tranches.

**SORBETS.** — Ces glaces, que l'on sert généralement dans un dîner après les entrées, et avant le rôti, dans la pratique actuelle, remplacé les liqueurs qu'autrefois on servait au milieu du repas, et qui, suivant la région, étaient désignées sous le nom de *coup-du-milieu* ou sous celui de *trou-normand*.

Les sorbets se font aux fruits, aux liqueurs et aux vins de liqueur.

Voici la composition la plus souvent employée :  
**Pour un litre :** Un demi-litre d'un vin de liqueur quelconque; le jus de 2 citrons et celui d'une orange;

du sirop froid à 22°. La composition doit marquer 15° au pèse-sirop.

Les compositions de tous les sorbets doivent être très légères en sucre et ne pas peser plus de 15».

Pour glacer ces compositions, on opérera ainsi :

Verser la composition dans une sorbetière sanglée à l'avance (sorbetière à main ou à turbine); mettre l'ustensile en mouvement. Détacher, pendant l'opération, les parties de composition qui se sont attachées sur les parois de la sorbetière. Les rejeter dans la masse, mais sans aucunement les travailler, la composition devant toujours rester, une fois qu'elle est congelée, un peu grenue.

Lui incorporer, en mélangeant doucement, le quart de son volume de meringue italienne, ou, à volonté, de crème fouettée, et la liqueur ou le vin indiqués.

**Dressage des sorbets :** La composition prise dans la sorbetière avec une cuiller spéciale doit être dressée en pointe dans des verres à sorbets. On arrose les sorbets, une fois dressés, soit avec la liqueur, soit avec le vin de liqueur indiqué.

**Gramolates.** — Sortes de granités que l'on sert au milieu du repas, comme les sorbets; on sert aussi les gramolates comme rafraîchissement, dans les soirées.

**Granités.** — Ces sortes de glaces, que l'on dresse dans des verres spéciaux, sont servies, dans les dîners, comme les sorbets.

Elles sont faites avec un sirop à base de jus de fruits, qui ne doit pas dépasser 14° au pèse-sirop.

On les glace en sorbetière, sans aucunement les travailler à la spatule pendant la congélation.

Les granités, comme leur nom l'indique, doivent se présenter sous la forme d'une substance un peu grenue.

**Marquises glacées.** — Les marquises se préparent avec une composition semblable à celle indiquée pour les granités, mais que l'on tient un peu plus ferme, en la glaçant.

Cette composition est parfumée au kirsch, et doit marquer 17° au pèse-sirop.

Au dernier moment, on ajoute, par litre de composition glacée, 4 décilitres de crème Chantilly très ferme, additionnée soit de purée de fraise, soit de purée de fruits divers.

On dresse les marquises dans des petites coupes en verre.

**Punch glacé à la romaine.** — Le punch glacé se sert au milieu du repas, comme les sorbets ou les granités.

**Composition :** Ajouter à un demi-litre de sirop à 22° la quantité nécessaire de vin blanc sec (ou de Champagne sec) pour le ramener à 17°.

Ajouter à ce mélange un peu de zeste d'orange et de citron et le jus de 2 oranges et de 3 citrons et laisser infuser, à couvert, pendant une heure. Passer ce sirop et l'amener à 18».

Glacer cette composition à la sorbetière en la tenant un peu ferme; lui ajouter le quart de son volume de meringue italienne (préparée à la proportion de 2 blancs d'oeufs et de 100 grammes de sucre).

Au moment de servir, ajouter à la composition un décilitre de rhum. Dresser comme les sorbets.

**Spoons.** — Ces sortes de glaces ne sont autre chose que des sorbets préparés avec une composition à 20». On ajoute à la composition, lorsqu'elle est glacée, de la meringue italienne en quantité double de celle qu'on met dans les sorbets.

Les spoons se font avec des jus de fruits ou avec des vins divers, Champagne, muscat, frontignan, xères, porto, etc.

On les dresse en verres, comme les sorbets.

**COUPES GLACÉES.** — Ces sortes de glaces sont très appréciées. Comme leur nom l'indique, c'est dans des coupes en cristal ou en argent que ces entremets sont servis.

Dans ces coupes, on dresse la ou les glaces indiquées, car, habituellement, les coupes glacées se garnissent avec des compositions diverses et on en

décore le dessus avec des fruits, frais ou confits, ou avec de la crème Chantilly.

On peut varier à l'infini le dressage des coupes. Nous indiquons ici, à titre de modèle, pour ainsi dire classique, la recette de la Coupe Jacques.

**Coupe Jacques.** — Garnir la coupe avec moitié glace au citron et moitié glace aux fraises, en plaçant ces compositions verticalement dans la coupe. Entre les deux glaces, mettre au milieu de la coupe une forte cuillerée de fruits frais macérés au kirsch. Décorer avec cerises confites et moitiés d'amandes fraîches et arroser d'un peu de kirsch.

**Coupe glacée Crapotte.** — MÉTHODE. — Garnir aux trois quarts des coupes en cristal (coupes à Champagne) d'une couche unie de glace aux pêches.

Mettre sur cette glace un mélange, par parties égales, de petites fraises des bois et de framboises, préalablement macérées au kummel et rafraîchies sur glace.

Recouvrir ces fruits d'une couche de crème Chantilly, dressée à la poche munie d'une douille cannulée.

Décorer le dessus des coupes avec des amandes fraîches mondées et des violettes candies.

Dresser les coupes sur un plat recouvert d'un papier dentelle.

**Coupes glacées à la cévenole.** — Préparer un demi-litre de glace à la vanille. Préparer également la valeur de 3 décilitres de crème Chantilly. Briser en menus morceaux 250 grammes de marrons glacés et les faire macérer pendant 30 minutes avec un verre à liqueur de kirsch.

**Pour servir :** Garnir avec les marrons glacés au kirsch le fond de coupes en cristal.

Sur ces marrons glacés, placer, au moment de servir seulement, une couche bien unie de glace à la vanille.

Décorer le dessus de la coupe avec des marrons glacés et de la crème Chantilly poussée à la poche.

**ENTREMETS GLACÉS.** — Ces sortes d'entremets, qui peuvent, dans une certaine mesure, être rattachés au service des glaces, et qui, souvent, sont servis comme tels, sont de deux sortes. Les uns, qui sont simplement rafraîchis à la glace, et qui ne sont pas sanglés avec du sel, comme le sont ces dernières, sont des plus variés. Parmi ces entremets, nous citerons les bavares, les charlottes à la russe, les fruits rafraîchis aux liqueurs, les gelées diverses, les pains de fruits, les poudings divers, le riz à l'Impératrice, la Suédoise de fruits, et le Tivoli aux fraises. De ces entremets, les recettes sont données à leur ordre alphabétique.

Les autres entremets glacés se composent de fruits qui, les uns et les autres, sont préparés avec une glace quelconque. Tels sont les ananas, les mandarines et oranges, les melons, etc.

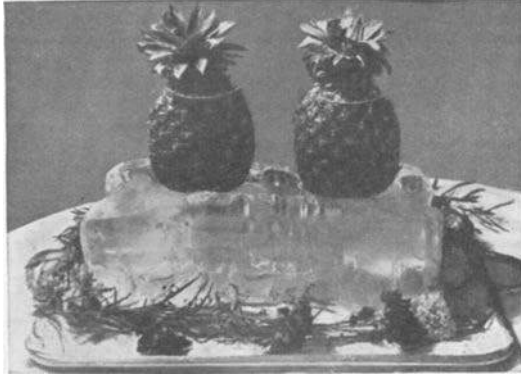
**Ananas glacé à la bouronnaise.** — Raser nettement la partie supérieure d'un gros ananas frais. Garder cette partie du fruit (munie de son panache), pour recouvrir l'ananas, une fois garni.

Avec précaution, afin de ne pas en briser l'écorce.



Coupes glacées à la cévenole. *Phot. Claire.*





Ananas glacés dressés sur socle de glace vive.  
(Phot. Modern Press.)

retirer toute la chair intérieure de l'ananas. Supprimer la partie boisée qui est au centre de cette chair, et détailler les parties tendres en petits morceaux carrés. Faire macérer ce salpicon sur glace, avec rhum et sucre.

D'autre part, préparer une glace simple à la crème au rhum.

Au moment de servir, garnir l'écorce du fruit (que l'on aura arrosée intérieurement de rhum, saupoudrée de sucre et bien rafraîchie dans une cave-rafraichissoir sanglée) avec le salpicon d'ananas et la glace au rhum, dressés par couches alternées. Remettre sur l'ananas le couvercle. Dresser sur serviette, ou dans une coupe, entourée de glace pilée.

**Ananas glacé à la créole.** — Garnir l'ananas que l'on aura évidé ainsi qu'il est dit ci-dessus avec de la mousse glacée faite avec la pulpe retirée du fruit alternée avec un salpicon de fruits confits macérés au rhum.

Remettre sur l'ananas, une fois garni, le dessus du fruit et dresser ce dernier sur un plat rond recouvert d'une serviette, ou sur un socle fait en glace vive taillée.

**Ananas glacé à la parisienne.** — Garnir l'ananas préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus avec de la glace à la fraise alternée avec un salpicon fait avec la pulpe retirée de l'ananas, détaillé en dés et macéré au kirsch.

Dresser sur plat rond ou sur socle en glace vive taillée.

**Mandarines et oranges glacées.** — Couper nettement la partie supérieure de ces fruits, du côté de la queue; les évider avec soin afin de n'en pas briser l'écorce.

Au moment de servir, les remplir avec une glace simple, à la mandarine (ou à l'orange), préparée avec la chair de ces fruits.

Remettre sur les fruits la partie retirée et les dresser sur serviette.

**Melon frappé.** — Cet entremets nécessite l'emploi de deux melons. Avec la chair d'un de ces melons, préparer un granité (V. ce mot) que l'on parfumerait au kirsch.

Cerner le second melon autour de la queue; enlever l'eau et les semences, et, à l'aide d'une cuiller, retirer toute la chair tendre du fruit, sans en déchirer l'écorce. Mettre cette chair à macérer sur glace, avec un vin de liqueur quelconque, frontignan, porto, xérès, etc., ou avec kirsch, marasquin, curaçao, etc.

Au moment de servir, remplir l'écorce du melon que l'on aura bien fait rafraîchir dans une cave-rafraichissoir, sanglée, avec le granité au melon, que l'on alternera, par couches, avec la chair du second melon rafraîchi.

Remettre sur le melon la partie enlevée. Le dresser sur serviette, entouré de glace pilée, ou dans une coupe en verre, incrustée dans de la glace, ou encore placée sur un bloc de glace vive évidé au centre.

**Melon glacé.** — Cerner un gros melon cantaloup, du côté de la queue. Retirer la partie incisée, et par cette ouverture, enlever l'eau et les semences du fruit.

Avec soin, afin de ne pas briser l'écorce, retirer, à l'aide d'une grande cuiller, toute la chair du fruit. Avec cette chair, préparer une glace simple (au sirop ou à la crème), parfumée au kirsch.

Au moment de servir, garnir le melon avec cette composition. Dresser le melon sur serviette ou dans une coupe en verre, où on l'entourera de glace pilée.

**Melon glacé à la Chantilly.** — Préparer le melon ainsi qu'il est dit ci-dessus. Cuire avec du sucre la pulpe retirée du fruit et la passer au tamis fin. Ajouter cette pulpe, lorsqu'elle est complètement refroidie, à de la crème Chantilly bien ferme parfumée au kirsch. Garnir avec cette composition l'écorce du melon, que l'on aura préalablement fait macérer avec du sucre et kirsch.

Mettre le melon pendant 2 heures dans une cave à rafraîchir, sanglée.

**Pamplemousse ou pomelos glacé.** — On peut le préparer de la même manière que les mandarines et les oranges glacées, c'est-à-dire en remplissant son écorce avec une glace simple ou une pâte à bombe préparée avec sa pulpe.

**Pêches cardinal.** — Pocher les pêches au sirop vanillé. Les faire bien refroidir. Les égoutter; les dresser dans une timbale en argent, sur une couche assez épaisse de glace à la fraise. Les napper de gelée de groseilles rafraîchie, parfumée au kirsch et les parsemer de petites fraises des bois.

**Pêches Melba.** — Cet entremets, créé à Londres par M. Escomer, est connu dans le monde entier. Il se fait en dressant dans une timbale en argent, sur une couche assez épaisse de glace à la vanille très fine, des pêches pelées, pochées dans un sirop vanillé et complètement refroidies. On nape ensuite ces pêches avec de la purée de framboises.

De la même façon, on peut préparer des fruits divers tels que : grosses fraises (macérées à cru avec sucre et kirsch) ; poires (en quartiers ou en moitiés), pochées dans du sirop vanillé, bien refroidies; brugnons (pelés, pochés au sirop, refroidis), etc.

**Poires duchesse glacées.** — Evider, sans en briser l'écorce, de belles poires duchesse, choisies bien régulières de forme. Avec la chair retirée, préparer une pâte à bombe. Plonger 5 minutes les écorces de poires dans un sirop bouillant. Les égoutter et les faire refroidir. Les remplir avec la composition de pâte à bombe. Les mettre dans une cave-rafraichissoir fortement sanglée où on les laissera pendant 2 heures.

On peut préparer de la même façon des poires de diverses espèces, telles que William, beurré d'Alençon, crassane, etc.

**Pommes glacées à la normande.** — Evider de belles pommes de Calville, sans en briser l'écorce. Passer ces écorces quelques instants dans du sirop bouillant, afin de les cuire légèrement.

Avec la pulpe retirée, préparer soit une glace simple (à la crème), soit une pâte à bombe, que l'on parfumerait, l'une ou l'autre, avec du calvados.

Si les pommes sont garnies avec la pâte à bombe, les mettre dans une cave fortement sanglée pendant 2 heures environ.

Si elles sont garnies avec de la glace simple, les remplir avec cette composition (glacée en sorbatière), au moment de servir seulement.

**GLACES DE SUCRE.** — Ces glaces qui se préparent à chaud ou à froid sont employées dans le travail de la pâtisserie et de la confiserie. C'est avec ces glaces que l'on enrobe les entremets de pâtisserie, les petits gâteaux et un grand nombre de petits fours.

**Glace au café.** — Ajouter à un demi-litre de café très fort (essence de café) de la glace de sucre (que l'on trouve dans le commerce sous le nom de *sucre glace*) en quantité suffisante pour obtenir une composition assez consistante. S'emploie à chaud.

**Glace au chocolat.** — Mettre dans une terrine 125 grammes de chocolat sans sucre. Le chauffer à la bouche du four, de façon à le faire ramollir.

Ajouter quelques cuillerées de sirop tiède à 32°. Ajouter de la glace de sucre. S'emploie à chaud.

**Glace à l'eau, dite aussi glace à froid.** — Mélanger dans une terrine de la glace de sucre avec un peu d'eau. Travailler ce mélange à la spatule. Le parfumer avec liqueurs diverses, avec vanille ou zestes râpés finement.

**Glace au fondant.** — Mettre dans une bassine 2 kg 500 de sucre en morceaux. Mouiller d'un litre et demi d'eau; ajouter 100 grammes de glucose.

Cuire en plein feu, en écumant pendant la cuisson, jusqu'à ce que le sucre soit arrivé *au boulé*. V. SUCRE, *cuisson du sucre*.

Verser ce sucre sur le marbre. Laisser tiédir quelque peu. Travailler le sucre avec une spatule en cuivre jusqu'à ce qu'il devienne blanc et très lisse.

Mettre le fondant dans une terrine; la couvrir d'un linge humide. Conserver au frais.

*Pour employer le fondant :* Faire chauffer quelques cuillerées de la composition dans une petite casserole. Lui ajouter une petite quantité de sirop à 30°. Le parfumer avec la liqueur indiquée, ou selon l'emploi final, l'additionner d'un peu d'essence de café, ou de chocolat ramolli.

Colorer le fondant avec carmin ou autre couleur végétale, ou, selon l'emploi final, le laisser blanc.

**Glace au fondant à la fraise.** — Cuire du sucre *au boulé*. Le réduire à 34° en lui ajoutant du jus de fraises et quelques gouttes de jus de citron.

Le verser sur le marbre et le travailler à la spatule, jusqu'à ce qu'il soit devenu bien lisse. Le mettre en terrine.

De la même façon, on prépare le fondant à la framboise, au citron (zeste et jus) à l'orange (zeste et jus) et aux jus ou pulpes de fruits divers.

**Glace au cassis.** — Mélanger à un décilitre de sirop à 38° un demi-décilitre de jus de cassis. Ajouter à ce mélange de la glace de sucre, en quantité suffisante pour obtenir une glace assez consistante. Mélanger. Pour employer cette glace, la faire chauffer légèrement.

Habituellement, on colore cette glace avec un peu de carmin liquide.

De la même façon on prépare les glaces à la fraise, à la framboise, à la groseille et aux autres fruits rouges.

**Glace au citron.** — Se prépare avec zeste et jus de citron comme la *Glace d'orange*.

**Glace à l'orange.** — Faire infuser 15 minutes dans un décilitre de sirop à 38° le zeste de 2 oranges. Ajouter à ce sirop le jus des fruits passés. Mettre cette composition dans une terrine. Lui ajouter de la glace de sucre; terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

On colore habituellement cette glace avec un peu de carmin liquide et du jaune végétal. Cette glace s'emploie à chaud.

**Glace au rhum ou autres liqueurs.** — Mettre dans une terrine un décilitre de sirop à 32°, le quart d'un décilitre de rhum, une cuillerée à café de jus de citron.

Ajouter de la glace de sucre. Mélanger. S'emploie à chaud.

On prépare de la même façon les glaces parfumées avec des liqueurs diverses.

**Glace royale.** — Mettre 2 blancs d'œufs dans une petite terrine. Ajouter à ces blancs de la glace de sucre, en quantité suffisante pour obtenir une composition assez consistante, mais que l'on puisse cependant étaler facilement sur les objets que l'on doit glacer. Mêler sans trop travailler la composition.

**Glace royale pour décorer les entremets.** — Se prépare comme la précédente avec blancs d'œufs et glace de sucre très fine. Ajouter à cette composition

6 à 8 gouttes de jus de citron et la travailler à la spatule pendant 8 à 10 minutes. La glace étant prête, la recouvrir avec du papier mouillé. La conserver au frais.

**GLACIÈRE.** — Voir ARMOIRE A GLACE et FRIGORIFIQUE. On appelle aussi *glacière* une boîte métallique dont le couvercle est percé de petits trous et qui sert aux pâtisseries pour saupoudrer certains gâteaux de sucre glace.

**GLAND.** — Fruit du chêne. Certaines espèces sont comestibles et auraient servi de nourriture aux hommes, en Asie, avant qu'ils connussent les céréales. En certains pays, en Espagne par exemple, on consomme les glands de certains chênes crus ou torréfiés.

On emploie la farine de glands, principalement celle du chêne ballote, après l'avoir torréfiée, comme succédané du café; son infusion, au contraire de celle de chicorée, a des propriétés astringentes.

**GLUCOMÈTRE ou GLYCOMÈTRE.** — Aréomètre gradué pour évaluer rapidement la quantité de sucre contenue dans un liquide. Le pèse-moût, le pèse-sirop sont des glucomètres.

**GLUCOSE.** — Le glucose est un sucre que l'on trouve à l'état libre dans de nombreux fruits, notamment le raisin.

Dans l'industrie, on le fabrique en traitant à chaud l'amidon ou la fécule par des acides étendus; on obtient d'abord des dextrines et, finalement, du glucose impur.

On trouve dans le commerce du glucose visqueux à 28° ou à 38° Baume et du glucose demi-solide, dit *glucose massé*.

Le glucose a de nombreux emplois dans l'industrie, notamment pour remonter le titre en alcool du vin ou de la bière; on l'emploie aussi en confiserie pour la fabrication des sirops et confitures, mais la loi exige que le consommateur soit prévenu par l'étiquette.

**GLUTEN.** — Substance albuminoïde des céréales. Lorsqu'on malaxe de la farine sous un filet d'eau, il se forme d'abord une pâte, puis, l'amidon étant peu à peu entraîné, il reste une masse élastique, grisâtre, qui est le gluten.

C'est grâce au gluten qu'elles contiennent que les farines sont panifiables.

Le pain ordinaire renferme environ 7 p. 100 de gluten.

**Pains, pâtes, biscuits de gluten.** — Ces produits, fabriqués spécialement pour l'usage des diabétiques, sont additionnés d'une proportion plus ou moins grande de gluten. Les pains de gluten renferment encore 40 p. 100 d'amidon en moyenne (alors que la pomme de terre n'en contient que 23 p. 100). Ce sont en général des produits peu recommandables, sauf pour les cas de diabète très léger; en effet, les produits courants renferment encore une très forte proportion d'amidon et ceux où l'on a voulu réduire cette quantité n'ont plus le caractère du pain.

**GLUX (Fromage de).** — Fromage du Nivernais que l'on peut consommer toute l'année.

**GLYCÉRINE.** — Liquide incolore, douceâtre, sirupeux, extrait par la saponification de la plupart des corps gras.

La glycérine peut être employée dans la pâtisserie et la confiserie industrielles sans inconvénient pour la santé. Elle est aussi considérée comme un édulcorant susceptible de remplacer le sucre dans le régime des diabétiques.



Glacière à sucre.



Pochage des gnocchi à l'aide de la poche à douille. (Maison Desmeuzes.)

**GNOCCHI.** — Ce farinage se prépare de deux façons; soit avec une bouillie de semoule soit avec de la pâte à chou faite avec du lait.

On peut préparer aussi des gnocchi avec des pommes de terre. Ces différents articles, qui sont d'origine italienne, les uns, austro-hongroise, les autres, se servent comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée.

**Gnocchi au gratin** (Cuisine austro-hongroise). — Préparer une pâte à chou, selon la méthode habituelle, mais en la mouillant avec du lait, en place d'eau. Ajouter à cette pâte, lorsqu'elle est terminée, pour un kilo de pâte, 150 grammes de parmesan râpé.

Mettre cette pâte dans une grande poche munie d'une douille unie. La pousser, en appuyant sur la poche avec la main, de façon à la faire tomber par parties grosses comme une petite noix dans un sautoir rempli d'eau bouillante, salée à la proportion de 9 grammes de sel au litre.

Paire pocher les gnocchi pendant quelques minutes. Dès qu'ils montent à la surface de l'eau, les égoutter et les poser sur un linge afin de les épousser.

Les mettre dans un plat à gratin, masqué au fond avec de la sauce Mornay (ou béchamel au fromage). Les napper avec la même sauce; les saupoudrer de fromage râpé; les arroser de beurre fondu. Les gratiner au four, à chaleur douce.

**Gnocchi de pommes de terre** (Cuisine allemande). — Passer vivement au tamis fin un kilo de pommes de terre cuites à l'eau salée, égouttées et séchées au four. Ajouter à cette purée, pendant qu'elle est encore chaude, 2 oeufs entiers et 2 jaunes, 50 grammes de beurre, 150 grammes de farine. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Mélanger.

Diviser cette composition en parties grosses comme une noix. Façonner ces parties en boules; les aplatir légèrement, en appuyant dessus avec une fourchette, de façon à former une sorte de grillage dessus. Les faire pocher à l'eau bouillante salée. Les égoutter; les dresser dans une timbale, en les superposant par couches, et en parsemant chaque couche d'un peu de fromage râpé. Arroser de beurre fondu et gratiner au four.

**Gnocchi à la romaine.** — Verser en pluie dans un litre de lait bouillant 250 grammes de semoule. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée; bien mélanger; cuire 20 minutes.

Ajouter à cette composition, en la sortant du feu, 2 jaunes d'œufs. L'étaler en une couche uniforme, d'un centimètre d'épaisseur, sur une plaque mouillée.

Faire refroidir cette composition. La détailler avec un emporte-pièce rond uni de 5 centimètres de diamètre, ou la détailler en losanges.

Mettre ces gnocchi dans un plat à gratin beurré et saupoudré de fromage râpé (gruyère et parmesan); saupoudrer de fromage; arroser de beurre fondu; gratiner à chaleur douce.

**Gnocchi de semoule pour garniture de potage** (Cuisine hongroise). — Mettre dans une terrine

75 grammes de beurre et le travailler à la spatule, en lui ajoutant un œuf, 65 grammes de semoule et une demi-cuillerée de farine. Assaisonner de sel et d'une pointe de muscade râpée et travailler vigoureusement à la spatule jusqu'à ce que le mélange devienne un peu mousseux. Laisser reposer pendant une heure.

Préparer avec cet appareil de grosses quenelles, que l'on moulera à l'aide d'une cuiller à potage et que l'on déposera, au fur et à mesure, dans un plat à sauter beurré.

Mouiller d'eau bouillante salée; faire pocher sur le coin du fourneau pendant vingt minutes.

**GOBELET.** — Petit vase à boire de forme ronde, un peu évasée, et qui, généralement, est en argent ou en métal argenté.

Les gobelets anciens étaient artistiquement ciselés.

On appelle aussi gobelet le petit récipient en argent dont se servent les dégustateurs de vin; mais ce petit ustensile est plus habituellement connu sous le nom de *tête-vin*.

**Service du gobelet.** — A la cour des rois de France, le *service du gobelet* était un des plus importants de la maison du roi.

Le chef du gobelet, qui était le premier des officiers de la bouche du roi, avait la haute direction sur le pain, le vin, le fruit et le linge nécessaires à la table royale. V. BOUCHE DU ROI.

**GOBERGE.** — Sorte de merlus de l'Océan. Se compare comme le *Cabillaud*. V. ce mot.

**GOBIE.** — Poisson que l'on désigne vulgairement sous le nom de *goujon de mer*. Il se trouve dans toutes les mers, mais on en rencontre aussi certaines espèces dans les fleuves.

Ce minuscule poisson, dont la chair est très délicate, est surtout traité par la friture, comme le goujon de rivière.

**GODARD.** — Garniture dont on accompagne certains relevés de boucherie et des entrées de volaille; composée de quenelles, crêtes et rognons de coq, langue écarlate, ris d'agneau, truffes et champignons. V. GARNITURES.

**GODIVEAU.** — Sorte de farce délicate avec laquelle on fait des quenelles.

L'étymologie de ce nom est incertaine. Scheler dit que ce mot est un dérivé de l'ancien verbe *goder*, qui signifiait faire des *godinettes*. Mais nous ignorons ce que signifiait ce dernier mot, et même s'il appartenait au langage de la cuisine.

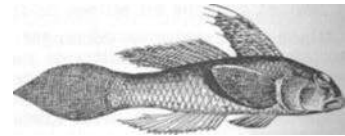
D'autres auteurs, et notamment Lacam, le font dériver du vieux mot *godebillaux*, ce qui semble assez étrange, car godebillaux a de tout temps été employé pour désigner l'ensemble des tripes d'un animal de boucherie.

Pour expliquer ou, du moins, pour justifier cette étymologie, Lacam dit que, anciennement, *godebillaux* désignait une sorte de tourte remplie de boulettes de hachis de veau et de *béatilles*. Les béatilles sont, on le sait, de menues choses, telles que crêtes et rognons de coq, ris d'agneau, etc., accommodées en ragout.

On prépare la farce du godiveau de différentes manières. V. FARCES.

En plus des recettes que l'on trouvera d'autre part, voici celle que donne Carême pour cette préparation :

Godiveau à la ciboulette. — «Parez une livre de veau et une livre huit onces de graisse de rognon de bœuf; le veau étant bien haché, vous y mêlez la graisse, et après avoir haché le tout bien fin, joignez-y une once de sel épicié, une pointe de mus-



Gobie.

cade et quatre œufs; hachez pendant quelques minutes.

« Pilez au mortier ce godiveau, assez pour qu'aucun fragment de graisse ni de veau ne soit aperçu. Alors, vous le relevez du mortier pour le placer une couple d'heures à la glace, ou dans un lieu frais; ensuite, vous le pilez en deux parties et le mouillez peu à peu avec des morceaux de glace lavés et gros comme un œuf, ce qui rend le godiveau lisse et très lié.

« Vous le relevez dans une grande terrine, et pilez le reste de la même manière; vous le mettez ensuite avec l'autre dans la terrine, avec deux cuillerées de velouté, et une de ciboulette hachée très fin, puis vous remployez de la même façon que la farce à quenelles. »

Carême définit ainsi le rôle que la glace joue dans cette préparation : « Cette glace aide singulièrement à donner ce corps liant au godiveau, ce qui lui donne ce moelleux parfait et si désirable.

« Nos anciens, dit-il encore, faisaient leur godiveau sur le hachoir, c'est-à-dire qu'ils ne le pilaient jamais, afin de lui conserver, disaient-ils, son moelleux, tandis qu'en le pilant, au contraire, il perd une partie de sa qualité.

« Voilà bien le langage des hommes systématiques, car il est impossible que le godiveau reçoive sur le hachoir le fini dont il est susceptible.

« En le finissant au mortier, il conserve tout le jus onctueux qui le caractérise d'une manière si particulière. »

**GOÉLAND.** — Nom vulgaire des grosses mouettes, dont la chair, huileuse, coriace et de goût désagréable, aurait cependant été employée autrefois comme viande de carême. Les œufs de cet oiseau sont comestibles. Se prépare comme l'*outarde*.

**GOÉMON.** — Nom vulgaire d'une algue marine, dont les variétés sont nombreuses.

C'est à une espèce de goémon qu'est due la substance glutineuse qui compose les nids d'hirondelles salanganes. V. ce mot.

**GOGUES** (Cuisine angevine). — Hacher finement par quantités égales des oignons, des épinards, des bettes et des laitues. Assaisonner ces légumes et les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 12 heures.

Le lendemain, faire fondre ces légumes dans du saindoux.

D'autre part, détailler en petits dés un poids de lard gras égal à celui des herbes; le faire fondre légèrement et l'ajouter à ces herbes. Assaisonner ces ingrédients de sel, poivre et épices et leur ajouter du sang de porc, en quantité suffisante pour obtenir un mélange peu épais.

Bien mélanger cette composition, et l'entonner dans des baudruches de bœuf, en ficelant par bouts de 20 centimètres chacun.

Faire pocher doucement les gogues à l'eau salée, pendant 2 heures et demie.

Egoutter les gogues; les faire refroidir.

Pour consommer, détailler les gogues en tranches; les passer à la poêle, au beurre, en les faisant légèrement rissoler de chaque côté.

**GOGUETTE.** — On appelait autrefois *goguette* une sorte de saucisse plate, faite avec de la farce de porc très épicée.

**GOMBO** ou **GOMBAUT.** — Nom vulgaire de la *ketmie*, genre de plante de la famille des malvacées; très abondante dans l'Amérique méridionale où on la cultive comme plante potagère.

On en distingue plusieurs espèces qui, la plupart, sont comestibles, telles que la *ketmie gombo* ou *gomocm*, dont on mange les fruits, et la *ketmie oseille de Guinée*, dont on consomme les feuilles comme l'oseille de nos régions.

La *ketmie gombo* a deux variétés : l'une produit un fruit rond, et est connue sous les noms de *hamia*, ou *oamieh* ; l'autre un fruit long, qui est très apprécié «ans l'Amérique méridionale et aux Etats-Unis. Ce dernier gombo est désigné sous le nom de *okra*.

Une autre *ketmie*, vulgairement appelée *guimauve royale*, dont les fleurs ressemblent à celles de la rose trémière, produit un fruit rafraîchissant nommé *nafé*, dont on compose une pâte pectorale.

Les fruits du gombo, que l'on récolte jeunes, avant le durcissement des graines, se consomment à l'état frais. On peut aussi les conserver secs pour les employer après un léger trempage à l'eau chaude.

Avant d'être préparés d'une façon ou d'une autre, les gombos doivent être légèrement blanchis à l'eau salée.



Gombo et ses fruits.

**Gombos au beurre.**

— Mettre les gombos, blanchis et égouttés, dans un sautoir beurré. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller de quelques cuillerées de consommé ou d'eau. Cuire doucement à couvert. Ainsi préparés, les gombos sont employés comme élément de garniture, mais peuvent aussi être servis comme légume.

**Gombos braisés au gras.** — Se préparent comme les *Gombos au beurre*, dans sautoir beurré, foncé d'oignon haché fondu au beurre et tapissé de tranches de lard maigre fortement blanchies.

Dresser les tranches de lard en couronne sur plat rond; mettre les gombos au milieu.

**Gombos à la crème.** — Cuire les gombos comme il est dit pour les *Gombos au beurre*. Lorsqu'ils sont cuits, les couvrir de sauce crème. Paire mijoter quelques instants. Dresser en timbale.

**Gombos à la créole.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Gombos à la tomate*, en les condimentant au safran. Les dresser sur plat rond, dans une bordure de riz au gras.

**Gombos étuvés.** — Utilisés pour garniture. Us se préparent comme les *Gombos au beurre*.

*Nota.* — Ainsi préparés, les gombos peuvent être employés pour garnir les œufs, diversement préparés, les poissons braisés, les menues pièces de boucherie, les volailles, etc.

Lorsque les gombos doivent accompagner des pièces de boucherie ou de volaille, il faut achever de les cuire dans le jus ou coulis de ces articles.

**Gombos en fritots.** — Blanchir les gombos. Les égoutter et éponger. Les faire mariner une demi-heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre. Au moment, tremper dans de la pâte à frire. Frire à grande friture. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Gombos à la tomate.** — Mettre les gombos à revenir légèrement dans un sautoir où l'on aura fait fondre à l'huile 150 grammes d'oignon haché; ajouter, pour un kilo de gombos, 4 tomates pelées, épinées et hachées grossièrement; assaisonner; ajouter une pointe d'ail. Cuire doucement à couvert.

**Gombos à la turque.** — Pour cet apprêt, on emploie le gombo rond dit *hamia*, que l'on trouve généralement sec, chez les marchands de comestibles exotiques.

Ces gombos sont de la grosseur d'un gros haricot. Les faire tremper à l'eau froide pendant au moins 12 heures; les égoutter; les mettre à blondir dans un sautoir, où l'on aura fait revenir à l'huile, pour un kilo de gombos, 100 grammes de chair maigre de mouton coupée en dés et 100 grammes d'oignon également coupé en dés. Mouiller de quelques cuillerées de bouillon ou d'eau; assaisonner; relever d'une pointe de cayenne. Cuire doucement à couvert.

**GOMME.** — Sous ce nom, on réunit des substances très diverses provenant de l'exsudation, normale ou provoquée (par des piqûres d'insectes ou par des in-

cisions), de la tige de certains végétaux et qui ont la propriété de former des mucilages avec l'eau. On emploie surtout dans l'alimentation la *gomme adragante*. On l'emploie aussi pour la fabrication des pâtes officinales et pour le sirop de gomme.

Certaines gommés résines étaient, dit-on, utilisées comme condiments par les Romains.

**Sirop de gomme.** — Mettre à tremper 24 heures, dans un demi-litre d'eau froide, 500 grammes de gomme arabique concassée. Ajouter cette gomme dissoute à un sirop à 33° (préparé avec 2 kilos de sucre). Donner un bouillon à cette préparation, l'écumer; la filtrer et la mettre en bouteilles à froid.

**GOENFLOT** (Pâtisserie). — Nom d'un entremets fait avec de la pâte à baba moulée dans un moule hexagonal.

C'est dans la maison Bourbonneux que ce gâteau a été créé dans le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle; il a été ainsi nommé par son créateur, en souvenir du nom d'un héros de la pièce d'Alexandre Dumas : *la Dame de Montsoreau*.

**GORET.** — On désigne sous ce nom le petit cochon qui a atteint l'âge de 6 mois, et qui, par conséquent, n'est plus un cochon de lait.

**GORGONZOLA.** — Promage d'Italie. V. FROMAGES.



Gorgonzola.

**GOUDALE.** — Soupe garbure à laquelle on ajoute du vin rouge ou blanc.

La goulade est, dit Simin Palay dans la *Cuisine en Béarn*, la terminante traditionnelle de toute garbure. Le pain et les légumes de celle-ci absorbés, on verse dans l'assiette, où il se mêle au bouillon resté au fond, un bon coup de vin rouge ou blanc et l'on boit à même.

La goudale est, en Béarn, considérée comme un spécifique souverain contre la maladie, si l'on en croit un dicton local.

« Goudal plâ adoubado.

Tiro un escut de la pocho deu médecin».

(Goudale bien faite, supprime un écu de la poche du médecin).

**GOUET ou PIED-DE-VEAU.** — Cette plante dont une espèce voisine fournit le chou caraïbe, possède une racine tubéreuse très riche en fécule, que l'on peut extraire pour l'alimentation. Elle renferme, à l'état frais, un principe acre et corrosif qui disparaît par la dessiccation ou les lavages.

**GOUFFÉ (Jules).** — Un des plus grands praticiens du XIX<sup>e</sup> siècle.

Né à Paris en 1807, il se sentit, dès son jeune âge, des dispositions pour la cuisine. Son père, établi pâtissier dans le quartier Saint-Merri, lui enseigna les premiers principes. C'est alors que Carême, mis au courant du talent du Jeune Gouffé, qui, à dix-sept ans, se révélait dans l'ornementation et le dressage des pièces montées, le prit avec lui à l'ambassade d'Autriche; il en fit un ouvrier modèle, une célébrité de l'époque.

En 1840, Jules Gouffé s'établit au faubourg Saint-Honoré; sa maison devint une des meilleures de Paris.

En 1855, il céda son fonds et ne se remit au travail qu'en 1867, encouragé par les fameux gourmands qu'étaient Dumas père et le baron Brisse. Ces « fines gueules » lui proposèrent la place de chef de bouche au Jockey-Club. C'est à partir de ce moment que Gouffé commença son

*Livre de cuisine*, œuvre magnifique qui mérite sa place dans toute bibliothèque culinaire, à côté des Carême, Plumerev<sup>o</sup> Urbain Dubois, Emile Bernard, Escoffier, etc.

Quelques lignes de la préface du maître suffisent pour démontrer l'importance de son œuvre :

« Entré dès mes plus jeunes années dans la carrière culinaire, j'ai beaucoup vu, beaucoup observé, beaucoup pratiqué dans tous les sens. Je ne suis pas de ceux qui déclarent que la cuisine française, cette partie de notre nationalité dont nous avons raison d'être fiers, est perdue aujourd'hui, qu'elle ne se relèvera jamais. Les bonnes et vraies choses ne périssent pas; il peut y avoir sans doute un moment de déclin, mais on se relève tôt ou tard avec le travail, l'intelligence et la bonne volonté.

« Grâce aux réformes et aux méthodes que je propose si j'apprends d'ici à quelques années que chacun mangé du mieux possible, suivant sa position sociale; que, d'une part, la cuisine du ménage se pratique enfin avec soin économie et confortable, et que, d'une autre, la grande cuisine s'exerce dans les conditions de progrès, de bon goût, d'éclat que comporte si bien un siècle de lumière et de luxe comme le nôtre, j'aurai réellement atteint le but que je m'étais proposé, je me déclarerai pleinement satisfait du résultat et bien payé de toutes mes peines. »

En 1872, Jules Gouffé fit paraître le *Livre de pâtisserie*, puis le *Livre des conserves*.

En 1875, le *Livre des soupes et des potages* est le couronnement de toute une vie de remarquables travaux de cuisine.

Gouffé mourut à Neuilly, en 1877.

**GOUGELHOF** ou **GOUGELHOPF.** — V. KUGELHOP.

**GOUGÈRE** (Pâtisserie bourguignonne). — Cette préparation, que l'on dit être originaire de Sens, se fait non seulement en Bourgogne, mais aussi à Troyes, en Champagne, et dans divers autres endroits de la France. En voici la recette :

*La pâte* : Mettre dans une casserole à fond plat et épais 2 décilitres et demi d'eau, 100 grammes de beurre et 8 grammes de sel. Dès que cette eau bout retirer la casserole du plein feu et ajouter 200 grammes de farine tamisée. Mélanger, dessécher la pâte à feu vif, en la travaillant à la cuiller de bois, comme une pâte à chou, jusqu'à ce qu'elle se détache bien des parois de la casserole.

Lui ajouter alors, hors du feu, 5 œufs entiers, mis un par un, 100 grammes de gruyère coupé en petits dés et une pincée de poivre blanc.

*Confection du gâteau* : Prendre la pâte indiquée ci-dessus, par parties grosses comme un œuf, avec une cuiller à bouche, et déposer au fur et à mesure ces parties de pâte dans une tourtière beurrée, en les plaçant les unes à côté des autres, en forme de couronne. Rectifier la couronne autour et à l'intérieur avec le dos de la cuiller. Dorer à l'œuf; saupoudrer de fromage coupé en très petits dés. Cuire à four doux.

En principe, la gougère se sert froide, mais elle peut aussi être servie chaude, comme hors-d'œuvre.

**GOUGNETTES** (Cuisine du Lot). — Préparer une pâte composée de 500 grammes de farine, 5 œufs, 75 grammes de sucre et 10 grammes de levure. Laisser lever pendant une heure environ.

L'étaler au rouleau sur la table farinée. Rouler les abaisses en forme de paupiettes.

Les détailler en morceaux gros comme une brioche.

Faire frire dans de la friture très chaude. Egoutter les beignets, lorsqu'ils sont croquants et dorés.

Les saupoudrer de sucre; dresser en pyramide sur serviette.

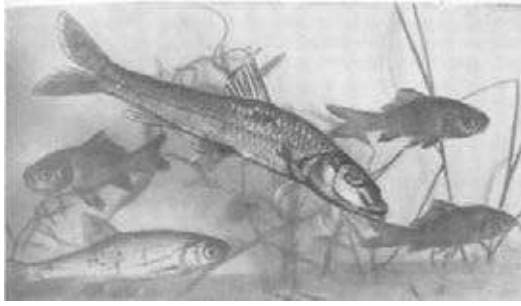
**GOUJON.** — Les goujons sont des petits poissons qui habitent les fonds sablonneux de toutes les eaux douces d'Europe, et qui vivent en troupes. On en compte plusieurs variétés.

L'espèce type, le *goujon commun*, est celle que l'on trouve dans bon nombre de rivières de France.

Une autre variété se trouve particulièrement dans la Somme, et une autre vit dans le Danube.

On appelle *goujonnière* ou *perche goujonnière*, un autre poisson d'eau douce, la *gremille*, que l'on trouve dans presque toutes les rivières de France, notamment dans la Seine, et dans la Moselle. V. GREMILLE.

La chair du goujon est très délicate. On traite surtout ce poisson par la friture, comme les éperlans.



Goujon (au centre de la photographie)

**Goujons en manchon.** — Paner à la mie de pain uniquement la partie centrale des goujons, puis les frire à grande friture. On les utilise comme garniture des poissons braisés. On peut appliquer ce mode de panage à d'autres petits poissons.

**GOUJON DE MER.** — V. GOBIE.

**GOULASCH ou GOULACHE** (Cuisine hongroise). — La goulasch (on dit aussi gulyas) est, en principe, une sorte de ragout de bœuf que l'on prépare avec des oignons coupés en dés et que l'on assaisonne avec du paprika, poivre rose de Hongrie.

De la goulasch, ou du moins des goulaschs, car, en Hongrie, il s'en prépare de plusieurs sortes, nous donnons les recettes au mot BŒUF.

**Goulasch-suppe (Potage hongrois).** — Détailler en gros dés 300 grammes de contre-filet paré et dégraissé.

Mettre cette viande à revenir au beurre, dans une casserole, avec 2 cuillerées d'oignon haché finement.

Assaisonner de sel et d'une forte pincée de paprika; condimenter d'un peu de cumin et d'un soupçon d'ail écrasé.

Lorsque la viande est bien saisie de toute part, saupoudrer de 10 grammes de farine; mélanger et faire cuire quelques instants, mais sans laisser colorer.

Mouiller d'un litre et demi de consommé ordinaire. Faire partir en ébullition; laisser cuire doucement pendant 3 heures environ.

Une heure avant de servir, ajouter dans le potage 2 pommes de terre détaillées en dés. Servir avec croûtons frits au beurre.

**GOURA.** — Oiseau appelé vulgairement *pigeon couonné*. Se prépare comme le pigeon ordinaire.

**GOURGANE.** — Petite fève des marais.

**GOURILOS.** — Sous ce nom, on désigne les trognons des chicorées frisées et des escaroles.

Ces trognons, lorsqu'ils sont suffisamment développés et tendres, fournissent un mets délicat.

On les prépare de différentes façons: en hors-d'œuvre, à la grecque ou autrement, et en légume, au beurre, à la crème, au jus, frits, grillés, etc.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Parer les trognons et les laver; les faire blanchir à l'eau bouillante salée plus ou moins longtemps, suivant le mode d'apprêt final. Les égoutter; les rafraîchir; les éponger et les accommoder selon indication spéciale.

**Gourilos au beurre.** — Blanchir 12 gourilos; les mettre dans une sauteuse avec 50 grammes de beurre et 2 cuillerées d'eau. Cuire à couvert pendant 40 minutes. Dresser en légumier; arroser avec le beurre de cuisson additionné d'une cuillerée d'eau ou de fonds blanc.

**Gourilos à la crème.** — Cuire les gourilos comme ci-dessus. Ajouter, en fin de cuisson, un décilitre et demi de crème fraîche bouillante. Faire mijoter 8 minutes. Dresser en légumier, arroser avec la crème réduite.

**Gourilos frits.** — Blanchir les gourilos; les égoutter, rafraîchir et éponger; les mariner avec huile, Jus de citron, sel et poivre pendant 25 minutes.

Tremper dans de la pâte à frire légère et frire à grande friture brûlante. Egoutter; saler; dresser en buisson, sur serviette, ou employer comme garniture, selon indication.

**Gourilos à la grecque** (Hors-d'œuvre). — Blanchir les gourilos et les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*. V. ARTICHAUTS.

**Gourilos grillés.** — Blanchir et mariner les gourilos comme il est dit ci-dessus. Les griller sur feu doux en les humectant de temps en temps avec un peu d'huile.

**Gourilos au jus, à la moelle, au velouté ou avec autres sauces.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Cardons* ou les *Céleris* préparés suivant ces différentes formules.

**Gourilos sautés aux fines herbes, à l'italienne, à la lyonnaise, à la provençale, etc.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Fonds d'artichauts* préparés suivant ces différentes formules. V. ARTICHAUTS.

**GOURMAND, GOURMANDISE.** — Pour bien des personnes, le mot de *gourmandise* a le même sens que celui de *gloutonnerie*.

Brillât-Savarin critique vivement cette interprétation. « Les auteurs qui entendent ainsi la gourmandise, ont oublié, complètement oublié, la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française; qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur, qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui, du moins, est bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

« La gourmandise, enseigne le professeur, est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle, pour les objets qui flattent le goût.

« La gourmandise est ennemie des excès: *tout homme qui s'indigère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.*

« La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

« Au point de vue social, les avantages de la gourmandise sont innombrables. « C'est elle, dit encore Brillât-Savarin, qui fait voyager, d'un pôle à l'autre, les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et melons.

« C'est elle qui fait vivre la multitude industrielle des cuisiniers, pâtisseries, confiseurs et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, emploient pour leurs besoins d'autres ouvriers de toute espèce, ce qui donne lieu, en tout temps et à toute heure, à une circulation de fonds dont l'esprit le plus exercé ne peut ni calculer le mouvement, ni assigner la qualité.

« La gourmandise, ajoute encore Brillât-Savarin, offre de grandes ressources à la fiscalité, elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons paye le tribut, et il n'est pas de trésor public dont le gourmand ne soit le plus ferme soutien.

« La gourmandise est un des principaux biens de la



Gourilos.

société; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fonde en un seul tout, anime la conversation et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle. »

Brillât-Savarin, on le voit, ne considère pas la gourmandise comme un vice. Il nous dit encore que cette gourmandise, « quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

« Un besoin partagé appelle les époux à table; le même penchant les retient, ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie. »

En allant à rencontre de l'Eglise, qui classe la gourmandise parmi les sept péchés capitaux, le professeur dit que



Le gourmand, tiré de la collection d'écrans de J.-J. T. de Lusse.

« si les peuples étaient reconnaissants, les Français auraient dû élever à la gourmandise un temple et des autels. » (Physiologie du Goût.)

**GOURMET.** — Anciennement le nom de *gourmet* n'était pas pris dans le sens que, d'une façon impropre, on lui donne aujourd'hui.

Le gourmet, que l'on désignait sous le nom de « *courtier-gourmet-piqueur* » n'était pas un gourmand, c'est-à-dire un « connaisseur en bonnes choses », mais bien un fonctionnaire assermenté, chargé de déguster les vins et les eaux-de-vie.

Les gourmets-piqueurs formaient autrefois une confrérie. Ils sont aujourd'hui organisés en syndicats.

**GOURNAY (Fromage de).** — Fromage de Normandie que l'on peut consommer d'octobre à juin.

**GOUTTE.** — Maladie de la nutrition caractérisée par des accès douloureux, débutant ordinairement au niveau d'une petite articulation, d'une façon soudaine. La localisation au gros orteil gauche, survenant brusquement au cours de la seconde partie de la nuit, est classique.

Cette affection frappe surtout les gros mangeurs, de viande particulièrement, et les grands buveurs. Très douloureuse pendant les accès, elle est loin cependant d'avoir la gravité et les suites dangereuses du rhumatisme articulaire aigu.

**Régime des gouteux.** — On fera bien de supprimer, ou de réduire fortement, les aliments riches en purines, en premier lieu, les abats (ris de veau, cervelle, rognons, foie, tête et pieds de veau, tripes, etc.), les viandes d'animaux trop jeunes (veau, agneau, chevreau), ou d'animaux fatigués, le gibier à chair noire, les extraits de viande, les bouillons concentrés et les sauces qui en dérivent, les poissons, le caviar, les crustacés et la plupart des mollusques.

Parmi les végétaux, les légumineuses, les champignons, les asperges; on interdit souvent aussi l'oseille, les épinards, la rhubarbe, à cause de leur richesse en acide oxalique, ainsi que le chocolat. En ce qui concerne les boissons, le café, le thé, sont très riches en purines, mais l'usage peut en être toléré, lorsque les quantités consommées sont modérées; la bière est à déconseiller ainsi que les vins trop généreux, les vins de Bourgogne tout particulièrement qui, sans qu'on en connaisse exactement le mécanisme, exercent une action indubitable sur le déclenchement des accès.

On fera bien de réduire également l'apport de chaux par les aliments et par les boissons, par les eaux calcaires surtout, qu'on ne consommera qu'après ébullition prolongée, suivie de décantage après refroidissement.

Le régime comprendra des viandes rouges, en quantité modérée, des légumes verts, des fruits, du lait et des laitages; une mention toute particulière devant être faite pour les pommes de terre qui confèrent aux humeurs un pouvoir solubilisant considérable pour les urates, beaucoup plus important que celui que l'on attribue aux médicaments généralement employés, à condition d'en manger une grande quantité.

Comme boisson, on usera d'une eau de table comme celles d'Alet, d'Evian, de Vittel, d'infusions diverses; le cidre léger est presque toujours bien toléré, et le vin, celui de Bourgogne excepté, peut être pris en quantité modérée, en dehors des accès.

**GOYAVE.** — La goyave est le fruit du goyavier, arbuste qui pousse dans les régions chaudes de l'Amérique et de l'Asie.

Il y a plusieurs espèces de goyaves, les unes ont la forme d'une poire, les autres d'une orange, il en est enfin qui ont la forme d'une figue.

La chair de la goyave est un peu fade. On mange généralement ce fruit à l'état cru, mais on peut aussi le préparer en compote, en marmelade et en gelée et en pâte. Sous ces formes, on le trouve en Europe dans le commerce.

**GRADINS.** — Anciennement, pour le dressage des pièces froides, des pièces de pâtisserie surtout, on employait des mandrins en bois tourné, faits en forme de gradins. Ces mandrins étaient décorés avec de la pâte d'office, de la pâte d'amandes, du pastillage ou du sucre.

On les fait de nos jours de préférence en pain de mie, comme par exemple pour les chauds-froids de volaille. V. ce mot.

Carême nous indique comment, en son temps, on décorait ces gradins :

« Par exemple, je suppose, dit-il, que l'on veuille décorer un gradin de feuilles de laurier : vous découpez une bande de papier représentant des feuilles de laurier, et, après avoir masqué d'une glace légère le pourtour du socle, vous y fixez le papier découpé; ensuite, vous masquez le reste du socle de gros sucre un peu fin. Cette opération terminée, vous détachez le papier; après quoi, vous semez sur l'empreinte des feuilles découpées du sucre vert pistache; alors une couronne de laurier doit ceindre la circonférence du socle du gradin.

« Pour une grosse pièce à trois gradins, vous pouvez décorer chaque gradin d'une décoration différente et qui donne de la grâce et de l'élégance.

« J'ai aussi ajouté à la décoration de mes gradins des couronnes de laurier découpées en biscuit vert, ainsi que des guirlandes en sucre filé : ce dernier genre a de l'éclat et de l'élégance.



Goyavier.

« J'ai encore imaginé mes gradins en pâte d'amandes, se composant sur des moules à corbeilles. »

Mais, bien que partisan des dressages sur les socles, Carême insiste auprès des « jeunes praticiens » pour qu'ils n'oublient pas « que les socles des gaufres à l'allemande, à l'italienne, de nougat, de pains à la duchesse, glacés au cassé, de feuilletage à blanc, en écailles de poisson, en gimblettes et en anneaux ovales, de génoise, de croquembouche, sont d'un grand effet et appartiennent véritablement aux pâtisseries des grandes maisons ».



Socle à gradins en pain de mie. — Ce socle est composé de morceaux de bois.

Et, en l'occurrence, Carême a raison : tous les genres de socles qu'il indique là sont faits avec des matières comestibles. Les mandrins, pour si décoratifs qu'ils puissent être, n'étaient en somme

**GRAHAM (Pain de).** — Sorte de pain bis fait avec un mélange de diverses farines de céréales. Ce pain, dont font usage les végétariens, a été inventé en 1840, par un Américain, Silvestre Graham.

**GRAIN.** — Ancien petit poids qui valait environ la vingtième partie d'un gramme.

**GRAISSE.** — Substance onctueuse, fusible à basse température, qui se trouve dans les tissus des animaux et de certains végétaux.

Les matières grasses existent chez les animaux dans presque tous les tissus musculaires et entourent beaucoup d'organes en formant des réserves égales en moyenne au total à la trentième partie du poids du corps.

La stéarine est solide à la température ordinaire; l'oléine reste liquide et la margarine a une consistance intermédiaire; les graisses seront de consistance d'autant plus ferme qu'elles renfermeront plus de stéarine, comme on peut en juger par le tableau ci-dessous :

	MARGARINE ET STÉARINE	OLÉINE
Graisse de mouton.....	80 p. 100	20 p. 100
— de bœuf.....	70 —	30 —
— de porc.....	38 —	62 —
— d'olé.....	22 —	68 —
Beurre.....	65 à 40	35 à 60

Les points de fusion et de solidification sont également en rapport avec la teneur en stéarine, et l'on sait que la graisse de mouton, la plus riche en stéarine, se fige très facilement à la température ordinaire, si l'on n'a pas la précaution d'employer des assiettes chauffées pour les plats qui en contiennent.

Les graisses sont les aliments les plus riches en pouvoir calorifique (environ 9 calories par gramme); elles constitueraient les aliments les plus avantageux, d'autant plus que leur prix de revient est généralement faible, si elles ne provoquent, plus rapidement que les autres aliments, la sensation de satiété et si leur tolérance n'était pas limitée, d'une façon variable selon les individus.

La ration normale doit contenir une certaine proportion de corps gras en nature, qu'on évalue à 75 grammes par jour, en moyenne, pour un adulte.

Dans les pays très froids cette ration peut être beaucoup plus importante.

Teneur moyenne en corps gras de quelques aliments (par kilogramme).

Viande de bœuf très maigre.....	17,4
Huîtres.....	20,4
Lait de vache.....	36,9
Lait de femme.....	37,8
Viande de bœuf moyenne.....	54,1
— mouton.....	57,7
— porc, maigre.....	60,8
— poule.....	94,4
Saumon.....	127,2
Cervelle.....	153,3
Crème.....	226,6
Fromage d'Emmenthal.....	297,5
Jaune d'œuf.....	313,9
Jambon.....	344,8
Porc gras.....	373,4
Beurre.....	843,9
Farine d'orge.....	15,2
Lentilles.....	19,3
Haricots.....	18,6
Farine d'avoine.....	59,2
Chocolat.....	210,2
Poudre de cacao.....	316,1
Olives vertes.....	184,6
Noix sèches.....	326,2
— fraîches.....	425,1
Arachides.....	398,2
Noisettes sèches.....	560,9
Amandes sèches.....	488,5

**Graisses alimentaires industrielles.** — On trouve dans le commerce, indépendamment des « beurres de coco » (V. BEURRE), de la margarine et de l'oléomargarine, divers mélanges destinés à l'alimentation.

Le saindoux d'Amérique est un mélange de graisse de porc, d'oléomargarine, d'huiles de coco et de cotonnier, souvent avec une forte addition d'eau.

Les « graisses ménagères », ou « saindoux de fabrique », sont des mélanges de suif de mouton avec des huiles de coton, de sésame ou d'arachides.

**Graisse d'économie.** — Il paraît inutile de dire qu'il faut soigneusement recueillir toutes les graisses produites par le pot-au-feu et par les rôtis divers.

Une fois clarifiées, c'est-à-dire épurées, ces graisses peuvent être employées pour un grand nombre d'appâts.

*Clarification de la graisse d'économie.* — Retirer avec soin toute la graisse qui est au-dessus du pot-au-feu; mettre cette graisse dans une terrine, en la passant à la passoire fine; la laisser refroidir jusqu'au lendemain. Le lendemain, percer la couche de graisse à deux endroits et retirer, par ces ouvertures, tout le liquide (bouillon) qui est en dessous de la graisse figée.

Ainsi débarrassée de la partie liquide, la graisse de pot-au-feu peut être employée pour préparer des légumes (elle est notamment recommandée pour les choux braisés), mais ne peut, n'étant pas clarifiée, c'est-à-dire complètement déshydratée, servir pour les fritures.

Lorsqu'on la destine à la friture, on la traitera de la façon suivante :

Mettre la graisse dans une casserole. La faire fondre, d'abord à feu doux, puis à chaleur plus vive. Laisser cuire la graisse jusqu'à ce que l'on ne voie plus s'en dégager une sorte de vapeur produite par le liquide qu'elle contient.

Lorsque s'arrête cette vapeur, surveiller la graisse qui, à ce moment, risque de brûler très vite et de contracter un goût acre.

Passer à la passoire fine ou à la mousseline.

Débarrasser dans une terrine et tenir dans un lieu frais et sec.

*Nota.* — On peut rendre cette graisse plus fine en lui ajoutant un tiers de son poids de saindoux clarifié.

On peut aussi, lorsqu'on clarifie la graisse du pot-au-feu, lui adjoindre les graisses de rôti recueillies précédemment, mais en observant que l'on ne doit jamais mélanger de graisse de mouton à la graisse du pot-au-feu.

**Graisse à couler pour socles.** — Mélange de graisse de rognon de mouton et de saindoux que



l'on emploie — ou, du moins, que l'on employait anciennement, — pour faire les socles et mouler les sujets décoratifs avec lesquels on garnissait ces socles.

Cette graisse spéciale se prépare ainsi :

Parer avec soin la graisse de mouton et la détailler en menus morceaux. La faire dégorger à l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit devenue bien blanche.

La mettre dans une casserole, la mouiller d'un peu d'eau. La faire fondre à chaleur douce, et la casserole couverte, en la remuant souvent. Quand elle est bien fondue et clarifiée, la passer à la serviette, avec pression. La laisser reposer quelques minutes afin de pouvoir la décantier.

Lui mêler alors les trois quarts de son volume de saindoux bien blanc, que l'on aura obtenu en faisant fondre de la panne de porc frais.

Remuer le mélange avec une cuiller jusqu'à ce qu'il commence à se solidifier; lui ajouter alors quelques gouttes d'acide citrique.

On fait légèrement chauffer cette graisse lorsqu'on veut la couler dans les moules pour faire les socles.

Seuls, les charcutiers font encore de tels socles au moment des fêtes de Noël.

**Graisse à friture.** — Elle est faite, en général, avec de la graisse de rognon de bœuf clarifiée. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, FRITURE.

**Graisse à modeler ou stéatoplastique.** — Pour mémoire, nous parlons de cette sorte de graisse que, jadis, on employait pour modeler des sujets plus ou moins décoratifs et faire des socles que l'on appelait « artistiques ».

Cette graisse se prépare en tous points comme celle à couler, mais avec une proportion égale de saindoux et de graisse de mouton. On la met dans une terrine où on la laisse complètement refroidir.

On la démoule, puis, avec un couteau, on la gratte afin d'obtenir de minces copeaux. On met ces copeaux sur une serviette humide étalée sur la table. On les manie pour les rassembler, mais cela seulement au moment où la graisse doit être employée. Cette graisse ainsi travaillée doit être lisse et très malléable.

**GRAISSE DES VINS.** — Maladie spéciale au vin blanc, se rencontrant surtout dans les vins blancs du Cher, du Poitou, de l'Orléanais et de la Champagne.

Cette maladie provient généralement de ce que le raisin a été pressuré aussitôt cueilli, et que le moût renfermé dans les tonneaux a fermenté en dehors de la peau, des pépins et de la rafle des raisins, qui apportent aux vins les principes du tanin nécessaires à sa clarification.

Au collage, les matières gélatineuses et albumineuses restent en suspension, ce qui rend troubles les vins ainsi traités.

On remédie à cet état de choses en ajoutant du tanin dans la barrique. Par ce moyen, on fixe, non seulement les dépôts du vin, mais aussi la colle de poisson qu'on a mise pour le clarifier et qui se trouve éliminée dans un nouveau collage.

La proportion de tanin à employer pour un vin gras est de 15 à 30 grammes par hectolitre.

**GRAMOLATES ou GRAMOLATAS.** — Sorte de sorbets préparés avec une composition à granités. V. GLACES, *sorbets*.

**GRANDE-CHARTREUSE.** — La liqueur de la Grande-Chartreuse, communément appelée *chartreuse*, est une des liqueurs les plus réputées qui se fabriquent actuellement. On l'obtient par distillation de plantes aromatiques récoltées dans les régions alpêtres. Cette liqueur tire son nom du couvent de la *Grande-Chartreuse*, où elle fut fabriquée d'abord par les religieux.

**GRAND MAÎTRE.** — Dans l'ancienne monarchie, le *grand maître*, que l'on appelait aussi *souverain maître de l'hôtel du roi*, était le chef de tous les officiers de la *bouche du roi*. V. ce mot.

**GRAND VENEUR (Sauce).** — Sauce brune, spéciale au gibier de poil et à la venaison. V. SAUCES, *sauces brunes*.

**GRANITÉS.** — Sorte de sorbets préparés avec une composition de glace au sirop très peu chargée en sucre, de 12° à 14°, et dans laquelle on n'ajoute pas de meringue italienne comme on le fait pour la composition à sorbets. V. GLACES.

**GRAPE-FRUIT.** — Nom anglais du pamplemousse. V. ce mot.

**GRAPPA.** — Eau-de-vie de marc du Piémont, dans laquelle on fait infuser une tige de rue.

**GRAS-DOUBLE.** — Panse de bœuf. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**GRATERON.** — Nom vulgaire du caille-lait. V. ce mot.

**GRATIN.** — On nomme gratin la légère croûte qui se forme à la surface des mets, sous l'action de la chaleur.

Par extension, ce mot sert de qualificatif à certains modes de préparation. Ainsi dit-on *macaroni au gratin*, *sole au gratin*. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

Gratin dauphinois. Gratin de pommes de terre à la dauphinoise. — Emincer un kilo de pommes de terre. Les assaisonner de sel et de poivre et les mettre dans un plat en terre allant au feu, préalablement frotté d'ail et beurré, en les saupoudrant de fromage de gruyère râpé. Bien étaler les pommes dans le plat pour que la couche soit uniforme.

Verser sur le tout un mélange composé de 2 œufs et 6 décilitres de lait, préalablement bouilli, un peu de sel et un soupçon de muscade râpée.

Saupoudrer avec fromage râpé; semer à la surface quelques menus morceaux de beurre.

Faire partir sur le fourneau; achever de cuire au feu pendant 40 minutes environ.

Servir dans le plat où s'est effectuée la cuisson. L'addition d'ail et celle de la muscade râpée sont subordonnées au goût. Néanmoins, le principe exige ces assaisonnements.

Gratin languedocien. — Cuisez à moitié à l'huile, dans une poêle, 4 aubergines pelées détaillées en tranches d'égale épaisseur et assaisonnées de sel et poivre. Cuisez également à l'huile 12 moitiés de tomates assaisonnées de sel et poivre.

Les aubergines et les tomates étant prêtes, rangez-les dans un plat à gratin, en les superposant par couches.

Recouvrez le tout d'un mélange de mie de pain, de persil et d'ail hachés. Arrosez d'huile d'olive. Faites partir sur le fourneau. Cuisez doucement au four jusqu'à ce que le dessus du plat soit bien gratiné.

Gratin de pommes de terre à la savoyarde. — Se prépare comme le gratin dauphinois en remplaçant le lait par du consommé.

**GRATTE-CUL.** — Nom vulgaire du fruit de l'églantier.

**GRATTONS ou GRATTERONS.** — On désigne sous ces noms, dans diverses régions de la France, dans le sud-ouest surtout, les résidus de la fonte de la graisse de porc, d'oie ou de dinde. Ces résidus, que l'on appelle aussi *frittons*, sont salés pendant qu'ils sont encore chauds, et on les consomme froids, en hors-d'œuvre.

Il ne faut pas confondre les grattons avec les rillettes. Ces dernières se font, on le sait, en broyant au mortier de la viande de porc, grasse et maigre, que l'on a préalablement fait cuire doucement.

Grattons (Spécialité de l'île Bourbon). — On prépare à l'île de la Réunion (île Bourbon) les grattons selon la recette suivante : Prendre des couennes de jeune porc (la partie du dos de préférence) avec dessus 2 centimètres de lard gras. Séparer en morceaux de 10 centimètres sur 10. Fendiller la partie grasse, sans atteindre la couenne, en petits carrés de

8 millimètres. Placer le tout dans une marmite en fonte avec de la graisse déjà fondue. Laisser cuire à petit feu au moins 3 à 4 heures. Quand la peau est devenue tendre et transparente, activer le feu pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, pour faire boursouffler cette peau et la rendre croustillante, gonflée comme un beignet. Retirer les morceaux avec l'écumoire et les placer dans un plat. Les saupoudrer de sel fin. Ne jamais couvrir et laisser cuire à l'air libre.

**GRAVENCHE.** — Poisson du genre saumon que l'on trouve surtout dans le lac de Genève.

Ce poisson ressemble beaucoup à la fera, avec laquelle du reste on le confond souvent, mais il se distingue de cette dernière par le profil plus arqué de son dos et par la coloration plus claire de ses écailles. De plus, la gravenche est, en général, beaucoup plus petite que la fera.

La chair est assez ferme et assez délicate, mais bien moins savoureuse que celle de la fera.

Tous les modes d'appâts indiqués pour la fera et pour la truite de rivière sont applicables à la gravenche. V. FERA et TRUITE.

**GRAVES (Vins de).** — On désigne sous le nom de *Graves*, dans le département de la Gironde, des terrains en plateaux et en collines, terrains formés de graviers et de sables, et où l'on récolte d'excellents vins.

Les graves, où graves de Bordeaux, qui font suite au Médoc, en descendant vers le Sud, occupent aussi une bande de territoire parallèle au cours de la Gironde, entre Bordeaux et Langon, d'une largeur moyenne de quinze kilomètres.

Les vins de graves rouges ont une grande souplesse, un bouquet particulier très fin et leur saveur très agréable les fait surtout rechercher de ceux qui préfèrent les vins coulants et se buvant facilement.

Les principaux crus de graves rouges qui, à l'exception du Haut-Brion, classé avec les vins du Médoc, n'ont pas été classés officiellement, peuvent être classés comme suit :

Vins de graves rouges :

	COMMUNE DE
Château Haut-Bailly .....	Léognan.
Pape Clément .....	Pessac.
La Mission Haut-Brion .....	Pessac.
Smith Haut-Lafite .....	Martillac.
Haut-Brion Larrivet .....	Léognan.
Haut-Brion Verthamon .....	Pessac.
Château Camponac .....	Pessac.
Château Olivier .....	Léognan.
Château Carbonnieux .....	Léognan.
Domaine du Chevalier .....	Léognan.
La Tour Haut-Brion .....	Talence.
Labuthe Haut-Brion .....	Gradignan.
Château Brown-Léognan .....	Léognan.
Château du Bouscaut .....	Candauzac.

Les autres crus se classent parmi les « Bourgeois supérieurs » et les bons « Artisans ».

**Vins de graves blancs.** — « Les vins de graves blancs sont de deux sortes : ceux qui sont secs et nerveux, et s'emploient comme les vins blancs de la Bourgogne, et ceux qui sont doux et très bouquetés, et se rapprochent des vins de la région de Sauternes.

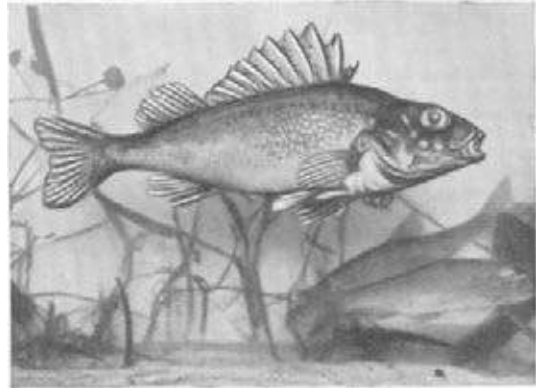
La partie nord des graves ne produit relativement qu'une faible partie de vins blancs, tandis que la partie sud, comprise au-dessous du ruisseau de Gamort, dans le canton de Labrède, et tout le canton de Podensac, donne en majorité des vins blancs, et quoiqu'il n'y ait pas de classification, on peut dire que les vins de Portets, Podensac, Virelade, Illat et Cérons sont les plus appréciés du commerce. » (Ernest Verdier.)

**GRECQUE (À la).** — En principe, les apprêts dits à la grecque devraient être originaires, en tant que mode de préparation, de la Grèce. Il en est tout autrement, et si quelques-uns des apprêts qui figurent sous cette appellation sur les cartes des restaurants sont réellement originaires de ce pays, il en est d'autres, et en plus grand nombre, qui ont été créés

en France, ce qui, bien entendu, ne les empêche pas d'être parfaitement savoureux.

Parmi les apprêts dits à la grecque, signalons les *Artichauts à la grecque* et les divers légumes apprêtés de cette façon, le *Poulet à la grecque*, et enfin le *Pilaf à la grecque*.

**GREMILLE.** — Genre de poisson de la famille des perches. La gremille vulgaire, dite aussi *perche goujonnière*, est un poisson d'eau douce que l'on trouve



Gremille ou perche goujonnière.

dans la plupart des rivières de France, et notamment dans la Seine et la Moselle.

La chair de ce poisson est assez délicate. On lui applique tous les modes de préparation indiqués pour la perche (V. ce mot). On l'utilise surtout comme élément de matelote.

**GRENACHE (Vin de).** — Le mot grenache vient de l'italien *granaccio*, qui signifie *gros grains*, et désigne un raisin avec lequel on prépare un vin cuit. Ce raisin ne croît guère que dans le Midi.

Les vins de grenache sont doux et très spiritueux. On en fait des blancs et surtout des rouges.

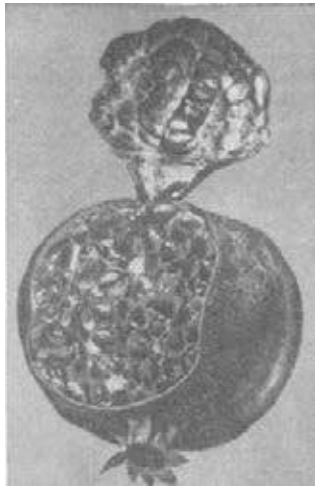
Les plus réputés sont ceux des Pyrénées-Orientales (Banyuls, Port-Vendres, Collioure, Rivesaltes).

**GRENADE.** — Fruit du *grenadier commun* qu'on croit être originaire de l'Afrique septentrionale, et



Grenades sur un marché marocain. (Phot. Grün.)

qui est le plus répandu en France. On consomme les grenades crues comme les autres fruits, mais c'est surtout le suc qui est le plus employé. Avec ce suc on prépare un sirop très apprécié, connu sous le nom de grenadine (V. SIROPS) et aussi des glaces, des gelées; on l'utilise, enfin, pour faire une sorte de boisson alcoolique.



#### GRENADIER.

Genre de poisson appelé ainsi à cause de la forme de son museau qui ressemble à un bonnet de grenadier. Sa taille ne dépasse pas 40 centimètres. Sa chair, qui est blanche, est assez délicate. On le prépare à l'anglaise, couvert de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu; bouilli (froid ou chaud) avec sauces diverses; à la boulangère, avec rondelles de pommes de terre et d'oignon. V. CABILLAUD.

**GRENADINS.** — En principe, on désigne par ce mot de petites tranches de noix de veau que l'on taille en forme de triangles, ou de rectangles, que l'on pique de lard fin et que l'on fait braiser.

**Grenadins de veau braisés.** — Détailler, dans de la noix ou de la sous-noix de veau, des escalopes étroites et un peu épaisses, du poids de 100 grammes environ chacune.

Les aplatir légèrement; les parer et les piquer de lard gras, coupé en minces lardons.

Ranger les grenadins, bien à plat, dans un sautoir beurré, foncé de couennes fraîches, d'un oignon moyen et d'une carotte coupés en rouelles minces et des parures des escalopes de veau, légèrement revenues au beurre.

Faire suer, à chaleur douce et le sautoir couvert, pendant 15 minutes.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc; faire réduire ce mouillement à glace.

Mouiller de fonds de veau lié; faire partir en ébullition; couvrir et cuire au four, à chaleur douce, pendant 45 minutes environ.

Arroser de temps en temps pendant la cuisson.

Egoutter les grenadins, les ranger sur un plat, les arroser de quelques cuillerées de leur fonds passé. Les glacer au four, en les arrosant souvent.

Déglacer le fonds de cuisson du sautoir avec du fonds de veau clair ou du consommé. Détacher les parties attachées sur les parois du sautoir et les mélanger au jus.

Passer ce fonds à la passoire fine, le dégraisser, le réduire s'il y a lieu, et en arroser les grenadins.

*Nota.* — On peut accompagner les grenadins de veau braisés de toutes les garnitures indiquées d'autre part pour les côtes, pour les escalopes, pour le fricandeau ou pour la noix de veau. Ces pièces de détail ne sont, en réalité, autre chose que des fricandeaux de petite taille.

Parmi les garnitures qui conviennent le mieux à ces pièces, nous indiquerons les suivantes : bouquetière; bourgeoise; Choisy; carottes glacées; céleris braisés; chicorée braisée; endives; épinards; fermière; jardinière; laitues braisées; macédoine; nivernaise; paysanne; petits pois; printanière; purée de légumes frais ou secs; quartiers ou fonds d'artichauts.

**Grenadins de volaille.** — Par extension, on désigne sous ce nom des escalopes de blanc de grosses volailles, de dindes surtout, que l'on prépare de la même façon que les grenadins de veau.

**GRÉNÉTINE.** — Gélatine très pure et transparente employée en pharmacie et en cuisine.

**GRENOUILLE.** — Genre de batracien dont on compte jusqu'à vingt espèces. Parmi celles que nous trouvons chez nous, nous citerons : la *grenouille verte* ou *commune*; la *grenouille rousse* ou *muette*, ainsi appelée parce que le mâle n'a pas de sacs vocaux.

On trouve, aux Etats-Unis, une grenouille de très grande taille, que l'on appelle *grenouille-taureau* ou *mugissante*, batracien qui est deux fois plus gros que ceux que nous avons chez nous.

La chair de grenouille, qui ne constitue qu'un aliment d'exception, est de digestion facile.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Parer les grenouilles, c'est-à-dire les écorcher et rogner la partie d'avant pour ne conserver que les cuisses qui, seules, se consomment. Supprimer également les pattes. Les embrocher sur des baguettes et les immerger dans de l'eau très froide, renouveler toutes les deux heures pour faire blanchir et gonfler les chairs. Eponger les cuisses ainsi parées et les accommoder suivant l'une ou l'autre des recettes ci-après.

**Grenouilles à l'anglaise.** — Assaisonner de sel et de poivre les cuisses de grenouilles. Les fariner; les paner à l'anglaise. Les faire sauter au beurre. Les dresser sur un plat long sur une couche de beurre à la maître d'hôtel. Servir avec des pommes de terre à l'anglaise, à part.

La dénomination à l'anglaise n'est ici justifiée que par le mode d'apprêt qui comporte un panage à l'anglaise. On sait, en effet, que les Anglais apprécient fort peu les grenouilles.

**Grenouilles à la béchamel.** — Assaisonner de sel et de poivre les cuisses de grenouilles. Les mettre dans une sauteuse avec un peu de beurre et une cuillerée de vin blanc. Faire cuire à couvert, sur feu vif.

Ajouter quelques cuillerées de sauce béchamel réduite avec de la crème fraîche.

Faire mijoter quelques instants. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de beurre. Dresser en timbale.

**Grenouilles en beignets ou beignets de grenouilles.** — V. HORS-D'OEUVRE CHAUDS.

**Grenouilles au blanc.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Grenouilles à la béchamel*.

**Grenouilles en bordures, gratinées.** — V. GRENOUILLES À LA MORNAY.

**Grenouilles à la crème.** — Cuire les grenouilles ainsi qu'il est dit aux *Grenouilles à la béchamel*. Les mouiller de quelques cuillerées de crème fraîche préalablement bouillie. Réduire en plein feu; dresser en timbale.

**Grenouilles aux fines herbes.** — Assaisonner les cuisses de grenouilles de sel et de poivre; les fariner; les faire sauter au beurre, à la poêle, sur feu vif.

Lorsqu'elles sont cuites et bien dorées, les dresser en timbale. Saupoudrer de persil haché; exprimer dessus un jus de citron; verser dessus le beurre de cuisson.

**Grenouilles frites, dites aussi fritot de grenouilles.** — Faire mariner les cuisses de grenouilles pendant une demi-heure, ainsi qu'il est dit pour les *Beignets de grenouille*, et les traiter en tous points comme il est indiqué à cette recette.

On peut aussi se borner à fariner les cuisses de grenouilles et à les faire frire selon la méthode habituelle des poissons frits.

**Grenouilles au gratin.** — Assaisonner les cuisses de grenouilles. Les faire raidir au beurre brûlant.

Les dresser sur un plat rond masqué de sauce gratin, au milieu d'une bordure de champignons coupés en lames un peu épaisses. Couvrir de sauce gratin.

Saupoudrer de chapelure. Arroser de beurre fondu, faire gratiner.

**Grenouilles à l'indienne.** — Sauter au beurre les cuisses de grenouilles. Les dresser dans une bordure de riz à l'indienne.

Napper les grenouilles de sauce indienne. V. SAUCES.

**Grenouilles à la lyonnaise.** — Sauter au beurre, à la poêle et sur feu très vif, les cuisses de grenouilles assaisonnées et farinées.

Lorsqu'elles sont bien rissolées, ajouter dans la poêle 2 cuillerées d'oignon émincé, blondi au beurre; sauter le tout ensemble; saupoudrer de persil haché; dresser en timbale; arroser d'un filet de vinaigre chauffé dans la poêle.

**Grenouilles à la meunière.** — Sauter au beurre, à la poêle, les cuisses de grenouilles assaisonnées et farinées.

Les dresser dans une timbale; les saupoudrer de persil haché; les arroser de quelques gouttes de jus de citron; verser dessus le beurre de cuisson chauffé jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette, augmenté, si c'est nécessaire, d'un peu de beurre frais. Servir aussitôt.

**Grenouilles à la Mirepoix.** — Sauter au beurre, dans un sautoir, les cuisses de grenouilles assaisonnées et farinées. Lorsqu'elles sont cuites, leur ajouter 2 cuillerées de mirepoix de légumes fondue au beurre.

Sauter en plein feu, pour bien mélanger le tout. Dresser en timbale; arroser de 2 cuillerées de jus de viande réduit et saupoudrer de persil haché.

**Grenouilles à la Mornay.** — Faire pocher les cuisses de grenouilles avec un peu de vin blanc, du beurre et un jus de citron. Les égoutter, les éponger.

Les dresser dans un plat rond, masqué d'une couche de sauce Mornay, au milieu d'une bordure de pommes de terre duchesse. Napper de sauce Mornay additionnée de la cuisson des grenouilles réduite; saupoudrer de fromage; arroser de beurre fondu; dorer la bordure au jaune d'œuf; faire gratiner.

**Grenouilles à la niçoise.** — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus en remplaçant la mirepoix par de la fondue de tomates à la niçoise.

**Grenouilles à la poulette.** — Pocher les cuisses de grenouilles dans un peu de vin blanc additionné de beurre, d'un filet de jus de citron; assaisonner de sel, de poivre, d'un petit oignon et d'un bouquet garni.

Dès les premiers symptômes d'ébullition, ajouter dans la casserole des champignons parés et escalopes. Cuire le tout ensemble, à couvert.

Égoutter les grenouilles et les champignons. Réduire la cuisson passée, la lier avec des jaunes d'œufs et de la crème, suivant les indications données à la recette de la sauce poulette. V. SAUCES.

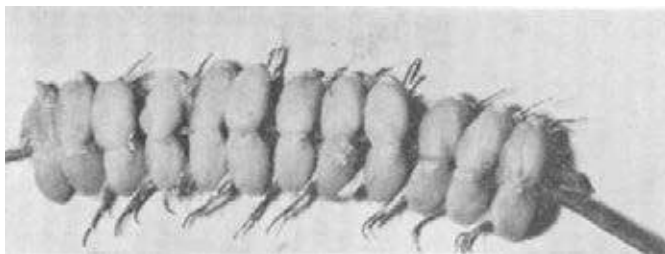
Remettre dans cette sauce, qui doit être assez consistante, les grenouilles et les champignons. Faire chauffer. Au dernier moment, ajouter une forte cuillerée de beurre frais, du persil haché et un filet de jus de citron; dresser en timbale.

Les grenouilles préparées ainsi peuvent être dressées dans une croûte à timbale ou dans un vol-au-vent. On les désigne dans ce cas sous les noms de *timbale* ou de *vol-au-vent de grenouilles à la poulette*.

**Grenouilles sautées à la provençale.** — Sauter les grenouilles à la poêle, au beurre ou à l'huile, ainsi qu'il est dit pour les *Grenouilles à la lyonnaise*. Ajouter, au dernier moment, un peu d'ail écrasé et du persil haché; dresser en timbale.

**GRENU.** — On dit d'une farce, d'une pâte, qu'elles sont grenues lorsque, mal préparées, elles ne sont pas lisses.

**GRESSILLER.** — Rétrécir, racornir par la chaleur. Se dit aussi des substances qui, en cuisant, font un bruit analogue à celui d'une chute de grêle.



Brochette de grenouilles. (Phot. Larousse.)

**GRESSIN.** — V. PAIN, *pains de régime*.

**GRIBICHE.** — Sauce froide que l'on sert surtout comme accompagnement du poisson froid.

C'est une émulsion de jaunes d'œufs durs, avec huile et vinaigre, condimentée avec moutarde, additionnée de câpres et cornichons hachés, persil, cerfeuil et estragon hachés et de blanc d'œufs durs taillés en julienne courte. V. SAUCES, *sauces froides*.

**GRIBLETTE.** — Mince tranche de viande grillée avec du lard. Ce mot est peu employé, ce qui est dommage, car il est très expressif.

**GRIBOUI.** — Sous ce nom, on désigne une variété de champignons du genre cèpe.

En Russie, ce champignon, que l'on emploie beaucoup en cuisine, est conservé par dessiccation.

**GRIGNON.** — Morceau de pain sec et très cuit que l'on peut grignoter.

Se dit aussi de l'entame d'un pain de forme longue ou ronde. On dit également *quignon*.

**GRIL.** — L'origine de cet ustensile de cuisine est très ancienne; il est contemporain de la broche. La cuisson des viandes à la broche a précédé de beaucoup la cuisson des aliments en vase de terre ou de bronze.

Le gril de métal fut certainement un des premiers ustensiles de cuisine qu'employèrent nos lointains ancêtres pour cuire les viandes.

**GRILLAGE.** — Action de cuire certaines substances sur le gril. Ou encore, décor en pâte affectant la forme d'une grille.

**GRILLADE.** — Mode de cuisson des aliments consistant à les placer sur un gril et à les cuire sur des braises plus ou moins ardentes.

Les grillades qui, dans la pratique ancienne, ne se faisaient que sur un foyer de charbon de bois ou de charbonille, se préparent aujourd'hui au gaz et à l'électricité, et, grâce aux perfectionnements apportés aux ustensiles employés, se font de façon parfaite. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES : GRILLADES.

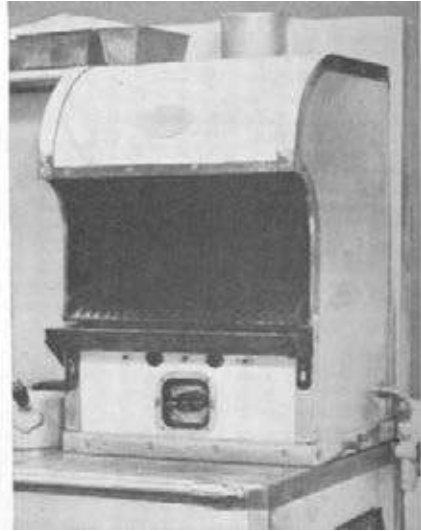
**Grillades à la diable** (Cuisine anglaise). — *Devilled dishes*, tel est le terme employé par les Anglais pour désigner un accommodement fortement conditionné, qu'affectionnent tout particulièrement nos voisins d'au-delà du pas de Calais. Ces mets « endiablés », pour employer la traduction libre de la dénomination anglaise, sont des spécialités des restaurants de nuit, des clubs aristocratiques et des mess militaires, et sont consommés principalement dans les repas nocturnes de viveurs, de sportsmen et d'amateurs à outrance du poker et du baccara.

« Ce sont généralement les débris d'un dîner qu'on emploie pour les *grillades à la diable*. On se sert de préférence des restes de volaille et de gibier, découpés en morceaux, puis des os détachés des viandes rôties ou braisées, de veau, de bœuf ou mouton, auxquels on a eu soin de laisser adhérer un peu de viande et de graisse. Ces débris sont alors enduits de la préparation suivante :

« Mélanger dans un bol une cuillerée à bouche de moutarde anglaise et la même quantité de moutarde aux fines herbes, que l'on délaie avec deux cuillerées d'huile d'olive, deux jaunes d'œufs, une cuillerée à thé de Worcester sauce, du sel, de la pâte d'anchois



Gril électrique.  
(Réfectoire du personnel de la C. P. D. E.)



Gril de cuisinière à gaz.  
(Cl. Pelletier. Phot. Larousse.)

et le tiers d'une cuiller à café de poivre de Cayenne. »  
« Paire griller sur un feu vif, et laisser prendre une couleur un peu bronzée. Servir bien chaud, arrosé d'un bon jus.

« La purée à la diable, dont on enduit les viandes destinées à être grillées, se prépare de différentes manières. Outre la recette qui précède, on les apprête à l'indienne, en y mélangeant du curry; à la portugaise, en substituant au curry de la purée de tomates, ou bien à la Soubise, en mélangeant une purée d'oignon bien réduite aux autres ingrédients, mais, dans chacun des cas, la note dominante doit toujours être le poivre de Cayenne. » (La Cuisine anglaise, par A. Suzanne.)

**GRILLARDIN.** — Ouvrier spécialisé qui, dans une grande maison, s'occupe de la cuisson sur le gril des diverses substances. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES : GRILLADES.

**GRILLE.** — Petit ustensile fait en fil de fer, sur lequel on place les objets que l'on doit plonger dans la friture.

Cette grille est munie de deux poignées, ce qui permet d'enlever d'un seul coup les objets frits. On désigne aussi sous le même nom de petits ustensiles sur lesquels on place les gâteaux au sortir du four.

**GRILLÉ** (Flan). — Croûte à flan ou à tarte garnie de fruits, de crème ou de toute autre composition, recouverte avec de minces bandes de pâte, disposées en grille.

**GRILLE-PAIN.** — Petit gril spécial pour faire griller les tranches de pain. Il existe des appareils chauffés par le courant électrique qui sont destinés au même usage.

**GRILLETES.** — On désignait autrefois sous ce nom des tranches minces de porc frais cuites à la poêle, au beurre ou à la graisse.

**GRILL-ROOM.** — Etablissement dans lequel par définition on ne consomme que des viandes grillées. Ce genre d'établissements, qui est d'origine anglaise, est très répandu à Paris et dans certaines grandes villes de province.

Dans la plupart de ces maisons, il y a un comptoir de bar, où l'on débite des boissons américaines, des cocktails surtout.

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE.** — Gastronomes célèbres, né à Paris en 1758, mort en 1838. Son père, qui

était fermier général, était lui-même fils de charcutier.

Grimod de la Reynière, avocat à la cour, ne s'occupait guère de son métier, préférant aux séances du Palais, les séances de la table. Il publia le *Manuel des Amphitryons*, dont la première édition parut en 1808, et la série des *Almanachs des gourmands*, publications qui parurent de 1803 à 1812. Ces livres sont devenus assez rares aujourd'hui. Ils sont curieux à plus d'un titre, mais ne peuvent guère être considérés comme intéressants au point de vue culinaire proprement dit.

« Grimod de la Reynière, dit Carême, avait connu l'ancien régime et vu les désastres de notre Révolution; et, après le règne de la Terreur, il pensa qu'il était nécessaire et sage de composer son *Manuel des Amphitryons*, afin de remettre en honneur les convenances que les nouveaux riches devaient observer.

« Son *Almanach des gourmands* a rappelé une infinité de traits gastronomiques et spirituels. Il a sans doute opéré quelque bien pour la science culinaire, mais il ne fut pour rien dans les rapides progrès que la cuisine moderne a faits depuis la renaissance de l'art. »

Grimod de la Reynière avait su, aux yeux de ses contemporains, consacrer son autorité en matière gastronomique par l'institution de son « jury dégustateur », lequel délivrait aux mets ou victuailles qui lui étaient présentés une sorte de brevet appelé « légitimation ».

Ce jury dégustateur se réunissait à date fixe chez le célèbre gastronome (qui habitait alors dans un hôtel situé aux Champs-Élysées, à l'endroit même où s'élève aujourd'hui l'ambassade des États-Unis) et là, d'une façon solennelle on dégustait les comestibles qui avaient été envoyés à Grimod de la Reynière par des fournisseurs désireux de se faire de la publicité, en faisant connaître à leurs clients ordinaires (et qui, eux, payaient les comestibles argent comptant) le jugement toujours laudatif rendu par cet aréopage gourmand.

Ce jury dégustateur dut d'ailleurs bientôt cesser de siéger — autour d'une table richement garnie — car il y eut des jugements qui entraînèrent des protestations et on accusa même Grimod de la Reynière de partialité intéressée.

**GRIOTTE.** — Fruit du griottier, qui est une variété du cerisier. La griotte est d'un rouge foncé ou près-



Grimod de la Reynière  
(1758-1838).

que noir ; sa peau est dure ; sa chair, qui est de couleur rouge, est ferme, assez douce, mais quelquefois amère.

Tous les modes de préparation indiqués pour les cerises sont applicables aux griottes. V. CERISES.

**GRISSINI.** — Petits pains en forme de minces baguettes longues de 25 à 50 centimètres et même 75 centimètres.

Ces pains sont originaires d'Italie. On les trouve dans les grandes boulangeries.

**GRIVE.** — Genre d'oiseaux de taille moyenne, ainsi nommés à cause de leur plumage qui est *grivelé*, c'est-à-dire parsemé de petites taches noires ou rousses.

On compte plusieurs espèces de grives : la *grive ordinaire* ou *chanteuse*, vulgairement appelée *calendrette*; cette grive est excellente, elle s'engraisse en mangeant du raisin; la *grive draine*, dite aussi *grosse grive*, qui est de chair moins fine que la précédente; la *grive tannée* ou *mauvais*, qui est un excellent gibier; enfin, la *grive liorne* ou *tourdelle*, qui est un oiseau que l'on trouve dans le nord de l'Europe, est de goût assez médiocre.



Grive.

Les grives se préparent de diverses façons. La meilleure consiste à les faire simplement rôtir et à les servir, chacune placée sur un croûton cuit dans la graisse de l'oiseau.

**Grives à la bonne-femme.** — Troussées, cuites au beurre, dans une casserole en terre, avec petits lardons de poitrine et petits croûtons, en dés frits au beurre. Arroser d'un filet de cognac et d'un peu de jus de gibier. Servir dans la casserole de cuisson.

*Nota.* — En principe, tout volatile préparé à la *bonne femme* doit être accompagné d'une garniture composée de pommes de terre en gousses, petits oignons et lardons. Ces garnitures doivent cuire avec la volaille ou le gibier.

En ce qui concerne les petits oiseaux (cailles, grives, mauviettes, etc.), la garniture *bonne-femme* se compose uniquement de petits lardons et de croûtons de pain en dés rissolés dans le beurre de cuisson.

**Grives en caisses.** — Désosser les grives; les assaisonner; les garnir chacune de gros comme une noix de farce à gratin au milieu de laquelle on aura mis un petit morceau de foie gras et un dé de truffe. Remettre les grives en forme. Les envelopper chacune d'une bande de papier d'office beurré. Les ranger, bien serrées les unes contre les autres, dans un sautoir beurré. Mettre sur les grives les carcasses et les parures passées au beurre avec un oignon et une carotte émincés. Arroser d'un décilitre et demi de vin

de Madère. Paire suer 10 minutes, à couvert. Mouiller de quelques cuillerées de fonds de gibier. Cuire au four, de 12 à 15 minutes.

Egoutter les grives; enlever la bande de papier; les faire glacer.

Les dresser dans des caissettes en papier gaufré, beurrées et passées à l'étuve, sur une couche de champignons et de truffes émincés, passés au beurre. Arroser les grives avec le fonds de braisage réduit et passé.

On peut aussi dresser les grives dans des caissettes en porcelaine à feu.

**Grives en casserole ou en cocotte.** — Se préparent comme les *Cailles en casserole*. V. CAILLE.

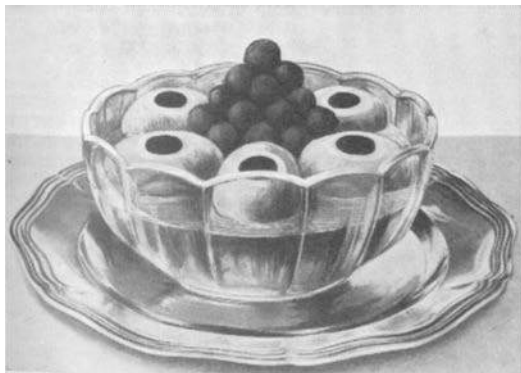
**Grives en chaud-froid ou chaud-froid de grives.** — Se préparent avec grives désossées, farcies de foie gras et de truffes, comme les *Cailles en chaud-froid*. V. CAILLE.

**Grives en croûte à l'ardennaise.** — Désosser, sur le dos seulement, 8 grives. Les assaisonner de sel épicé. Les farcir chacune de gros comme une noix de farce fine additionnée des foies des grives hachés, de dés de foie gras et de truffes, le tout bien assaisonné et condimenté d'un peu de genièvre écrasé. Reforme les grives; les envelopper chacune dans un morceau de crépine ou toilette de porc. Les ranger bien serrées les unes contre les autres, dans un sautoir, où, avec les os et parures des oiseaux, on aura fait revenir au beurre une carotte et un oignon moyens émincés. Arroser de beurre fondu. Cuire au four 12 minutes. Egoutter les grives; les déballer. Les mettre dans un grand pain rond, forme galette, creusé, beurré intérieurement et doré au four, tapissé de farce à gratin (foies de volaille revenus avec lard râpé, champignons, bien assaisonnés, broyés au mortier, liés de jaunes d'œufs, passés au tamis). Passer la croûte quelques minutes au four. Verser dessus, au dernier moment, le fonds de cuisson des grives que l'on aura préparé ainsi : déglacer le sautoir de 2 décilitres de xérés; réduire; mouiller de 3 décilitres de demi-glace; faire bouillir quelques instants; passer cette sauce; y ajouter des lames de truffes coupées un peu épaisses, vivement passées au beurre.

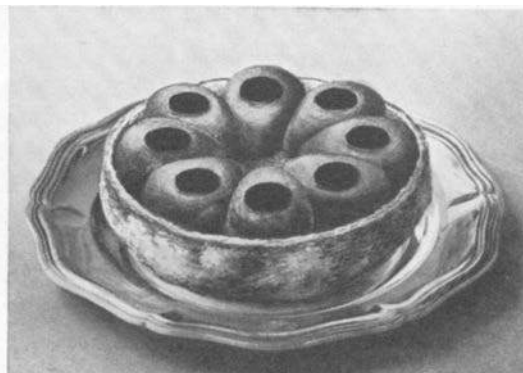
**Grives au gratin.** — Mettre dans chacun des oiseaux gros comme une noix de farce à gratin de gibier, additionnée de l'intérieur des grives haché, et condimentée d'un peu de genièvre. Trouser les grives, et les faire raidir vivement dans du beurre.

Les dresser sur de la farce à gratin, que l'on aura étalée en une couche épaisse d'un centimètre sur un plat beurré. Enfoncer légèrement les grives dans la farce. Les napper de sauce duxelles un peu serrée. Saupoudrer de chapelure blonde; arroser de beurre fondu; achever de cuire au four très chaud, et gratiner en même temps.

**Grives à la liégeoise.** — Mettre dans chaque oiseau gros comme une noisette de beurre additionné d'un peu de genièvre écrasé. Mettre les grives dans une casserole en terre, où l'on aura fait chauffer un peu



Grives à la périgourdine à la gelée.



Croûte aux grives à l'ardennaise.

de beurre. Faire raidir les grives dans ce beurre. Les saupoudrer de genièvre haché, à raison de 2 baies par oiseau. Cuire au four, à couvert. Deux minutes avant de retirer la casserole du four, mettre sur chaque oiseau un petit croûton de pain rond frit au beurre. Arroser d'un filet de genièvre.

**Grives aux raisins.** — Se préparent en casserole, ainsi qu'il est dit pour les *Cailles aux raisins*. V. CAILLES.

**Grives rôties.** — Envelopper chaque oiseau d'une mince barde de lard. Les embrocher. Les faire rôtir à feu vif de 10 à 12 minutes.

Les dresser chacune sur un canapé de pain frit au beurre. Servir avec, à part, le jus de cuisson déglacé.

**Pâté chaud de grives.** — Se prépare, avec grives désossées et farcies de foie gras et truffes, comme le *Pâté chaud de bécassines*. V. ce mot.

**Pâté froid de grives.** — Même méthode de préparation que pour le *Pâté froid de bécassines*. V. ce mot.

**Terrine de grives.** — Se prépare, avec grives désossées, farcies de foie gras et truffes, comme toutes les terrines de gibier. V. TERRINES.

**Tourte de grives à la périgourdine.** — Désosser les grives. Les garnir chacune de gros comme une noix de farce à gratin au milieu de laquelle on aura mis un morceau de foie gras incrusté lui-même d'un morceau de truffe. Faire braiser à moitié les grives, dans un fonds au madère. Les faire refroidir.

Les mettre sur une abaisse de pâte à foncer fine sur laquelle on aura étalé une couche de farce à quelnelles recouverte de lames de truffes. Recouvrir les grives d'une légère couche de farce à gratin. Mettre sur le tout une deuxième abaisse de pâte fine. Souder les bords. Mettre sur le dessus de la tourte de petits détails en pâte fine. Dorer à l'œuf. Cuire au four, de 40 à 45 minutes. Au sortir de cuisson, couler dans la tourte quelques cuillerées de sauce salmis.

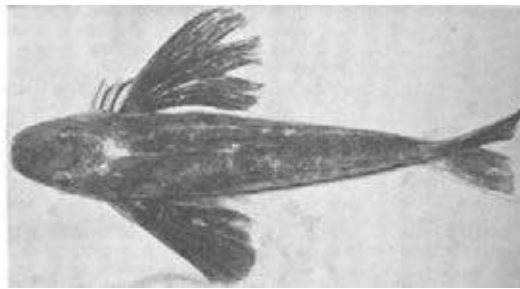
**GROG.** — Boisson composée de rhum ou d'une autre eau-de-vie, de citron, de sucre et d'eau chaude.

**GRONDIN.** — Ce poisson qui appartient au genre *trigle* est souvent vendu sur nos marchés sous le nom de *rouget*, mais à tort car sa chair, bien qu'assez délicate, ne saurait en rien être comparée à celle de ce dernier.

Le nom de grondin a été donné à ce poisson à cause de la sorte de grognement qu'il fait entendre, dit-on, au sortir de l'eau. Sa forme est tout à fait différente de celle du vrai rouget; seule la couleur de certaines espèces de trigles peut lui être comparée.

On connaît plusieurs variétés de grondins. Celles que l'on trouve sur nos marchés sont : le *grondin rouge*, dont la coloration est d'un beau rouge clair ou rosé; le *trigle imbragio*, dit aussi *camard*, qui est aussi de teinte rouge; le *trigle lyre*, dont le dos est d'un beau rouge clair, et le ventre et les côtés rosés et argentés; le *grondin gris*, qui est de couleur grise, ponctuée de taches blanchâtres sur le dos et sur les flancs; le *trigle hirondelle*, appelé aussi *corbeau* ou *perlon*, qui est le plus gros sujet de l'espèce (sa taille atteint jusqu'à 60 centimètres), et dont la coloration est rose jaunâtre sur le dos, blanc rosé sur le ventre et dont les nageoires, qui lorsqu'elles sont déployées lui donnent l'apparence d'un papillon, ont des teintes dégradées allant du bleu au violet foncé.

La chair des gron-



Grondin vu de dos.

dins est blanche et feuilletée et, bien que moins savoureuse que celle du vrai rouget, elle est assez délicate.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le *rouget-barbet* sont applicables au grondin. On le traite par la friture, on le fait griller, ou cuire au beurre à la meunière, on le fait pocher ou cuire au vin blanc, et on l'emploie enfin comme élément des bouillabaisse.

**GROS-BEC.** — Passereau aussi appelé pinson royal ou casse-noix. Cet oiseau se prépare surtout rôti.

**GROS-BLANQUET.** — Variété de poire. La robe de ce fruit, dont la chair est assez sucrée, mais un peu cassante, est de couleur jaune-verdâtre.

**GROSEILLE.** — On désigne sous ce nom le fruit de diverses espèces de groseilliers. On distingue trois variétés principales de groseilles : la *groseille à grappes*, dont les baies sont rouges ou blanches; la *groseille à maquereau*, qui est un gros fruit de couleur verte ou lie de vin, marqué de côtes; et la *groseille noire*, ou *cassis*.

Les groseilliers à grappes sont cultivés dans plusieurs régions et, notamment, dans la banlieue de Paris, dans la Meuse et dans le Puy-de-Dôme.

Les groseilliers à fruits noirs se cultivent surtout dans la Côte-d'Or et les groseilliers à maquereau en Normandie et dans le département du Nord. V. CASSIS. C'est à Dijon que se fait une liqueur célèbre dans le monde entier, le *cassis de Dijon*.

La groseille à maquereau est ainsi nommée, parce que c'est avec ce fruit que l'on prépare une sauce aigre-douce que l'on sert, traditionnellement, avec le maquereau.

Les groseilles à grappes peuvent se consommer à l'état naturel, comme fruit de dessert, mais le plus souvent on utilise ces fruits pour la préparation de gelées, de sirops et d'entremets divers.

Avec les groseilles à grappes, on prépare, à Barle-Duc, une gelée très réputée.

**Compote de groseilles.** — Egrener les fruits; les mettre dans une terrine; verser dessus un sirop à 35° bouillant. Dresser la compote en compotier.

**Jus de groseilles pour glaces.** — Se prépare comme le jus de fraises. V. ce mot.

**Sirop de groseilles.** — Cuire un kilo de sucre au *gros boulé*. Ajouter à ce sucre 500 grammes de jus de groseilles, passées à cru au tamis fin. Quand le sirop recommence à bouillir, le laisser reposer et faire rentrer l'écume. Enlever ensuite l'écume et cuire ce sirop jusqu'à 32°. Filtrer.

**Confiture de groseilles.** — Se prépare



Rameaux de groseillier rouge et de groseillier à maquereaux.

selon la méthode habituelle avec groseilles à grappes blanches et rouges. V. CONFITURES, *gelées*.

**GROS-CEIL.** — Nom vulgaire de la brème de mer. V. ce mot.

**GROUSE.** — On appelle ainsi une variété de gelinotte ayant à peu près la grosseur d'une perdrix.

Ce gibier est très prisé en Angleterre où il est très abondant. Il l'est moins; en France où on le désigne sous les noms de *gelinotte des Pyrénées* et de *petit ganga*. V. ce mot.

**GROUX ou GROUS.** — Nom breton d'une bouillie épaisse de farine de sarrasin.

**GRUAU.** — Par *gruau*, on désigne la partie du blé de froment qui enveloppe le germe du grain. Cette partie du grain est la plus nourrissante et la plus riche en gluten.

Elle est aussi la plus dure, et ne se brise d'abord que très imparfaitement sous les meules, à moins que l'on ne tienne celles-ci très rapprochées l'une de l'autre.

Soumis de nouveau à la mouture, sous l'action des meules plus rapprochées, les gruaux donnent des farines de gruau, avec lesquelles on fait les pains dits de *gruau*.

On donne aussi le nom de *gruau* : 1° à l'avoine dépouillée de son enveloppe extérieure par une sorte de mouture (le gruau d'avoine n'est pas panifiable); 2° à l'orge dépouillée de son enveloppe et arrondie, de façon à former ce qu'on appelle *l'orge perlé*; 3° à une pâte de pommes de terre réduite, granulée en minuscules grains, pareils à ceux du sagou. On en fait des bouillies, des potages, des entremets. V. POTAGES et SOUPES, *bouillies*.

**Gruau d'avoine.** — Grain d'avoine dépouillé de sa balle ou enveloppe.

Ce gruau, une fois décortiqué, est concassé; on l'emploie pour préparer des potages, des bouillies, qui sont très rafraîchissants.

**Gruau de sarrasin ou blé noir** (Garniture de potages russes). — Détremper avec 7 à 8 décilitres d'eau tiède salée un kilo de gruau de sarrasin. Travailler ce mélange de façon à obtenir un appareil homogène. Mettre cette pâte dans une casserole à rebords élevés et la bien fouler. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 2 heures.

Retirer le gruau du four; enlever la croûte qui s'est formée à la surface. Démouler le pain de gruau dans une casserole, sans toucher à la croûte qui s'est formée au fond et sur les parois.

Travailler cette pâte avec 100 grammes de beurre. L'étaler sur une plaque, en une couche épaisse d'un centimètre. Faire refroidir sous presse.

Détailler à l'emporte-pièce rond de 2 centimètres de diamètre. Faire colorer ces ronds de gruau au beurre clarifié. Les dresser sur serviette. Les servir avec le potage.

**GRUE.** — Oiseau de l'ordre des échassiers, qui, aujourd'hui, n'est plus guère employé dans l'alimentation. Les Romains prisèrent fort cet oiseau qu'ils soumettaient à l'engraissement, afin de rendre sa chair plus savoureuse. Au moyen âge, la grue était un gibier que l'on servait sur les meilleures tables. On ne peut consommer que les très jeunes grues, que l'on prépare comme l'outarde. V. ce mot.

**GRUMEAU.** — Petit fragment d'un liquide coagulé (sang, lait) ou petit amas aggloméré d'une substance pulvérulente qui se forme lorsqu'on délaye une farine sans précaution.

**GRUYÈRE.** — Vallée du can-

ton de Fribourg (Suisse) qui a donné son nom à une sorte de fromage. V. FROMAGE.

**GRYPHÉE.** — Genre de mollusques que l'on désigne, dans le commerce, sous le nom d'huîtres portugaises. V. HUITRES.

**GUERBIGNY (Fromage de).** — Fromage de Picardie que l'on peut consommer d'octobre à mai.

**GUÉRET (Fromage de).** — Fromage encore dénommé *creusois*, que l'on peut consommer d'octobre à juin.

**GUIGNARD.** — Oiseau de passage du genre échassier dont la chair est assez médiocre. Tous les apprêts indiqués pour le pluvier lui sont applicables.

**GUIGNE.** — La guigne est le fruit d'une variété de cerisier que l'on appelle *guignier*. Cette sorte de cerise est de couleur rouge, noirâtre ou blanche. Sa chair est ferme et de saveur assez douce.

Parmi les variétés de guignes comestibles, il faut citer la *guigne cœur de poule* (gros fruit); la *guigne noire luisante*, qui est la plus parfumée (le noyau de ce fruit est toujours teint en rouge); la *guigne noire*; la *guigne blanche*; la *guigne rouge*; la *guigne de Pentecôte*.

Ce fruit est surtout employé pour préparer une liqueur, le guignolet, spécialité de la ville d'Angers.

**GUIGNETTE.** — Nom que l'on donne, dans certaines régions, au *chevalier*, oiseau du genre des bécasses.

Se prépare comme la bécassine. V. ce mot.

On appelle aussi guignette, dans certaines régions, la *littorine*, mollusque comestible que l'on trouve sur nos côtes.

**GUIMAUVE (Pâte de).** — Cette confiserie ne renferme pas de guimauve malgré son nom. V. PÂTES.

**GUINGUET.** — Se dit d'un vin médiocre, légèrement acide et faible en alcool.

**GUINGUETTE.** — D'après certains étymologistes, ce nom vient de *guinguet*, variété de raisin que l'on cultivait dans les environs de Paris, et dont on faisait un vin un peu aigrelet, que l'on consommait surtout dans les cabarets situés hors des barrières.

**GULYAS.** — V. GOULASCH.

**GURNEAU.** — Poisson du genre trigle. C'est une variété de grondins. On trouve le gurneau dans la Méditerranée, sur les côtes d'Angleterre et dans la Baltique.

On lui applique tous les modes de préparations indiqués pour les grondins. V. ce mot.

**GUYENNE.** — Du vaste territoire de cette province ont été formés les départements de la Gironde, de la Dordogne, du Lot, de l'Aveyron, du Lot-et-Garonne et du Tarn-et-Garonne.

Tout comme 11 en est pour celle de la Gascogne



Un arrivage de fromages de gruyère aux halles de Paris.





Carte gastronomique de la Guyenne.

dont nous parlons d'autre part, la cuisine de cette région est dominée par deux parfums majeurs, celui de la truffe du Lot et du Périgord, et celui de l'ail que, dans ce pays, on prodigue dans la plupart des apprêts de cuisine.

Au tout premier rang des produits alimentaires de cette région, il faut placer le célèbre fromage de *Roquefort*, fromage dont la réputation est mondiale.

Puis, il faut citer, parmi les bons comestibles de cette province : les *truffes* du Périgord et du Lot; les *foies d'oies* et de *canards* que dans cette région gourmande on prépare en terrines ou en pâtés; le *confit d'oie* de Montauban; l'*agneau* de Pauillac et toute la série des succulents pâtés de perdreaux, de bécasses et de grives que l'on confectionne un peu partout dans cette région, et surtout à Limogne, petite ville dont le nom mérite d'être connu à cause des choses succulentes qu'on y prépare.

Parmi les plats spéciaux de la Guyenne, nous citerons : l'*estouffat de haricots*; la *lamproie* à la mode de Bordeaux; les *tripes au safran* et les *tripes à la Ruthénoise*; le *gigot à la ficelle*; le *boudin blanc* quercinois; la *poule farcie*; les *truffes en timbales*; les *cèpes à la bordelaise*; le *millas girondin*; les *pruneaux d'Agen* et la *fouace*.

Et dans cette région, il y a des vins fameux, vins dont nous parlons longuement dans la notice consacrée à la table de la région bordelaise.

Les plats spéciaux de la région sont nombreux. Citons les principaux : il y a tout d'abord, potage magnifique, la *garbure*

*gasconne*. Puis, potages non moins succulents, le *chaudeau* et le *tourin à la tomate*.

Parmi les plats de poissons, nous indiquerons les *matelotes de lamproie* et d'*anguilles* et les *truites* que l'on prépare à la meunière.

Parmi les plats vraiment locaux de cette province, citons les *saucisses aux huîtres*, les *ortolans en caisses*, la *galimafrée à l'ancienne*, le *foie gras aux raisins*, le *civet de lièvre de montagne*, le *gras-double à la landaise*, le *gigot à la gasconne*, la *poule farcie* — celle que le bon roi Henri IV voulait que tous ses sujets puissent manger le dimanche! — l'*alicuit d'oie*, ou de poulet, les *cous d'oies farcis*, la *palombe rôtie*, le *salmis de bécasse*, et enfin, plat qu'a magnifié Marcel Prévost, l'*estouffat de Noël*.

Parmi les plats doux, nous citerons : les *tourti-seaux*, la *cruchade gasconne*, *lou pasti*, et, ne les oublions pas, les *feuillantines* du Gers et le *gâteau à la broche*.

Et enfin, joyau suprême de cette province où l'on trouve de bons vins blancs et rouges, tels ceux de Portet, de Châlousse, de Pouillon, etc., l'eau-de-vie d'Armagnac.

GYMNÈTRE. — Genre de poisson dont la chair a quelque analogie avec celle de la morue fraîche.

Le *gymnètre faux*, que l'on trouve dans la Méditerranée, est un poisson d'environ 45 centimètres de longueur, très plat sur les côtés. Il est de couleur argentée et ses nageoires sont rouges.

Tous les apprêts indiqués pour la morue lui sont applicables. V. MORUE.



Un chais dans la région de Bordeaux.



Phot. Larousse.



**HABILLAGE.** — Action de plumer, vider, flamber, éplucher et brider une volaille ou un gibier de plume, avant de mettre ces pièces en cuisson.

Se dit aussi des diverses préparations de nettoyage que l'on fait subir au poisson avant de le cuire.

**HACHAGE OU HACHEMENT.** — Action de hacher une substance alimentaire quelconque.

Ce mot, qui désigne l'opération, s'applique aussi à son résultat. Ainsi peut-on dire un hachage d'oignon. Mais, plus habituellement, on appelle hachis le résultat du hachage.

Le hachage des viandes au hachoir simple à manche doit se faire sur un billot spécial, de forme cylindrique, qui, le plus souvent, est construit en *bois debout*. Ces morceaux de bois sont placés debout et enchâssés dans un châssis de bois, les maintenant très serrés les uns contre les autres.

Ces billots ou tables à hacher ne doivent pas être lavés à l'eau mais simplement grattés avec une raclette spéciale, puis bien desséchés à la sciure fine et essuyés bien à fond.

**HACHIS.** — Bien que pouvant s'appliquer à la généralité des comestibles hachés plus ou moins finement, le mot *hachis* désigne plus particulièrement un mode d'apprêt spécial aux viandes de dessert, bœuf, mouton, porc, veau, volaille, poissons, crustacés.

Malgré le terme de *hachis* employé pour désigner cette préparation, il est préférable de détailler les viandes en très petits dés, plutôt que de les hacher; on obtiendra ainsi des hachis plus délicats, et de meilleure apparence.

Les hachis sont liés avec des sauces blanches ou brunes.

Les hachis à base de viandes rôties ou poêlées ne doivent pas bouillir une fois liés, mais simplement chauffer à chaleur douce. Ceux à base de viandes bouillies ou braisées doivent, au contraire, cuire un certain temps, à petite ébullition, au four.

Les hachis, quels qu'ils soient, sont servis en timbale ou dressés au milieu d'une bordure faite en appareil à pommes duchesse, et, dans ce cas, ils sont le plus souvent saupoudrés de chapelure et gratinés, ou dans une bordure de riz pilaf ou de risotto.

On les fait aussi, dressés dans une timbale, comme garniture d'oeufs durs, pochés ou mollets.

**Hachis de bœuf (avec bœuf bouilli).** — Couper en très petits dés 500 grammes de bœuf bouilli (de dessert). Le mettre dans une sauteuse et le lier d'un décilitre et demi de demi-glace pas trop serrée.

Faire bouillir, couvrir, et mettre à cuire, au four, pendant 25 minutes.

Remuer de temps en temps pendant la cuisson et ajouter quelques cuillerées de demi-glace, si la réduction était trop rapide. Dresser en un plat creux ou en timbale.

**Hachis de bœuf bouilli (Autre méthode).** — Faire fondre dans une sauteuse, avec une cuillerée de beurre, 2 cuillerées d'oignon haché. Saupoudrer d'une cuillerée de farine; faire blondir; mouiller de 2 décilitres de fonds de veau ou de bouillon (ou, à défaut, d'eau additionnée d'un peu de glace de viande); assaisonner, faire partir en plein feu, en remuant et cuire à petite ébullition pendant 15 minutes.

Ajouter le bœuf bouilli coupé en très petits dés et terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Hachis de bœuf (avec bœuf rôti).** — Couper le bœuf en dés minuscules; le mettre dans une sauteuse; le lier avec de la demi-glace bouillante; chauffer au *bain-marie*; dresser en timbale.

**Hachis de bœuf en bordure.** — Préparer le hachis ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Le dresser dans un plat en terre beurré, entouré d'une bordure de pommes de terre duchesse. Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé; dorer la bordure à l'œuf; arroser de beurre fondu et gratiner.

**Hachis de bœuf aux fines herbes.** — Préparer le hachis ainsi qu'il est dit ci-dessus. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de persil et une cuillerée de cerfeuil hachés.

**Hachis de bœuf à la hongroise.** — Comme il est dit ci-dessus. Lier avec sauce hongroise. V. SAUCES.

**Hachis de bœuf à l'indienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus. Lier le hachis de sauce indienne. Dresser dans une bordure de riz. Servir avec sauce indienne, à part. V. SAUCES.

**Hachis de bœuf à l'indienne (Autre méthode).** — Paire fondre dans une cuillerée de beurre 2 fortes cuillerées d'oignon haché. Saupoudrer d'une demi-cuillerée de curry et d'une cuillerée de farine. Mouiller de 2 décilitres de fonds blanc ou de bouillon. Bien mélanger. Cuire 15 minutes.

Ajouter le bœuf coupé en très petits dés. Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus. Dresser dans une bordure de riz.

**Hachis de bœuf à l'italienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus. Lier avec sauce italienne (sauce préparée avec champignons hachés revenus avec oignon ou échalote hachés, mouillés de demi-glace).

**Hachis de bœuf à la languedocienne.** — Préparer le hachis ainsi qu'il est dit ci-dessus. Ajouter une cuillerée de persil haché et une pointe d'ail râpé. Dresser dans un plat en terre beurré garni d'une couche d'aubergines coupées en tranches, et sautées à l'huile ou au beurre.

Egaliser la surface. Entourer d'une bordure de fondue de tomates (V. TOMATES) très serrée. Saupoudrer de chapelure et de fromage; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Hachis de bœuf à la lyonnaise.** — Lier le hachis préparé ainsi qu'il est dit dans la recette précédente avec sauce lyonnaise. V. SAUCES.

Dresser le hachis en timbale ou en bordure de pommes de terre duchesse. Mettre par dessus des rondelles d'oignons frits.

**Hachis de bœuf aux œufs pochés.** — Procéder ainsi qu'il est dit à la deuxième recette de la série des hachis. Dresser en timbale ou en plat creux. Garnir d'œufs pochés, bien égouttés.

A volonté, napper de sauce tomate.

**Hachis de bœuf à la Parmentier.** — Hachis préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le dresser dans des grosses pommes de terre cuites au four, évidées en partie.

Saupoudrer de chapelure. Arroser de beurre fondu. Faire gratiner au four.

**Hachis de bœuf à la polonaise.** — Préparer le hachis comme il est dit ci-dessus.

Dresser en timbale; garnir d'œufs pochés. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Hachis de bœuf à la portugaise.** — Préparer le hachis selon la méthode habituelle. Le lier de sauce tomate.

Le dresser dans un plat en terre tapissé de tranches de tomates passées au beurre ou à l'huile. Le recouvrir avec des tomates préparées pareillement. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu ou d'huile. Paire gratiner au four.

On peut condimenter ce hachis avec une pointe d'ail.

**Hachis de bœuf à la purée de pommes de terre.** — Mélanger ensemble 300 grammes de bœuf bouilli coupé en dés minuscules et 200 grammes de purée de pommes de terre un peu claire. Assaisonner.

Dresser dans un plat en terre beurré; recouvrir d'une couche mince de purée de pommes de terre; égaliser la surface, saupoudrer de chapelure et de fromage râpé; arroser de beurre fondu, gratiner.

*Nota.* — En procédant ainsi qu'il est dit ci-dessus, on peut préparer des hachis à la purée de haricots blancs ou rouges, de lentilles, de pois secs.

**Hachis de gibiers de plume.** — Se prépare avec chair de gibier de desserte braisée, poêlée ou rôtie (faisan, gelinotte, perdreau) à blanc, en le liant avec sauces allemande, béchamel, ou velouté réduites avec fumet de gibier; à brun, en le liant avec sauce demi-glace, madère, salmis.

S'emploie surtout comme garniture de bouchées, croustades, croûtes, tartelettes.

**Hachis de gibiers de poil.** — Avec chair de gibier et venaison de desserte, braisée, ou rôtie (chevreuil, daim, isard), à brun, en liant avec sauce espagnole au fumet de gibier, demi-glace, madère.

**Hachis de homard ou d'autres crustacés.** — Se prépare avec chair de homard ou de tout autre crustacé, détaillée en petits dés, chauffée, liée de sauce velouté, béchamel ou toute autre sauce spéciale aux poissons et crustacés chauds.

Les hachis de crustacés peuvent être servis isolément, mais, le plus souvent, on les emploie pour garnir des barquettes, bouchées, croûtes, vol-au-vent ou autres apprêts de même nature.

**Hachis de mouton ou d'agneau.** — Avec viande de mouton ou d'agneau de desserte, rôtie, braisée ou bouillie, en suivant les indications données pour le *Hachis de bœuf*.

Tous les modes d'apprêts indiqués pour le hachis de bœuf sont applicables aux hachis de mouton ou d'agneau.

**Hachis de poissons divers.** — Se préparent avec poisson de desserte (cabillaud, turbot, barbu, sole ou saumon), détaillé en très petits dés, lié de sauce velouté maigre, béchamel, ou autre sauce blanche spéciale aux poissons.

Les hachis de poissons peuvent être servis isolément, mais, le plus souvent, on les emploie pour garnir des barquettes, bouchées, croûtes, vol-au-vent, ou autres apprêts de même nature.

**Hachis de porc.** — Se prépare, avec viande de porc de desserte, rôtie, braisée ou bouillie, en suivant les indications données pour le *Hachis de bœuf*, si le hachis est préparé à brun, de veau, s'il est préparé à blanc.

**Hachis de ris de veau ou d'agneau.** — Se présentent, à blanc ou à brun, comme les *Hachis de veau*, ou ceux de *volaille*, avec ris de veau ou d'agneau détaillés en très petits dés.

**Hachis de veau.** — Avec viande de veau de desserte, braisée, pochée, poêlée, rôtie. Se prépare, à brun en suivant les indications données pour le *Hachis de bœuf*, ou à blanc ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Hachis de veau à l'allemande.** — Détailler le veau en dés minuscules; le mettre dans une sauteuse. Le lier avec de la sauce allemande. Faire chauffer au bain-marie. V. SAUCES.

Dresser en timbale ou, selon prescription, en croustade ou en vol-au-vent. V. SAUCES.

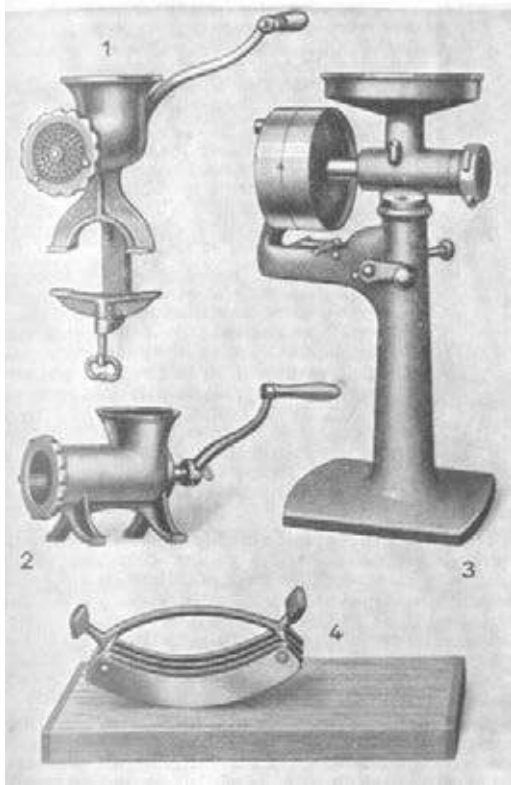
**Hachis de veau à la béchamel.** — Comme ci-dessus, avec sauce béchamel. V. SAUCES.

**Hachis de veau à la crème.** — Comme ci-dessus, avec sauce crème. V. SAUCES.

**Hachis de veau Mornay.** — Lier le hachis avec béchamel. Le dresser sur un plat rond, dans une bordure en purée de pommes de terre duchesse. Napper de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu et gratiner.

**Hachis de volaille.** — Se prépare avec viande de volaille de desserte braisée, pochée, poêlée, ou rôtie. On le fait le plus souvent à blanc, ainsi qu'il est dit pour le hachis de veau, mais on peut aussi le préparer à brun, en suivant les indications données pour le hachis de bœuf.

Les hachis de volaille à blanc sont liés avec sauces allemande, béchamel, crème ou velouté. On doit les chauffer au bain-marie.



Hachoirs divers.

1. Machine à hacher américaine se fixant par vis de pression : 2. Machine à hacher se fixant sur la table : 3. Grande machine sur pied, mue par moteur ; 4. Hachoir, dit couteau à quatre lames, et planche à hacher.

*Nota.* — Les hachis de volaille, à blanc ou à brun, sont souvent employés comme garniture d'œufs mollets ou pochés. On peut les dresser en bouchées, croustades, croûtes, vol-au-vent, tartelettes. On peut enfin garnir de ces hachis des fonds d'artichauts ou des champignons qui, après avoir été gratinés, sont utilisés comme garniture de relevé ou d'entrée.

**HACHOIR.** — On utilise aujourd'hui, pour le travail de la cuisine et celui de la charcuterie, des hachoirs perfectionnés, la plupart mus mécaniquement.

On emploie également, en cuisine ménagère, pour le hachage des viandes et autres substances, le couteau dit « quatre lames ». Le couperet peut aussi servir de hachoir bien qu'il soit plutôt destiné à casser les os.

Par extension, on applique le mot hachoir à la planche de hêtre sur laquelle on hache les différentes substances.

On fait aujourd'hui des planches à hacher ou hachoirs, construites en bois *debout*, de la même façon que les billots, dont nous parlons au mot hachage. V. ce mot.

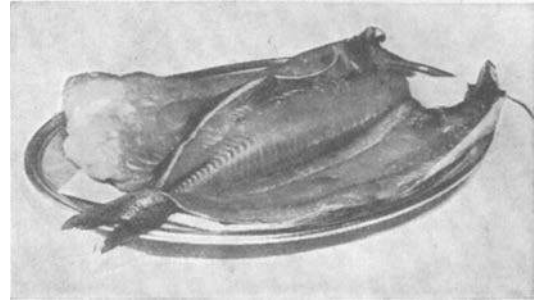
**HADDOCK ou FINNAN HADDOCK.** — Sous ce nom on désigne l'*aiglefin*, poisson du genre gade, après qu'il a été fumé.

Sitôt pêché, l'aiglefin est ouvert sur toute sa longueur, légèrement frotté de sel, suspendu par la queue, et fumé pendant 24 heures. Ainsi préparé, il peut se conserver pendant plusieurs jours.

Les Anglais prisent fort le haddock. Non seulement Us le consomment au *breakfast*, repas du matin qui correspond à notre petit déjeuner, mais qui est bien plus copieux, mais aussi au thé de 5 heures.

On trouve maintenant le haddock en France, sur tous les marchés.

Sous le même nom, on vend des filets de gade fumés, qui sont excellents, mais qui ne sauraient être comparés au véritable finnan haddock.



Haddock.

**Haddock grillé.** — Badigeonner le poisson d'huile ou de beurre fondu. Le cuire sur le grill, à feu doux.

Servir avec beurre fondu et pommes de terre nature, dites à l'anglaise, ou avec maître d'hôtel.

**Haddock à l'indienne.** — Détailler le poisson en petits morceaux carrés, après en avoir enlevé les arêtes. Mettre ces morceaux de poisson dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre de l'oignon haché. Cuire 5 minutes. Mouiller de sauce au carry pas trop épaisse. Faire mijoter à couvert, 10 minutes. Dresser en timbale. Servir avec riz à l'indienne à part.

**Haddock au paprika.** — Comme le *Haddock à l'indienne*, en remplaçant la sauce au carry par de la sauce hongroise. V. SAUCES.

**Haddock poché.** — Mettre le poisson dans de l'eau bouillante légèrement salée. Le faire pocher, sans *ébullition*, de 6 à 10 minutes selon la grosseur.

Servir avec beurre fondu et pommes de terre nature.

*Nota.* — On peut aussi faire pocher le haddock dans du lait.

**HAGGIS (Scotch)** [Cuisine écossaise]. — Le haggis est pour ainsi dire, le plat national de l'Écosse mais c'est dans cette partie seulement du Royaume-Uni que cet apprêt assez spécial est apprécié.

Sur le haggis écossais, le poète Burns a fait un poème qui est très populaire dans le pays des Highlanders. Ce plat, lorsqu'on le sert dans certains grands banquets, est présenté aux convives accompagné de hérauts jouant de la cornemuse.

Voici la recette que pour ce plat truculent donne Alfred Suzanne dans sa *Cuisine anglaise* :

« Il faut se procurer, pour préparer un haggis, la poche de l'estomac d'un mouton, qu'on nettoie parfaitement et qu'on retourne ensuite de manière que la paroi intérieure se trouve en dehors.

« Prendre le cœur, le foie et les poumons d'un mouton. Faire bouillir le tout pendant une demi-heure à l'eau salée. Retirer la viande qu'on émince très fin, à l'exception d'une partie du foie qu'on laisse bien refroidir pour pouvoir le râper.

« L'émincé est alors étalé sur la table et assaisonné de sel, poivre, muscade, cayenne, oignon haché. On ajoute encore le foie râpé, une poignée de farine d'avoine (oat meal) et une livre de graisse de bœuf hachée.

« On emploie alors la poche de l'estomac de mouton avec la préparation, mais de façon à laisser un vide pour éviter que la poche ne crève lorsque la viande gonfle par l'effet de la chaleur. Ajouter un verre de bon jus, piquer la poche en divers endroits avec une forte aiguille et coudre l'orifice. Faire bouillir à grande eau pendant trois heures.

« Il arrive quelquefois que la poche contenant la viande crève pendant la cuisson et que le contenu s'en échappe. Pour obvier à cet inconvénient, on enveloppe le *haggis* dans une serviette, comme s'il



Préparation du haggis écossais. (iPhot. Rap.)

s'agissait d'une galantine, avant de le plonger dans l'eau bouillante. »

**HÂLER.** — Se disait autrefois du pain que l'on faisait dessécher et colorer au four afin de préparer la chapelure.

**HALICOT DE MOUTON.** — Ragoût de mouton garni avec des navets, des pommes de terre et des oignons. V. MOUTON, *Halicot* et *HARICOT DE MOUTON*.

**HAMPE ou GRASSET.** — En terme de boucherie, on désigne sous ce nom une pièce qui se trouve dans le repli qui s'étend entre le ventre et la cuisse du bœuf. Pour la préparation culinaire de cette pièce, qui est assez savoureuse, voir le mot **BŒUF**.

**HARENG.** — Genre de poissons dont le type est le *hareng commun*, au dos bleuâtre, aux flancs et au ventre argentés.

Ces poissons, qui habitent l'océan boréal, sont d'une prodigieuse fécondité. Chaque année, au mois de mars, ils descendent de la mer polaire sur nos côtes de l'Océan et de la Manche, leurs troupes formant des bancs immenses.

Leur pêche, dans la Manche, s'étend depuis le pas de Calais jusqu'à l'embouchure de l'Orne. Elle dure de la mi-octobre jusqu'à la fin de décembre.

Le hareng frais est un poisson des plus délicats. On le prépare de diverses façons. V. plus loin.

Depuis les temps les plus reculés, le hareng, surtout celui pêché sur les côtes de la Manche, a été employé pour l'alimentation de l'homme. Boulogne est, peut-on dire, le véritable centre de pêche de ce poisson.

Nos ancêtres, ceux qui vivaient à la fin de l'époque pré-historique, et surtout ceux qui habitaient les régions tempérées qui, plus tard, formèrent l'Europe centrale et méridionale, se nourrissaient certainement, concurremment avec la viande des animaux sauvages, tels que : l'aurochs, l'urus, le daim, l'antilope, le bouquetin, le blaireau, etc., de la chair des poissons qui pullulaient alors dans les rivières et les lacs, les ruisseaux et aussi, naturellement, de celle des poissons marins que pouvaient capturer ceux de nos ancêtres dont les tribus étaient voisines des côtes maritimes.

Parmi ces poissons, ceux qui étaient les plus abondants étaient les harengs.

De cette alimentation spéciale, on trouve encore des vestiges dans les flords découpés par la mer sur les côtes françaises, portugaises et danoises. Dans certaines grottes, on a trouvé des rebuts de repas, qui semblaient composés surtout de poissons, de crustacés et de coquillages.

**MODE DE PRÉPARATION.** — *Habillage du poisson frais* : Le vider par les ouïes, sans enlever ni laitances, ni œufs, l'écailler, le laver et le bien essuyer.

Suivant le mode d'emploi, le ciseler légèrement sur le dos, des deux côtés, le lever en filets ou le laisser tel quel, s'il doit être poché, braisé ou grillé.

*Préparation des harengs salés* : Les lever en filets, les faire dessaler dans du lait ou dans un mélange par parties égales d'eau et de lait.

Les égoutter, les éponger, les parer et les préparer selon indication de recette.

*Préparation des harengs saurs ou fumés* : Les lever en filets; retirer la peau, les parer, les faire dessaler, s'il y a lieu, et les accommoder suivant indication de recette.

*Préparation des bloaters et des kippers* : Faire griller ou pocher tels quels.

**HARENGS FRAIS.** — Filets de harengs à l'anglaise. — Lever les filets de harengs, les parer, les paner à l'anglaise et les faire frire à grande friture brûlante.

Servir avec beurre à la maître-d'hôtel, dans lequel on ajoutera les laitances préalablement pochées et écrasées.

**Harengs à la boulangère.** — Mettre 6 harengs dans un plat ovale en terre grassement beurré et salé. Entourer de 300 grammes de pommes de terre coupées en fines rondelles et de 100 grammes d'oignons émincés et passés au beurre à la poêle.

Assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de thym et de laurier pulvérisés. Arroser de 2 cuillerées de beurre fondu; faire partir sur le fourneau et achever de cuire au four, en arrosant de temps en temps.

Saupoudrer de persil haché et servir dans le plat de cuisson.

**Harengs étuvés au vin blanc.** — Détailler les harengs en tronçons, les ranger dans un sautoir beurré et salé. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc; assaisonner de sel et de poivre; parsemer de 40 grammes de beurre divisé en petits morceaux.

Faire partir en plein feu, couvrir le sautoir et cuire à légère ébullition pendant 8 à 10 minutes.

Egoutter les harengs, les dresser sur plat long et les arroser de leur fonds de cuisson réduit et beurré.

**Harengs frais marines (Hors-d'œuvre).** — Faire macérer au sel, pendant 6 heures, 12 harengs laités. Essuyer ces harengs, les mettre dans un plat ovale en terre tapissé d'une couche d'oignons et de carottes finement émincés, de feuilles de persil, d'un brin de thym, d'une demi-feuille de laurier, de quelques grains de poivre et d'un ou deux clous de girofle.

Mouiller juste à hauteur des harengs avec moitié vin blanc et moitié vinaigre. Recouvrir les poissons avec carottes et oignons émincés. Mettre sur ces légumes un papier huilé. Faire partir sur le fourneau. Lorsque l'ébullition est bien prise, couvrir le plat et faire cuire doucement pendant 15 minutes.

Laisser refroidir les harengs dans leur cuisson.

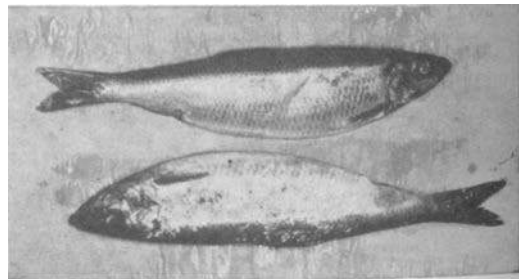
**Harengs frits.** — Ciseler les harengs et les tremper dans du lait. Les rouler dans la farine et les faire frire à grande friture brûlante.

Les égoutter; les éponger sur un linge; les saler et les dresser sur serviette, avec persil frit et quartiers de citron.

**Harengs grillés.** — Vider, écailler et essuyer les harengs. Les ciseler légèrement; les badigeonner d'huile ou de beurre fondu, les assaisonner et les faire griller sur feu doux.

Servir avec beurre à la maître d'hôtel ou avec sauce moutarde ou autre sauce spéciale aux poissons grillés.

**Harengs grillés à la diable.** — Enduire les harengs



Harengs.

ciselés de moutarde, les assaisonner; les saupoudrer de mie de pain blanche; les arroser d'huile et les faire griller sur feu doux.

Servir avec sauce moutarde ou ravigote.

**Harengs sautés lyonnais.** — Ciseler, assaisonner et fariner les harengs. Les faire sauter à la poêle, au beurre. Des qu'ils sont retournés, ajouter 2 cuillerées d'oignon émincé, préalablement revenu à la poêle, au beurre.

Achever de faire cuire ensemble. Dresser sur plat long; verser le beurre et les oignons sur les poissons; saupoudrer de persil haché et terminer avec un filet de vinaigre mis à chauffer dans la poêle.

**Harengs à la meunière.** — Procéder comme pour les *Feras à la meunière*.

**Laitances de harengs.** — Retirer les laitances des harengs frais et les préparer ainsi qu'il est Indiqué aux diverses formules des *Laitances de carpe*. V. LAITANCE.

**HARENGS FUMÉS.** — Il y a deux procédés de fumage du poisson, à chaud et à froid :

A *froid*, le poisson est suspendu à distance du feu et est fumé à une température d'environ 25°;

A *chaud*, il est placé plus près du feu, et subit une cuisson partielle.

Le fumage à froid est presque seul employé en France, et, particulièrement, à Boulogne. Le combustible est toujours du bois et de la sciure, de préférence de hêtre. Les bois résineux sont à éviter, ils donnent au poisson une saveur désagréable.

Le fumage à chaud ne se fait guère que pour la fabrication des *bucklings*, très demandés en Alsace.

Voici comment on travaille le hareng, pour obtenir le hareng saur :

Le hareng subit un salage dont le degré dépend de la nature du hareng saur que l'on veut préparer. Les harengs saurs de conserve doivent avoir au moins 8 jours de sel; les harengs saurs demi-sel, ou doux, sont des harengs frais salés de 24 à 48 heures, et les *craquelots* ou *bouffis* n'ont que quelques heures de salage.

Une fois salé, le hareng est enfilé par les ouïes sur des baguettes appelées *ainets*. Ces ainetts sont mis à égoutter sur des chariots, ou *racs*, puis ensuite placés dans des cheminées. Dans les installations les plus récentes, les racs rentrent directement dans la cheminée, ce qui évite une grosse manipulation. Une fois le hareng amené dans la cheminée, on allume un feu de bois de hêtre qui produit un vif courant d'air chaud qui dessèche le hareng, et qui, en même temps, fait tomber l'excès d'huile. Ensuite le feu est couvert de sciure et de copeaux de bois de hêtre. Il se dégage alors une abondante fumée, qui *saurit* le poisson, et lui donne son goût particulier. Lorsque les harengs ont atteint le degré de fumaison voulu, on les retire de la cheminée pour les amener dans l'atelier de saurissage; là, des ouvrières les trient et classent les harengs intacts dans des caisses, suivant leur catégorie. Les caissages les plus employés sont : pour les très gros harengs ou 808, la caisse de 20 poissons qui pèse de 4 à 5 kilos, suivant l'époque; pour les gros harengs, ou 1010, la caisse de 25 poissons qui pèse de 3 kg 500 à 4 kilos, et pour les petits harengs, ou 1212, la caisse de 25 harengs pesant de 3 kilos à 3 kg 500. On met également le hareng saur dans des barils en bois renfermant de 60 à 100 poissons, suivant leur grosseur.

Avec des harengs peu salés et à peine fumés, on fait des harengs dits *bouffis* ou *craquelots*, dont la conservation est très limitée. Ils doivent être consommés très rapidement, comme du poisson frais.

Avec des harengs à peine saurés, fendus dans toute la longueur et ouverts, on fait ce que l'on appelle des *kippers*, dont la vente s'est beaucoup développée depuis quelques années.

Pour faire les filets de harengs saurs au naturel, si appréciés actuellement, des ouvrières dites *épiocheuses* coupent la tête et la queue du hareng, l'ouvrent pour enlever l'arête, le débarrassent de sa

peau. Elles retirent ainsi les filets, qui sont entièrement mangeables, sans aucun déchet. Ces filets sont ensuite mis dans des petites boîtes de bois de 200 grammes, ou en paquets d'un kilogramme. (D'après F. Parroz, vice-président du syndicat des saleurs.)

**Filets de harengs saurs aux laitances.** — Détacher les filets de harengs saurs laites; supprimer la peau; retirer les arêtes, aussi complètement que possible, et diviser chaque filet en lanières. Les mettre dans un plat avec assez de lait pour qu'ils en soient à peu près couverts et laisser dessaler pendant une demi-heure ou plus, selon le degré de la salaison.

Passer les laitances au tamis; recueillir la purée dans un bol; y ajouter une cuillerée à café de moutarde, un décilitre d'huile (celle-ci incorporée petit à petit), un filet de vinaigre et régler l'assaisonnement.

Égoutter et éponger les filets de harengs; les ranger sur rapiers, couvrir avec le coulis de laitances et saupoudrer de persil haché.

**Filets de harengs saurs marines à l'huile.** — Lever les filets de 24 harengs saurs. Parer ces filets; les faire dessaler dans du lait pendant 2 heures. Les égoutter et les éponger. Les mettre dans une terrine, en les disposant par couches et en parsemant chaque couche avec des oignons émincés, des brindilles de thym et des fragments de feuilles de laurier. Mettre sur les harengs rangés dans la terrine les laitances et les œufs des poissons. Couvrir d'huile d'olive. Laisser mariner 24 heures.

**Harengs saurs à l'irlandaise.** — Laver les harengs, les essuyer. Enlever la tête, partager les poissons en deux, dans la longueur, et les mettre, bien ouverts, dans un plat creux. Les couvrir avec du whisky et les faire flamber. Lorsque le whisky est complètement consommé et la flamme éteinte, le hareng est prêt à être mangé.

**HARENGS SALÉS.** — Voici la méthode industrielle employée à Boulogne, tantôt à bord du bateau, tantôt à terre.

Quand les bateaux de Boulogne pêchent dans la mer du Nord, du mois de juin au mois d'octobre, les voyages durent assez longtemps, et le poisson est salé à bord du bateau, aussitôt après sa capture, en mélangeant dans une tonne le sel et le hareng par couches. Puis la tonne est fermée hermétiquement.

Quand la pêche du hareng se fait dans le Pas-de-Calais et la Manche, les bateaux rentrent au port chaque jour, dès que les filets sont ramenés à bord.

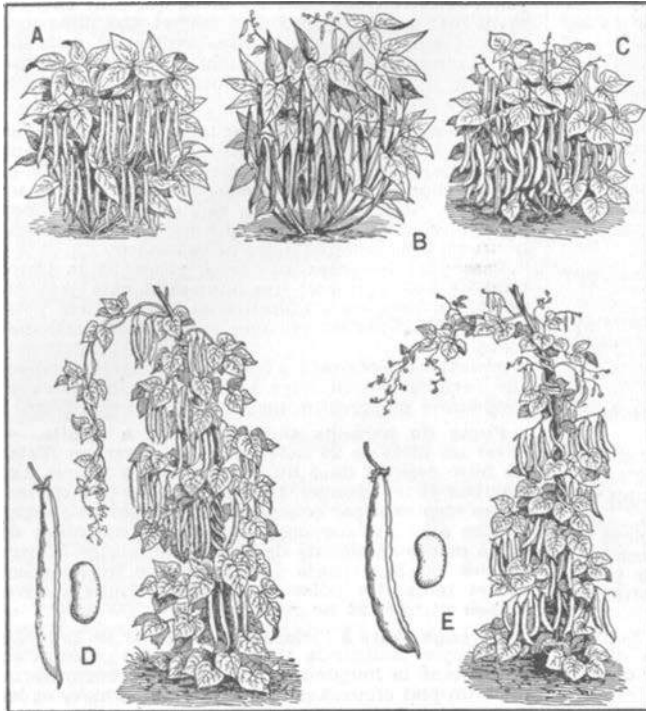
Le poisson est transporté du bateau à l'atelier du saleur, où, après avoir été brassé avec du sel dans une sorte de couloir en bols appelé *mée*, il est jeté dans des cuves en ciment dites *bacs*. L'eau du hareng forme avec le sel une saumure à 25°, où le poisson doit macérer une dizaine de jours au minimum afin d'avoir une conservation suffisante.

**HARICOT.** — Genre de légumineuses comprenant de nombreuses espèces comestibles et d'autres ornementales.

Parmi les variétés comestibles on distingue celles à tiges grimpantes s'élevant à 2 ou 3 mètres, dites *variétés à rames*, de celles à tiges courtes se tenant dressées d'elles-mêmes, dites *variétés naines*. La cosse qui est tendre et comestible dans la plupart des variétés lorsqu'elle est jeune, fournit ce qu'on appelle les *haricots verts*; la cosse peut garder cette qualité jusqu'à maturité presque complète dans les *haricots mange-tout*, ou devenir dure et coriace dans les *haricots à écosser* ou à *parchemin*.

**HARICOTS BLANCS FRAIS.** — **Cuisson des haricots blancs frais.** — Généralement, on fait cuire ces haricots en les mettant dans une cuisson bouillante (à l'inverse des haricots blancs secs qui doivent être mis à l'eau froide) composée d'eau, salée à la proportion de 9 à 10 grammes de sel au litre, et d'une garniture de légumes aromatiques et bouquet garni.

Ces haricots peuvent aussi être mis à cuire (et ils sont plus savoureux cuits ainsi) dans une cuisson



Quelques variétés de haricots :  
 A. Haricot flageolet beurre nain; B. Haricot de Bagnolet ou petit gris; C. Haricot flageolet très hâtif d'Etampes; D. Mangetout Saint-Fiacre; E. Solissons blanc.

préparée ainsi : passer au beurre, pour les faire revenir légèrement, une carotte et un oignon moyens coupés en quartiers; mouiller avec de l'eau en quantité suffisante pour que les haricots puissent bien baigner dans la cuisson; ajouter un bouquet garni et, pour 3 litres d'eau, 300 grammes de lard maigre blanchi; faire bouillir, écumer, saler. Après que cette cuisson aura bouilli 25 minutes, mettre les haricots dedans; cuire à petite ébullition.

Les haricots blancs cuits ainsi peuvent être ensuite accommodés diversement.

**Estouffat de haricots blancs frais à l'occitane.** — Faire revenir au beurre ou à la graisse d'oie 250 grammes de lard de poitrine coupé en morceaux carrés et blanchi; ajouter, lorsque ce lard commence à rissoler, 150 grammes d'oignon haché, 2 tomates pelées pressées, hachées grossièrement et un peu d'ail écrasé; cuire 10 minutes; mettre dans ce coulis un litre et demi de haricots blancs cuits comme il est dit ci-dessus et bien égouttés (les haricots cuits seulement aux trois quarts); achever de cuire à couvert. Dresser en timbale.

On peut, en cuisant les haricots, leur ajouter 200 grammes de couennes de porc, roulées en paquet et ficelées. Une fois qu'elles sont cuites, on ajoute ces couennes, coupées en gros dés, à l'estouffat des haricots.

**Haricots blancs frais au beurre.** — Egoutter les haricots, cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus; les mettre dans une casserole; les sécher quelques instants en les sautant sur le feu; les lier avec 80 grammes de beurre, par litre de haricots cuits. Dresser en timbale.

**Haricots blancs frais à la bretonne.** — Egoutter les haricots cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les mettre dans une sauteuse; les lier de sauce bretonne préparée ainsi qu'il est dit à cette recette (V. SAUCES) [2 dl 1/2 de sauce par litre de haricots cuits]; faire mijoter quelques minutes; saupoudrer de persil haché; dresser en timbale.

**Haricots blancs frais en cassoulet.** — Habituellement le cassoulet languedocien se prépare avec des haricots blancs secs, mais il peut aussi être fait avec des haricots blancs frais; voir pour cette préparation, au mot CASSOULET.

**Haricots blancs frais à la crème.** — Faire sécher quelques instants sur le feu les haricots, cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus et bien égouttés; les couvrir de crème fraîche épaisse; faire mijoter jusqu'à réduction de moitié du mouillement; ajouter quelques cuillerées de crème fraîche; mélanger; dresser en timbale.

**Haricots blancs frais aux fines herbes.** — Se préparent comme les *Haricots blancs au beurre*, avec addition de persil haché.

**Haricots blancs frais à la lyonnaise.** — Mettre les haricots, cuits comme il est dit ci-dessus, et bien égouttés, dans une casserole où l'on aura fait fondre au beurre, pour un litre de haricots cuits, 200 grammes d'oignons émincés finement; laisser mijoter quelques minutes; ajouter une cuillerée de persil haché.

**Purée de haricots blancs frais.** — Passer au tamis fin des haricots cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, et bien égouttés. Chauffer cette purée en la travaillant bien à la cuiller de bois, afin de la bien lisser; lui ajouter, au dernier moment, du beurre frais (90 à 100 grammes de beurre par 500 grammes de purée).

Additionner cette purée, si c'est nécessaire, avant de la beurrer, de quelques cuillerées de lait bouilli, de crème ou de la cuisson des haricots.

Il convient cependant de ne pas trop diluer la purée qui, lorsqu'elle est destinée à être servie comme légume, ou employée comme garniture, doit toujours avoir une certaine consistance.

**Salade de haricots blancs frais.** — Bien égoutter les haricots cuits ainsi qu'il a été dit au début; les dresser en saladier; les assaisonner avec huile, vinaigre, sel, poivre et fines herbes (persil, cerfeuil et ciboulette hachés), bien mélanger.

Cette salade demande à être bien condimentée; on peut lui ajouter des oignons, détaillés en rouelles minces ou hachés.

**HARICOTS BLANCS SECS.** — Avant de faire cuire à l'eau, au gras ou au maigre, les haricots blancs secs, il est d'usage de les faire tremper à l'eau longuement. Ce procédé, que l'on emploie traditionnellement, est mauvais en soi. Si l'on veut faire tremper des haricots, ou tout autre légume sec, il faut que cette opération soit brève, car un trempage des légumes secs durant plusieurs heures (certains formules prescrivent 12 ou même 24 heures de trempage) risque de produire un commencement de fermentation, ce qui en diminue sensiblement la saveur, et de plus, peut les rendre légèrement toxiques.

Pour faire gonfler les haricots, il suffit de les laisser de une heure et demie à 2 heures dans de l'eau froide.

On peut également, si l'on opère avec des légumes de l'année, et de bonne qualité, les faire cuire sans les avoir préalablement fait tremper.

**Cuisson des haricots blancs secs.** — Mettre les haricots triés et lavés dans une casserole profonde; les couvrir abondamment d'eau froide; amener doucement le liquide à l'ébullition; écumer; assaisonner; garnir avec les légumes aromatiques (oignons piqués de clous de girofle, carottes en quartiers, bouquet garni contenant une petite gousse d'ail). Cuire, à couvert, à très petite ébullition.

Pour certaines préparations, et, notamment, pour le cassoulet et l'estouffat, il convient de cuire les

haricots secs au gras, ce qui se fait en complétant la garniture avec du petit salé ou de l'échiné de porc salée, ou du jarret de jambon et des couennes fraîches. Cuits ainsi, les haricots sont plus savoureux. Après avoir été cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, les haricots blancs secs peuvent être accommodés de toutes les façons indiquées pour les haricots blancs frais : au beurre, à la bretonne, en cassoulet, à la crème, en estouffat, aux fines herbes, à la lyonnaise, en purée, en salade, etc.

**Haricots blancs secs à l'américaine.** — Cuire les haricots selon la méthode habituelle, en leur ajoutant 500 grammes de lard maigre par litre de haricots secs. Après cuisson, égoutter le lard, le parer, le détailler en dés; l'ajouter aux haricots égouttés que l'on aura liés de sauce tomate; faire mijoter. Dresser en timbale.

**Haricots blancs secs à l'anglaise.** — Cuire les haricots à l'eau, avec l'assaisonnement et la garniture aromatique habituelle. Les égoutter; les dresser en légumier. Servir avec beurre frais à part.

**Haricots blancs secs à la berrichonne.** — Se préparer comme les *Haricots au gratin*, en plat à gratin, en alternant les couches de haricots avec des couches de hachis de mouton assez serré; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Haricots blancs secs à la charcutière.** — Cuire les haricots avec un morceau de maigre de jambon desalé, et la garniture aromatique habituelle.

Lorsque le jambon est cuit, l'égoutter, le détailler en gros dés; l'ajouter aux haricots, que l'on aura bien égouttés, et mis à mijoter dans un sautoir où, préalablement, pour 2 litres de haricots cuits, on aura fait revenir au beurre 150 grammes d'oignon haché.

Dresser les haricots dans un plat à gratin beurré. Mettre par dessus, en les incrustant dans les haricots, 6 petites crépinettes de porc cuites au beurre; saupoudrer de chapelure; arroser avec le beurre de cuisson des crépinettes; gratiner doucement.

**Haricots blancs secs au gratin.** — Lier avec du jus de veau réduit les haricots cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus et bien égouttés. Les mettre dans un plat à gratin beurré. Les saupoudrer de chapelure blonde; les arroser de beurre fondu. Les gratiner doucement.

**Haricots blancs secs aux tomates.** — Mettre les haricots blancs, cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, et bien égouttés, dans une sauteuse où, pour un litre de haricots cuits, on aura préparé 3 décilitres de fondue de tomates, condimentée d'une pointe d'ail; ajouter une cuillerée de persil haché; faire mijoter quelques minutes. Dresser en timbale.

**HARICOTS FLAGEOLETS.** — **Haricots flageolets frais.** — Ces haricots, qui sont de couleur verdâtre, et de très petit calibre, se cuisent comme les *Haricots blancs frais*.

Tous les modes de préparation indiqués pour ces derniers leur sont applicables.

**Haricots flageolets secs.** — Même mode de cuisson, et mêmes modes de préparation que pour les *Haricots blancs secs*.

Les flageolets, frais ou secs, sont surtout employés comme garniture de viandes de boucherie. Ils conviennent admirablement pour accompagner les gros-ses et petites pièces de mouton et d'agneau. On en fait des purées très délicates.

**HARICOTS DE LIMA.** — Les haricots de Lima sont très réputés en Amérique. Ils sont verts comme les flageolets frais et sont gros comme les fèves de marais.

On leur applique tous les apprêts indiqués d'autre part pour les haricots blancs frais ou les flageolets.

**Haricots de Lima à la béchamel ou Creamed Lima beans** (Cuisine américaine). — Ecosser les haricots, les cuire à l'eau salée, les égoutter; les mettre dans une sauteuse; les sécher en les sautant quelques instants sur le feu.

Les lier de quelques cuillerées de sauce béchamel bien beurrée.

**HARICOTS ROUGES.** — **Haricots rouges frais.** — Ces haricots se cuisent comme les *Haricots blancs frais*, et reçoivent tous les modes d'apprêts indiqués pour ces derniers.

**Haricots rouges secs.** — La cuisson des haricots se fait comme celle des *Haricots blancs secs*, et tous les modes de préparation indiqués pour ces derniers leur sont applicables.

**Haricots rouges au vin rouge, dits à la bourguignonne.** — Cuire les haricots en les mouillant avec moitié eau et moitié vin rouge, et en leur ajoutant, en plus de la garniture aromatique habituelle, un morceau de lard maigre blanchi ou de lard maigre fumé.

Égoutter les haricots lorsqu'ils sont cuits. Les mettre dans une sauteuse; leur ajouter le lard détaillé en gros dés et rissolé au beurre, et les lier au beurre manié. Dresser en timbale.

**HARICOTS VERTS.** — Ce légume, dont la préparation est des plus simples, est très délicat.

Il convient de n'opérer qu'avec des haricots *rigoureusement frais*, c'est-à-dire de cueillette récente.

*Cuisson des haricots verts.* — Après les avoir épluchés et défilandrés (s'ils ont des flls, ce qui n'existe pas lorsqu'on emploie des haricots cueillis dès que les cosses sont formées), laver les haricots à l'eau froide.

Les plonger dans une grande bassine pleine d'eau bouillante, salée, à la proportion de 9 ou 10 grammes de sel au litre. Cuire à très vive ébullition, la bassine découverte, et juste à point, c'est-à-dire en les conservant un peu fermes sous la dent, mais sans excès.

Les égoutter complètement et les accommoder selon indication de recette.

*Nota.* — Lorsque les haricots verts doivent être liés immédiatement, au beurre, à la crème, ou autrement, il ne faut pas les rafraîchir après les avoir cuits à l'eau salée (cuisson qu'on désigne, on le sait, sous le nom de *blanchissage*, ce qui est un tort, car il s'agit en l'occurrence, d'une cuisson totale).

On ne les rafraîchit que si on doit les conserver quelque temps avant de les accommoder d'une façon ou d'une autre, ou que lorsqu'ils sont destinés à être assaisonnés en salade.

**Haricots verts à l'anglaise.** — Les cuire à l'eau salée; les égoutter et éponger. Les dresser en timbale. Servir avec beurre frais à part.

**Haricots verts au beurre, dits à la maître d'hôtel.** — Les haricots étant cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, les égoutter à fond; les mettre dans une sauteuse; les sauter quelques instants sur le feu, pour bien les évaporer, c'est-à-dire enlever toute l'eau de cuisson restant dans les légumes.

Les assaisonner et les lier avec du beurre, mis en menus fragments (90 à 100 g de beurre par 500 g de haricots); sauter pour bien mélanger le beurre et assurer la liaison du légume. Dresser en timbale. Saupoudrer de persil haché.

**Haricots verts au beurre noisette.** — Cuire les haricots à l'eau salée, ainsi qu'il est dit ci-dessus; les égoutter et éponger; les mettre dans une sauteuse, où l'on aura fait chauffer du beurre jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette; assaisonner; sauter les haricots dans le beurre, pour bien les en imprégner; saupoudrer de persil haché. Dresser en timbale.

**Haricots verts à la bonne femme.** — Cuire aux trois quarts les haricots à l'eau salée. Les mettre, bien égouttés et épongés, dans une sauteuse où l'on aura fait rissoler (pour 500 g de haricots) 200 g de lard maigre détaillé en dés et fortement blanchi. Mouiller de quelques cuillerées de jus brun de veau lié. Achever de cuire doucement, le sautoir couvert. Beurrer au dernier moment. Dresser en timbale; saupoudrer de persil haché.

**Haricots verts à la crème.** — Faire dessécher quelques instants dans du beurre les haricots cuits aux trois quarts à l'eau salée, égouttés et épongés.

Les couvrir de crème fraîche épaisse. Faire mijoter



jusqu'à réduction de moitié du mouillement. Assaisonner. Dresser en timbale.

**Haricots verts à la crème** (Autre méthode). — Cuire aux trois quarts les haricots à l'eau salée. Les égoutter et éponger. Achever de les cuire dans de la sauce Béchamel pas trop épaisse. Beurrer au dernier moment. Dresser en timbale.

*Nota.* — Les haricots verts préparés ainsi, dressés en timbale, et saupoudrés de persil haché, sont dits « à la tourangelles ».

**Haricots verts à la française.** — Détailler les haricots verts, à cru, en morceaux de 3 centimètres de longueur.

Les préparer ainsi qu'il est dit pour les petits pois à la française. V. POIS, *Petits pois à la française.*

**Haricots verts au gratin.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Haricots verts à la crème.* Les dresser dans un plat à gratin, beurré, saupoudré de fromage râpé. Les saupoudrer de fromage; les arroser de beurre fondu. Gratiner doucement.

**Haricots verts au jus.** — Cuire les haricots à l'eau salée, aux trois quarts seulement. Les étuver doucement au beurre; lorsqu'ils sont cuits, les mouiller de quelques cuillerées de jus brun lié. Dresser en timbale.

**Haricots verts à la lyonnaise.** — Cuire à l'eau salée 500 grammes de haricots verts; les égoutter et éponger; les mettre dans une poêle où l'on aura préalablement fait cuire au beurre, jusqu'à ce qu'ils soient devenus blonds, 150 grammes d'oignons émincés, assaisonner de sel et poivre; sauter le tout ensemble, jusqu'à ce que les haricots soient très légèrement rissolés; saupoudrer de persil haché; ajouter un filet de vinaigre. Dresser en légumier.

**Haricots verts à la maître d'hôtel.** — V. *Haricots verts au beurre.*

**Haricots verts à la normande.** — Se préparent comme les *Haricots verts à la crème*; les lier, en fin de cuisson, de jaunes d'œufs et beurrer au dernier moment.

**Haricots verts panachés.** — Mélange par parties égales de haricots verts, cuits à l'eau et bien égouttés et de flageolets frais, cuits pareillement et égouttés. Lier au beurre ou à la crème.

**Purée de haricots verts.** — Etuver quelques minutes au beurre des haricots verts, cuits à l'eau salée, égouttés et éponges; passer au tamis fin; ajouter à cette purée la moitié de son volume de purée de flageolets secs ou de purée de pommes de terre; faire chauffer; beurrer au dernier moment.

**Salade de haricots verts.** — Dresser en saladier les haricots verts, cuits à l'eau, égouttés et éponges. Assaisonner à la vinaigrette.

Cette salade peut aussi être assaisonnée à chaud. On la condimente avec fines herbes hachées et on lui ajoute souvent de l'oignon détaillé en rouelles minces.

**Haricots verts sautés au beurre.** — Les haricots verts étant cuits à l'eau, les égoutter et les éponger. Les sauter au beurre, dans une poêle, en les faisant légèrement rissoler. Saupoudrer de persil haché.

**Haricots verts sautés à la provençale.** — Comme ci-dessus, en faisant sauter les haricots à l'huile, et en ajoutant, au dernier moment, de l'ail et du persil hachés.

**Haricots verts à la tomate.** — Mouiller de quelques cuillerées de sauce tomate des haricots verts, aux trois quarts cuits à l'eau, bien égouttés, et que l'on aura fait étuver quelques instants au beurre. Faire mijoter. Dresser en timbale. Saupoudrer de persil haché.

**Haricots verts secs.** — Les haricots verts secs, après avoir été longuement trempés à l'eau froide, peuvent être préparés comme les haricots verts frais.

**HARICOT DE MOUTON.** — Improprement, on désigne souvent sous ce nom le ragoût de mouton

aux navets et aux pommes de terre que, dans la pratique ancienne, on appelait *Halicot de mouton*. Cette appellation venait de ce que ce ragoût était préparé avec de la viande de mouton *halicotée*, c'est-à-dire, suivant la signification ancienne de ce mot, *détailée en morceaux*.

Pour justifier la fausse appellation de ce vieux plat, certains auteurs culinaires font entrer des haricots blancs dans sa préparation.

Bien avant que les haricots eussent été importés d'Amérique, on préparait, en Gaule narbonnaise, une façon de *ragoût de mouton aux fèves blanches*, apprêt qui semble bien être l'ancêtre du cassoulet languedocien et aussi du *halicot de mouton*, ce qui expliquerait l'appellation de haricot de mouton.

Voici ce que le comte de Courchamp a écrit dans la *Néophysologie du goût* (1839) au sujet du haricot de mouton : « Ragoût plébien dont les deux éléments principaux doivent être des morceaux de mouton et des navets. Il avertit d'une comédie de Jodelle et d'un passage de Cyrano de Bergerac que le haricot, de leur temps, était une fricassée de haricots rouges et de viande de mouton hachée dans laquelle on n'oubliait pas de mettre de l'ail. Ce ragoût primitif a été perdu de vue, parce qu'il est arrivé que le haricot rouge, ingrédient patronymique et légitime, en a été chassé par un spoliateur impudent et niais : le navet. »

**HASE.** — Femelle du lièvre. V. ce mot.

**HÂTEREAU.** — Anciennement on appelait ainsi des boulettes de foie de porc analogues aux gayettes. V. ce mot.

On désigne aujourd'hui par ce mot un hors-d'œuvre chaud, ou une petite entrée, se composant de menus articles, embrochés sur un hâtelet, enrobés de sauces diverses, panés à l'anglaise et frits.

**HÂTEUR.** — On dit rôtisseur, aujourd'hui. Anciennement, on désignait sous ce nom l'officier de la cuisine royale qui dirigeait le service de la rôtisserie.

**HÂTILLE.** — Vieux mot qui désignait une pièce de porc frais rôtie.

**HATTELE ou HÂTELETTE.** — Vieux mot qui désignait de menues pièces rôties avec hâtelets ou attelets.

**HAUT-BRION (Vin de).** — Nom d'un cru bordelais très réputé. Le château Haut-Brion, qui est dans la commune de Pessac, et qui, par conséquent, ne fait pas partie du Médoc, mais bien des Graves, est le seul vin de cette région qui figure dans la liste des premiers crus (classification établie en 1855 par la Chambre syndicale des courtiers de Bordeaux). Cette liste des premiers crus comporte : le Château-Lafite, le Château-Margaux, le Château-Latour, et enfin le Château Haut-Brion.

**HAUT-SAUTERNES (Vin de).** — Vin blanc de Bordeaux. V. SAUTERNES.

**HELBUT.** — Poisson plat de la mer du Nord ayant quelque analogie de forme et de chair avec le turbot. V. FLÉTAN.

**HÉLIANTHI.** — Plante herbacée voisine du topinambour que l'on cultive pour ses tubercules (rhizomes) allongés. L'hélianthi se consomme de novembre à fin avril. Sa saveur rappelle celle du topinambour mais plus atténuée. Il se nettoie et s'apprête comme les salsifis et les crosnes.

**HÉLICE.** — Nom zoologique de l'escargot de vignes. V. ESCARGOT.



Tubercules d'hélianthi.

**HELVELLE.** — Genre de champignons qui croissent sur les gazons humides, ou dans les bois un peu élevés, au pied des arbres, des pins principalement.

La plupart des helvelles, appelées aussi *morilles de moine*, *morillettes*, sont comestibles. L'espèce la meilleure est *l'helvelle crépue*, dont le goût rappelle un peu celui de la morille.

**HÉMIONE.** — Animal sauvage de l'Asie, ressemblant à l'âne et au cheval. Pour les préparations culinaires, VOIR ÂNE et CHEVAL.

**HERBES.** — Nom que l'on donne, en cuisine, à un grand nombre de plantes aromatiques, telles que cerfeuil, estragon, ciboulette, persil, etc.

Lorsque ces herbes sont destinées à l'assaisonnement des salades, on les nomme *fournitures*.

**Fines herbes.** — D'une façon à peu près générale, on désigne sous ce nom le persil haché. Anciennement, et avec raison, on nommait ainsi un ensemble d'herbes aromatiques diverses hachées. A ces herbes on ajoutait même, dans la pratique ancienne, des champignons, et aussi des truffes.

Il conviendrait donc, lorsqu'on prépare des *fines herbes*, de les composer de cerfeuil, ciboulette, estragon, persil, fenouil, et de diverses autres plantes aromatiques hachées.

**Herbes potagères.** — On désigne habituellement sous ce nom six espèces d'herbes : l'arroche, les épinards, la laitue, l'oseille, la poirée et le pourpier. Cette désignation est un peu arbitraire, car on pourrait faire rentrer dans la même catégorie un grand nombre d'autres plantes potagères.

Toutes ces plantes herbacées sont employées pour la confection des soupes et potages.

**Herbes à tortue.** — Mélange d'herbes aromatiques se composant, en principe, de basilic, marjolaine, sarriette et thym.

Ces herbes servent pour aromatiser la soupe à la tortue (V. POTAGES ET SOUPES) et aussi la sauce à la tortue, dont on accompagne la tête de veau. V. SAUCES.

**Potage aux herbes.** — Potage rafraîchissant fait avec poireaux et herbes potagères. V. POTAGES ET SOUPES.

**HÈRE.** — Nom donné au jeune cerf de 18 mois à 2 ans, c'est-à-dire du moment où les bosses de l'animal commencent à paraître jusqu'à ce qu'elles deviennent *dagues*.

**HÉRISSE.** — Mammifère insectivore dont la chair est estimée par certaines personnes.

**HERMÉTIQUE.** — Qui est fermé ou bouché d'une façon parfaite. En lutant les braisières et les marmites avec une détrempe de farine et d'eau, on obtient une fermeture quasi hermétique de ces récipients.

**HERMITAGE (Vin de I').** — V. ERMITAGE (Vin de V).

**HÊTRE.** — Les fruits du hêtre commun, vulgairement appelé *fouteau* ou *hayard*, bel arbre de haute futaie, fournissent une amande bonne à manger. De ces amandes, on retire une huile que l'on dit être la meilleure après celle d'olive.

**HIPPOCRAS.** — Sorte de vin épicé et aromatisé dont nos pères étaient très friands.

Il était ainsi appelé parce qu'il était filtré dans une chausse dont l'invention était attribuée à Hippocrate, médecin grec qui vivait au v<sup>e</sup> siècle avant l'ère chrétienne.

L'hippocras était en réalité une sorte de vin apéritif analogue aux vermouths et aux quinquinas dont nous usons actuellement, plutôt qu'un vin de table proprement dit. Nos ancêtres, en effet, le buvaient à jeun, ou, à table, tout à fait à la fin du repas.

De ce vin épicé, Arnaud de Villeneuve, médecin fameux du xiii<sup>e</sup> siècle, donne diverses recettes. Dans une de ces recettes, il recommande d'épicer le vin en mettant dedans, lorsqu'il bout, un sachet contenant,

pour trois litres de vin : trois onces de cubèbe, autant de clous de girofle, autant de noix de muscade et des raisins secs. On laissait bouillir ce vin jusqu'à ce qu'il ait réduit d'un tiers et alors on lui ajoutait du sucre. Dans une autre recette, Arnaud de Villeneuve prescrit de faire ce vin avec un mélange de cannelle, de gingembre, de grains de paradis, de clous de girofle, toutes ces épices complétées, en fin de préparation du vin, avec du sucre et un grain de musc.

L'hippocras se buvait rafraîchi et même glacé, lorsque les circonstances le permettaient.

Port longtemps, ce vin de liqueur resta à la mode; au xviii<sup>e</sup> siècle on en faisait encore usage. On le donnait en présent au roi, ou aux grands seigneurs étrangers.

Voici une formule plus moderne que celles qui précèdent pour préparer l'hippocras : Mettre dans une marmite 700 grammes de sucre concassé avec 4 décilitres d'eau. Ajouter les épices suivantes : gingembre, 10 grammes; clous de girofle, 2 pièces; noix de muscade, le quart d'une noix; cannelle, 15 grammes; zeste d'orange bigarade, 2. Cuire ce sirop pendant quelques minutes. Ajouter 2 litres de vin vieux (blanc ou rouge) et tenir le mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il blanchisse à la surface. Le verser alors dans un grand pot et le laisser infuser pendant 30 minutes. Passer à la chausse. Mettre en bouteille.

**HIPPOPHAGIE.** — Usage de la viande de cheval comme aliment. V. CHEVAL (*Viande de*).

La chair du cheval, interdite par la loi de Moïse, a été consommée de temps immémorial en Tartarie et dans les pays du Nord; elle est depuis fort longtemps la nourriture principale des Indiens gauchos de l'Amérique du Sud.

Cette viande fut aussi consommée pendant fort longtemps par les Germains, qui en firent leur nourriture jusqu'au moment de leur conversion au christianisme.

A Paris, elle a toujours été consommée, en dépit de nombreuses ordonnances de police qui l'interdirent au cours du xviii<sup>e</sup> siècle *pour prévenir les maladies que l'usage de pareilles chairs ne pouvait manquer d'occasionner*. Bien qu'elle fût couramment utilisée pendant la crise révolutionnaire, l'interdiction de vente fut renouvelée en 1803, puis en 1811. On finit par donner des autorisations spéciales, la viande de cheval devant être réservée à l'alimentation des animaux, ceux du Muséum en particulier; finalement, vers 1830, l'interdiction fut rapportée, après un rapport de Parmentier, puis de Parent-Duchatelet, après la propagande faite par le baron Larrey qui l'avait largement employée pour la nourriture de ses blessés pendant les guerres de l'Empire. Après la bataille d'Eylau, dépourvu de tout dans l'île de Lobau, il en fit la soupe dans les cuirasses pectorales des cavaliers démontés, en l'assaisonnant de poudre à canon en guise de sel; plus prévoyant, il avait gardé pour lui-même un peu de sel et put inviter le maréchal Masséna à partager son pot-au-feu.

Par la suite, sur l'instigation de Geoffroy-Saint-Hilaire, on fit une ardente propagande hippophagique, couronnée par deux banquets hippophagiques (au Grand Hôtel, le 6 février 1865, et chez Lemardelay, boucherie chevaline à Paris, le 9 juillet 1866).

Depuis, la consommation s'accroît de jour en jour et le nombre des boucheries hippophagiques s'étend.

Pour les diverses préparations culinaires, voir BŒUF.

**HIPPOTAME.** — Gros pachyderme aquatique, dont la chair est très recherchée par les indigènes, en Afrique.

**HIRONDELLE.** — Bien que la chasse de l'hirondelle soit interdite, elle est parfois consommée en brochettes de « petits oiseaux ».

Les nids de l'hirondelle salangane ou hirondelle des mers d'Extrême-Orient, que ces oiseaux fabriquent en régurgitant de leur jabot une substance gélatineuse provenant des algues qu'ils ont absorbées, sont très estimés par les Chinois. On les vend en Europe sous le nom de *nids d'hirondelles*. Mais ils sont parfois falsifiés avec de l'agar-agar.

Les nids d'hirondelles salanganes ne sont pas uniquement utilisés, en Chine, pour la préparation du fameux potage; on les emploie aussi comme garniture de plats divers, où ils remplacent les crêtes et rognons de coq, les champignons et les truffes, pour la confection des ragoûts composés. V. NID, *nids d'hirondelles*.

*Consommé aux nids d'hirondelles.* — Préparer d'abord un consommé de volaille, très corsé en éléments nutritifs, et bien limpide.

D'autre part, on aura fait tremper pendant 2 heures, à l'eau froide, les nids, afin de faire gonfler la substance mucilagineuse qui les compose, substance qui, après ce trempage, doit devenir transparente.

Nettoyer avec soin les filaments constituant les nids qui contiennent des débris de plumes, de coquillages et d'autres matières impures.

Paire blanchir les nids à l'eau bouillante, de 5 à 6 minutes. Puis les plonger dans le consommé indiqué ci-dessus, que l'on aura mis à bouillir.

Faire bouillir doucement pendant 45 minutes. Après cette cuisson, les nids désagrégés, se présentent sous la forme de minces filaments gélatineux, et la matière mucilagineuse qui les compose a donné une viscosité caractéristique au potage.

En Chine, ce potage est préparé surtout avec du bouillon de canard.

On le sert d'ordinaire dans de minuscules tasses en porcelaine.

**HISTORIER.** — Enjoliver de figurines, de menus ornements, une préparation culinaire.

On appelle *historiée* une grosse quenelle que l'on décore avec des détails en truffe, langue écarlate ou autres substances, fixés sur la quenelle à l'aide du blanc d'œuf.

On désigne par le même qualificatif les moules en métal dont les parois sont ornées diversement.

**HOCCO.** — Genre d'oiseau, comprenant une douzaine d'espèces qui vivent dans les régions équatoriales de l'Amérique, comparables à nos dindons. On les élève quelquefois dans nos basses-cours, et il serait à souhaiter que cet élevage soit fait chez nous sur une plus grande échelle.

La chair de cet oiseau, qui est très blanche, est exquise.

Brillât-Savarin parle de cette sorte de dindon

sauvage dans ses *Souvenirs d'émigration*, et dit que sa chair est succulente.

Le hocco se prépare comme le dindon.

**HOCHEPOT.** — Sous ce nom, on désigne : un potage gras fait avec oreilles et queue de porc, poitrine de bœuf, poitrine et épaule de mouton, lard salé, et légumes divers : choux, carottes, oignons, poireaux, pommes de terre, émincés. V. POTAGES et SOUPES.

On désigne aussi sous ce nom un apprêt spécial de la queue de bœuf, dont on trouvera la recette au mot bœuf. V. BŒUF, *Queue de bœuf en hochepot*.

L'étymologie du mot semble venir de *hocher*, ou remuer un pot, dans lequel sont mises à cuire, dans de la sauce, des viandes diverses, mais, dans ce cas, tous les apprêts, faits en casseroles, en braisière ou en marmite, devraient être désignés sous le nom de *hochepot*, car tous, durant leur cuisson, doivent être remués en *hochant* le récipient. Certains auteurs culinaires admettent cette thèse et disent que le mot *hochepot* est le terme générique d'un certain mode de préparation culinaire, au même titre que *salmis* et *civet* et que, partant, on peut dire, et écrire sur les menus, *Hochepot de gibier ou de volaille*, ce qui semble un peu excessif.

**HOCHEQUEUE.** — Nom vulgaire de la bergeronnette. Ce petit oiseau se prépare comme l'alouette.

**HOLIBUT.** — Nom sous lequel on désigne, dans les pays du Nord, le flétan. V. ce mot.

**HOLLANDAISE.** — Nom d'une sauce chaude composée de jaunes d'œufs et de beurre (V. SAUCES). Se sert avec poissons, œufs, légumes.

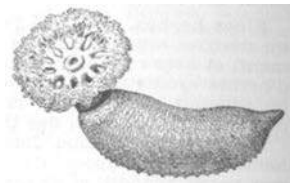
Anciennement, le poisson dit « à la hollandaise » était accompagné de beurre fondu.

**HOLOCENTRE.** — Poisson qui a quelque analogie avec la perche.

La chair est fine et délicate. On le prépare comme la perche.

**HOLOTHURIE.** — Genre d'animaux ressemblant aux vers.

Quelques espèces en sont comestibles, parmi lesquelles le *trévang* des mers de Chine, dont, paraît-il, se régalaient les gourmands d'Extrême-Orient.



Holothurie.

**HOMARD.** — Crustacé marin de grande taille ayant la forme générale de l'écrevisse. On en connaît deux espèces principales, l'une que l'on trouve en Europe, et l'autre en Amérique.

La carapace du homard est unie; ses pattes antérieures sont armées de pinces ou tenailles inégales; l'une, ovale, est grande; l'autre, oblongue, est beaucoup plus petite.

La couleur du homard que l'on trouve sur les côtes d'Europe est d'un beau bleu violacé; ses articulations sont orange et ses antennes, aussi longues que le corps, sont rouges.

La croissance du homard se fait très lentement; il met 5 ans avant d'avoir atteint 12 centimètres et après avoir effectué une vingtaine de mues successives. Il atteint ensuite des dimensions plus considérables, allant de 30 à 35 centimètres et arrivant au poids maximum de 5 kilos.

Au moment où la femelle du homard porte ses œufs, situés sous la queue, on la désigne sous le nom de *paquette*. Les amateurs prétendent qu'à ce moment, sa chair est plus délicate, plus savoureuse.

La chair du homard est plus parfumée que celle de la langouste, mais aussi plus ferme, et, partant, de digestion plus difficile.

On prépare les homards de diverses façons, en froid ou en chaud, comme la langouste. V. ce mot.

**Aspic de homard.** — Dresser dans un moule à douille (ou dans un moule rond, uni ou historié), chemisé de gelée et décoré, des escalopes de homard intercalées avec des lames de truffes.

Remplir ce moule avec de la gelée de poisson, blanche et limpide. Faire prendre sur glace.

Démouler l'aspic sur plat de service, à même le plat, ou placé sur un croûton rond en pain de mie badigeonné de beurre. Garnir de gelée.

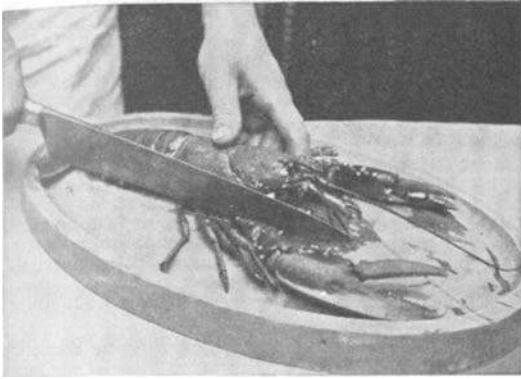
**Coquilles chaudes de homard ou Coquilles de homard Mornay.** — Se préparent comme les *Coquilles de barbe*, ou de tout autre poisson, avec salpicon et escalopes de homard nappés de sauce Mornay. Faire gratiner les coquilles au four brûlant. V. HOBS-D'ŒUVRE.

Nota. — Ainsi que cela se fait pour toutes les coquilles garnies de volaille, de poissons ou d'autres articles, il convient, avant de les remplir, de border les coquilles d'un cordon mince d'appareil à pomme duchesse poussé à la poche, munie d'une douille cannelée.

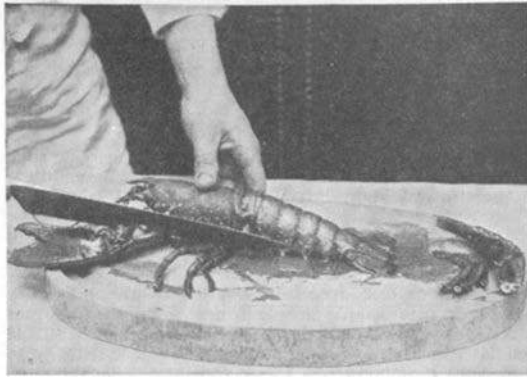
On peut aussi préparer les coquilles de homard chaudes en les nappant de sauces diverses telles que cardinal, Nantua, normande, vin blanc, etc.

**Coquilles froides de homard.** — Ces coquilles se préparent habituellement avec une desserte de homard.

Mettre au fond de coquilles Saint-Jacques ou de



Trancher la pince et les pattes droites.



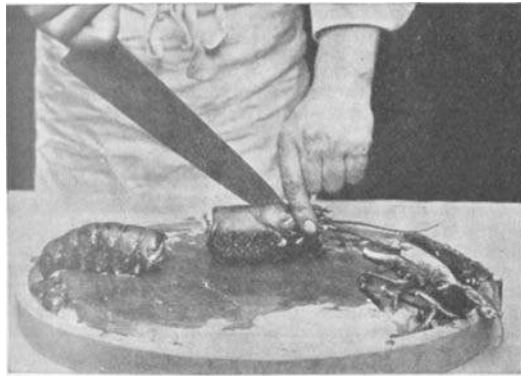
Trancher la pince et les pattes gauches.



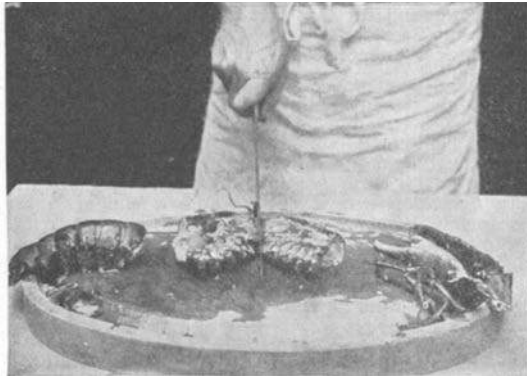
Trancher la nageoire de la queue.



Diviser le corps en deux parties.



Couper la tête en deux dans le sens de la longueur.



Le homard complètement découpé.

**Découpage du homard pour préparation à l'américaine. (Phot. Larousse.)**

coquilles en argent, ou en porcelaine, une cuillerée de chiffonnade de laitue, assaisonnée avec huile et vinaigre, sel et poivre. Sur cette couche de laitue, placer un salpicon de chair de homard, également assaisonné à la vinaigrette et saupoudré de cerfeuil et de persil hachés.

Placer sur chaque coquille une ou deux escalopes de homard. Napper de mayonnaise. Décorer le dessus des coquilles avec filets d'anchois, câpres et olives. Garnir de coeurs de laitues et de quartiers d'oeufs durs.

**Coquilles de homard à la parisienne.** — Préparer les coquilles ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en remplaçant la chiffonnade de laitues par de

la salade de légumes assaisonnée à la vinaigrette ou à la mayonnaise. Décorer avec lames de truffes, câpres, coeurs de laitues et quartiers d'oeufs durs.

**Coquilles de homard vert-pré.** — Garnir le fond des coquilles avec du cresson ciselé, assaisonné avec huile, vinaigre, sel et poivre. Sur ce cresson, placer le salpicon et les escalopes de homard. Napper de sauce verte. Décorer avec cornichons en rondelles et jaunes d'oeufs durs hachés. Entourer d'une bordure de haricots verts cuits à l'eau salée, égouttés, détaillés en dés, et assaisonnés à la vinaigrette.

**Cromesquis de homard.** — Apprêt que l'on sert comme hors-d'oeuvre chaud, ou comme petite entrée. Se prépare avec salpicon de homard, additionné ou

non, de champignons et de truffes en dés, lié de velouté ou de béchamel, ainsi qu'il est dit pour les *Cromesquis*. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Croquettes de homard.** — Se préparent avec salpicón de homard, additionné ou non de salpicón de champignons et de truffes, comme les croquettes ordinaires. V. HORS-D'ŒUVRE, *croquettes*.

**Escalopes de homard à la parisienne.** — Détailler en escalopes de même épaisseur la queue d'un homard de moyenne grosseur, cuit au court-bouillon et refroidi. Masquer ces escalopes avec de la sauce mayonnaise à la gelée. Les décorer avec des lames de truffes trempées dans la gelée mi-prise et les lustrer à la gelée.

Dresser les escalopes en turban sur un plat rond, autour d'une salade de légumes dans laquelle on aura ajouté le restant des chairs de homard détaillées en dés et des truffes, également coupées en dés, que l'on aura assaisonnée à la mayonnaise à la gelée, et moulée dans un moule à dôme, chemisé de gelée. Garnir de gelée hachée.

On peut aussi dresser les escalopes en couronne, dans une coupe en verre, sur une salade à la parisienne, légèrement montée en dôme, et les napper de gelée.

**Escalopes chaudes de homard avec sauces et garnitures diverses.** — Détailler en escalopes un peu épaisses la queue d'un homard, cuit au court-bouillon et refroidi. Paner ces escalopes à l'œuf et à la mie de pain. Les faire légèrement colorer au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur un plat rond. Garnir le milieu du plat avec un salpicón composé du restant des chairs du crustacé détaillées en dés, additionné de truffes et de champignons en dés, salpicón lié de sauce homard. Arroser les escalopes d'un peu de beurre noisette.

*Nota.* — Les escalopes de homard peuvent aussi être préparées sans être panées. Les détailler un peu épaisses; les faire doucement chauffer au beurre. Les dresser en couronne, sur un plat rond, en les intercalant avec des croûtons ronds en pain de mie frits au beurre.

Mettre au milieu du plat une garniture à volonté. Saucer le fond du plat soit avec une sauce américaine, soit avec toute autre sauce spéciale aux poissons braisés ou pochés.

**Homard à l'américaine.** — L'apprêt de ce plat indique nettement, pour tout connaisseur averti, une origine provençale : le homard sauté à cru dans l'huile, l'emploi de tomates (peu connues en dehors de la région méditerranéenne, jusqu'au xix<sup>e</sup> siècle) sont des faits caractéristiques. On trouve, d'ailleurs, sous des noms divers, des formules analogues dans les anciens dispensaires, à propos des écrevisses (on confondait alors les écrevisses de rivière et celles de mer).

Vers le milieu du xix<sup>e</sup> siècle, cet apprêt était désigné sous le nom de *Homard à la provençale* (Gouffé) et l'on appelait *Homard à l'américaine*, un crustacé accommodé après pochage préalable.

Il s'est établi une confusion entre les deux appellations, le homard à la provençale, plus simple de préparation et plus franc de goût, ayant pris le nom et la place du homard à l'américaine.

Le doute persiste sur l'inventeur de cette dénomination (l'apprêt étant par lui-même connu depuis longtemps); fut-ce un cuisinier anonyme, comme le veut le maître Escoffier, qui ayant connu ce plat à Nice, l'aurait importé en Amérique d'où il aurait été réimporté en France? Fut-ce un restaurateur (peut-être Fraisse, dit Peter's) qui l'aurait ainsi baptisé en l'honneur de quelque client d'outre-Atlantique?

Disons cependant, que nombreux sont les professionnels qui prétendent que ce mode d'apprêt du homard serait originaire de la Bretagne, et que c'est par erreur de transcription, qu'il a été appelé à l'américaine, son appellation exacte devant être à l'armoricaine.

Personnellement nous nous en tenons à cette der-

nière opinion, et sommes persuadés que ce plat nous est venu d'Armorique, et qu'il a été, sinon transposé, du moins mis au point par les maîtres queux parisiens. Et cela n'empêche nullement qu'à la même époque, les cuisiniers provençaux préparaient des homards ou des langoustes, surtout des langoustes, à la mode de Provence, c'est-à-dire dans un coulis de tomates condimenté avec oignon, ail et persil.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Choisir un homard pesant un kilo. Tronçonner la queue en morceaux réguliers, en suivant les démarcations qui marquent les articulations. Partager le coffre en deux, dans la longueur. Briser le test des pinces. Supprimer toute la substance pierreuse qui se trouve dans la poche. Recueillir les intestins et le corail, qui seront réservés pour la liaison finale. Assaisonner les morceaux de homard de sel et de poivre.

Mettre ces morceaux dans un sautoir où l'on aura fait chauffer 4 cuillerées d'huile d'olive.

Saisir vivement ces morceaux de homard des deux côtés. Les retirer du sautoir.

Mettre dans le sautoir une cuillerée d'oignon haché finement. Faire fondre cet oignon, en le remuant souvent.

Dès qu'il est presque cuit, ajouter dans le sautoir 2 échalotes moyennes hachées finement. Remuer avec une cuiller de bois pour bien mélanger.

Mettre dans le sautoir 2 tomates de moyenne grosseur, pelées, épépinées, pressées et hachées grossièrement, une légère pointe d'ail et une cuillerée de persil et d'estragon concassés.

Ranger les morceaux de homard sur cette couche d'aromatés.

Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec, d'un décilitre de fumet de poisson, de 2 cuillerées de cognac. Assaisonner d'une pointe de cayenne.

Faire partir en ébullition; couvrir le sautoir; cuire sur le fourneau ou au four, pendant 20 minutes.

Egoutter les morceaux de homard; décortiquer les parties de queue; extraire la chair des pinces.

Dresser le tout, avec les moitiés de coffre, dans une timbale, ou sur un plat long. Le conserver au chaud, pendant qu'on terminera la sauce de la façon suivante :

Faire réduire le fonds de cuisson de moitié. Lui ajouter l'intérieur du homard, que l'on aura haché et amalgamé avec du beurre, et mélanger au fouet, en plein feu.

Ajouter, hors du feu, et en fouettant toujours, de façon à obtenir une sauce très homogène, 100 grammes de beurre divisé en menus fragments.

Relever d'un peu de cayenne et d'un filet de jus de citron et verser cette sauce brûlante sur le homard. Saupoudrer de persil concassé.

*Nota.* — La méthode décrite ci-dessus, qui est la plus habituellement employée, comporte quelques variantes.

Quelques praticiens suppriment l'oignon haché ainsi que l'estragon. D'autres ajoutent au homard une certaine quantité de mirepoix fine de légumes, addition abusive, pensons-nous, et qui ne doit être faite que pour les apprêts de crustacés dits à la bordelaise.

On peut enfin passer le coulis du crustacé avant de le beurrer.

**Homard à la bordelaise.** — Généralement, on ne prépare de cette façon que des homards de petite taille, homards que l'on désigne sous le nom de *demoiselles de Cherbourg* ou de *Dieppe*. Ces homards sont laissés entiers, s'ils sont de très petite taille, ou partagés en deux dans la longueur, s'ils sont plus gros.

On peut aussi préparer à la bordelaise de gros homards, détaillés en tronçons, ainsi qu'on le fait pour le homard à l'américaine.

Procéder, pour la préparation de ce homard, ainsi qu'il est dit pour les *Ecrevisses à la bordelaise*. V. ÉCREVISSES.

**Homard bouilli.** — Se prépare comme le *Homard à la nage*. Se sert chaud, avec l'une ou l'autre des

sauces habituellement servies avec les poissons et les crustacés bouillis; froid, avec les sauces d'accompagnement des poissons et crustacés froids.

**Homard Brillât-Savarin.** — Cuire un gros homard au court-bouillon au vin blanc, avec légumes et aromates habituels.

Egoutter; retirer la queue; la décortiquer; l'escaloper en tranches un peu épaisses. Mettre ces escalopes à mijoter dans une sauce américaine serrée, préparée d'autre part, et additionnée d'une partie de la cuisson du homard réduite presque à glace.

Décortiquer les pattes et les coffres; détailler la chair en gros salpicón, ajouter une quantité égale de salpicón de truffes et de champignons cuits. Faire mijoter le tout dans une sauce Indienne, préparée avec le restant de la cuisson.

Cuire à la poêle, à l'huile, des courgettes coupées en rondelles épaisses (autant de rondelles que d'escalopes de homard).

*Pour servir :* dresser les escalopes et les courgettes alternées en cercle dans une croûte à flan cuite à blanc. Garnir le centre avec le salpicón, napper avec sauce américaine, mettre sur chaque escalope de homard une large et épaisse lame de truffe.

**Homard à la broche.** — Plonger quelques instants dans de l'eau bouillante salée, un gros homard bien vivant (on opère ainsi afin de tuer immédiatement le homard). L'embrocher sur une broche. L'assaisonner de sel, poivre et thym, et laurier pulvérisés et le badigeonner de beurre fondu ou d'huile.

Le cuire devant un feu vif, placé au-dessus d'une plaque ou lèche-frite dans laquelle on aura mis quelques cuillerées de vin blanc sec, et deux cuillerées de beurre. Arroser souvent le homard pendant la cuisson, qui demande, pour un homard de 1.500 grammes, de 40 à 45 minutes.

Débrocher le homard; le dresser sur plat long; le servir avec son jus de cuisson, à part.

On peut accompagner le homard à la broche de sauces un peu relevées, telles que béarnaise, curry, ravigote, etc.

**Homard cardinal.** — Cuire le homard dans un court-bouillon bouillant. Egoutter le homard, le laisser un peu tiédir. Le fendre dans la longueur. Retirer les chairs de la queue et les détailler en escalopes de même épaisseur. Détacher les pinces et en retirer les chairs. Détailler ces chairs en petits dés. Ajouter à ce salpicón un poids égal de champignons cuits coupés en dés et la moitié de son poids de truffes également coupés en dés. Lier ce salpicón de sauce homard. V. SAUCES.

Garnir avec ce salpicón les moitiés de la carapace du crustacé. Sur ce salpicón, dresser les escalopes que l'on intercalera avec des lames de truffes. Napper avec la sauce homard. Saupoudrer de fromage râpé. Arroser de beurre fondu. Mettre les moitiés de homard, en les calant bien, dans une plaque. Faire vivement gratiner au four.

Dresser sur serviette; garnir de persil frisé.

**Homard en chemise.** — Plonger un homard dans de l'eau bouillante afin de le tuer.

L'assaisonner de sel et de poivre. Le badigeonner d'huile ou de beurre fondu. L'envelopper dans une double feuille de papier d'office huilée et le ficeler.

Mettre le homard ainsi emballé dans une plaque. Cuire au four, à bonne chaleur, de 40 à 50 minutes, pour un homard de poids moyen.

Déficeler le homard et le servir tel quel, dans le papier où il a cuit.

Accompagner soit de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu, soit avec l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons grillés (américaine, béarnaise, bercy, bordelaise, hongroise, indienne, ravigote, etc.).

**Homard au court-bouillon à la marinière.** — On prépare surtout ainsi des homards de très petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Ecrevisses à la marinière*. V. ECREVISSES.

Les homards préparés ainsi sont souvent dénommés à la nage.

**Homard à la crème.** — Découper le homard comme pour américaine. Le sauter au beurre. Egoutter le beurre. Déglacer de 3 cuillerées de cognac.

Mouiller de 5 décilitres de crème. Assaisonner de sel et pointe de cayenne. Cuire à couvert.

Dresser en timbale (désossé ou non), et arroser de la crème de cuisson, réduite à moitié et additionnée de 50 grammes de beurre et de quelques gouttes de jus de citron et passée à la mousseline.

**Homard grillé.** — Plonger 3 minutes un homard de moyenne grosseur dans de l'eau bouillante salée (cela afin de le tuer immédiatement et d'en raffermir un peu les chairs). L'égoutter; le fendre en deux dans la longueur. L'assaisonner, l'arroser de beurre fondu. Le faire cuire sur le grill, à feu modéré.

Dresser le homard sur une serviette, après avoir brisé les pinces afin d'en pouvoir facilement retirer la chair. Garnir de persil frais.

Servir avec, à part, l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons grillés ou avec beurre fondu, beurre à la maître d'hôtel ou beurre à la ravigote.

**Homard à la franco-américaine.** — Cette façon d'accommoder le homard, qui est indiquée par plusieurs auteurs culinaires, est une transposition de la recette du *Homard à l'américaine*.

Tuer, en les plaçant dans de l'eau bouillante, deux homards de grosseur moyenne. En détacher les pinces et les briser, afin qu'après cuisson, on en puisse facilement retirer les chairs. Diviser les homards en deux sur la longueur. Recueillir l'eau et la substance crémeuse qui est à l'intérieur des coffres.

Mettre ces homards dans un sautoir où l'on aura mis à chauffer, dans 4 cuillerées d'huile, 2 cuillerées d'oignon et une cuillerée d'échalote hachés. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu.

Verser sur les homards 3 décilitres de sauce tomate un peu claire. Faire bouillir 5 minutes; ajouter 2 petits verres de cognac. Cuire au four, le sautoir couvert, de 16 à 18 minutes.

Egoutter les homards; les dresser sur plat de service et les tenir au chaud.

Passer la sauce. La remettre dans le sautoir; lui ajouter l'eau et les parties crémeuses retirées des homards; 2 cuillerées de glace de viande, un demi-verre de madère, 2 cuillerées de cognac flambé et un ou deux petits piments hachés. Faire réduire cette sauce et la beurrer. La verser sur les homards.

**Homard froid avec sauces diverses.** — Cuire le homard au court-bouillon. Le faire refroidir. Le partager en deux dans la longueur. Briser le test des pinces de façon à pouvoir retirer facilement la chair. Dresser sur serviette. Garnir avec persil frais, ou cœurs de laitue.

Servir avec sauce mayonnaise, ou avec toute autre sauce froide telle que gribiche, rémoulade, tartare, verte, etc.

**Homard froid à la parisienne ou à la russe.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la langouste préparée de l'une ou de l'autre façon. V. LANGOUSTE.

**Homard Henri Duverriols.** — Selon la grosseur, partager en deux le homard dans sa longueur, ou le tronçonner comme pour américaine. L'assaisonner de sel et paprika; le faire revenir au beurre.

Dès que le homard est bien saisi, le retirer du sautoir. Mettre dans le beurre de cuisson 4 fortes cuillerées de julienne de poireaux et de champignons passés au beurre.

Remettre le homard dans le sautoir. Mouiller d'un décilitre et demi de xérès et de 2 cuillerées de fine Champagne. Réduire. Mouiller avec de la crème fraîche. Cuire à couvert.

Dresser le homard sur plat long, le garnir sur les côtés avec du riz en pilaf. Napper avec la sauce que l'on aura fait réduire, si c'est nécessaire, et que l'on aura additionnée de 2 cuillerées de beurre.

**Homard Mornay.** — Se prépare comme le *Homard cardinal*, en remplaçant la sauce homard par de la sauce Mornay.



Homard à la nage.

**Homard à la nage** (chaud). — Cuire dans un court-bouillon au vin blanc aromatisé avec les légumes habituels (V. COURT-BOUILLON) des homards de petite taille que l'on désigne sous le nom de *demoiselles de Cherbourg* ou de *Dieppe*.

Servir les homards chauds dans leur court-bouillon avec, à part, une sauce spéciale aux poissons pochés.

**Homard à la nage** (froid). — Cuire les homards ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les faire refroidir dans le court-bouillon de cuisson, et les servir dans ce court-bouillon avec, à part, une sauce mayonnaise, tartare, vinaigrette ou toute autre sauce froide dont on accompagne habituellement les poissons ou les crustacés froids.

**Homard à la Newburg**. — Pour 2 homards vivants de 400 à 500 grammes pièce; 175 grammes de beurre; 3 décilitres de vin de Xérès; 3 décilitres de fumet de poisson; 3 décilitres de velouté; 4 décilitres de crème; sel, paprika (poivre de Hongrie).

Laver les homards et les détailler ainsi qu'il est dit pour le *Homard à l'américaine*.

Retirer les parties crémeuses du coffre (que l'on réservera pour la liaison finale), et assaisonner de sel et de paprika.

Mettre à revenir dans un plat à sauter où l'on aura préalablement mis à chauffer 75 grammes de beurre.

Retourner les tronçons pendant la cuisson; recouvrir le plat à sauter, et cuire 12 minutes.

Egoutter le beurre de cuisson, mouiller avec le vin de xérès et réduire en plein feu.

Ajouter le fumet de poisson et le velouté.

Cuire sur le coin du fourneau, le plat à sauter couvert, pendant 20 minutes.

Retirer les morceaux de homard et les dresser dans un plat creux ou dans une timbale en argent (on peut décortiquer les anneaux de la queue).

Réduire la cuisson en lui ajoutant la crème indiquée ci-dessus.

Lorsque la sauce nappe la cuiller, ajouter les parties crémeuses passées au tamis fin et amalgamées avec le beurre restant; mélanger vivement en fouettant; verser sur les morceaux de homard.

*Observation.* — Cet apprêt est aussi dénommé *Homard sauté à la crème*. Cette dernière appellation est même plus compréhensible que la première, puisqu'elle indique l'élément de mouillement du plat.

**Homard thermidor**. — Partagez en deux, dans la longueur, un homard vivant. Cassez la carapace des pinces et supprimez les œufs du coffre. Salez ces moitiés de homard, arrosez-les d'huile et faites-les rôtir au four, de 15 à 20 minutes.

« Retirez la chair de la queue. Détaillez-la en gros dés, et retirez la chair des pinces.

« Faites réduire presque à fond du vin blanc, du fumet de poisson, du jus de viande avec du cerfeuil, de l'estragon et de l'échalote hachés. Ajoutez à cette réduction un peu de béchamel très serrée et de la moutarde anglaise.

Faites bouillir cette sauce quelques instants et ajoutez-lui, en fouettant bien, du beurre frais, à la proportion d'un tiers pour deux tiers de sauce.

« Etalez un peu de cette sauce dans le fond des carapaces. Mettez dans ces moitiés de carapace la chair retirée du homard. Nappez avec le restant de la sauce. Saupoudrez de parmesan râpé; arrosez de beurre fondu. Faites gratiner vivement au four.

*Nota.* — Telle est la recette du homard Thermidor qui nous a été communiqué par M. Tony Girod qui, fort longtemps, dirigea les cuisines du célèbre établissement parisien, le Café de Paris.

Cette préparation est souvent traitée d'une façon différente : les chairs de la queue du crustacé (que l'on a partagé en moitiés et fait griller) sont détaillées en escalopes, puis remises dans les carapaces masquées dans le fond d'un peu de sauce crème à la moutarde, nappées avec la même sauce et glacées au four.

**Mayonnaise de homard**. — Se prépare avec de la chair de homard escalopée comme la *Mayonnaise de langouste*. V. ce mot.

**Mousse de homard froide**. — Cuire un homard avec de la mirepoix que l'on mouillera avec vin blanc sec et trois cuillerées de cognac flambé. Laisser refroidir dans la cuisson.

Egoutter le homard; en retirer toutes les chairs; les piler finement au mortier en leur ajoutant, mis peu à peu, pour 500 grammes de chair, poids net, la valeur de 2 décilitres de velouté de poisson froid.

Passer cette composition au tamis. Mettre la purée obtenue dans une sauteuse. La travailler à la spatule en pleine glace, pendant quelques minutes. Lui ajouter de 4 à 5 cuillerées de gelée maigre froide et, environ, 2 décilitres de crème fraîche, à moitié fouettée. Assaisonner.

Remplir de cette composition un moule uni, chemisé de gelée de poisson et décoré avec truffes ou autres articles. Faire prendre sur glace.

Démouler la mousse sur plat de service, à même le plat, ou placée sur un croûton en pain de mie badi-geonné de beurre. Entourer la mousse de gelée hachée et décorer les bords du plat avec des croûtons de gelée détaillée en dents de loup ou autrement.

On peut aussi dresser la composition à mousse de homard dans une coupe en verre ou dans une timbale en argent, et la recouvrir avec de la gelée de poisson.

On peut aussi ajouter à cette composition un salpicón de homard et de truffes.

**Mousselines de homard froides**. — Se préparent avec une composition semblable à celle indiquée pour la *Mousse de homard*. Dresser cette composition soit dans des moules à darioles chemisées de gelée et décorés avec truffes, soit dans des petites cassolettes en argent ou en porcelaine.

*Nota.* — Les mousselines de homard peuvent être servies comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée, ou employées comme élément de garniture de gros poissons froids.

**Pilaf de homard**. — Se prépare avec chair de homard cuit, détaillée en gros dés ou en escalopes, passée légèrement au beurre. Mettre ce salpicón ou ces escalopes au milieu d'un riz pilaf moulé dans un moule à dôme. Démouler le pilaf sur plat de service. Entourer de sauce homard ou de toute autre sauce spéciale aux crustacés.

On peut aussi dresser le pilaf de la façon suivante : Mettre le riz pilaf dans une timbale. Placer au milieu le salpicón de homard lié de sauce homard ou de toute autre sauce.

**Risotto de homard**. — Se prépare comme le *Pilaf de homard*, avec salpicón ou escalopes de homard dressés au milieu d'un risotto moulé dans un moule à bordure.

**Salade de homard**. — Se prépare avec chair de homard escalopée, comme la *Salade de langouste*. V. ce mot.

**Soufflé de homard**. — Piler finement au mortier

300 grammes (poids net) de chair de homard cuit. Passer cette chair au tamis fin. Ajouter à cette purée 2 décilitres de béchamel, que l'on aura fait réduire avec un peu de la cuisson du crustacé. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Lier cette composition de 4 jaunes, lui ajouter, au dernier moment, 4 blancs d'œufs montés en neige ferme.

Dresser cette composition dans une timbale à soufflé beurrée. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 25 ou 30 minutes. Servir aussitôt cuit.

*Nota.* — Avec la même composition, que l'on dresse dans des petites caisses ou dans des cassolettes beurrées, on prépare les *Petits soufflés de homard*, que l'on sert comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée.

**HONGROISE (À la).** — Mode de préparation caractérisé par un assaisonnement au paprika (poivre rose de Hongrie) et un mouillement à la crème.

On prépare à la hongroise les œufs, les poissons, les viandes de boucherie, les volailles, etc. V. ces mots.

**HORS-D'ŒUVRE.** — Par définition, ces apprêts sont considérés comme étant *en dehors du menu*. Ils doivent conséquemment être peu volumineux et très délicats, surtout lorsqu'ils précèdent un repas quel que peu chargé en mets divers.

Dans les menus de déjeuners peu chargés, les hors-d'œuvre peuvent se composer de comestibles plus nutritifs.

Il y a deux catégories principales de hors-d'œuvre : les *froids* et les *chauds*.

Les hors-d'œuvre froids, ceux surtout servis au déjeuner, sont de deux sortes : les hors-d'œuvre vendus tout préparés dans le commerce; les hors-d'œuvre nécessitant une opération culinaire.

Les hors-d'œuvre chauds étaient anciennement désignés sous les noms d'*entrées volantes* et de *petites entrées*. Ils appartiennent surtout au service du diner et y sont présentés après le potage. On peut cependant les faire figurer dans les déjeuners, concurremment avec les hors-d'œuvre froids.

Il est de mode, actuellement, de servir au début des déjeuners une riche série de hors-d'œuvre. Cette pratique, d'abord très en vogue dans les restaurants, s'est généralisée jusque dans les maisons particulières.

Il est nécessaire, on le conçoit, pour que les convives puissent, sans se surcharger l'estomac, au commencement du repas, consommer ces divers articles, qu'ils soient très délicats et très peu volumineux.

La mode a aussi implanté dans nos usages une manière de servir les hors-d'œuvre venue de Russie où elle est connue sous le nom de *zakouski*.

Le *zakouski*, sorte de repas avant la lettre, entièrement composé de hors-d'œuvre et arrosé de vins généreux et de liqueurs, était jadis servi en Russie dans une pièce voisine de celle où devait avoir lieu le véritable repas.

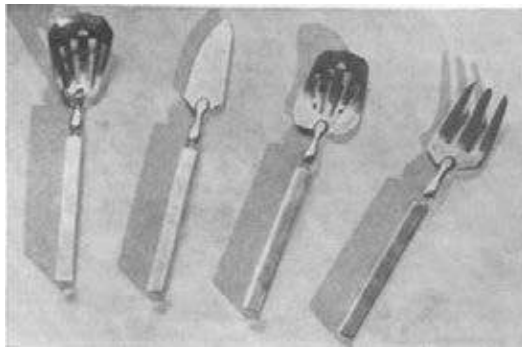
En France, l'usage a été un peu modifié. Sous le nom de *zakouski*, ou sous celui souvent employé de *Hors-d'œuvre à la Russe*, ces articles sont placés sur des plateaux et présentés aux convives à table même.

Un autre usage, en vogue en Angleterre, a été aussi importé en France, mais dans les grands restaurants seulement. Il consiste à servir, à la fin du repas, après les entremets de douceur, des mets très condimentés, très poivrés, désignés sous le nom de *savories*. Cet usage, reconnaissons-le, convient peu aux estomacs français. Il existait cependant chez nos pères, et Rabelais mentionne ces hors-d'œuvre endiablés qu'il désigne sous le nom caractéristique d'*éperons bachiques*.

**DRESSAGE DES HORS-D'ŒUVRE.**

— *Les hors-d'œuvre froids.* —

Ces apprêts doivent être dressés avec élégance. La maîtresse de



Pièces diverses pour le service des hors-d'œuvre.

(Phot. Larousse.)

maison doit non seulement surveiller ce dressage, mais aussi y coopérer et s'efforcer de le rendre original et gracieux. Voici quelques indications à cet effet :

1° *Les ustensiles* : En plus des récipients spéciaux, rapiers, bateaux, on peut utiliser des pièces de vaisselle, de verrerie ou d'orfèvrerie anciennes.

Les vieilles assiettes, elles-mêmes, de style rustique, les écuelles de faïence, d'argent, les vasques de cristal, etc., peuvent être employées à cet effet.

2° *Les garnitures* : Ces garnitures, bien que simplement décoratives, ne doivent se composer que d'*éléments entièrement comestibles*.

Ces éléments sont extrêmement variés. Employés avec goût, ils rendent les hors-d'œuvre d'aspect très attrayant.

Le complément le plus habituel est le persil frais, choisi bien vert et frisé. On emploie ce persil en branches ou haché, selon la préparation.

On peut aussi garnir les hors-d'œuvre de cerfeuil, d'estragon, de cresson, de cœurs de laitues.

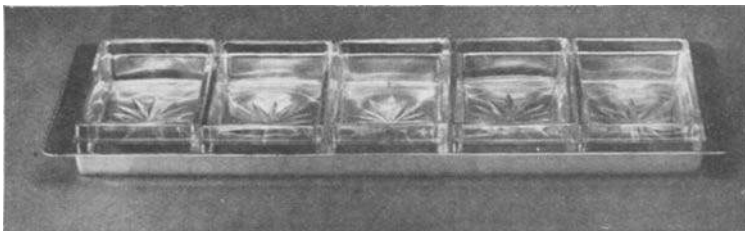
Pour trancher sur ces verdure, on emploie des demi-tranches de citron et de betterave. La betterave est aussi employée coupée en dés, en julienne ou autrement.

On peut enfin varier le décor des hors-d'œuvre avec les articles suivants : *câpres; cornichons; graines de grenades rouges; œufs durs (en moitiés, en quartiers ou hachés); petits oignons au vinaigre; gros oignons détaillés en anneaux ou hachés; flageolets; haricots verts; petits pois; pointes d'asperges; carottes et navets cuits; radis roses et noirs; blanc et vert de poireau; piments jaunes, rouges et verts; champignons; truffes, etc.*

Pour mieux diversifier les formes et les couleurs de ces dressages, on peut aussi faire appel à la flore horticole. Les fleurs de capucine (dont les feuilles sont aussi comestibles), de bourrache, de violettes, de chrysanthème, de pâquerettes, rehausseront ces décors et leur donneront plus d'originalité.

*Dressage des hors-d'œuvre chauds* : Sauf modifications, indiquées à leur ordre alphabétique, aux formules de ces apprêts, ces hors-d'œuvre sont simplement dressés sur plat, sur serviette pliée ou sur papier spécial, et garnis de persil frais ou frit, suivant leur nature.

Les apprêts de friture, beignets, cromesquis, cro-



Ravioli en cristal sur plat en métal pour servir les hors-d'œuvre. (Orfèvrerie Christol.)



quettes, etc., peuvent être dressés dans des nids en pommes paille.

**HORS-D'ŒUVRE FROIDS. — APPAREILS POUR HORS-D'ŒUVRE FROIDS.** — Ils se composent d'un seul ou de plusieurs éléments, généralement coupés en dés et assaisonnés à la vinaigrette ou à la sauce mayonnaise. Ces compositions sont employées concurremment avec les beurres composés, les farces, les purées spéciales et les salpicons.

Voici les plus usités :

**Anchois et œufs durs.** — Deux tiers d'œufs durs et un tiers d'anchois dessalés, levés en filets et coupés en petits dés. Assaisonner d'huile, vinaigre, sel, poivre et fines herbes hachées, ou de mayonnaise.

**Betterave.** — Choisir des betteraves à chair très rouge et de forme régulière et les faire cuire au four à chaleur douce. Les laisser refroidir, les éplucher et supprimer les parties filandreuses. Les détailler en rondelles minces, en dés, ou en julienne suivant l'emploi final.

**Betterave et œufs durs.** — Moitié betterave cuite

la cuisson, ajouter 50 grammes de champignons crus également coupés en julienne.

Suivant l'emploi final, lier avec crème fraîche ou mayonnaise ou laisser tel quel.

**Moules.** — Cuites au vin blanc, décoquillées, éponnées, assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Œufs durs.** — Coupés en dés ou émincés, assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

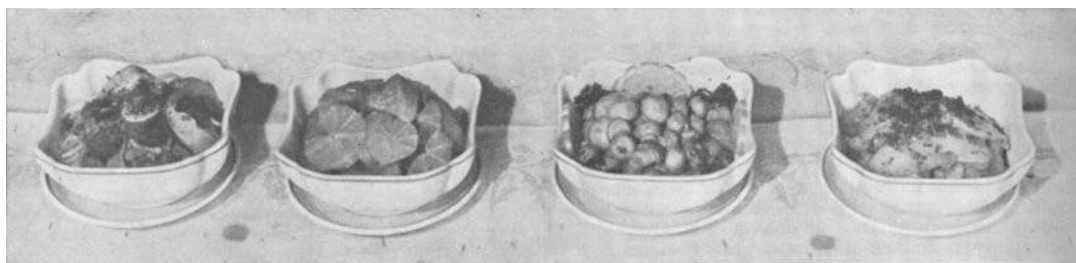
**Oignons.** — Coupés crus en dés, blanchis, égouttés, assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Pissalat.** — On trouve le pissalat tout préparé dans le commerce.

On le prépare en passant au tamis des alevins de clupes divers (anchois principalement), préalablement saumurés pendant 8 jours.

Cette purée est délayée avec quelques cuillerées de la saumure des alevins, aromatisée avec clous de girofle, mise en bocaux bien bouchés et conservée dans un endroit frais.

Le pissalat s'emploie comme condiment, nature ou étendu d'huile.



Quelques hors-d'œuvre froids : salade de museau de bœuf, artichauts à la grecque, champignons et concombres.

au four et moitié œufs durs coupés en dés. Assaisonner comme les anchois et œufs durs.

**Caviar.** — Caviar frais employé tel quel.

**Céleri-rave.** — Coupé en dés, blanchi fortement, égoutté et assaisonné à la vinaigrette, à la mayonnaise ou à la moutarde.

**Champignons.** — Cuits au blanc, coupés en petits dés et assaisonnés à la vinaigrette ou à la sauce mayonnaise.

**Concombres.** — Concombres frais coupés en petits dés, dégorgés au sel; assaisonnés à la vinaigrette.

**Cornichons.** — Cornichons au vinaigre coupés en dés.

**Crevettes.** — Queues de crevettes grises ou roses, coupées en dés, assaisonnées à la vinaigrette ou à la sauce mayonnaise.

**Écrevisses.** — Queues d'écrevisses coupées en dés, assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Farce d'œufs à la moscovite.** — Lier de 2 cuillerées de mayonnaise serrée 2 œufs durs hachés additionnés d'une cuillerée d'oignon haché fondu à l'huile et d'une cuillerée de persil haché. Assaisonner de sel et de paprika et bien mélanger.

**Harengs.** — Filets de harengs-saurs dessalés et éponnés, coupés en petits dés; assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

Peuvent être additionnés d'œufs durs en dés, de ciboulette ou d'oignon hachés.

**Haricots verts.** — Cuits à l'eau salée, égouttés, coupés en dés, assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Homard, langouste et autres crustacés.** — Coupés en dés assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Julienne de légumes.** — Etuver lentement à l'huile une julienne fine composée de 100 grammes de blanc de poireau, 100 grammes de blanc de céleri et 50 grammes d'oignon. Assaisonner; aux trois-quarts de

Pommes de terre. — Cuites à l'eau, coupées en dés ou émincées, assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Printanière.** — Haricots verts coupés en dés, carottes et navets en petits dés, petits pois, pointes d'asperges, cuits à l'eau, égouttés, assaisonnés à la vinaigrette.

**Purée de sardines.** — Piler au mortier, avec 4 jaunes d'œufs durs, une douzaine de filets de sardines à l'huile bien parés. Passer au tamis fin. S'emploie pour hors-d'œuvre froids et chauds.

**Reine.** — Blanc de volaille, truffes et champignons coupés en dés; assaisonnés à la vinaigrette, à la mayonnaise ou liés à la sauce chaud-froid blanche.

**Thon.** — Mariné à l'huile, coupé en dés, assaisonné à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

**Tomates.** — Épluchées, épépinées, coupées en dés ou en tranches, dégorgées au sel, assaisonnées à la vinaigrette.

**Truffes.** — Cuites ou crues, coupées en dés ou en lames, assaisonnées à la vinaigrette ou à la mayonnaise, ou liées à la gelée ou à la sauce chaud-froid brune.

**LES DIVERS HORS-D'ŒUVRE FROIDS.** — Acetodolce (Produit commercial italien). — Légumes et fruits divers, préalablement confits au vinaigre, mis ensuite dans un sirop de moût de raisin et de miel condimenté à la moutarde.

Dresser en ravier, ou servir en flacon d'origine.

**Achards** (Produit commercial d'origine coloniale). — Macédoine de légumes et de fruits divers au vinaigre et à la moutarde.

Pour préparer soi-même les achards, procéder ainsi :

Diviser en quartiers, en rondelles ou en tronçons, selon la nature de chacun de ces articles, des pointes d'asperges, de très petits épis de maïs, des carottes nouvelles, des radis blancs et roses, du céleri-rave, des navets et des fonds d'artichauts.

Ajouter à ces légumes des petits bouquets de chou-

HORS-D'ŒUVRE FROIDS QUE L'ON TROUVE TOUT PRÊTS DANS LE COMMERCE

	ORIGINE	
Aceto-douce .....	ITALIE.	Macédoine de petits légumes et de fruits divers confits au vinaigre, conservés dans un sirop de moût de muscat et de miel, additionné de moutarde. Se sert en ravier.
Achards .....	COLONIES.	Macédoine de légumes divers au vinaigre et à la moutarde. Se sert en ravier ou dans le bocal d'origine.
Agoursis .....	RUSSIE.	Sorte de concombres gros et courts conservés en saumure. Se découpent en tranches et se servent en ravier ou en coupes de cristal, entourés de glace pilée.
Anchois .....	FRANCE.	En filets ou en paupiettes, dessalés, marinés à l'huile et au vinaigre. Se servent en ravier avec œufs durs, câpres, fines herbes.
Anchois de Norvège.....	NORVÈGE.	Anchois très petits conservés en barillet. Fortement épicés. Se servent tels quels dans le barillet ou se dressent en ravier.
Andouille de Bretagne....	FRANCE.	Andouille fumée. Se découpe en tranches minces et se sert en ravier.
Andouille de Vire.....	—	—
Anguille fumée .....	KIEL.	Détaillée en filets et dressée en ravier.
Beef-tongue .....	ANGLETERRE.	Détaillé en tranches; dressé en ravier.
Beurre .....	FRANCE.	Se sert en rondelles ou en coquilles, dressées en ravier.
Bigarreaux à l'aigre-doux.	—	Se sert comme accompagnement des viandes froides ou bouillies.
Bœuf fumé de Hambourg..	ALLEMAGNE.	Se détaille en tranches très minces et se sert en ravier.
Caviar frais .....	RUSSIE.	Le caviar frais est le meilleur. Se sert dans les boîtes d'origine incrustées dans de la glace pilée.
Caviar pressé et salé.....	—	Est surtout utilisé pour préparer des canapés, des purées, des beurres composés.
Cervelas divers.....	FRANCE.	Se détaille en tranches minces, comme le saucisson, et se sert de même.
Clupes .....	NORVÈGE.	Petits poissons marinés à l'huile. Se servent en ravier ou en boîtes d'origine.
Corned-beef .....	AMÉRIQUE.	Se détaille en tranches minces et se sert en ravier ou en assiettes. Est utilisé aussi pour préparer des canapés, des purées, des sandwiches.
Filets d'Anvers .....	BELGIQUE.	Se détaille en tranches très minces et se sert en ravier ou en assiette.
Harengs délicatess.....	NORVÈGE.	Se sert en boîte d'origine.
Jambons divers (crus)....	DIVERSES.	Se détaillent en tranches minces.
Kilkis .....	NORVÈGE.	Est l'anchois de Norvège.
Langue de bœuf à l'écarlate.	FRANCE.	Détaillé en tranches.
Macédoine .....	—	Mélange de petits légumes confits au vinaigre. Se sert en ravier ou en petits saladiers.
Maquereaux marinés .....	DIVERSES.	Maquereaux de la grosseur des sardines, marinés à l'huile. Se servent en ravier ou en boîtes d'origine. Il existe aussi des maquereaux marinés au vin blanc.
Mortadelle de Bologne....	ITALIE.	Se détaille en tranches très fines que l'on divise en quatre et que l'on sert comme le saucisson.
Museau de bœuf.....	FRANCE.	Museau de bœuf cuit et assaisonné à la vinaigrette. Se sert en ravier ou en saladiers avec oignon et persil hachés.
Œuf fumé de Poméranie...	ALLEMAGNE.	Partie de la poitrine. Se détaille en tranches minces et se sert en ravier ou en assiettes.
Olives diverses.....	DIVERSES.	Se servent en ravier.
Piccalillis .....	ANGLETERRE.	Se servent dans les flacons d'origine.
Pickles .....	—	—
Poutargue ou Boutargue...	ORIENT.	Œufs de mulot ou de thon salés et comprimés. Se détaille en tranches minces et se sert en ravier avec assaisonnement d'huile, de vinaigre ou de citron.
Pressed-beef .....	ANGLETERRE.	Poitrine de bœuf salée, cuite à l'eau, refroidie sous presse (dans un moule spécial). Se détaille en tranches très minces et se sert en ravier ou en assiettes.
Relishes américains.....	AMÉRIQUE.	Mélange de fruits divers, de cornichons, de petits oignons, confits au vinaigre très aromatisé. Se sert en ravier ou en façon d'origine. On sert en même temps des biscuits à la cannelle.
Rillettes de Tours.....	FRANCE.	Se servent dans les pots d'origine.
Rillons .....	—	Se dressent en pyramide sur assiette.
Roll mops .....	—	Filets de harengs marinés au vin blanc et roulés en paupiettes. Se servent en petit baril d'origine ou se dressent en ravier.
Salamis divers .....	DIVERSES.	Salami de Gotha. Salami de Milan. Se détaillent en tranches minces et se servent comme le saucisson.
Sardines diverses.....	—	Se servent en boîtes d'origine ou se dressent en ravier avec bordure de citron cannelé coupé en tranches et persil frais.
Saucisses diverses.....	—	Se détaillent en tranches minces et se dressent en ravier ou en assiettes avec bouquet de persil frais.
Saucisson de foie gras....	FRANCE.	Détaillé en tranches.
Saucissons divers .....	DIVERSES	—
Saumon fumé .....	NORVÈGE. et	Se détaille en tranches minces et se sert en ravier ou en assiettes. Le saumon fumé est également utilisé pour préparer des canapés.
Sigul fumé .....	RUSSIE.	Se détaille en fines aiguillettes et se sert comme le saumon fumé.
Sprats .....	NORVÈGE	Petits poissons fumés. Dresser à plat dans un ravier, saupoudrer d'échalote et de persil hachés et arroser d'huile et de vinaigre. Laisser macérer quelques heures dans cette marinade avant de servir.
Thon .....	DIVERSES.	Se sert en ravier ou en assiettes.
Truites marinées .....	—	Petites truites marinées à l'huile. Se servent comme les sardines.
Variantes .....	—	Autre désignation de la macédoine de légumes. Se sert de même.
Zampino .....	ITALIE.	Pied de porc désossé et farci. Détailler en rondelles minces et servir comme le saucisson.

fleur, des amandes vertes entières (à peine formées) ou, à défaut, des amandes mondées, des petites noix vertes, de minuscules oranges, de très petits abricots, des pommes vertes en quartiers, des piments, verts et rouges, des champignons, des cornichons.

Blanchir une minute tous ces articles à l'eau bouillante salée.

Les égoutter, les éponger et les faire mariner 24 heures au vinaigre.

Égoutter tous les légumes et fruits et les mettre dans des petits bocaux en les entremêlant.

Les recouvrir avec une marinade préparée ainsi : Pour 4 litres : faire bouillir 3 litres de vinaigre très fort; retirer la casserole du feu; ajouter 30 grammes de coriandre, 100 grammes de gingembre en poudre, 50 grammes de poivre en grains, 50 grammes de moutarde en grains, 10 grammes de piments rouges, 10 grammes de safran, 30 grammes de sel.

Couvrir le récipient et laisser infuser 10 minutes. Passer à la serviette et filtrer ce vinaigre.

Lui ajouter un litre d'huile; mélanger.

Les achards étant bien recouverts de la marinade, boucher les bocaux et les exposer au soleil pendant 8 à 10 jours.

**Agoursis** (Produit commercial russe). — Concombres, gros et courts, conservés en saumure. Dresser en ravier ou en coupe en cristal, entiers ou détaillés en rondelles; arroser avec la saumure.

**Airelles ou myrtilles.** — Laver 2 litres d'airelles égrenées. Les égoutter, les mettre dans une bassine avec 2 décilitres de vin rouge, une pincée de cannelle en poudre, 5 clous de girofle et 500 grammes de sucre en poudre. Faire bouillir, écumer; cuire 30 minutes.

Égoutter les airelles; faire réduire la cuisson et lorsqu'elle est assez consistante, remettre les airelles dedans. Mélanger.

Laisser refroidir et verser dans des bocaux. Boucher et conserver au frais.

Ce hors-d'œuvre se sert avec le bœuf bouilli et avec les viandes froides comme les cornichons.

**Allumettes.** — Pour la préparation des allumettes, voir ce mot.

Allumettes aux anchois. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Allumettes chaudes aux anchois* (V. ALLUMETTES, *Allumettes aux anchois*). Servir froid.

Allumettes au caviar. — Préparer les allumettes selon la méthode habituelle; les masquer d'une couche légère de farce de poisson et les cuire au four. Laisser refroidir, recouvrir de caviar frais.

Allumettes à la norvégienne. — Préparer les allumettes selon la méthode habituelle; les masquer d'une couche légère de salpicon d'œufs durs, lié à la béchamel et les cuire au four.

Laisser refroidir. Garnir de filets d'anchois de Norvège.

Allumettes à la parisienne. — Préparer les allumettes selon la méthode habituelle; les masquer d'une couche légère de farce de volaille à la crème et les cuire au four.

Laisser refroidir. Garnir de bandes minces de blanc de volaille alternées avec des tranches de truffes et de langue écarlate taillées pareillement.

Lustrer à la gelée.

Allumettes Wladimir. — Préparer les allumettes selon la méthode habituelle; les masquer d'une couche légère de farce de brochet, finie au beurre d'écrevisses, et les cuire au four.

Laisser refroidir, garnir de petites rondelles de saumon fumé alterné avec des rondelles de truffe. Lustrer à la gelée.

**Anchois.** — MODE DE PRÉPARATION. — Quel que soit le mode d'emploi final des anchois conservés au sel, il est nécessaire de les faire d'abord dessaler et de les préparer ainsi qu'il est dit ci-après :

A) *Pour appareils divers* (beurres composés, farces, purées, salpicons, sauces, etc.) : Laver les anchois, les faire dessaler à l'eau froide; les lever en filets; essuyer

ces filets; les éponger. Préparer selon indication spéciale;

B) *Pour hors-d'œuvre et garnitures diverses* : Dessaler les anchois et les lever en filets ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Parer ces filets, les essuyer, pour bien enlever toutes les écailles, les presser légèrement sur un linge.

Selon l'emploi final, laisser ces filets entiers ou les détailler en minces lanières.

Les ranger dans un plat creux, en couches bien régulières (ou en terrine). Les couvrir d'huile d'olive. Recouvrir le récipient. Conserver en un endroit frais. Employer selon indication spéciale.

Anchois à l'espagnole. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les filets d'anchois marines à l'huile. Compléter la garniture avec des poivrons émincés finement.

Anchois à la grecque. — Mettre au sel pendant 2 heures des anchois frais, nettoyés, bien essuyés.

Les retirer du sel, les secouer, un à un, pour faire tomber l'excès de sel; les faire raidir, une minute seulement, dans de l'huile fumante.

Les égoutter; les ranger par couches dans une terrine; parsemer chaque couche de quelques brins de thym et de laurier, de coriandre et de poivre en grains.

Couvrir les anchois avec un court-bouillon à la grecque pour poisson (V. COURT-BOUILLON) bouillant, préparé d'autre part. Laisser mariner les anchois 24 heures dans ce court-bouillon.

Les dresser en ravier; les arroser de leur marinade; garnir de rondelles de citron épluchées à vif et saupoudrer de fenouil frais haché.

Cet apprêt est aussi désigné sous le nom d'*Esca-bèche d'anchois à la grecque*.

Anchois à l'huile. — Détailler les filets d'anchois dessalés en lanières minces. Les ranger en ravier, en les disposant en grille ou autrement, à volonté.

Garnir avec des câpres et du persil haché. Arroser d'un filet d'huile.

Anchois à la normande. — Dresser les filets d'anchois marines sur un salpicon de pommes de reinette assaisonnées à la mayonnaise.

Entourer d'une bordure de betterave coupée en très petits dés. Arroser d'un filet d'huile.

Anchois de Norvège, dits aussi kilkis (Produit commercial). — Dresser les anchois en ravier; les entourer de demi-tranches de citron cannelées et de persil frais.

Les arroser de quelques cuillerées de leur marinade.

Les anchois de Norvège ou kilkis peuvent aussi être accommodés selon toutes les formules indiquées pour les anchois saumurés.

Anchois aux œufs durs. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les filets d'anchois à l'huile.

Garnir de jaune et de blanc d'œufs durs hachés séparément, de câpres et de persil haché.

Le dressage, la garniture et le décor des filets d'anchois marines peuvent être variés à l'infini. Aux éléments auxiliaires indiqués ci-dessus, on peut ajouter différents articles tels que : chiffonnade de laitue, olives, betterave, citron, cerfeuil, estragon, etc.

Anchois à la russe. — Dresser les filets d'anchois marines sur une salade composée de pommes de terre cuites à l'eau et de pommes de reinette un peu vertes, coupées en très petits dés.

Entourer d'une bordure de ciboulette hachée et de raifort râpé, disposés en cordons séparés. Arroser d'un filet d'huile.

Anchois sur salades diverses. — Dresser les filets marines sur une salade quelconque mise en couche dans un ravier.

Décorer avec câpres et persil haché. Arroser d'un filet d'huile.

On peut employer, pour le dressage de ces anchois, les salades suivantes : betterave; céleri-rave; chiffonnade de laitues; chicorée; chou-fleur; macédoine; pommes de terre; etc.

Paupiettes d'anchois. — Aplatir les filets d'anchois dessalés, parés et bien égouttés.

Les masquer d'une couche légère d'une purée de poisson ou de tout autre appareil spécial aux hors-d'œuvre froids. Rouler les filets en paupiettes.

Dresser en ravier; garnir de jaune et de blanc d'œufs durs hachés séparément, de câpres, de persil haché, etc. Arroser d'un filet d'huile.

Paupiettes d'anchois batelière. — Fourrer les paupiettes avec de la purée de thon liée à la mayonnaise.

Les dresser par deux dans de minuscules barquettes, cuites à blanc, garnies d'un salpicon d'œufs durs et de cornichons assaisonné à la mayonnaise. Dresser sur papier dentelle, garnir de persil frais.

Paupiettes d'anchois Monselet. — Fourrer les paupiettes avec de la farce aux jaunes d'œufs.

Dresser chaque paupiette sur un très petit canapé rond en pain de mie, grillé légèrement des deux côtés, masqué de beurre d'anchois.

Entourer la base des paupiettes d'un cordon de câpres. Piquer sur chaque paupiette une petite branche d'estragon.

Dresser sur papier dentelle, garnir de persil frais.

Paupiettes d'anchois à la niçoise. — Fourrer les paupiettes avec du beurre à l'estragon.

Les dresser dans de très petites tomates crues, évidées, marinées, et aux deux tiers remplies d'une purée de poisson quelconque spéciale aux hors-d'œuvre froids.

Décorer à volonté. Dresser en ravier. Arroser d'un filet d'huile.

Paupiettes d'anchois Vatel. — Fourrer les paupiettes avec du beurre d'anchois additionné d'estragon haché.

Les dresser, chacune, dans une très petite bouchée feuilletée, aux deux tiers garnie d'un salpicon de thon mariné et de truffes, assaisonné à la mayonnaise.

Mettre sur chaque paupiette une pastille de truffes et, sur cette dernière, un point de beurre aux jaunes d'œufs.

Dresser sur papier dentelle; garnir de persil frais.

Salades d'anchois diverses. — Filets d'anchois à l'huile ou aux œufs complétés avec une salade d'appui.

La salade d'anchois peut être complétée avec un élément quelconque : chiffonnade de laitue; pommes de terre cuites à l'eau, émincées ou détaillées en dés; céleri-rave en julienne fine, etc.

Ces divers éléments ne doivent intervenir que de façon complémentaire, et l'anchois doit toujours dominer, afin de justifier la dénomination.

**Anguille.** — On trouvera au mot ANGUILE la méthode générale pour l'habillage et la cuisson de l'anguille et plusieurs préparations qui peuvent être servies comme hors-d'œuvre chauds ou froids, notamment *l'Anguille au vert*.

Anguille sur canapés ou canapés d'anguille. — V. **PLUS LOIN CANAPÉS DIVERS**.

Anguille de Commachio (Produit commercial italien). — Cette anguille, salée ou fumée, est surtout employée comme hors-d'œuvre. Dresser en ravier.

Anguille à l'indienne. — Procéder ainsi qu'il est dit pour *l'Anguille à l'italienne*.

Mouiller l'anguille avec du court-bouillon au cari. Débarrasser en terrine, avec la cuisson. Laisser complètement refroidir avant de servir.

Dresser en ravier; garnir de quartiers de poivrons et de tranches minces de tomates crues dégorgees au sel; arroser avec la cuisson.

Anguille à l'italienne. — Détailler en tronçons de 5 à 6 centimètres une anguille de 700 à 800 grammes *non dépouillée*.

Embroscher ces tronçons avec de petites brochettes de bois, en les séparant les unes des autres par des feuilles de laurier.

Mettre les brochettes sur une plaque huilée; assaisonner; arroser d'huile; cuire au four 12 minutes.

Egoutter les brochettes; débroscher les tronçons d'anguilles, les ranger dans une terrine.

Mettre dans la plaque de cuisson 2 décilitres de vinaigre et un décilitre d'eau; ajouter un morceau de sucre, 4 clous de girofle et une pincée de sel. Faire bouillir ce court-bouillon 5 minutes. Le verser sur l'anguille. Couvrir la terrine, la placer dans un endroit très frais; laisser reposer 2 ou 3 jours avant de servir.

Dresser en ravier; couvrir avec la cuisson prise en gelée.

A la condition de maintenir la terrine dans un endroit très frais, cette préparation peut se conserver assez longtemps.

Anguille fumée de Kiel (Produit commercial allemand). — Détailler l'anguille en mets ou en escalopes très minces. Dresser en ravier; garnir de persil frais et de demi-tranches de citron cannellées.

Anguille marinée au vin blanc. — Tronçonner l'anguille en morceaux réguliers. Les ranger dans un sautoir sur une couche d'oignons émincés et fondus au beurre. Couvrir d'un court-bouillon au vin blanc (V. COURT-BOUILLON). Ajouter un fort bouquet garni. Cuire 20 minutes. Faire refroidir dans la cuisson. Dresser en ravier.

Anguille marinée au vin rouge. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en employant du court-bouillon au vin rouge. V. COURT-BOUILLON.

Anguille marinée au vinaigre. — Comme ci-dessus avec court-bouillon au vinaigre.

Anguille à l'orientale. — Procéder avec des tronçons d'anguille ainsi qu'il est dit pour les *Rougets à l'orientale*. V. ROUGETS.

Anguille au verjus. — Détailler l'anguille en tronçons. Ranger ces tronçons dans un sautoir tapissé d'oignon haché étuvé au beurre. Assaisonner, ajouter un bouquet garni. Mouiller avec moitié verjus et moitié vin blanc. Terminer pour le surplus comme pour *l'Anguille au vin blanc*.

Anguille au vert à la flamande. — V. ANGUILE.

Anguille au vin de Chablis, en gelée. — Cuire les petites anguilles détaillées en tronçons dans un fonds de gelée de poisson préparé au vin de Chablis. Egoutter ces tronçons, les mettre dans une petite terrine. Les recouvrir de leur gelée clarifiée s'il y a lieu. Faire bien prendre sur glace.

On peut aussi, au lieu de mettre les tronçons d'anguille dans une terrine, les dresser en aspic dans des moules en forme de calotte.

**Artichauts.** — Les petits artichauts, les quartiers et les fonds d'artichauts préparés selon les méthodes générales décrites au mot ARTICHAUT, se prêtent à la préparation d'une quantité de hors-d'œuvre.

Artichauts Baron-Brise. — Escaloper des fonds d'artichauts légèrement blanchis. Les faire raidir quelques instants dans de l'huile bouillante. Mouiller de quelques cuillerées d'essence de tomate (V. ESSENCE). Ajouter un filet de jus de citron, du sel, du poivre, du persil et du cerfeuil hachés. Faire bouillir le tout quelques instants.

Laisser refroidir. Dresser en ravier avec rondelles de citron épluchées à vif.

Artichauts à la croque-au-sel. — Dénomination sous laquelle on désigne les artichauts nouveaux que l'on mange crus, avec huile, vinaigre, sel et poivre.

Artichauts à la grecque. — Parer correctement 20 petits artichauts très tendres. Les citronner et les plonger au fur et à mesure dans une cuisson préparée ainsi :

Faire bouillir ensemble dans une casserole, pendant 5 minutes, 5 décilitres d'eau, un décilitre d'huile d'olive, le Jus d'un citron, une pincée de sel, 10 grains de coriandre, autant de grains de poivre et un bouquet garni composé de persil, thym, laurier, céleri et fenouil, le tout en assez grande quantité pour obtenir un court-bouillon très aromatisé.

Cuire les artichauts dans cette cuisson, de 18 à 20 minutes.

Débarrasser avec la cuisson et conserver au frais. Dresser en ravier, ou en coupe en verre, et servir aussi frais que possible, glacé même.

Ce hors-d'œuvre peut se conserver assez longtemps, surtout si on a la précaution de mettre les artichauts dans un bocal étroit et de les garder dans un endroit très frais. On peut également les préparer en conserve ainsi qu'il est indiqué à l'article : **ARTICHAUTS** : *Conserve d'artichauts*.

**Artichauts à la poivrade.** — On sert sous ce nom de petits artichauts nouveaux crus. Les convives les préparent eux-mêmes à la poivrade, c'est-à-dire à la vinaigrette ou à la croque-au-sel.

Sous le même nom, on sert également des artichauts nouveaux, parés, raccourcis, divisés en très petits quartiers, assaisonnés à la vinaigrette et dressés en ravier ou en saladier.

**Artichauts à la vinaigrette.** — Autre dénomination des artichauts poivrade.

**Ivofa.** — Souvent on sert également sous ce nom des artichauts bouillis, chauds ou froids, accompagnés de sauce vinaigrette.

**Fonds d'artichauts garnis.** — Préparer et cuire de très petits fonds d'artichauts selon la méthode habituelle. V. **ARTICHAUTS**.

Les égoutter, les éponger. Les garnir de salades, de légumes, de pointes d'asperges, de salpicons divers, etc., assaisonnés à la mayonnaise ou à la vinaigrette.

On peut aussi garnir ces fonds avec des purées diverses (celles indiquées d'autre part pour les hors-d'œuvre froids) avec du caviar et enfin avec tout autre article habituellement employé comme garniture de hors-d'œuvre froids.

Dresser les fonds dans un ravier. Les décorer avec persil frais, œufs durs, gelée hachée, etc.

**Fonds d'artichauts à la grecque.** — Procéder, avec de très petits fonds d'artichauts, ou avec des gros fonds escalopes, ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*.

**Fonds d'artichauts à la tartare.** — Emincer régulièrement des fonds d'artichauts cuits au blanc, égouttés et éponges. Les ranger dans un ravier. Les masquer de sauce tartare. V. **SAUCE**.

Garnir d'une bordure de jaune d'œuf dur et de persil hachés, disposés en cordons séparés.

Entourer de demi-tranches de betterave cuite dentelées.

**Quartiers d'artichauts.** — Les quartiers d'artichauts très tendres peuvent être préparés en hors-d'œuvre suivant les indications données ci-dessus pour les fonds ou pour les artichauts entiers.

**Assiette anglaise.** — Assortiment de viandes froides diverses, dressées en assiette ou sur plat.

En principe, cet assortiment se compose de jambon d'York, de langue écarlate, de côte de bœuf, de contre-filet ou de rosbif.

On garnit ces viandes de gelée hachée, de cresson, de cornichons.

L'assiette anglaise se sert surtout au déjeuner.

**Assiette assortie, dite aussi Assiette volante.** — Désigne la réunion en une même assiette de plusieurs articles du genre hors-d'œuvre, mais, plus spécialement, des salaisons diverses détaillées en tranches minces.

Anciennement, ce service était désigné sous le nom d'*assiette volante* et comportait un très grand nombre d'apprêts appartenant à des genres assez différents les uns des autres.

**Barquettes.** — Petites croustades ovales, en pâte à foncer fine, cuites à blanc, c'est-à-dire à vide, diversément garnies. V. **BARQUETTES**.

Tous les appareils indiqués pour la préparation des hors-d'œuvre froids peuvent être employés pour garnir les barquettes.

Nous ne donnons que quelques types de ces menus apprêts qui peuvent être infiniment diversifiés. Toutes les recettes indiquées pour les bouchées, canapés, tartelettes leur sont applicables.

Le dressage de ces articles se fait sur papier dentelle. On les fait figurer souvent sur le menu sous le nom de *frivolités* qui leur a été donné par le maître A. Escoffier.

**Barquettes Bagration.** — Garnir les barquettes d'une couche légère de purée de volaille à la crème. Sur cette purée, disposer, en les alternant, de minces rondelles de blanc de volaille et de truffes. Napper les barquettes de gelée mi-prise.

**Barquettes Beaitharnais.** — Garnir les barquettes d'un salpicon de blanc de volaille et de truffes. Recouvrir cette garniture d'une couche de mayonnaise finie avec de la purée d'estragon, et collée à la gelée. Décorer avec de menus détails en truffes. Napper de gelée.

**Barquettes à la cancalaise.** — Garnir les barquettes d'une mousse de merlan. Mettre sur cette mousse 2 huîtres pochées, égouttées, ébarbées. Napper de gelée.

**Barquettes avec garnitures diverses.** — Nous nous bornons à énumérer sans autres détails, les articles divers pouvant être utilisés pour ces garnitures; anchois en salpicon ou en paupiette; anguille fumée; betteraves; beurres composés, spéciaux aux hors-d'œuvre; caviar; concombres marines; crevettes; écrevisses; foie gras; harengs marines; homard et langouste; légumes divers, en salpicon ou en rondelles; moules pochées; olives; œufs durs; œufs de vanneau; piments doux; saucissons divers; thon mariné; tomates; truffes.

Pour décorer ces diverses barquettes, on peut employer : câpres; cornichons; betteraves; gelée hachée; œufs durs; persil frais; cerfeuil; estragon; laitue, etc.

**Barquettes de légumes garnies.** — On désigne aussi sous le nom de barquettes (à cause de la forme adoptée) des tronçons de légumes, betteraves et concombres surtout, façonnés en forme de petites barques, creusés et garnis diversement.

On peut garnir les barquettes de légumes de tous les appareils indiqués pour les barquettes en pâte. Le plus souvent, ces hors-d'œuvre sont garnis avec du caviar, des macédoines de légumes, des purées ou des beurres composés, des salpicons de crustacés, de poisson, de volaille.

**Barquettes Marivaux.** — Garnir les barquettes d'un salpicon de crevettes et de champignons lié de mayonnaise collée. Décorer avec des rondelles d'œufs durs et du cerfeuil. Napper de gelée.

**Barquettes à la normande.** — Garnir les barquettes d'un salpicon de filets de sole, de moules et de truffes.

Napper les barquettes de sauce chaud-froid blanche maigre. Mettre sur chaque barquette une huître pochée et 2 queues d'écrevisses décortiquées. Napper de gelée.

**Betterave.** — La betterave cuite au four (on la trouve généralement cuite chez les marchands) se sert surtout en salade.

L'éplucher, la détailler en minces rondelles. La dresser en ravier; l'assaisonner d'huile, vinaigre, sel et poivre; saupoudrer de persil haché.

**Betterave à la crème.** — Détailler la betterave en julienne. L'assaisonner avec sauce moutarde à la crème. Dresser en ravier.

**Betterave à la normande.** — Dresser les tranches de betterave dans un ravier en les alternant avec des tranches de pomme reinette. Entourer d'un cordon de ciboulette hachée. Assaisonner de sauce vinaigrette (faite avec du vinaigre de cidre).

**Cassolettes de betterave.** — Même méthode que pour les barquettes, mais en façonnant les tronçons de betterave en forme de cassolettes.

**Salade de betterave.** — On la prépare à la vinaigrette ainsi qu'il est dit plus haut, ou à la crème. Cette salade se dresse en ravier ou en saladier.

**Bigarreaux au vinaigre, dits aussi confits.** — Raccourcir des deux tiers la queue des bigarreaux, choisis très fermes.

Les mettre dans un bocal, en les parsemant de quelques menus fragments de thym et de laurier.

Verser sur les bigarreaux du vinaigre bouilli, assaisonné de sel et aromatisé d'un ou deux clous de girofle. Couvrir le bocal. Conserver au frais. Laisser macérer 15 jours.

Dresser en ravier; arroser avec la marinade.

Les bigarreaux confits au vinaigre se servent isolément, comme hors-d'œuvre, ou comme accompagnement de viandes froides ou chaudes.

**Boeuf fumé.** — Le détailler en tranches très minces et le dresser en ravier ou sur assiette, à plat ou roulé en cornet. Garnir de persil frais.

S'emploie aussi pour garnir les canapés.

**Bouchées.** — Minuscules bouchées feuilletées garnies de mousses diverses : crevettes, écrevisses, foie gras, gibier, volaille, etc.

**Bouchées fanchonnette.** — Minuscules bouchées feuilletées garnies d'une salade de blanc de volaille et de salpicon de piments doux, verts et rouges, assaisonnés avec mayonnaise. Mettre une lame de truffe assez épaisse sur chaque bouchée.

On peut garnir les croûtes à bouchées de tous les appareils indiqués pour les canapés, tartelettes et autres articles de même nature.

**Brioche mignonne garnie.** — Très petites brioches à tête, aux trois-quarts évidées et remplies de l'une des garnitures habituellement employées pour les barquettes, tartelettes et autres apprêts du même genre.

**Canapés garnis ou à la russe.** — Ces menus apprêts constituent un hors-d'œuvre très délicat. On les sert aussi comme les sandwiches, avec le thé. On peut également les servir dans les soirées.

On peut les préparer de deux façons :

*Premièrement* : Parer du pain de mie rassis et le diviser en abaisses régulières de 4 à 5 millimètres d'épaisseur. Détailler ces abaisses en canapés ou toasts de petite dimension et de formes diverses.

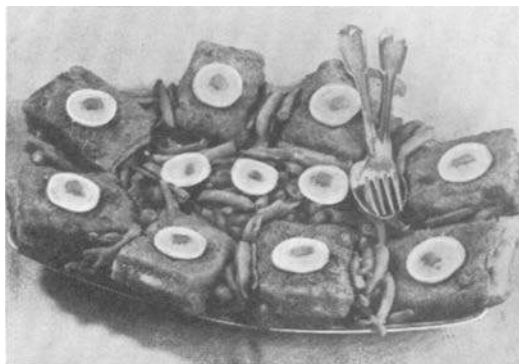
Faire griller ces canapés, des deux côtés, sans les laisser trop colorer.

Lorsqu'ils sont bien refroidis, les masquer, sur un côté seulement, avec un beurre composé ou naturel, ou avec tout autre appareil suivant le genre du canapé.

Garnir les canapés avec les éléments indiqués; les décorer selon les indications fournies plus loin et les dresser sur papier dentelle ou sur serviette, sur plateau ou sur assiette, mélangés ou séparément;

*Deuxièmement* : Faire griller légèrement des deux côtés de grandes abaisses de pain de mie, coupées à l'épaisseur voulue. Les masquer, une fois refroidies, avec le beurre ou avec l'appareil prescrits.

Garnir avec les éléments indiqués. Détailler en ca-



Canapés garnis d'œufs durs et de haricots.

napés de formes diverses, à l'emporte-pièce ou au couteau. Décorer suivant indication.

*Nota.* — Cette deuxième méthode s'emploie surtout lorsqu'on a une grande quantité de canapés du même genre à préparer. On peut préparer les canapés en employant, au lieu de pain de mie, du pain noir rassis, ou de la brioche commune, sans sucre, cuite autant que possible dans un moule rectangulaire.

En plus des formules spéciales données ci après, on peut apprêter les canapés d'une infinité de manières. On utilise, pour les garnir, une multitude d'articles, viandes diverses, poissons, légumes, truffes, champignons, etc., tous ces articles détaillés en escalopes minces, en filets, en salpicons, etc.

Les canapés sont décorés avec œufs durs hachés, le blanc et le jaune séparément, ou en tranches, câpres, cornichons, olives, betterave, concombres, truffes, champignons, persil, cerfeuil, estragon, etc.

(On trouvera à leur ordre alphabétique les formules de tous les apprêts complémentaires des canapés : beurres composés, appareils spéciaux, purées, etc.).

**Canapés aux anchois.** — V. ANCHOIS.

**Canapés à l'anguille fumée.** — Pain de mie; forme ronde; masquer de beurre de moutarde ou de beurre de raifort; garnir de minces escalopes rondes d'anguille fumée; entourer d'un double cordon de jaune d'œuf dur et de ciboulette hachés séparément.

**Canapés arlequin.** — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurres composés ou d'appareils divers; garnir, par bouquets séparés, d'articles divers hachés (jaune et blanc d'œufs durs, langue écarlate, jambon, truffes, persil, etc.). Entourer d'une bordure mince de beurre composé.

Ces canapés peuvent être garnis d'éléments mélangés. On les prépare généralement en dernier lieu, ce qui permet d'utiliser tous les articles qui restent après la confection des canapés spéciaux.

**Canapés à l'aurore.** — Brioche commune sans sucre; forme ronde; masquer de beurre jaune; garnir d'une tranche mince ronde de saumon fumé; placer au milieu une rondelle de betterave; saupoudrer d'une pincée de jaune d'œuf dur haché; entourer d'une bordure de beurre jaune.

**Canapés à la bayonnaise.** — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre aux fines herbes; garnir de tranches très minces de jambon de Bayonne.

**Canapés à la bordelaise.** — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre à l'échalote; garnir d'un salpicon de cèpes blancs cuits et de jambon maigre; entourer d'un cordon de beurre au piment.

**Canapés au caviar.** — Pain de mie, pain noir ou brioche ordinaire sans sucre; forme ronde; masquer de beurre de caviar ou de beurre frais; entourer d'une bordure un peu haute de beurre de caviar; garnir le centre avec du caviar frais; saupoudrer d'une pincée de ciboulette.

Ces canapés peuvent aussi se préparer avec du



Préparation de divers canapés : radis, tomates, concombres.

caviar pressé mais, ainsi faits, ils sont moins savoureux.

Canapés au cresson. — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre de cresson; garnir de feuilles de cresson blanchies; entourer d'une bordure d'œufs durs hachés.

Canapés aux crevettes. — Pain de mie; forme ronde; masquer de beurre de crevettes; garnir de queues de crevettes, grises ou roses, disposées en rosace; entourer d'une bordure de beurre de crevettes, ou de persil haché.

Canapés à la danoise. — Pain noir; forme rectangulaire; masquer de beurre de raifort; garnir de lanières minces de saumon fumé, alternées avec des filets de harengs; remplir les intervalles avec du caviar frais; entourer d'une bordure de ciboulette hachée.

Canapés à l'écarlate. — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre de piment légèrement rosé; garnir d'une tranche mince de langue écarlate ou de langue écarlate coupée en très petits dés; entourer d'un cordon de beurre de piment.

Canapés aux écrevisses. — Comme les *Canapés aux crevettes*, avec beurre et queues d'écrevisses.

Canapés aux harengs. — Comme les *Canapés aux anchois*, avec beurre et filets de harengs.

Ces canapés peuvent être garnis de harengs de divers genres (saurs, salés, délicatess, baltique, etc.).

Canapés à la hollandaise. — Pain de mie; forme à volonté; masquer de purée de laitances de harengs; garnir de filets de harengs dressés en grille; remplir les intervalles de jaunes d'œufs durs hachés; entourer d'une bordure de ciboulette hachée.

Canapés au homard. — Comme les *Canapés aux crevettes*, avec beurre et escalopes de homard ou homard détaillé en dés.

Canapés Laguipière. — Brioche commune sans sucre; forme de losange; masquer de beurre de truffes; garnir d'une rondelle mince de blanc de volaille; décorer les pointes du losange avec de la langue écarlate et de la truffe, hachés séparément; entourer d'un cordon de beurre jaune.

Canapés de langouste. — Comme les *Canapés aux crevettes*, avec beurre et escalopes de langouste ou langouste détaillée en dés.

Canapés à la livonienne. — Pain noir; forme rectangulaire; masquer de beurre de raifort; garnir de minces lanières de filets de harengs alternées avec des bandes fines de pommes reinette; badigeonner légèrement d'huile; entourer d'une bordure de ciboulette hachée.

Canapés Monselet. — Pain de mie; forme ovale; masquer de beurre jaune; garnir d'une bordure de rondelles minces de blanc de volaille et de langue écarlate alternées; remplir le centre avec un salpicon de truffes; entourer d'un cordon de beurre jaune.

Canapés Mont-Bry. — Brioche commune sans sucre; forme rectangulaire. Tartiner de beurre de hareng; garnir de filets de harengs alternés, par bandes régulières, avec des betteraves et des cornichons coupés de façon semblable; entourer d'une bordure de jaunes d'œufs durs hachés.

Canapés à la moscovite. — Pain noir; forme carrée; masquer de beurre de raifort; entourer d'un cordon de beurre de corail; remplir le centre avec du caviar frais; décorer de queues de crevettes roses disposées en rosace.

Canapés à la nantaise. — Pain de mie; forme de poisson; masquer de beurre de sardine; garnir de filets de sardines à l'huile bien parés; décorer au cornet avec du beurre de sardine, de façon à reformer le poisson.

Canapés Ninon. — Pain de mie; forme ovale; masquer de beurre printanier; garnir d'une bordure de petites rondelles minces de blanc de volaille, alter-

nées avec des rondelles de truffes; remplir le centre de jambon maigre coupé en très petits dés.

Canapés à la parisienne. — Pain de mie; forme rectangulaire; masquer de beurre de cerfeuil; garnir d'une très petite escalope mince de blanc de volaille nappée à la mayonnaise collée et décorée de truffes et feuilles d'estragon; entourer d'une bordure de gelée hachée.

Canapés à la printanière. — Pain de mie; forme ronde; masquer de beurre de Montpellier; garnir de feuilles de cresson alternées avec de minces rondelles de rouge de carotte, cuites au consommé; napper d'une couche mince de gelée de viande; entourer d'une bordure de jaunes d'œufs durs hachés.

Canapés à la reine. — Brioche commune sans sucre; forme ronde; masquer de beurre de truffes; garnir d'un salpicon de blanc de volaille; décorer d'une pastille de truffes; entourer d'un cordon de beurre jaune.

Canapés à la russe. — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre aux fines herbes; entourer d'un cordon de beurre jaune; remplir le centre avec de la salade russe; décorer de truffes; napper d'une couche mince de gelée.

Canapés à la Véron. — Pain noir; forme carrée; masquer de beurre de raifort; garnir de tranches minces de jambon de Bayonne; entourer d'une bordure composée, par moitié, de jaunes d'œufs durs et de persil hachés.

Canapés à la yorkaise. — Pain de mie; forme à volonté; masquer de beurre aux fines herbes; garnir de tranches minces de jambon d'York; entourer d'une bordure de persil haché.

Carolines diverses. — Eclairs en pâte à chou sans sucre, couchés de très petite dimension. Ces éclairs, garnis à volonté avec des appareils divers tels que mousses ou purées de crevettes, d'écrevisses, de foie gras, de homard, de gibier, de langouste, de saumon, de sole, de volaille, etc., sont nappés d'une sauce chaud-froid en rapport avec l'élément de base et lustrés à la gelée. Dresser sur papier dentelle.

On peut aussi fourrer les éclairs carolines avec des salpicons divers liés à la sauce chaud-froid, à la mayonnaise ou à la gelée. On peut enfin les garnir avec du caviar frais.

La garniture intérieure doit toujours être rappelée dans la dénomination. On dira par conséquent : **Caroline** au foie gras, au saumon, au caviar, etc.

Cassolettes diverses. — Garnir avec appareils divers : mousse, purée, salpicon, etc., de très petites cassolettes en argent, en cristal ou en porcelaine. Monter cet appareil en dôme légèrement bombé.

Décorer à volonté avec des détails en truffes ou autres éléments en rapport avec la garniture de la cassolette. Lustrer à la gelée. Faire bien refroidir sur glace. Dresser sur serviette.

Caviar (Produit commercial russe). — Sous ce nom, on désigne surtout le caviar frais obtenu avec les œufs de sterlet ou d'esturgeon légèrement salés.

En Russie, on prépare de la même manière les œufs de divers poissons, tels que soudac, truite, saumon, perche, brochet, sigui. Tous ces caviars sont inférieurs comme qualité à celui préparé avec les œufs du sterlet.

On trouve aussi dans le commerce des caviars pressés et salés. Ces produits ne sont que des succédanés du véritable caviar et sont peu estimés des amateurs.

Le caviar frais se sert dans la boîte d'origine, incrustée dans de la glace pilée ou dans des ustensiles spéciaux qui doivent aussi être cernés dans la glace.

Il convient de le manipuler avec délicatesse et, pour le servir, on ne doit le prendre qu'avec des cuillers spéciales en cristal ou en Ivoire.

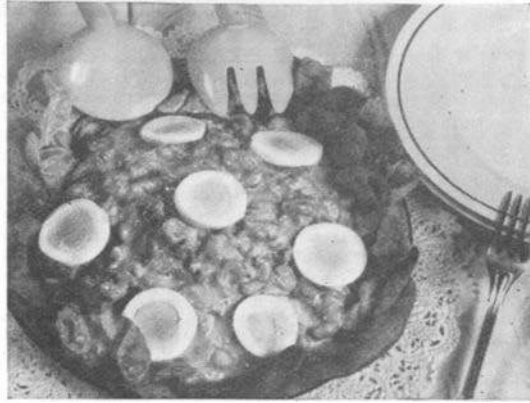
Le caviar frais est ordinairement accompagné de tranches minces de pain de seigle légèrement beurrées ou de blinis. V. ce mot.

On sert en même temps de la ciboulette hachée et du citron que les convives ajoutent à leur gré.

Barquettes ou tartelettes au caviar. — Garnir de



Préparation des tronçons de concombre pour faire des concombres farcis à la printanière.



Salade de crevettes nappée de mayonnaise, accompagnée d'œufs durs et de laitue.

caviar frais des croûtes à barquettes ou à tartelettes de petite dimension. Dresser sur papier dentelle.

Petites brioches au caviar. — Garnir de caviar frais de très petites brioches à tête (en pâte sans sucre) évidées. Dresser sur papier dentelle.

Céleri à la grecque. — Parer les céleris et les laver. Diviser les cœurs en quartiers; les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*.

Cèpes marines. — Choisir des cèpes très petits, et, autant que possible, blancs et fermes. Les blanchir 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et éponger. Les mettre dans une terrine et les couvrir d'une marinade bouillante préparée ainsi :

*Pour un kilo de cèpes :* Faire bouillir ensemble pendant 10 minutes, 5 décilitres de vinaigre, un décilitre et demi d'huile, 3 gousses d'ail broyées, un bouquet garni, composé de 2 racines de persil, une demi-feuille de laurier, une branche de thym et une branche de fenouil, une petite cuillerée de coriandre et 6 à 8 grains de gros poivre.

Laisser macérer les cèpes dans cette marinade pendant 4 à 5 jours. Servir en ravier.

Les cèpes marines peuvent être mis en conserve; 11 suffira, après qu'on aura procédé ainsi qu'il est dit ci-dessus, de les mettre en boîtes ou en flacons, avec leur marinade. Souder les boîtes, ou fermer les flacons. Donner 35 minutes d'ébullition, pour les boîtes d'un litre, et 25 minutes pour celles d'un demi-litre.

Cerises à l'allemande (Produit commercial). — Cerises confites au vinaigre additionné de cassonade, fortement aromatisé. Dresser en ravier avec marinade ou servir en bocal d'origine.

Cerneaux au verjus. — Eplucher des noix fraîches, sans briser les lobes. Les plonger au fur et à mesure dans de l'eau froide. Les dresser en ravier, les arroser de quelques cuillerées de verjus et parsemer de gros sel et de cerfeuil haché.

Cervelas. — Les cervelas de qualités diverses sont préalablement cuits et refroidis. Les détailler ensuite en tranches minces et les servir comme le saucisson.

Champignons marines. — Se préparent comme les *Cèpes marines*.

Chou rouge. — Ciseler en julienne fine un chou rouge de grosseur

moyenne, paré et lavé. Mettre dans une terrine, arroser de 3 décilitres de vinaigre bouillant. Mélanger et laisser macérer pendant 5 heures. Egoutter et assaisonner d'huile, de sel et de poivre.

On peut faire blanchir le chou rouge avant de le mettre à macérer dans le vinaigre.

**Choux verts.** — Procéder comme pour les choux rouges.

**Concombres farcis à la printanière.** — Détailler un gros concombre en tronçons réguliers. Paire blanchir ces tronçons de concombre à l'eau salée. Les égoutter, les éponger, les creuser en forme de cassolette. Les remplir d'une salade de légumes (carottes, navets, haricots verts en dés et petits pois), liée de mayonnaise serrée.

Dresser les concombres sur un plat à hors-d'œuvre. Les arroser d'huile et de vinaigre.

**Concombres à la grecque.** — Tourner les concombres en gousses et procéder ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*, mais en laissant cuire de 10 à 12 minutes seulement.

**Concombres en salade.** — Eplucher les concombres, les partager dans le sens de la longueur et les émincer finement.

Les étaler sur un linge, les saupoudrer de sel fin et les laisser dégorger pendant 30 minutes. Egoutter, éponger et assaisonner d'huile, vinaigre, poivre, persil et cerfeuil hachés.

**Crevettes.** — Se servent au naturel en ravier.

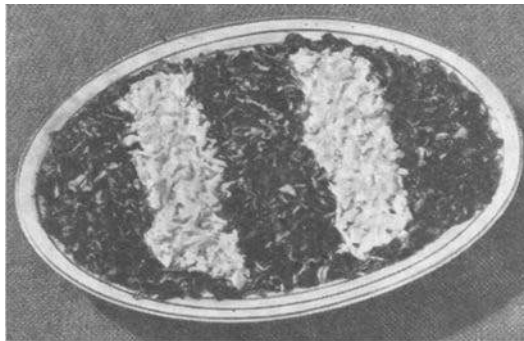
Salade de crevettes. — Recouvrir des queues de crevettes décortiquées de mayonnaise, après les avoir disposées dans une coupe en verre basse; garnir le pourtour de la coupe de feuilles de laitues; décorer le centre avec des rondelles d'œufs durs.

**Éclairs divers.** — V. CAROLINES DIVERSES.

Éclairs à la Karoly. — Fourrer des éclairs carolines d'une purée de gibier. Les napper avec de la sauce chaud-froid brune et lustrer à la gelée. Dresser sur papier dentelle.

**Eperlans marines.** — Nettoyer et essuyer 24 beaux éperlans. Les rouler dans la farine et les faire colorer rapidement, des deux côtés, dans de l'huile brûlante. Les assaisonner.

Les égoutter; les ranger dans un plat creux; les parsemer de rondelles d'oignons blanchies, de



Choux rouges et choux verts sur un même ravier.



thym, de laurier, de grains de poivre et de clous de girofle. Couvrir avec du vinaigre réduit froid. Laisser macérer 12 heures. Dresser en ravier.

**Escabeche de poissons divers** (Cuisine espagnole). — Fariner des poissons, nettoyés et essuyés (éperlans, maquereaux, merlans, rougets, etc.) ; les faire colorer des deux côtés à l'huile. Les ranger dans un plat creux et les arroser avec le court-bouillon suivant, versé bouillant :

Faire chauffer, jusqu'à ce qu'elle fume, l'huile où ont été frits les poissons ; ajouter, pour 2 décilitres et demi d'huile, 5 gousses d'ail non épluchées, un oignon moyen et une carotte moyenne coupés en rondelles minces. Faire frire pendant quelques instants ; mouiller d'un décilitre et demi de vinaigre et d'un demi-décilitre d'eau ; ajouter un brin de thym, une demi-feuille de laurier, une branche de persil et 3 piments ; assaisonner et laisser cuire 10 à 12 minutes.

Laisser macérer les poissons dans cette marinade pendant 24 heures. Servir froid en arrosant avec la marinade.

**Escalopes ou papillotes de morue à l'indienne.** — Détailler en minces et étroites escalopes 250 grammes de filets de morue dessalés longuement. Eponger ces tranches de morue, les fariner légèrement et les faire cuire vivement dans de l'huile brûlante.

Les retirer du sautoir ; mettre dans le sautoir 2 cuillerées d'oignon haché finement, faire revenir cet oignon ; saupoudrer d'une cuillerée de carry ; mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc et d'un filet de jus de citron ; ajouter un peu d'ail écrasé. Faire bouillir ce court-bouillon pendant quelques instants. Mettre les escalopes de morue dedans. Donner un bouillon ; couvrir. Retirer du feu.

Laisser refroidir ; dresser en ravier ; entourer de demi-tranches de citron cannellées.

**Fanchonnettes.** — V. BOUCHÉES FANCHONNETTES.

**Fenouil bulbeux ou tubéreux.** — Parer et laver les pieds de fenouil ; les diviser par moitiés ou par quartiers et les servir au naturel avec sauce vinaigrette à part.

Fenouil bulbeux à la grecque. — Diviser par moitiés ou par quartiers et procéder ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*.

**Figues fraîches.** — Servir au naturel. Dresser les figues sur feuilles de vigne, ou ce qui est mieux, sur petites feuilles de figuier.

**Filet d'Anvers.** — Produit commercial. Détailler en tranches très minces ; dresser en ravier, à plat ou en cornet, comme le jambon cru.

**Fruits de mer.** — Coquillages de divers genres servis crus.

**Grenouilles.** — On se reportera au mot GRENOUILLE pour le mode général de préparation.

Grenouilles à la grecque. — Pocher les cuisses de grenouilles dans un court-bouillon à la grecque.

Les laisser refroidir dans leur cuisson.

Dresser en ravier ou en coupe en verre ; garnir de rondelles de citron épluchées à vif.

Grenouilles à la parisienne. — Pocher les cuisses de grenouilles dans du vin blanc additionné d'un filet de jus de citron, assaisonné de sel et de poivre.

Les égoutter ; les éponger. Les napper de mayonnaise collée.

Les dresser en ravier sur une salade de pommes de terre (coupées en dés). Garnir le tour du ravier avec des jaunes et des blancs d'oeufs durs, hachés séparément, et du persil haché.

Grenouilles aux piments doux. — Pocher les grenouilles ainsi qu'il est dit ci-dessus ; ajouter une julienne de piments doux, rouges et verts, pelés et blanchis. Aciduler la cuisson avec vinaigre ou jus de citron et, au dernier moment, ajouter un filet d'huile. Faire refroidir ; dresser en ravier ou en coupe de cristal.

Grenouilles à la vinaigrette. — Pocher les gre-

nouilles ainsi qu'il est dit pour les *Grenouilles à la parisienne*.

Les égoutter, les assaisonner avec huile, vinaigre poivre, sel, persil haché et la cuisson réduite. Dresser en ravier, en coupe de cristal ou en saladier.

**Harengs.** — Les harengs frais, les filets de harengs conservés ou salés, les harengs saurs peuvent servir à préparer divers hors-d'œuvre.

Harengs de la Baltique (Produit commercial). — Dresser en ravier ou servir en boîte d'origine.

Harengs délicatess (Produit commercial). — Dresser en ravier ou servir en boîte d'origine.

Filets de harengs saurs. — Lever les filets de harengs saurs, les dépouiller et les dessaler au lait ou à l'eau. Egoutter, éponger, ranger en terrine, en parsemant de rondelles d'oignon blanchies, de thym, de laurier et de clous de girofle. Couvrir d'huile ; conserver au frais.

Dresser en ravier ; garnir d'œufs durs, persil hachés et rondelles de citron cannellé.

REMARQUE. — Les filets de harengs saurs préparés ainsi peuvent être assaisonnés à la mayonnaise. On peut aussi les employer pour garnir des canapés.

Les laitances et les œufs sont mis également à macérer dans l'huile et sont dressés avec les filets.

On trouve dans le commerce des filets de harengs saurs tout préparés.

Filets de harengs marines. (Produit commercial norvégien). — Dresser en ravier ou servir en boîte d'origine.

Filets de harengs salés. — Lever les filets de 6 harengs salés ; les dépouiller, les dessaler au lait ou à l'eau. Les égoutter, les éponger, les ranger en terrine en les parsemant de rondelles d'oignons blanchies, de thym, de laurier et de clous de girofle.

Arroser de 2 décilitres de vinaigre bouillant ; laisser macérer pendant 5 heures. Couvrir avec de l'huile et conserver au frais. Dresser en ravier ; garnir de câpres, cornichons et citron.

On peut aussi préparer ces filets de harengs au court-bouillon. On peut les assaisonner à la mayonnaise. On peut enfin les utiliser, une fois bien épongés, pour garnir les canapés.

Harengs frais marines. — Diviser 6 harengs laités, chacun en 4 tronçons. Ranger dans un sautoir beurré ou huilé. Couvrir avec un court-bouillon au vin blanc préalablement préparé. Faire partir en plein feu et achever de cuire à couvert de 10 à 12 minutes. Débarrasser en terrine, avec la cuisson ; laisser refroidir avant de servir.

Dresser en ravier ; arroser avec la cuisson et décorer avec les légumes du court-bouillon et des rondelles minces de citron cannellées.

Les harengs peuvent aussi être préparés entiers.

Harengs fumés à la russe. — Lever les filets de 6 harengs fumés, les dépouiller, les détailler transversalement en minces escalopes ; les dresser en ravier en les reformant et en mettant entre chaque tranche une rondelle de pommes de terre cuites. Assaisonner de quelques cuillerées de sauce vinaigrette additionnée de cerfeuil, estragon, fenouil et échalote hachés.

Harengs à la livonienne. — Lever les filets de gros harengs fumés ; les éplucher, les parer et les couper en dés, réserver les têtes et les queues.

Ajouter une quantité égale de pommes de terre cuites, et de pommes reinette coupées en dés, de même dimension.

Assaisonner d'huile, de vinaigre et de poivre, ajouter du persil, du cerfeuil, de l'estragon et du fenouil hachés. Mélanger.

Dresser en ravier en reformant les harengs et rajuster les têtes et les queues réservés.

Harengs à la portugaise. — Cuire les harengs divisés en tronçons dans 2 décilitres de fondue de tomates. Terminer comme ci-dessus.

Harengs à la russe. — Autre dénomination des harengs marines.

**Huitres.** — Les huitres sont le plus souvent consommées crues (V. HUÎTRE). Cependant, il est un certain nombre de recettes qui permettent de les accommoder et de les servir comme hors-d'œuvre iroids. Citons parmi elles : les *Huitres à l'andalouse, en barquettes, au caviar, du gastronome, marinées.*

V. HUÎTRES.

**Jambons de Bayonne, de Parme, de Westphalie, d'Ardenne, de Toulouse.** — Détailler le jambon à cru en tranches très minces; dresser en ravier, les tranches à plat, ou roulées en cornets; garnir de persil frais.

**Kilks ou anchois de Norvège** (Produit commercial). — Dresser en ravier ou servir en récipient d'origine. V. plus haut à *Anchois.*

**Langue écarlate, fumée, de Valenciennes.** — Détailler en tranches minces, servir en ravier.

**Langues de morues marinées.** — Faire légèrement raidir à l'huile d'olive des langues de morue préalablement dessalées.

Les mouiller avec du court-bouillon au vin blanc en quantité suffisante pour, juste, les couvrir. Cuire à l'étuvée pendant 12 minutes.

Débarasser dans une terrine, avec la cuisson.

Laisser refroidir, Dresser en ravier. Saupoudrer de persil haché.

**Langues de morue à la madrilène.** — Faire raidir les langues de morue dans de l'huile brûlante dans laquelle on aura préalablement fait revenir une gousse d'ail non épluchée.

Mouiller de vinaigre en quantité suffisante pour couvrir les langues. Assaisonner de thym et de laurier pulvérisés et de poivre rouge d'Espagne.

Cuire à couvert 12 minutes. Au dernier moment, saupoudrer abondamment de fenouil frais haché. Faire refroidir dans la cuisson. Dresser en ravier.

**Maquereaux marines** (Produit commercial). — Dresser en ravier ou servir en boîte d'origine.

On peut aussi préparer soi-même ces maquereaux en procédant, avec de très petits poissons, ainsi qu'il est dit pour les *Eperlans marines.*

**Melon.** — Le service des melons se fait très simplement. Après les avoir partagés par moitiés on supprime les semences et l'eau intérieure. On les divise par côtes en suivant les démarcations naturelles et on dresse sur plat recouvert de feuilles vertes. Entourer de glace en neige.

Petits melons confits. — Procéder avec de tout petits melons ainsi qu'il est dit pour les cornichons confits au vinaigre. V. CORNICHONS.

Laisser macérer pendant 10 jours avant de servir. Dresser en ravier ou servir en bocal.

**Mortadelle** (Produit commercial italien). — Détailler la mortadelle en tranches minces (divisées suivant leur diamètre en moitiés ou en quartiers); dresser en ravier les tranches à plat ou roulées en cornet. Garnir de persil frais.

**Moules à la ravigote.** — Egoutter de grosses moules cuites; les mettre en terrine et les assaisonner d'une sauce vinaigrette additionnée d'œufs durs, de persil, cerfeuil, estragon et cornichons hachés. Dresser en ravier ou en petite coupe de cristal.

**Mousse Fançon.** — Hors-d'œuvre très délicat, dit aussi *mousses mignonnes*, préparé avec des appareils à mousses divers.

Remplir de ces divers appareils de très petits moules à darioles ou autres, chemisés de gelée et décorés de menus détails en truffes ou autres articles employés pour le dressage des hors-d'œuvre. Faire prendre sur glace.

Démouler au dernier moment; placer les mousses sur des petits croûtons en pain de mie masqués d'un beurre composé en rapport avec l'appareil employé. Dresser sur papier dentelle.

Les mousses Fançon peuvent aussi être dressées dans des tartelettes ou sur des fonds d'artichauts.

**Mûres fraîches.** — Servir telles quelles sur compotier ou sur assiette garnie de feuilles vertes.

**Museau de bœuf en salade.** — Blanchir, rafraîchir et égoutter le museau. Le gratter, le laver et le mettre à cuire dans un blanc à tête de veau. Laisser refroidir dans la cuisson.

Egoutter, éponger et couper en tranches excessivement minces. Assaisonner avec sauce vinaigrette très relevée, additionnée d'oignon et de persil hachés.

Dresser en ravier; décorer avec des minces anneaux d'oignon cru et, suivant le goût, des œufs durs hachés.

On trouve dans le commerce ce hors-d'œuvre tout préparé.

**Nonats marines.** — Mettre les nonats dans un plat creux; les recouvrir de quelques cuillerées de marinade au vin blanc bouillante. Couvrir et laisser bien refroidir avant de servir. Dresser en ravier, saupoudrer de persil haché et entourer de demi-tranches de citron cannelées.

Salade de nonats. — Plonger les nonats dans de l'eau bouillante salée et aromatisée d'un brin de thym et d'une feuille de laurier.

Laisser bouillir *une minute.* Egoutter, dresser en saladier ou en ravier, et arroser de quelques cuillerées de sauce vinaigrette.

**Œufs farcis.** — Ce hors-d'œuvre se prépare avec des œufs durs partagés par moitié et farcis avec un appareil dans lequel on ajoute toujours le jaune. Une variante consiste à raser légèrement les œufs sur les deux côtés, à retirer les jaunes sans briser les œufs, et à les farcir avec une composition quelconque. Ainsi préparés, les œufs sont dressés droits, en façon de tonnelets.

On peut aussi farcir les œufs avec des salpicons ou des salades.

Préparés de l'une ou de l'autre de ces façons, les œufs sont décorés selon le goût, lustrés à la gelée, dressés en ravier ou sur plat et garnis de persil frais frisé.

**Œufs de pluvier ou de vanneau.** — Faire durcir les œufs; les éplucher aux deux tiers et les dresser dans du cresson disposé en turban de façon à imiter un nid. Le mérite de ce hors-d'œuvre réside surtout en sa rareté et sa cherté. Les œufs de vanneau paraissent sur le marché vers Pâques; les premiers qui sont mis en vente atteignent parfois des prix très élevés.

**Oie fumée** (Produit commercial). — Détailler la poitrine en tranches excessivement minces et dresser en ravier avec persil frais.

**Oignons à la grecque.** — Comme les *Artichauts à la grecque.* Voir plus haut *Artichauts à la grecque* et *ARTICHAUTS, Conserve d'artichauts à la grecque.*

**Oignons à l'orientale.** — V. OIGNON.

**Olives** (Produit commercial). — Servir tel quel, en ravier.

**Olives farcies.** — Enoyauter de grosses olives dessalées, à la machine spéciale. Les farcir intérieurement avec l'un ou l'autre des beurres composés indiqués pour les hors-d'œuvre. Les dresser en ravier, les arroser de quelques cuillerées d'huile. C'est principalement avec du beurre d'anchois que l'on garnit les olives farcies.

On trouve des olives farcies toutes prêtes dans le commerce.

**Olives noires.** — Se trouvent prêtes dans le commerce, et se servent telles quelles. Dresser en ravier.

**Palais de bœuf en salade.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Museau de bœuf.*

**Petits pains garnis.** — On prépare ce hors-d'œuvre avec de très petits pains au beurre, de forme oblongue ou avec des pains de même forme faits en pâte à brioche commune. On les garnit à *la française* ou à *la russe.*

*A la française :* Les ouvrir sur un côté, les tartiner

intérieurement de beurre, nature ou additionné de moutarde, et les garnir suivant indications de tranches minces de blanc de volaille, de jambon, de langue écarlate, de contre-filet, de saumon fumé ou de tout autre article, à volonté.

On peut aussi fourrer ces petits pains avec du foie gras ou avec des purées diverses.

*A la russe:* Cerner circulairement le dessus du pain, l'évider par cette ouverture, sans briser la croûte. Le farcir avec un appareil, une purée, une salade ou un salpicon quelconque.

Dans l'un ou l'autre cas, dresser les pains garnis sur papier dentelle ou sur serviette. Les pains à la française sont surtout destinés aux lunchs ou aux soirées, où on les sert concurremment avec les sandwiches.

Les pains à la russe, qui doivent être très peu volumineux, appartiennent à la série des hors-d'œuvre à la russe et figurent dans le zakouski.

**Pickles** (Produit commercial anglais). — Dresser en ravier ou servir dans le flacon d'origine.

**Pieds de mouton à la vinaigrette.** — Cuire les pieds selon la méthode habituelle (V. ABATS); les égoutter, les désosser, les détailler en menus morceaux et les assaisonner, à chaud, avec huile, vinaigre, sel, poivre, oignon et persil hachés. Dresser en petit saladier ou en ravier.

**Pieds de veau à la vinaigrette.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Pieds de mouton à la vinaigrette*.

**Piments doux.** — Eplucher les piments; les partager, retirer les semences; les détailler en grosse julienne et les assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Dresser en ravier, saupoudrer de persil haché, garnir de minces anneaux d'oignon cru.

**Petits piments verts ou poivrons.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Piments doux*.

**Poireaux à la grecque.** — Couper en tronçons, de 6 à 8 centimètres, le blanc de gros poireaux tendres; les blanchir et les cuire ainsi qu'il est dit pour les *Artichauts à la grecque*.

**Poireaux (tronçons de) farcis.** — Couper en tronçons de 3 à 4 centimètres le blanc de gros poireaux. Les blanchir, les égoutter et éponger, et les faire mariner pendant une heure avec huile et vinaigre.

Retirer la partie centrale des tronçons et les farcir avec l'une des purées indiquées pour hors-d'œuvre. Dresser en ravier avec marinade.

**Poutargue ou boutargue de mullet, ou de thon** (Produit commercial oriental). — Œufs de poissons salés et pressés, en forme de saucisses un peu plates.

Détailler en tranches minces, dresser en ravier; arroser de sauce vinaigrette.

La poutargue s'emploie aussi pour garnir les canapés, les tartelettes et autres menus apprêts de la catégorie des hors-d'œuvre.

**Radis roses ou gris.** — Les éplucher; raccourcir les queues, les laver et les dresser en ravier. Servir tels quels, avec sel fin et beurre frais.

Les radis roses sont fréquemment utilisés pour



Rollmops. (Phot. Claire.)

garnir ou décorer les pièces froides et les salades composées.

**Radis noirs.** — Les éplucher; les couper en tranches minces, les saupoudrer de sel et les laisser **dégorger** 30 minutes. Les éponger et les dresser en ravier. Servir tels quels ou les arroser de quelques cuillerées de sauce vinaigrette.

**Relishes américains** (Produit commercial). — Se composent de fruits divers mélangés de cornichons et de petits oignons confits au vinaigre, très aromatisés et additionnés de sucre et de cannelle. Dresser en ravier ou servir en bocal d'origine avec petits biscuits à la cannelle à part.

**Rillettes de Tours** (Produit commercial). — Servir tel quel dans les petits pots d'origine. Pour leur préparation, voir PORC.

**Rillons de Blois** (Produit commercial). — Dresser en ravier ou sur plat recouvert d'une serviette. V. PORC.

**Rollmops.** — Filets de harengs, marines et fortement condimentés, roulés en paupiette autour d'un cornichon et fixés par un bâtonnet. Se servent en ravier avec rondelles d'oignon.

**Rougets à l'orientale**, dits aussi **au safran**. — Choisir de très petits rougets. Les assaisonner de sel et de poivre, les fariner; les faire vivement rissoler à l'huile.

Les ranger dans une plaque huilée. Les couvrir avec de la fondue de tomates condimentée avec un peu de safran, du fenouil, du thym et du laurier pulvérisés, quelques grains de coriandre, de l'ail et du persil haché.

Faire bouillir, achever de cuire au four, à couvert, pendant 6 à 8 minutes. Laisser refroidir dans la cuisson.

Dresser en ravier (ou, si les poissons ont été cuits dans un plat long en terre ou faïence, les y laisser) avec lames de citron, épluchées à vif. Saupoudrer de persil haché.

**Salami de Gotha, de Milan ou autre** (Produit commercial). — Détailler en tranches minces; dresser en ravier; garnir de persil frais.

**Sardines à l'huile.** (Produit commercial). — Dresser en ravier, arroser d'huile, garnir de câpres et de persil frais.

**Saucissons divers** (Produit commercial). — Parmi les très nombreuses variétés de saucissons, nous citerons les suivantes que l'on peut se procurer chez les marchands de comestibles: Arles, Bologne, Bretagne, Florence, Francfort, Hollande, Hongrie, Lorraine,



Taille des poireaux en tronçons pour poireaux à la grecque. (Phot. Larousse.)

Luchon, Lyon, ménage, Milan, Nancy, Rennes, Strasbourg, Toulouse, Vérone, etc.

Tous ces saucissons se détaillent en minces rondelles et sont dressés en ravier, avec persil frais.

Saucisson de foie **gras** (Produit commercial). — Comme ci-dessus.

Saumons à la canadienne. — Détailler le saumon en morceaux carrés et le sauter à l'huile. L'assaisonner de sel et de paprika.

Lui ajouter des gombos (V. ce mot) cuits d'autre part à l'étuvée. Mouiller de vin blanc et de jus de citron. Faire mijoter quelques instants, à couvert; faire refroidir.

Dresser en ravier. Garnir de piments doux verts et rouges, pelés, coupés en petits dés. Arroser d'un peu d'huile.

Le saumon frais peut être préparé en hors-d'œuvre en suivant toutes les indications données pour les différents poissons apprêtés ainsi.

Paupiettes de saumon à l'impériale. — Aplatir de minces escalopes de saumon, coupées un peu étroites. Les étaler sur la table; les assaisonner; les masquer d'une couche légère de farce de brochet mélangée d'un peu d'échalote et de persil hachés. Rouler en forme de paupiette; ficeler, pour maintenir en forme.

Mettre les paupiettes dans un sautoir huilé, en les serrant un peu; mouiller de quelques cuillerées de vin blanc et d'un filet de jus de citron. Assaisonner et ajouter un petit bouquet de fenouil. Cuire à couvert, à ébullition imperceptible.

Egoutter les paupiettes; les déficeler; les placer chacune sur un très petit fond d'artichaut cuit dans un blanc. Dresser en ravier; arroser avec la cuisson, additionnée d'un peu d'huile d'olive et bien relevée. Décorer avec câpres, demi-tranches de citron cannelées et persil frais.

Paupiettes de saumon au vert. — Préparer les paupiettes ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les cuire selon les indications données pour l'Anguille au vert. V. ANGUILE.

Saumon fumé (Produit commercial). — Le détailler en tranches très minces; le dresser en ravier, à plat, ou roulé en cornets; garnir de persil frais.

Saumon fumé à la bostonnaise. — Détailler 125 grammes de saumon fumé en julienne un peu courte. Ajouter à cette julienne 125 grammes de champignons cuits et 75 grammes de piments doux verts et rouges, pelés, coupés pareillement. Assaisonner avec sauce mayonnaise mélangée de sauce tabasco (condiment américain). Dresser en ravier; entourer de jaunes et de blancs d'œufs durs hachés et de petits bouquets de persil. Saupoudrer de persil haché.

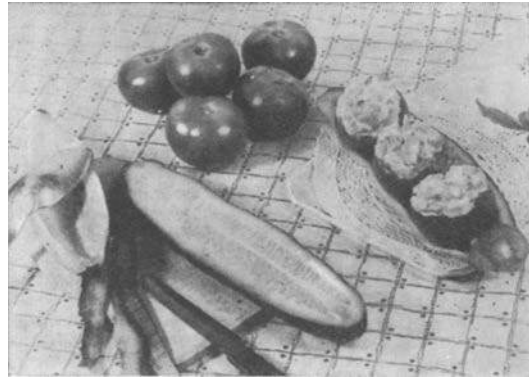
Saumon fumé à la moscovite. — Rouler en petits cornets de très minces escalopes de saumon fumé. Garnir ces cornets de caviar frais. Dresser les cornets en rosace, dans un plat rond en cristal. Décorer avec blanc et jaune d'œufs durs hachés, persil et câpres.

Signi fumé (Produit commercial russe). — Détailler en fines aiguillettes; dresser en ravier; garnir de persil frais. Le signi s'emploie aussi pour garnir des barquettes, canapés, tartelettes, etc.

Sprats (Produit commercial). — Supprimer les têtes des poissons et les dépouiller; les ranger dans un plat, les saupoudrer d'échalote et de persil hachés et les arroser d'huile et de vinaigre. Laisser macérer quelques heures dans cette marinade avant de servir. Dresser en ravier; garnir de persil frais.

Tartelettes garnies. — Se préparent et se garnissent comme les barquettes; seule la forme diffère; les tartelettes sont dressées dans des petits moules ronds, unis ou cannelés.

Thon à l'huile (Produit commercial).



Présentation originale de tomates farcies sur un concombre évidé.

— Dresser en ravier; arroser d'huile; garnir de câpres et de persil frais.

Thon à la nantaise. — Détailler à l'emporte-pièce du thon à l'huile en petites tranches rondes. Recouvrir ces tranches d'une couche mince de beurre de raifort, les souder deux à deux, les dresser en turban, sur un petit plat rond, en les alternant avec des rondelles de betterave cuite. Garnir le centre d'une salade de moules et de pommes de terre. Saupoudrer de cerfeuil et estragon hachés.

Toasts garnis. — Comme les Canapés garnis.

Tomates à la vinaigrette. — Eplucher les tomates; les vider sans les écraser. Les couper soit en tranches minces, soit en quartiers; les ranger sur un linge; les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant une heure.

Dresser en ravier, arroser d'huile et de vinaigre, saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés; condimenter de poivre fraîchement moulu et garnir, facultativement, de minces anneaux d'oignon cru.

Tomates à l'antiboise. — Evider, sans les briser, de toutes petites tomates, choisies bien rouges et de forme régulière. Les faire mariner pendant une heure avec huile, vinaigre, sel et poivre. Les garnir d'un appareil composé de thon à l'huile haché, additionné d'œufs durs, de câpres, de persil, de cerfeuil et d'estrageon hachés, et lié de mayonnaise condimentée avec un peu d'essence d'anchois. Dresser en ravier ou sur plat, arroser avec la marinade et garnir de persil frais et de demi tranches minces de citron cannelées.

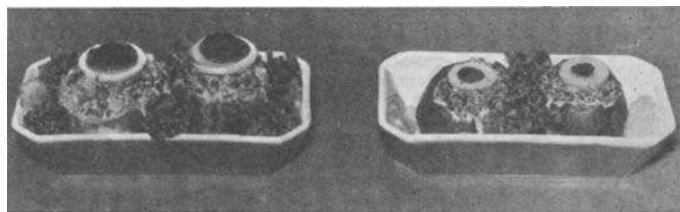
Tomates farcies. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en garnissant de petites tomates d'appareils divers, beurres composés, purées, salade russe, ou salpicons.

Fondues de tomates. — V. TOMATES.

Truites marinées. — Cuire dans un court-bouillon au vin blanc de très petites truites. Les laisser refroidir dans la cuisson. Dresser en ravier avec la marinade; garnir de lames de citron épluchées à vif et épépinées et de persil frais.

On trouve aussi dans le commerce des truites marinées à l'huile.

Truites à l'orientale. — Préparer de très petites



Tomates farcies avec de la salade russe et tomates à l'antiboise.

truites ainsi qu'il est dit pour les *Rougets à l'orientale*. Dresser en ravier.

**Variantes** (Produit commercial). — Sorte de macédoine de légumes au vinaigre.

Dresser en ravier ou servir en flacon d'origine.

**Zampino** (Produit commercial italien). — Pied de porc désossé et farci que l'on trouve tout prêt dans le commerce. Après cuisson, le laisser bien refroidir, le détailler en rondelles très minces et le dresser en ravier avec persil frais. Pour la cuisson, voir **PORC**. On le trouve aussi tout cuit chez les marchands de comestibles italiens.

**HORS-D'ŒUVRE CHAUDS. — Allumettes.** — Rectangles de feuilletage, recouverts d'appareils divers, cuits au four.

Diviser en bandes de 8 centimètres de largeur une abaisse de feuilletage, épaisse d'un demi-centimètre.

Masquer ces bandes de pâte avec l'appareil indiqué (généralement une farce fine de volaille ou de poisson), l'un ou l'autre bien froid.

Si la recette le prescrit, disposer sur cette farce la garniture indiquée.

Détailler les bandes en rectangles de 2 à 3 centimètres de largeur.

Mettre sur plaque. Cuire au four, de 12 à 15 minutes.

Dresser sur serviette; servir brûlant.

**Allumettes aux anchois.** — *Appareil* : farce de poisson au beurre d'anchois. *Garniture* : filets d'anchois.

**Allumettes aux anchois** (Autre méthode). — *Appareil* : salpicón de filets d'anchois et d'œufs durs lié à la béchamel réduite. *Garniture* : filets d'anchois.

**Allumettes à l'andalous.** — *Appareil* : farce de volaille assaisonnée au paprika, additionnée d'un salpicón de maigre de jambon et d'oignon étuvé au beurre, assaisonné au paprika.

**Allumettes à la chalonnaise.** — *Appareil* : farce de volaille additionnée de crêtes et de rognons de coq, de champignons et de truffes coupés en dés.

**Allumettes Chavette.** — *Appareil* : farce de poisson au beurre d'écrevisses. *Garniture* : queues d'écrevisses et truffes.

**Allumettes à l'écarlate.** — *Appareil* : farce de veau additionnée d'un salpicón de langue à l'écarlate.

**Allumettes à l'écoissaise.** — *Appareil* : purée de haddock liée à la béchamel réduite.

**Allumettes à la florentine.** — *Appareil* : épinards étuvés au beurre, liés à la béchamel réduite, additionnée de fromage râpé. Au dernier moment, saupoudrer de parmesan râpé. Paire colorer au four.

**Anchois.** — Pour allumettes aux anchois, barquettes aux anchois, beignets d'anchois, etc., voir *Allumettes, Barquettes, Beignets*, etc., dans le présent article.

**Tourte d'anchois au pissalat.** — Abaisser d'un centimètre et demi 250 grammes de pâte à pain ou de pâte à foncer ordinaire.

Mettre cette abaisse sur une tourtière. Pincer les bords afin de l'ourler. Recouvrir de filets d'anchois dessalés, bien épongés, disposés en grille. Semer sur les anchois une forte cuillerée d'oignon émincé et une vingtaine d'olives noires. Arroser de 3 cuillerées d'huile d'olive mélangée de 2 cuillerées de pissalat (V. ce mot). Cuire au four à chaleur douce. Servir brûlant.

**Anchoyade.** — Faire macérer quelques minutes dans de l'huile d'olive, avec ail haché et poivre en grains moulu, des filets d'anchois dessalés et bien parés.

Ranger ces filets d'anchois sur des croûtes, coupées assez larges, dans le dessous d'un pain de ménage.

Ecraser les filets sur le pain, en appuyant avec des morceaux de pain coupés en carrés (les convives mangent ces derniers au fur et à mesure qu'ils sont imprégnés d'anchois).

Humecter les croûtes avec l'huile ayant servi à faire macérer les anchois et les faire griller devant un feu clair.

Cet apprêt de cuisine provençale est aussi connu dans certaines localités des Bouches-du-Rhône sous le nom de *quichet*.

**Anchoyade** (Autre méthode). — Piler les filets d'anchois dessalés en les arrosant de quelques cuillerées d'huile d'olive et de quelques cuillerées de vinaigre.

Masquer de cette purée des tranches de pain de ménage, un peu larges. Recouvrir la purée avec des œufs durs coupés en tranches et de l'oignon émincé. Arroser les tartines de quelques gouttes d'huile, les assaisonner de poivre fraîchement moulu et les faire légèrement chauffer au four.

**Attereaux.** — Brochettes qui, au lieu d'être cuites sur le grill, sont masquées d'une sauce quelconque, panées à l'anglaise et frites.

**MÉTHODE.** — Détailler en petits morceaux carrés, de même dimension, les éléments prescrits selon la recette adoptée, éléments préalablement cuits et bien refroidis.

Enfiler ces articles sur de petites brochettes en bois ou en métal, avec des garnitures complémentaires, telles que champignons, truffes, etc.

Masquer les attereaux avec la sauce indiquée, réduite et presque froide.

Paire refroidir. Parer les attereaux aussi régulièrement que possible. Les paner à l'anglaise.

Au dernier moment, les faire frire à pleine friture. Les égoutter, les éponger, les dresser sur serviette et les garnir de persil frit.

*Nota.* — Lorsque les attereaux sont préparés avec des brochettes en bois, ces dernières doivent être enlevées après cuisson et remplacées par des attelets en argent.

Il est mieux toutefois d'employer, pour faire les attereaux, de courtes brochettes de métal, ce qui évite de les remanier après cuisson.

Anciennement, les attereaux, qui étaient servis surtout comme entrée volante ou petite entrée, au lieu d'être dressés à plat, sur serviette, étaient piqués en cercle sur un croûton en pain de mie frit, ou sur un tampon de riz taillé. Voir la figure à **ATTEREAUX**.

On peut composer les attereaux de toutes sortes de viandes, de poissons, de crustacés et d'une infinité d'autres articles détaillés en petits morceaux carrés.

On emploie, pour masquer ces articles, des sauces diverses, blanches ou brunes, grasses ou maigres, en rapport avec l'élément principal. Cet élément détermine la dénomination de l'attereau.

**Attereaux de cervelle à l'ancienne.** — *Éléments* : cervelle pochée, champignons, truffes. *Enrobage* : sauce Villeroi.

**Attereaux de cervelle à l'italienne.** — *Éléments* : cervelle pochée, jambon, champignons. *Enrobage* : sauce duxelles.

**Attereaux de cervelle à la mirepoix.** — *Éléments* : cervelle pochée, jambon. *Enrobage* : mirepoix de légumes liée à la sauce Villeroi.

**Attereaux de crêtes de coq à l'ancienne.** — *Éléments* : crêtes de coq farcies à la duxelles, jambon, champignons. *Enrobage* : sauce Villeroi tomate.

**Attereaux à l'écarlate.** — *Éléments* : langue à l'écarlate, champignons, truffes. *Enrobage* : velouté réduit additionné de purée de tomates.

**Attereaux de foies de volaille à la duxelles.** — *Éléments* : foies de volaille raidis au beurre, champignons. *Enrobage* : sauce duxelles.

**Attereaux de homard.** — *Éléments* : homard, champignons, truffes. *Enrobage* : sauce Villeroi ou beurre de crustacé.

**Attereaux d'huîtres.** — *Éléments* : huîtres pochées, champignons. *Enrobage* : sauce Villeroi maigre.

**Attereaux de légumes divers.** — *Éléments* : légumes cuits ou fortement blanchis, tels que fonds d'artichauts, carottes, céleri-rave, chayotte, etc., employés

isolément ou combinés les uns avec les autres. *Enrobage* : sauce béchamel réduite.

Attereaux au parmesan dits aussi à la royale et à la princesse. — *Eléments* : rondelles de semoule au parmesan (préalablement cuites, bien refroidies, en couche d'un demi-centimètre, et détaillée en rondelles de 2 centimètres et demi de diamètre) rondelles de fromage de Gruyère. *Enrobage* : paner à l'anglaise, sans masquer de sauce.

Attereaux de ris d'agneau ou de veau. — *Eléments* : ris d'agneau (ou de veau), champignons, truffes. *Enrobage* : sauce Villeroi.

Attereaux à la Villeroi. — *Eléments* : cervelle, crêtes, foie gras, ris d'agneau ou de veau, rognons de coq, etc., complétés avec les éléments auxiliaires habituels : champignons, truffes, fonds d'artichauts, langue écarlate, jambon, etc. *Enrobage* : sauce Villeroi.

Attereaux de volaille et autres viandes de dessert. — Comme les *Attereaux à la Villeroi*.

Barquettes garnies. — Tartelettes de forme ovale, foncées de pâtes diverses (feuilletage, rognures de feuilletage, pâte à foncer ordinaire), cuites à blanc et garnies d'appareils divers.

MÉTHODE. — Apprêt des croûtes : abaisser la pâte indiquée à une épaisseur de 2 à 3 millimètres. Détailler dans cette abaisse, à remporte-pièce ovale cannelé, autant de morceaux de pâte que l'on veut préparer de barquettes. Voir la figure au mot BARQUETTE.

Poncer de ces parties de pâte des moules à barquettes ovales, cannelés ou unis, beurrés.

Appuyer sur la pâte pour qu'elle garnisse bien la totalité du moule.

Piquer le fond des barquettes afin d'empêcher la pâte de se boursoufler à la cuisson. Mettre dans chaque moule un morceau de papier fin et les remplir de pois cassés ou de riz.

Cuire au four, à chaleur douce, de 12 à 15 minutes. Retirer le papier et le remplissage; démouler les barquettes, les dorer à l'oeuf et les sécher quelques instants à l'entrée du four.

*Nota.* — Préparées ainsi, les barquettes sont dites *cuites à blanc*. Le remplissage de légumes secs ou de céréales, que l'on enlève après cuisson et qui peut servir indéfiniment, a pour unique objet de conserver les croûtes uniformément creuses.

*Garniture des barquettes* : les éléments de garniture varient suivant la recette choisie. Les plus employés sont les purées, les ragoûts et les salpicons. On peut également les remplir avec les garnitures indiquées pour bouchées, croûtes, tartelettes, etc.

Suivant le genre adopté, les barquettes, une fois garnies, sont servies telles quelles, ou saupoudrées de mie de pain frite au beurre, égouttées ou saupoudrées de fromage et gratinées, ou enfin, selon indication spéciale, décorées de détails divers.

*Dressage des barquettes* : dresser les barquettes sur plat rond, sur serviette ou sur papier dentelle et les garnir de persil.

*Nota.* — Les barquettes peuvent être servies comme petite entrée ou entrée volante. Dans ce cas, les faire un peu plus grandes que pour hors-d'œuvre.

Barquettes à l'américaine. — *Garniture* : salpicon de langouste ou de homard à l'américaine. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four.

Barquettes aux anchois. — Garnir d'un salpicon préparé avec filets d'anchois dessalés, champignons coupés en dés, oignons coupés en dés et fondus au beurre, lié de sauce béchamel, des croûtes à barquettes cuites à blanc. Saupoudrer de mie de pain frite au beurre et égouttée, passer quelques minutes au four très chaud. Dresser sur serviette.

Barquettes à la bouquetière. — *Garniture* : macédoine de légumes à la béchamel (ou au velouté). Mettre sur chaque barquette un petit bouquet de pointes d'asperges.

Barquettes de crevettes. — *Garniture* : ragoût de queues de crevettes. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage. Gratiner.

**Barquettes d'huîtres.** — *Garniture* : huîtres pochées et égouttées; napper de sauce aux huîtres; glacer à four très chaud.

**Barquettes aux marrons.** — Cuire à blanc des croûtes à barquettes faites avec pâte à foncer fine ou des croûtes à tartelettes. Les garnir de purée de marrons préparée ainsi qu'il est dit à ce mot. Bien lisser cette purée que l'on montera légèrement en dôme. Saupoudrer de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four.

**Barquettes de moules.** — *Garniture* : moules à la poulette. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer un instant au four.

Beignets. — Les beignets qui se servent comme hors-d'œuvre ou comme petite entrée se composent d'éléments divers : viande, volaille, poisson, légumes, préalablement cuits, trempés dans de la pâte à frire et frits.

On en prépare aussi avec de la pâte à chou ordinaire non sucrée, ou avec des pâtes spéciales, telles que pâte à beignets et pâte à brioche.

MÉTHODE. — *En pâte à frire* : Détailler en escalopes, en morceaux carrés ou autrement, l'article prescrit, préalablement cuit.

Suivant la nature des éléments de base, les faire mariner pendant une demi-heure avec huile, jus de citron ou vinaigre, persil haché, sel et poivre.

Au dernier moment, tremper les morceaux un à un dans de la pâte à frire légère; les plonger dans de la friture très chaude; les frire de belle couleur blonde; les égoutter sur un linge, les assaisonner de sel fin très sec et les dresser en buisson sur serviette ou autrement suivant indication.

*Beignets de farces, hachis, purées, salpicons divers* : Préparer l'appareil suivant prescription spéciale; le faire refroidir; le diviser en parties de 40 à 50 grammes, en forme de boulettes, de bouchons, de palets, etc.; rouler dans la farine.

Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire et terminer comme il est dit ci-dessus.

*Beignets en pâte à chou* : Préparer la pâte à chou sans sucre suivant les indications données à cette formule (V. PÂTES, *Pâte à chou*). Lui ajouter les éléments complémentaires prescrits par la recette.

Diviser cette pâte à la cuiller, en parties de la grosseur d'une noisette ou d'une noix, selon la recette choisie. Mettre au fur et à mesure dans de la friture chaude mais non brûlante.

Cuire à chaleur vive jusqu'à ce que les beignets se soient bien développés et soient devenus secs et de belle couleur blonde.

Égoutter sur linge; assaisonner de sel fin très sec; dresser en buisson, sur serviette.

**Beignets d'anchois.** — Recouvrir de filets d'anchois roulés en anneaux de minces rondelles de pain de mie de 3 ou 4 centimètres de diamètre.

Souder ces rondelles deux à deux; tremper en pâte à frire, et frire au dernier moment.

Les tranches de pain peuvent être masquées d'une couche de farce de poisson au beurre d'anchois.

*Ou bien* : Masquer les tranches de pain d'un salpicon composé d'œufs durs et de filets d'anchois, lié d'une cuillerée de sauce béchamel.

Terminer selon la méthode habituelle.

On peut aussi procéder comme dans les recettes précédentes mais en remplaçant les tranches de pain par des petites rondelles de crêpes au sel.

**Beignets d'anchois** (Autre méthode). — Garnir d'un salpicon d'anchois et d'œufs durs à la béchamel des petits ronds de pain azyme trempés à l'eau froide. Fermer les ronds en chausson. Les tremper à la pâte à frire et terminer selon la méthode type.

**Beignets d'artichauts.** — Parer des artichauts très tendres, les diviser en petits quartiers; les mettre dans un plat, les arroser d'huile et d'un filet de jus de citron et les assaisonner de sel et de poivre. Laisser mariner pendant 30 minutes.

Au dernier moment, tremper les artichauts dans de la pâte à frire et faire frire.

Si les artichauts sont un peu fermes, faire légèrement blanchir les quartiers avant de les mettre à mariner.

Beignets bernois. — Masquer d'une couche légère de béchamel réduite, additionnée de maigre de jambon cuit haché, des rondelles de fromage de Gruyère de 3 centimètres de diamètre.

Souder les rondelles deux à deux. Terminer selon la méthode habituelle.

Beignets de bœuf à la lyonnaise (desserte). — Préparer un hachis de bœuf à la lyonnaise. V. BŒUF.

Diviser ce hachis en parties de la grosseur d'une noix.

Tremper dans de la pâte à frire. Faire frire.

Beignets de fleurs de courges. — Tremper les fleurs de courges une à une dans de la pâte à frire légère. Faire frire.

Beignets à la florentine. — Ajouter à 250 grammes d'épinards en purée, bien desséchés sur le feu, 2 décilitres de béchamel réduite et 2 cuillerées de fromage râpé.

Faire refroidir, diviser en boules de la grosseur d'un œuf de pigeon; rouler dans la farine; tremper dans la pâte à frire; terminer selon la méthode habituelle.

Beignets de harengs. — Egoutter et éponger des filets de harengs marines. Les masquer d'une couche mince de farce de poisson. Les rouler en paupiettes. Tremper dans de la pâte à frire; terminer ainsi qu'il est dit dans la méthode type.

Beignets de harengs marines (Autre méthode). — Masquer avec le salpicon indiqué ci-dessus des crêpes sans sel. Les rouler en paupiettes. Les diviser en tronçons réguliers. Tremper dans de la pâte à frire; terminer ainsi qu'il est dit dans la méthode type.

Beignets de laitances. — Pocher les laitances au court-bouillon; les égoutter, les mariner avec huile, jus de citron ou vinaigre et persil haché. Tremper en pâte à frire. Frire comme à l'ordinaire.

Beignets de légumes divers. — Détailler les légumes (préalablement cuits, ou fortement blanchis, selon leur nature), en tronçons, en tranches ou en bâtonnets.

Les mariner 30 minutes avec huile, jus de citron ou vinaigre, persil haché, sel et poivre.

Les tremper, morceau par morceau, dans de la pâte à frire. Frire selon la méthode habituelle.

On prépare surtout en beignets les légumes suivants : artichauts, asperges blanches (les pointes) choux de Bruxelles, choux-fleurs, salsifis, tomates.

Beignets Lucullus. — Masquer de purée de foie gras de larges lames de truffes un peu épaisses. Souder deux à deux. Tremper en pâte à frire. Terminer selon la méthode habituelle.

Ces beignets sont aussi désignés sous le nom de *Beignets à la périgourdine*.

Beignets de moules à la duxelles. — Farcir de grosses moules, cuites au vin blanc, décoquillées et bien éponnées, d'une petite cuillerée de duxelles très serrée.

Les tremper dans de la pâte à frire. Terminer ainsi qu'il a été dit dans la méthode type.

Beignets de pâtes diverses. — Préparer à l'italienne du macaroni (coupé en dés) des coquilles, des nouilles ou du vermicelle. Faire refroidir. Diviser en parties grosses comme un œuf de pigeon.

Tremper en pâte à frire; terminer selon la méthode habituelle.

Beignets de poissons divers. — Escaloper, ou détailler en morceaux carrés, des poissons de desserte, braisés ou pochés.

Mariner 30 minutes avec huile, citron, persil haché, sel et poivre.

Tremper les morceaux, un à un, dans de la pâte à frire. Terminer selon la méthode type.

Beignets de ris d'agneau ou de veau. — Détailler en morceaux carrés (plus ou moins gros à volonté) les

ris braisés ou pochés. Les mariner 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Tremper dans de la pâte à frire. Terminer selon la méthode habituelle.

Beignets de riz. — Préparer du riz au parmesan. Diviser en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon.

Tremper en pâte à frire. Terminer selon la méthode habituelle.

On prépare de la même manière les *Beignets de polenta* et de *semoule*.

Beignets soufflés. — Préparer 250 grammes de pâte à chou sans sucre. A l'aide d'une cuiller diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une petite noix.

Plonger au fur et à mesure en friture, chaude mais non brûlante.

Laisser cuire jusqu'à ce que les beignets se soient bien développés et soient devenus secs et dorés.

Egoutter sur linge, assaisonner, dresser en buisson sur serviette.

Beignets soufflés aux anchois. — Ajouter à 250 grammes de pâte à chou 2 cuillerées de salpicon de filets d'anchois dessalés.

Terminer comme il est dit pour les *Beignets soufflés*.

Beignets soufflés aux anchois (Autre méthode). — Paire les beignets ainsi qu'il est dit pour les beignets soufflés.

Sitôt cuits et égouttés, les fourrer, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, avec de la crème d'anchois.

Beignets soufflés à la hongroise. — Ajouter à 250 grammes de pâte à beignets soufflés, 3 cuillerées d'oignon haché fondu au beurre, assaisonné d'une demi-cuillerée à café de paprika.

Beignets soufflés à la parmesane, ou Beignets au fromage. — Ajouter à 250 grammes de pâte à chou 50 grammes de parmesan râpé, assaisonner d'un peu de muscade râpée.

Beignets soufflés à la parmesane (Autre méthode). — Faire les beignets ainsi qu'il est dit pour les *Beignets soufflés*.

Sitôt cuits et égouttés, les fourrer avec de la crème au parmesan.

Beignets soufflés à la toscane. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Beignets à la parmesane* en ajoutant à la pâte à chou du jambon maigre cuit et des truffes hachées.

Beignets de truffes. — Masquer de purée de volaille de larges lames de truffes. Les souder deux à deux.

Tremper dans de la pâte à frire. Terminer ainsi qu'il est dit pour les beignets en pâte à frire.

Beignets végétariens à la printanière. — Lier de 2 décilitres de béchamel réduite 250 grammes de macédoine de légumes. Laisser refroidir.

Terminer selon la méthode habituelle.

Beignets végétariens à la romaine. — Lier de 2 décilitres de béchamel réduite 250 grammes d'épinards, blanchis, hachés et étuvés au beurre. Ajouter 2 cuillerées de fromage râpé. Laisser refroidir. Terminer selon la méthode habituelle.

Beignets de viandes diverses. — Détailler en morceaux carrés, en escalopes, ou autrement, des viandes de desserte, braisées ou pochées.

Mariner 30 minutes avec huile, citron, persil haché, sel et poivre.

Tremper les morceaux, un à un, dans de la pâte à frire. Terminer ainsi qu'il est dit dans la méthode type.

Beurrecks à la turque. — Lier d'un décilitre de béchamel réduite, presque froide, 250 grammes de fromage de Gruyère coupé en dés. Mélanger; laisser refroidir.

Diviser cet appareil en parties de 40 grammes et façonner en forme de cigare.

Envelopper chaque partie dans un morceau ovale de pâte à nouilles ordinaire, abaissée mince comme

une feuille de papier. Souder bien les rebords de cette enveloppe. Paner à l'anglaise, frire au dernier moment. Dresser sur serviette.

**Burrecks à la turque** (Autre méthode). — Préparer l'appareil ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Garnir avec cet appareil des morceaux ronds de pâte à nouilles très minces. Replier en chausson, comme les rissoles. Paner à l'anglaise.

Frire au dernier moment.

**Blinis** (Cuisine russe). — Les blinis, sortes de crêpes en pâte levée, sont très prisés en Russie, où, durant la dernière semaine du carnaval, et pendant le carême, ils sont servis tous les jours, au déjeuner et au dîner.

Souvent, on sert les blinis avec du caviar frais, et on les arrose de beurre fondu ou de crème aigre.

**MÉTHODE.** — Délayer 7 à 8 grammes de levure avec 2 décilitres de lait tiède. Mélanger sans grumeaux; passer; ajouter ce liquide à 125 grammes de farine de froment et 150 grammes de farine de sarrasin, mélangées, tamisées, mises dans une terrine, avec une pincée de sel. Ajouter 3 jaunes d'œufs; mélanger la pâte qui doit avoir la consistance d'une pâte à crêpes, sans lui faire prendre corps.

Laisser lever dans un endroit tiède, pendant 2 heures.

Ajouter 2 blancs d'œufs fouettés et 2 décilitres et demi de crème fouettée.

Laisser lever, à couvert, pendant 20 minutes.

**DEUXIÈME MÉTHODE.** — Préparer un levain composé de 250 grammes de farine tamisée, de 15 grammes de levure et de 2 décilitres et demi de lait tiède.

Laisser fermenter dans un endroit tiède pendant 2 heures.

Ajouter 125 grammes de farine, une pincée de sel, 2 jaunes d'œufs et un décilitre et demi de lait tiède. Mélanger, incorporer 2 blancs d'œufs fouettés.

Laisser lever 30 minutes à couvert.

**TROISIÈME MÉTHODE.** — Mettre dans une casserole 250 grammes de farine de sarrasin et 25 grammes de levure.

Mouiller de 2 à 3 décilitres d'eau tiède; mélanger. Laisser fermenter dans un endroit frais pendant 4 heures.

Ajouter 125 grammes de farine de froment, une pincée de sel, 2 petits jaunes d'œufs et un décilitre et demi de crème tiède.

Mélanger; incorporer 2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme et la moitié du volume des blancs d'œufs de crème fouettée. Laisser lever 20 minutes.

On prépare également les appareils à blinis avec de la crème de riz et de la farine de Turquie.

**Cuisson des blinis :** En France, les blinis se cuisent à la façon des crêpes ordinaires.

En Russie, la cuisson des blinis se fait d'une manière plus compliquée, dans des petites poêles spéciales dites *skovarodi*. Cette cuisson doit s'effectuer à la flamme d'un feu de bois.

**Blinis aux carottes.** — Additionner l'appareil à blinis de purée de carottes. Avant de verser cet appareil dans la poêle beurrée, mettre dans cette dernière une cuillerée de carottes en dés étuvées au beurre.

Cuire selon la méthode habituelle.

**Blinis au caviar.** — Préparer les blinis selon l'une ou l'autre des méthodes décrites ci-dessus.

Les servir brûlants avec du caviar frais, du beurre fondu à la crème aigre.

**Blinis livoniens.** — Mélanger dans une casserole 4 cuillerées à bouche de farine et 4 œufs entiers.

Ajouter peu à peu 4 verres de lait, une pincée de sel et une pincée de sucre.

Incorporer 4 blancs d'œufs fouettés et 4 cuillerées de crème fouettée.

Cuire les blinis selon la méthode habituelle.

**Blinis aux œufs.** — Avant de mettre l'appareil à blinis dans la poêle beurrée, tapisser cette dernière d'une cuillerée d'œufs durs hachés.

Cuire les blinis selon la méthode habituelle.

**Bouchées garnies.** — Croûtes en feuilletage, cuites à blanc et garnies de salpicons ou autres appareils, gras ou maigres.

**MÉTHODE.** — *Apprêt des croûtes :* Abaisser à une épaisseur de 8 à 10 millimètres du feuilletage à 6 tours. Détailler dans cette abaisse, à l'emporte-pièce rond festonné, de 6 à 7 centimètres de diamètre, autant de morceaux de pâte que l'on veut faire de bouchées.

Mettre ces morceaux de pâte sur une plaque en tôle, légèrement mouillée, en ayant la précaution de les retourner.

Dorer à l'œuf; marquer le couvercle en appuyant sur chaque bouchée, mais sans aller jusqu'au fond, un emporte-pièce rond uni de 3 centimètres de diamètre.

Cuire à four chaud. Retirer les couvercles et enlever la pâte molle de l'intérieur.

Les croûtes à bouchées sont détaillées plus ou moins grandes selon leur emploi final.

On prépare aussi, mais plus rarement, des croûtes à bouchées ovales ou carrées. La méthode est identique.

Sous le nom de *bouchées*, on sert aussi des brioches très petites, creusées et garnies diversement.

**Garniture des bouchées.** — Habituellement, cette garniture se compose d'un salpicón, simple ou composé, gras ou maigre, lié à blanc ou à brun.

Les bouchées peuvent aussi être garnies avec des purées de viandes, de poissons, de légumes.

En plus de ces garnitures on peut appliquer aux bouchées toutes celles données pour les barquettes, croûtes, tartelettes, et autres apprêts analogues.

Les bouchées faites de très petite dimension peuvent être utilisées pour garnir les grosses pièces. Un peu plus volumineuses, on peut les servir comme petites entrées.

Les bouchées ne doivent être garnies qu'au dernier moment. Avant de les garnir les passer quelques instants au four. Le mieux même, lorsque la chose est possible, est de régler la cuisson des bouchées afin de les garnir au sortir du four. Elles sont ainsi incomparablement plus délicates. La même remarque s'applique à tous les apprêts de pâtes garnis de salpicons et d'autres appareils chauds.

**Bouchées à l'américaine.** — *Garniture :* Salpicón de homard ou de langouste à l'américaine.

**Bouchées à la bédictine.** — *Garniture :* Brandade de morue, additionnée de truffes en dés; couvrir les bouchées avec lames de truffes.

**Bouchées à la bouquetière.** — *Garniture :* Macédoine de légumes à la béchamel ou au velouté.

**Bouchées à la Clamart.** — *Garniture :* Purée de pois frais à la crème.

**Bouchées à la Crécy.** — *Garniture :* Purée de carottes au maigre.

**Bouchées aux crevettes.** — *Garniture :* Ragoût de queues de crevettes, sauce crevette.

**Bouchées à la dieppoise.** — *Garniture :* Salpicón de moules et crevettes lié de sauce vin blanc.

**Bouchées aux écrevisses.** — *Garniture :* Ragoût de queues d'écrevisses lié de sauce Nantua. V. SAUCES.

**Bouchées à la financière.** — *Garniture :* Salpicón à la financière. Couvrir avec lames de truffes. V. GARNITURES.

**Bouchées au homard, à la langouste ou autres crustacés.** — *Garniture :* Salpicón du crustacé choisi lié à la béchamel ou au velouté maigre, fini avec beurre de crustacé.

**Bouchées aux huîtres.** — *Garniture :* Huîtres pochées, égouttées, ébarbées, sauce normande ou vin blanc. V. SAUCES.

**Bouchées à la julienne.** — *Garniture :* Julienne de légumes, doucement étuvés au beurre, liée à la crème.

**Bouchées aux laitances.** — *Garniture :* Salpicón de laitances à la crème ou au velouté.

**Bouchées Montglas** (Forme carrée). — *Garniture :*



Salpicon Montglas de ris d'agneau, de crêtes et rognons de coq, de truffes et de champignons, lié de demi-glace au madère. Couvrir avec petites escalopes de foie gras et lames de truffes.

Bouchées aux moules. — *Garniture* : Moules à la sauce allemande ou poulet.

Bouchées à la périgourdine. — *Garniture* : Salpicon de truffes et de foie gras, lié de sauce demi-glace au madère.

Bouchées à la reine. — *Garniture* : Purée de volaille à la crème ou salpicon à la reine (composé de dés de volailles, de champignons, et de truffes).

Bouchées à la Saint-Hubert. — *Garniture* : Purée de gibier ou salpicon de viandes de gibier de poil. Leur forme est ovale.

Bouchées Sévigné. — *Garniture* : Salpicon de quenelles de volaille et de truffes au velouté. Mettre un demi-cœur de laitue braisée sur chaque bouchée.

Bouchées aux truffes. — *Garniture* : Salpicon de truffes au beurre, à la crème, ou au madère ou autre vin de liqueur.

Bouchées de volaille. — *Garniture* : Salpicon de volaille ou de purée de volaille à la crème.

Brioches garnies. — Elles sont de petite taille et sont servies souvent sous le nom de *bouchées*, dont elles ne sont en somme que des succédanés.

*Apprêts des croûtes* : Préparer dans des moules cannelés, de très petites brioches à tête (avec pâte à brioche commune sans sucre) et les cuire ainsi qu'il est dit pour les brioches. V. ce mot.

Les laisser refroidir. Retirer les têtes (les réserver pour servir de couvercle). Evider les brioches avec précaution. Les sécher quelques instants à l'entrée du four. Les garnir suivant indication.

*Garniture des petites brioches* : On garnit ces brioches avec tous les appareils indiqués pour les bouchées et autres apprêts analogues. Recouvrir les brioches avec les têtes et les passer quelques instants au four.

Les petites brioches garnies peuvent être utilisées comme garniture de grosses pièces. Dans ce cas, les faire de très petite dimension.

Brochettes diverses. — Les préparer suivant les indications données à leur ordre alphabétique, aux divers articles apprêtés en brochette. V. BROCHETTES, BŒUF, AGNEAU, MOUTON, ROGNON.

Les brochettes servies comme hors-d'œuvre doivent être moins volumineuses que celles préparées pour entrée.

Brochettes de Parme. — Autre dénomination des *Attereaux au parmesan*.

Brochettes de ris d'agneau ou de veau. — Détailler en morceaux carrés les ris fortement blanchis ou braisés; les embrocher à des brochettes en métal, en les alternant avec des rectangles de lard maigre blanchi ou de jambon maigre, et, facultativement, de champignons cuits, escalopes.

Badigeonner de beurre fondu; rouler dans de la mie de pain fine et griller sur feu doux.

Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

Caissettes ou petites caisses garnies. — On utilise aujourd'hui, en remplacement des caisses en papier autrefois en usage, de petits récipients ronds ou ovales en porcelaine à feu, en verre trempé ou en métal.

Ces caisses sont garnies des ragoûts, salpicons ou appareils divers indiqués d'autre part, pour les barquettes, bouchées, croûtes, tartelettes, etc.

Suivant la nature des garnitures employées, les caisses sont saupoudrées de chapelure ou de fromage râpé et gratinées, ou de mie de pain frite bien égouttée, et simplement passées au four, ou enfin, décorées de truffes, de champignons ou d'autres articles.

Canapés ou toasts garnis. — Détailler les canapés

dans un pain de mie rassis, en les faisant à volonté carrés, rectangulaires, ovales ou ronds.

Les griller des deux côtés; les beurrer ou les masquer de l'appareil prescrit suivant le genre adopté (farce, œufs brouillés, purées, salpicon, etc.).

Les garnir selon indication; les saupoudrer de chapelure, de mie de pain frite ou de fromage râpé, selon le cas, et les faire glacer ou gratiner vivement au four.

Dresser sur papier dentelle ou sur serviette; garnir de persil frisé bien vert.

Les garnitures des canapés sont extrêmement nombreuses. En plus de celles citées ci-après, on peut employer celles indiquées pour les croûtes.

Canapés au bloater. — Recouvrir les canapés (ronds) d'un dôme de purée de bloater additionnée de béchamel et de beurre; chauffer au four.

*Ou bien* : Saupoudrer de parmesan râpé les canapés garnis comme il est dit ci-dessus; gratiner au four.

Canapés à la florentine. — Masquer les canapés grillés avec des épinards blanchis, égouttés, passés au tamis et liés de béchamel réduite et de parmesan râpé.

Saupoudrer de parmesan râpé. Gratiner vivement au four.

Canapés au fromage de Gruyère. — Masquer les canapés d'une couche de béchamel bien réduite, mélangée de fromage de Gruyère râpé et relevée d'une pointe de cayenne. Parsemer les canapés de fromage de Gruyère coupé en dés; gratiner vivement au four.

On prépare de la même façon les canapés aux fromages de Chester, de Hollande, de Parmesan, etc.

Canapés au jambon. — Recouvrir les canapés (ovales) d'un salpicon de jambon d'York, ou de Prague, lié de sauce demi-glace réduite, additionné de persil haché.

Mettre sur chaque canapé une tranche de jambon vivement sautée au beurre. Saupoudrer de mie de pain frite au beurre.

Canapés aux œufs brouillés. — Recouvrir les canapés (ronds) d'œufs brouillés disposés en dôme. Saupoudrer de parmesan râpé; gratiner vivement au four.

Canapés aux œufs durs. — Recouvrir les canapés (rectangulaires) d'un salpicon d'œufs durs lié à la béchamel. Mettre sur chaque canapé 2 tranches rondes d'œuf dur. Saupoudrer de mie de pain frite au beurre et égouttée; gratiner légèrement au four.

Canapés aux sardines. — Beurrer les canapés grillés (rectangulaires); recouvrir de filets de sardines; chauffer quelques instants au four; dresser sur serviette.

*Ou bien* : Masquer les canapés grillés d'une purée de sardines à l'huile mélangée d'œufs durs passés au tamis et de moutarde anglaise. Ranger sur les canapés des filets de sardines à l'huile.

Saupoudrer de mie de pain frite au beurre, bien égouttée. Passer quelques instants au four. Au sortir du four, assaisonner d'une pointe de cayenne.

Canapés Victoria. — Masquer les canapés grillés d'un salpicon taillé en très petits dés, composé de homard ou de langouste, de truffes et de champignons, lié de béchamel réduite finie au beurre de crustacé.

Saupoudrer de mie de pain frite au beurre, bien égouttée. Passer quelques instants au four.

Cannelons garnis. — *En rectangle* : Abaisser du feuilletage et le détailler en rectangles de 4 centimètres sur 10.

Sur ces rectangles de pâte, coucher, à la poche munie d'une douille unie, un cordon de farce ou autre appareil bien refroidi.

Mouiller les bords tout autour de cette farce et recouvrir d'un rectangle de feuilletage de même grandeur. Dorer et cuire au four.

*En cornets* : Détailler le feuilletage en bandes étroites et le rouler sur la forme spéciale, ainsi qu'il est expliqué pour les cannelons de pâtisserie.

Après cuisson, retirer les mandrins ou petites colonnes de bois, et garnir les cannelons avec des appareils divers : salpicons, purées de viande, de poisson, de crustacés, etc., tenus un peu consistants.

Toutes les garnitures indiquées pour les barquettes, bouchées, cassolettes et autres apprêts analogues sont applicables aux cannelons.

**Cassolette.** — On garnit le plus souvent les cassolettes avec des appareils divers tels que purées, ragoûts, salpicons.

**Cassolettes sans bordure :** Remplir les cassolettes avec l'appareil indiqué.

Les saupoudrer de mie de pain frite égouttée ou, selon indication, de fromage râpé. Gratiner quelques instants au four.

**Cassolettes avec bordure en appareil duchesse :** Coucher, sur le rebord des cassolettes, à l'aide d'une poche munie d'une douille, unie ou cannelée, un mince cordon de purée de pommes de terre duchesse. V. POMMES DE TERRE.

Remplir les cassolettes avec l'appareil indiqué. Saupoudrer de mie de pain frite égouttée ou de fromage râpé. Gratiner au four.

**Cassolettes avec couvercle, en appareil duchesse :** Préparer les cassolettes ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Les recouvrir, une fois remplies, d'une abaisse ronde de purée de pommes de terre duchesse. Appuyer sur les rebords des abaisses pour bien souder. Dorer le couvercle à l'œuf.

Paire colorer au four.

**Cassolettes avec bordure et couvercle de feuilletage :** Mettre sur le rebord des cassolettes une bande étroite de feuilletage ordinaire.

Remplir la cassolette avec l'appareil indiqué, froid ou tiède.

Recouvrir les cassolettes d'une abaisse ronde de feuilletage. Appuyer pour bien souder. Décorer le dessus des cassolettes avec des fleurons ou autres détails en feuilletage. Dorer à l'œuf. Cuire au four de 10 à 12 minutes.

**Cassolettes ambassadrice.** — Bordure et couvercle en purée de pommes de terre duchesse.

**Garniture :** Ragoût de foies de volaille. Passer quelques instants au four.

**Cassolettes bouquetière.** — Bordure en pommes de terre duchesse.

**Garniture :** Macédoine de légumes à la crème.

Passer au four. Au sortir de cuisson, mettre sur chaque cassolette une cuillerée de pointes d'asperges au beurre et une petite boule de chou-fleur.

**Cassolettes à la florentine (au gras).** — Bordure et couvercle en purée de pommes de terre duchesse. Garnir le fond des cassolettes d'une cuillerée d'épinards en branches au beurre. Mettre sur ces épinards une cuillerée de salpicon de volaille au velouté. Passer au four.

**Cassolettes à la gauloise.** — Bordure en purée de pommes de terre duchesse.

**Garniture :** Salpicon de crêtes, de rognons de coq, de truffes et de champignons lié au velouté.

Passer au four. Au sortir de cuisson mettre sur chaque cassolette une crête de coq frite Villeroy.

**Cassolettes au homard ou à la langouste.** — Bordure et couvercle à volonté.

**Garniture :** Salpicon de homard ou de langouste lié à la crème et fini au beurre de crustacé. Passer au four.

**Cassolettes marquise.** — Bordure et couvercle en feuilletage.

**Garniture :** Ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua, additionné de truffes et de champignons en dés. Paire cuire au four.

**Cassolettes Régence.** — Bordure en purée de pommes de terre duchesse.

**Garniture :** Salpicon de blanc de volaille et de truffes au velouté.

Passer au four. Au sortir de cuisson, couvrir chaque cassolette d'une large lame de truffe et mettre

sur le tout un petit bouquet de pointes d'asperges au beurre.

**Cassolettes de ris d'agneau ou de veau.** — Elles se font avec ou sans bordure, à volonté.

**Garniture :** Salpicon de ris d'agneau ou de veau lié au velouté (complété avec truffes et champignons, à volonté). Saupoudrer de mie de pain frite. Colorer au four.

**Cassolettes Sagan.** — Sans bordure.

**Garniture :** Salpicon de truffes et de champignons au velouté. Saupoudrer de parmesan râpé.

Gratiner au four. Au sortir de cuisson, mettre sur chaque cassolette une très petite escalope de cervelle de veau sautée au beurre.

**Cassolettes à la vénitienne.** — Sans bordure.

Garnir le fond des cassolettes avec du macaroni (coupé en dés) lié à l'italienne. Mettre sur ce macaroni une cuillerée de ragoût de ris d'agneau, truffes et champignons au velouté. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four.

**Choux garnis.** — Paire, avec de la pâte à chou ordinaire, des choux de la grosseur d'un œuf de pigeon. V. PÂTES, pâtes à chou.

Ces choux étant cuits, les fendre sur le côté et les garnir avec l'appareil prescrit selon la recette.

Chauffer quelques instants au four; dresser sur serviette.

Ces choux, faits de très petite dimension, peuvent être employés comme garniture de grosses pièces et sont également servis comme *savories*.

On peut garnir ces choux avec tous les appareils indiqués pour les barquettes, cassolettes, tartelettes et autres apprêts analogues.

**Choux au fromage.** — **Garniture :** Crème au fromage.

Ces choux peuvent être garnis de crème au chester, au gruyère ou au parmesan.

**Choux à la maraîchère.** — **Garniture :** Salpicon de rouge de carotte, de poireau, de céleri, étuvés au beurre, lié de béchamel réduite.

**Choux à la Nantua.** — **Garniture :** Purée d'écrevisses, additionnée de truffes hachées.

**Choux à la royale.** — **Garniture :** Purée de truffes à la crème.

**Choux à la Saint-Hubert.** — **Garniture :** Purée de gibier, liée de sauce demi-glace au fumet de gibier.

**Choux à la strasbourgeoise.** — **Garniture :** Salpicon de foie gras et de truffes lié de sauce demi-glace réduite.

**Choux à la toulousaine.** — **Garniture :** Salpicon de ris d'agneau, de crêtes, de rognons de coq, de champignons et de truffes lié à la sauce allemande.

**Choux au vert-pré.** — **Garniture :** Purée composée de haricots verts, de petits pois et de pointes d'asperges, liée à la crème.

**Cierniki** (Cuisine polonaise). — Mélanger dans une terrine 250 grammes de twarog (fromage blanc, pressé) 125 grammes de farine, 50 grammes de beurre fondu et 3 œufs. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade râpée. Travailler la composition à la spatule et lui faire absorber encore, en remuant toujours, 75 grammes de farine.

Essayer de faire pocher une petite cuillerée de cette composition dans de l'eau bouillante. Si l'appareil n'est pas assez résistant, lui ajouter encore un peu de farine. S'il est trop compact, l'éclaircir d'une cuillerée ou deux de crème.

Rouler cet appareil sur la table saupoudrée de farine, le façonner en petites galettes de 4 à 5 centimètres de diamètre, et d'un centimètre d'épaisseur.

Faire pocher ces galettes, pendant 15 à 18 minutes, à l'eau bouillante, les égoutter, les dresser en timbale et les arroser de beurre fondu.

**Colombines.** — Foncer avec un appareil de semoule au parmesan des moules à tartelettes beurrés.

Garnir ces moules avec un salpicon, une purée ou toute autre composition habituellement employée

pour les barquettes, bouchées et autres apprêts de même genre. Recouvrir d'une abaisse mince de semoule.

Tremper les moules à l'eau tiède et démouler les tartelettes.

Les paner à l'anglaise et les faire frire au dernier moment. Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

Ces tartelettes, faites de petite dimension, peuvent aussi être employées comme garniture de grosses pièces.

**Coquilles garnies gratinées.** — A l'aide d'une poche munie d'une douille, unie ou cannelée, pousser, sur le rebord des coquilles un cordon mince de purée de pommes de terre duchesse ou les entourer d'une bordure de minces rondelles de pommes de terre cuites à l'eau.

Masquer le fond des coquilles d'une cuillerée de la sauce prescrite. Garnir, suivant indication, avec escalopes de poisson ou avec tout autre article.

Napper avec la même sauce que celle employée pour masquer le fond des coquilles.

Suivant le genre adopté, saupoudrer de chapelure ou de fromage râpé. Arroser de beurre fondu.

Placer les coquilles dans une plaque à moitié remplie d'eau chaude et gratiner à four très chaud.

*Remarque.* — Gratinées ou glacées, les coquilles peuvent être préparées sans bordure de pommes de terre duchesse ou de rondelles de pommes de terre.

Le rôle de ces bordures est surtout de maintenir les éléments de la garniture. Elles peuvent du reste être faites avec des appareils divers, en rapport avec l'article de base. On peut donc border les coquilles avec des farces de volaille, de veau, de poisson, avec des épinards, avec du riz, etc.

Les coquilles peuvent aussi se faire sans être ni gratinées, ni glacées. Dans ce cas, il convient, si elles comportent une bordure en pommes de terre, de faire vivement colorer cette dernière au four avant de remplir les coquilles.

Une fois nappées, glacées ou gratinées, les coquilles peuvent être décorées d'éléments divers, truffes, champignons, pointes d'asperges, etc., mais en observant de n'employer que des articles bien en rapport avec les articles de base.

Coquilles d'amourettes à la duxelles, dites aussi au gratin. — Bordure de purée duchesse.

*Garniture* : Amourettes et champignons escalopes. Sauce duxelles.

Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre, gratiner. Au sortir de cuisson, arroser de quelques gouttes de jus de citron et parsemer de persil haché.

Coquilles de barbue Mornay. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes de barbue cuite, sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage, arroser de beurre; gratiner.

Coquilles de barbue à la trouvillaise. — Bordure de pommes duchesse, dorée avant de garnir.

*Garniture* : Escalopes de barbues, moules, queues de crevettes, sauce aux crevettes.

Ne pas faire glacer. Décorer de petites têtes de champignons.

Coquilles de cervelle à l'allemande. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes de cervelle d'agneau ou de veau; sauce allemande.

Glacer au four.

Coquilles de cervelle à l'aurore. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Cervelle; champignons, sauce aurore. Saupoudrer de fromage, arroser de beurre, gratiner. Au sortir de cuisson saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil haché; entourer d'un cordon de sauce tomate.

Coquilles de cervelle à la duxelles. — Comme les *Coquilles d'amourettes à la duxelles* en remplaçant ces dernières par des escalopes de cervelle.

Coquilles de crevettes. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Ragoût de queues de crevettes à la béchamel ou au velouté, fini avec beurre de crevettes.

Saupoudrer de fromage, arroser de beurre, gratiner.

Coquilles d'écrevisses. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

Terminer comme les *Coquilles de crevettes*.

Ces coquilles, employées surtout comme garniture de poissons, doivent être très peu volumineuses.

Coquilles de foie de raie au beurre noir. — Bordure de pommes duchesse, dorée avant de garnir.

*Garniture* : Foie de raie cuit escalope.

Saupoudrer de persil concassé, arroser de jus de citron. Au dernier moment arroser de beurre noir.

Coquilles de foie de raie à la polonaise. — Dresser et garnir ainsi qu'il est dit pour les *Coquilles de foie de raie au beurre noir*.

Saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil hachés. Arroser de beurre noisette dans lequel on aura fait colorer de la mie de pain fine.

Coquilles de homard. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes ou salpicon de homard. Sauce béchamel, homard ou Mornay.

Saupoudrer de fromage; gratiner.

Coquilles d'huîtres à la diable. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Huîtres pochées, égouttées, ébarbées. Sauce béchamel réduite avec l'eau de cuisson des huîtres, relevée d'une pointe de cayenne.

Saupoudrer de mie de pain frite, gratiner.

Ces coquilles sont souvent désignées tout simplement sous le nom *d'Huîtres à la diable*.

Coquilles d'huîtres Mornay. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Huîtres pochées, égouttées, ébarbées. Sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage, arroser de beurre; gratiner.

Coquilles de laitances à la florentine. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes de laitances de carpe ou de hareng dressées sur une couche d'épinards étuvés au beurre. Sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

Coquilles à la ménagère. — Bordure de purée de pommes de terre ordinaire.

*Garniture* : Hachis de bœuf bouilli (de dessert) lié à la sauce tomate.

Saupoudrer de chapelure; gratiner au four.

Les coquilles à la ménagère peuvent se préparer aussi avec hachis de mouton ou hachis de veau. Dans ce dernier cas, la liaison se fait avec du velouté réduit, ou à défaut, de la béchamel.

Coquilles de moules. — Les préparer suivant les recettes indiquées pour les *Coquilles d'huîtres* ou de *laitances*. On peut aussi leur appliquer toutes les formules données pour les coquilles de poissons en général.

Coquilles d'œufs au gratin. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Œufs durs coupés en gros dés. Sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage; gratiner au four.

Coquilles de poissons divers. — Suivre, pour l'apprêt de ces coquilles, les indications données pour les coquilles de *Barbue*, de *Crevettes*, d'*Ecrevisses*, de *Foie de raie*, de *Homard*, d'*Huîtres*, de *Laitances* et de *Moules*.

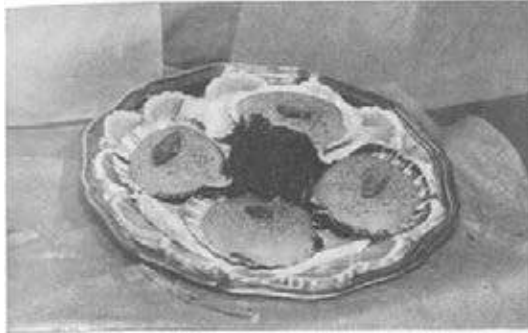
Compléter avec des garnitures et des sauces en rapport avec le genre choisi. Les sauces le plus habituellement employées sont les suivantes : aurore, béchamel, crevettes, duxelles, homard, hongroise, indienne, italienne, Mornay, Nantua, niçoise, normande, vin blanc. V. SAUCES.

Suivant la recette adoptée les coquilles de poisson sont saupoudrées de chapelure ou de fromage et gratinées, ou simplement glacées.

*Nota.* — Pour toutes ces coquilles, on peut utiliser les desserts de poissons bouillis ou braisés, tels que bar, cabillaud, colin, merlan, merlus, raie, saumon, sole, truite, turbot, etc.

Coquilles de ris d'agneau ou de veau. — Préparer ces coquilles suivant les indications données pour les *Coquilles d'amourettes, de cervelle ou de volaille.*

Coquilles Saint-Jacques. — On ne prépare pour



Coquilles Saint-Jacques. (Phot. Larousse.)

hors-d'œuvre que les coquilles Saint-Jacques de très petite taille.

Pour leur préparation, voir au mot SAINT-JACQUES (*Coquilles*).

Coquilles de viandes diverses. — Suivre, pour l'appât de ces coquilles, les indications données pour les *Coquilles d'amourettes, de cervelle et de volaille.*

Pour toutes ces coquilles, on peut utiliser les desserts de viandes diverses, bouillies, braisées ou rôties telles que : agneau, bœuf, mouton, veau.

Coquilles de volailles diverses. — Sous cette dénomination, on comprend spécialement les coquilles & base de poularde ou de poulet; le blanc seul de ces volailles doit, en principe, être employé. En cuisine ménagère les coquilles étant surtout destinées à utiliser la desserte, on peut employer toutes les parties de la volaille.

Coquilles de volaille à l'allemande. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalope de blanc de volaille sauce allemande.

Glacer vivement au four.

Coquilles de volaille à l'écarlate. — Bordure de pommes duchesse, dorée avant de garnir.

*Garniture* : Escalopes de blanc de volaille et de la langue écarlate. Sauce allemande.

Ne pas glacer. Au dernier moment, saupoudrer de langue écarlate hachée.

Coquilles de volaille Monselet. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes de blanc de volaille et de fonds d'artichauts. Sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage, gratiner au four. Au sortir de cuisson, garnir chaque coquille de 2 lames de truffes alternées avec des fonds d'artichauts escalopes, passés au beurre.

Coquilles de volaille princesse. — Bordure de pommes duchesse.

*Garniture* : Escalopes de blanc de volaille. Sauce à l'allemande.

Ne pas glacer. Au dernier moment mettre sur chaque coquille 2 lames de truffes et un bouquet de pointes d'asperges au beurre.

Coquilles de volaille Rossini. — Bordure de pommes duchesse, dorée avant de garnir.

*Garniture* : Escalopes de blanc de volaille et de truffes. Sauce madère réduite.

Au dernier moment, mettre sur chaque coquille une escalope de foie gras sautée au beurre et une lame de truffe.

**Côtelettes composées.** — Préparer un appareil à croquettes composé des éléments indiqués dans la recette.

Étaler en couche sur un plat; faire refroidir complètement. Diviser en parties de 50 à 70 grammes.

Paner à l'anglaise. Façonner en forme de côtelettes.

Frir au beurre clarifié, ou, selon le cas, faire sauter au beurre. Dresser en couronne. Garnir suivant indication.

Piquer sur chaque côtelette un bout de macaroni cru et placer une papillote sur ce macaroni.

Servir avec une sauce en rapport avec l'élément de base.

Les côtelettes composées peuvent être employées comme garniture de grosse pièce. Dans ce cas, les faire de très petite dimension.

*Observation.* — Toutes les formules indiquées pour les croquettes sont applicables aux côtelettes. Ces dernières, faites avec les mêmes appareils, ne diffèrent des croquettes que par la forme.

On peut aussi préparer des côtelettes composées avec des purées de volaille, de gibier, de poisson ou d'autres articles. Ces côtelettes sont également panées à l'anglaise et sautées au beurre.

Les côtelettes composées à base de purées peuvent être garnies intérieurement d'un salpicon simple ou composé, lié avec une sauce très réduite.

**Craquelins.** — Croquettes préparées avec des crêpes fourrées. Ce hors-d'œuvre est plus habituellement désigné sous le nom de *pannequet*.

**Crêtes de coq.** — Avant d'être accommodées des différentes façon indiquées ci-après, les crêtes de coq doivent être cuites au blanc ainsi qu'il est dit à la recette des crêtes pour garniture. V. CHÊTES DE COQ.

Attareaux de crêtes de coq à l'ancienne. •— V. ATTAREAUX.

Brochettes de crêtes de coq. — V. BROCHETTES.

Fritot de crêtes de coq. — V. FRITOTS.

Crêtes de coq Villeroi. — Egoutter les crêtes cuites au blanc, et les tremper une à une dans de la sauce Villeroi tiède.

Les placer au fur et à mesure, dans de la mie de pain fine. Les recouvrir de cette mie de pain. Les tremper dans de l'œuf battu et les paner à l'anglaise.

Frir au dernier moment. Dresser en buisson sur serviette (ou dans un nid de pommes paille), garnir de persil frit.

Servir avec sauce tomate ou Périgueux, à part.

Crêtes de coq farcies Villeroi. •— Choisir des crêtes cuites très grosses. Les ouvrir du côté charnu, sans les séparer complètement.

Les fourrer intérieurement d'un peu de farce à quenelles. Les terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

On peut farcir les crêtes avec des appareils divers (farcies composées, purées de champignons, de foie gras, de légumes divers, duxelles, brunoise, portugaise, etc.).

Les crêtes Villeroi, farcies ou non, sont fréquemment employées pour garnir les grosses volailles.

**Cromesquis.** — Ils se font surtout à base d'appareil à croquettes, gras ou maigre. Mais ils peuvent cependant se faire avec d'autres éléments tels que hachis, purées, farces.

Les cromesquis, comme les croquettes, permettent d'utiliser les diverses dessertes de viande, de poisson, de légumes.

**MÉTHODES.** — *A la française* : Préparer l'appareil à croquettes suivant indication spéciale. Faire refroidir cet appareil.

Le diviser en parties de 60 à 70 grammes.

Rouler ces parties dans la farine et les façonner en forme de bouchons ou de rectangles.

Au dernier moment, tremper les cromesquis, un à un, dans de la pâte à frir et les plonger, au fur et à mesure, dans une bassine de friture brûlante.

Frir de belle couleur blonde. Egoutter les cromesquis, les éponger, les saler.

Dresser sur serviette, en buisson; garnir de persil frit.

Servir en même temps une sauce indiquée selon la formule choisie.

*A la russe* : Préparer l'appareil indiqué et le morceler ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Envelopper chaque partie dans un morceau de crépine ou toilette de porc, choisie très mince. Bouler en forme de bouchons.

Tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme il est dit ci-dessus.

*A la polonaise* : Opérer ainsi qu'il est indiqué dans la recette précédente, en remplaçant la crépine par des crêpes sans sucre, larges et minces.

*A l'ancienne* : Enfermer chaque partie d'appareil dans une abaisse mince de purée de pommes de terre duchesse.

Envelopper dans une crêpe sans sucre. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — On accompagne habituellement les crosques de sauce tomate ou de toute autre sauce en rapport avec les éléments de base.

Les crosques ayant une grande analogie avec les croquettes, nous indiquons seulement quelques formules spéciales. On pourra les confectionner, en tant que base, de toutes les façons données d'autre part pour les *Croquettes* (V. plus loin), en observant seulement de remplacer la crépine par des crêpes ou de supprimer cette enveloppe lorsque ces apprêts sont faits avec des appareils maigres.

Crosques d'amourettes. — V. ABATS.

Crosques à la bonne femme. — *Enveloppe* : pâte à frire.

*Appareil* : Hachis de bœuf à la lyonnaise.

Crosques à la carmélite. — *Enveloppe* : Crêpes; pâte à frire.

*Appareil* : Brandade de morue additionnée de truffes hachées. Sauce au vin blanc à part.

Crosques à la florentine. — *Enveloppe* : Crêpes, pâte à frire.

*Appareil* : Béchamel réduite, additionnée de parmesan râpé et épinards étuvés au beurre.

*Nota.* — Lorsque les crosques comportent des appareils qu'il est malaisé de diviser en parties et de façonner en forme de bouchons ou de rectangles, ce qui est le cas pour la formule des crosques à la florentine, procéder ainsi : Masquer les crêpes avec la béchamel, puis les épinards. Rouler ces crêpes en paupiettes. Les diviser en tronçons. Les tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme il est dit ci-dessus.

Crosques de légumes divers. — *Enveloppe* : Crêpes, pâte à frire.

*Appareil* : Salpicon des légumes désignés, cuit, lié à la béchamel.

On prépare surtout ainsi les fonds d'artichauts, les asperges, les carottes, les salsifis, les céleris-raves.

Crosques à la mirepoix. — *Enveloppe* : Crêpes, pâte à frire.

*Appareil* : Mirepoix de légumes liée de sauce velouté ou de béchamel, suivant que l'apprêt est au gras ou au maigre. Sauce tomate à part.

Crosques Saint-Hubert. — *Enveloppe* : Crépine, pâte à frire.

*Appareil* : Salpicon de gibier lié à la sauce demi-glace au fumet de gibier. Sauce Saint-Hubert à part.

Crosques à la Wladimir. — *Enveloppe* : Purée de pommes de terre duchesse, crêpes, pâte à frire.

*Appareil* : Salpicon de filets de sole, de truffes et de queues d'écrevisses, lié de velouté maigre réduit. Sauce normande à part.

Croquets. — Variété de croquettes à base de pâtes, macaroni, spaghetti, etc.

Ces pâtes, préalablement pochées à l'eau salée, égouttées et coupées en dés, sont liées à la béchamel réduite, additionnée de fromage râpé.

L'appareil peut être complété avec du jambon maigre ou de la langue écarlate détaillés en julienne. Pour le surplus, voir *Croquettes de macaroni*.

*Croquettes.* — Les appareils à croquettes pour hors-d'œuvre chauds se composent d'un seul ou de plusieurs éléments, coupés en petits dés (ou, dans certains cas, hachés), et liés de sauces grasses ou maigres, blanches ou brunes. V. CROQUETTES.

*Croquettes d'amourettes.* — En forme de bouchons. *Appareil* : Salpicon d'amourettes et de champignons, lié à la sauce allemande. Sauce tomate à part.

*Croquettes de bœuf.* — En forme à volonté. *Appareil* : Hachis de bœuf bouilli, lié à l'œuf battu, additionné de persil haché. Sauce tomate.

*Croquettes de bœuf (Autre méthode).* — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de bœuf bouilli, de champignons et de maigre de jambon, lié à la sauce demi-glace réduite. Sauce piquante.

*Croquettes de bœuf (Autre méthode).* — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de bœuf bouilli et de maigre de jambon lié à la sauce béchamel réduite. Sauce tomate.

*Croquettes de bœuf (Autre méthode).* — Forme à volonté : *Appareil* : Deux tiers de salpicon de bœuf bouilli, un tiers de riz cuit au gras. Sauce tomate.

*Croquettes de bœuf (Autre méthode).* — *Appareil* : Salpicon de *corned-beef* (bœuf pressé) lié à la sauce demi-glace ou béchamel. Sauce tomate.

*Remarque sur les croquettes de bœuf de desserte.* — On peut varier à l'infini ces apprêts en additionnant le bœuf bouilli d'éléments divers : épinards, laitues, céleris ou autres légumes hachés; fromage râpé, oignon haché étuvé au beurre, fondue de tomates; purées de légumes et de légumineuses; mirepoix de légumes; pain imbibé au bouillon ou au lait, etc.

*Croquettes de cervelle.* — Forme à volonté. Comme les *Croquettes d'amourettes* en remplaçant ces dernières par du salpicon de cervelle d'agneau ou de veau.

*Croquettes cressonnière.* — Forme à volonté. *Appareil* : Purée de cresson additionnée de purée de pommes de terre duchesse. Sauce velouté aux fines herbes.

*Croquettes de foie gras à la Périgieux.* — Forme de palets. *Appareil* : Salpicon de foie gras et de truffes lié de sauce demi-glace au madère très réduite, ou, à volonté, de sauce allemande. Sauce Périgieux.

*Croquettes de foie gras à la reine.* — Forme de palets. *Appareils* : Salpicon de foie gras, lié à la sauce allemande. Sauce suprême mélangée de truffes hachées.

*Croquettes de gibier.* — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de gibier de desserte de champignons et de truffes lié à la sauce demi-glace très réduite. Sauce demi-glace au fumet de gibier.

Les croquettes de gibier doivent être désignées sous le nom du gibier spécial, qui en forme l'élément principal. Exemple : Croquettes de faisan, Croquettes de chevreuil, etc.

On peut, pour utiliser des dessertes de gibiers divers, préparer des croquettes combinées.

*Croquettes de homard.* — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de homard additionné de champignons et de truffes en dés, lié à la béchamel réduite. Sauce au vin blanc.

*Croquettes de homard (Autre méthode).* — *Appareil* : Salpicon de homard, champignons et truffes, lié à la sauce allemande finie avec beurre de crustacé. Sauce homard.

*Croquettes de homard (Autre méthode).* — *Appareil* : Deux tiers de salpicon de homard, un tiers de riz cuit au gras ou au maigre. Sauce homard ou vin blanc.

*Remarque.* — Ce mode de préparation qui s'applique à tous les crustacés permet d'utiliser pratiquement les dessertes de crustacés qui trop peu abondantes, ne pourraient être servies isolément.

Lorsque la desserte est insuffisante, on la complète en ajoutant au salpicon, soit de la purée de pommes de terre, soit du riz.

Croquettes d'huîtres à la normande. — Forme de palets. *Appareil* : Salpicon d'huîtres pochées, de champignons et de truffes lié à la sauce allemande. Sauce normande.

Croquettes d'huîtres Victoria. — Forme de palets. *Appareil* : Salpicon de homard, de champignons et de truffes lié à la béchamel. Enfermer au milieu de chaque croquette une huître pochée, nappée de sauce allemande, finie au beurre de crustacé. Sauce homard.

Croquettes de langouste. — Forme à volonté. Comme les *Croquettes de homard*, en remplaçant ce dernier par un salpicon de langouste.

Croquettes de légumes divers. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon du légume prescrit (cuit) lié à la sauce béchamel. Sauce crème ou sauce tomate.

On prépare surtout ainsi les fonds d'artichaut, les carottes, les céleris-raves, les haricots verts.

On peut également préparer en croquettes les macédoines de légumes.

Croquettes de macaroni. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de gros macaroni lié à la béchamel fromagée. Sauce tomate.

Les croquettes à base de macaroni et autres pâtes alimentaires sont désignées sous le nom de croquets.

Croquettes de macaroni valentinoise. — Forme de rectangle. *Appareil* : Salpicon de gros macaroni lié à la béchamel réduite, additionné de fromage râpé.

Étaler ce macaroni sur un plat, en couche d'un centimètre d'épaisseur; garnir le dessus d'une couche de salpicon à la Nantua additionné de truffes en dés. Recouvrir d'une deuxième couche de macaroni. Faire refroidir.

Paner à l'anglaise et terminer ainsi qu'il est dit à la méthode type (V. CROQUETTES). Sauce Nantua.

Croquettes Montrouge. — Forme de très petits œufs. *Appareil* : Purée de champignons, liée aux jaunes d'œufs, mélangée de maigre de jambon haché.

Ces croquettes, employées surtout comme garniture, doivent être très peu volumineuses.

Lorsqu'elles doivent accompagner un poisson, on supprime le jambon haché.

Croquettes de morue. — Forme de boules. On les appelle aussi *fish-balls* ou *fish-cakes*. *Appareil* : Deux tiers de chair de morue, cuite, égouttée, parée, détaillée en menus morceaux, mélangée avec un tiers de purée de pommes de terre duchesse. Lier de sauce béchamel réduite. Sauce tomate.

Croquettes de moules. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de moules et de champignons lié à la béchamel réduite ou de sauce allemande maigre. Sauce vin blanc.

Croquettes de nouilles et nouilletes. — Forme à volonté. Comme les *Croquettes de macaroni*, en remplaçant ces derniers par des nouilles ou des nouilletes.

Croquettes de poissons de desserte divers. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon composé seulement du poisson indiqué, lié à la béchamel ou à la sauce allemande. Sauce en rapport avec le poisson en traitement.

Ces croquettes se font surtout en forme de boules. On les désigne aussi sous le nom de *fish-balls* ou *fish-cakes*. Dans ce cas, l'appareil est complété avec de la purée de pommes de terre duchesse et les croquettes sont servies avec sauce tomate.

(L'appareil peut être complété avec champignons et truffes en dés).

Croquettes de pommes de terre. — Forme à volonté. *Appareil* : Purée de pommes de terre duchesse.

Les croquettes de pommes de terre se servent habituellement sans sauce.

Croquettes de pommes de terre Dauphiné. — V. POMMES DE TERRE. *Pommes de terre Dauphiné*.

Croquettes de pommes de terre à la florentine. — Forme à volonté. *Appareil* : Deux tiers de purée de pommes de terre duchesse mélangés avec un tiers d'épinards étuvés au beurre et 50 grammes de parmesan par 500 grammes d'appareil.

Croquettes de pommes de terre à la niçoise. — Forme à volonté. *Appareil* : Purée de pommes de terre duchesse mélangée de 2 décilitres de fondue de tomates niçoise bien serrée, par 500 grammes d'appareil.

Croquettes de pommes de terre à la parmesane. — *Appareil* : Purée de pommes de terre duchesse additionnée de 50 grammes de parmesan râpé par 500 grammes d'appareil.

On prépare de la même façon les croquettes de pommes de terre au cheddar ou au gruyère.

Croquettes Printanière. — Forme à volonté. *Appareil* : Printanier de légumes lié à la béchamel (ou à la sauce allemande). Sauce crème aux pluches.

Croquettes de riz. — Forme à volonté. *Appareil* : Riz cuit au gras ou au maigre, nature ou additionné de fromage râpé. Sauce tomate.

Croquettes de riz à l'américaine. — Forme à volonté. *Appareil* : riz cuit au maigre, additionné d'un salpicon de homard à l'américaine. Sauce américaine.

Croquettes de riz à l'indienne. — Forme à volonté. *Appareil* : Riz cuit au gras ou au maigre, additionné d'un salpicon d'oignon fondu au beurre lié de quelques cuillerées de sauce indienne. Sauce indienne.

Croquettes de riz à la piémontaise. — Forme à volonté. *Appareil* : Risotto à la piémontaise. Sauce tomate.

Croquettes de viandes de desserte diverses. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de la viande indiquée lié à la sauce allemande, à la demi-glace ou à la sauce tomate, suivant la nature de la viande en traitement. Sauce tomate.

Le salpicon peut être complété avec champignons et truffes, langue écarlate ou jambon en dés.

Croquettes à la viennoise. — Forme de petits rectangles. *Appareil* : Salpicon de ris d'agneau, de maigre de jambon et de champignons additionné d'oignon haché fondu au beurre, lié au velouté réduit, assaisonné au paprika.

Les croquettes étant frites, les dresser en turban; garnir le centre d'un buisson d'oignons frits. Sauce tomate au paprika.

Croquettes de volaille. — Forme à volonté. *Appareil* : Salpicon de chairs de volaille, de champignons et de truffes, lié à la sauce allemande. Sauce demi-glace, Périgieux ou tomate à volonté.

**Croustades.** — Les petites croustades, pour hors-d'œuvre, destinées à recevoir des garnitures diverses, se préparent soit en appareil duchesse, soit avec riz ou semoule, soit en pâte à foncer.

**MÉTHODE.** — *Croustade en appareil duchesse.* — Abaisser, sur la table farinée, à l'épaisseur de 3 ou 4 centimètres, de la purée de pommes de terre duchesse très serrée.

Détailler cette abaisse à l'emporte-pièce rond uni, en parties rondes de 4 ou 5 centimètres de diamètre.

Paner ces parties à l'anglaise, à deux reprises.

A l'aide d'un emporte-pièce rond, d'un diamètre plus petit, appuyer sur le dessus, pour marquer le couvercle de la croustade.

Frirer les croustades; les évider avec soin, les garnir suivant indication; les recouvrir avec le couvercle.

Dresser sur serviette ou sur papier dentelle.

*Croustade en riz ou en semoule.* — Opérer ainsi qu'il est dit pour les croustades en appareil en pommes de terre duchesse, en remplaçant ce dernier par du riz ou de la semoule, cuits au gras ou au maigre, liés aux jaunes d'œufs, étalés dans une plaque et bien refroidis.

*Croustade en pâte à foncer.* — Foncer les moules à croustades avec de la pâte à foncer suivant les

indications données pour les *barquettes*. Cuire ces croustades à blanc. Les garnir suivant indication.

**Croustades à l'alsacienne.** — En appareil duchesse. *Garniture* : Choucroute braisée. Mettre sur chaque croustade une escalope ronde de jambon et une rondelle de saucisse de Strasbourg pochée.

**Croustade à l'anversoise.** — En appareil duchesse. *Garniture* : Jets de houblon à la crème.

**Croustade à la bretonne.** — En appareil duchesse. *Garniture* : Purée de flageolets à la bretonne.

**Croustade à la forestière.** — En appareil duchesse. *Garniture* : Morilles sautées aux fines herbes. Mettre sur chaque croustade un petit rectangle de lard maigre, blanchi, rissolé au beurre.

**Croustade à la grecque.** — En appareil de riz. *Garniture* : Fondue de tomates à la grecque. Mettre sur chaque croustade 3 rondelles d'oignon, trempées dans de la pâte à frire, et frites.

**Croustade à la marinière.** — En pâte à foncer. *Garniture* : Ragoût de moules à la marinière.

**Croustade à la Montrouge.** — En pâte à foncer. *Garniture* : Purée de champignons à la crème.

**Croustade à la napolitaine.** — En pâte à foncer. *Garniture* : Spaghetti à la napolitaine.

**Croustade à la nivernaise.** — En appareil duchesse. *Garniture* : Très petites carottes glacées. Mettre sur chaque croustade un bouquet de très petits oignons glacés.

**Croustade à la toulousaine.** — En pâte à foncer. *Garniture* : Ragoût de rognons de coq et de quenelles à la sauce suprême. Mettre sur chaque croustade une petite escalope de ris de veau, une lame de truffe et une crête de coq.

**Croustades vert-pré.** — Appareil duchesse. *Garniture* : Mélange, par parties égales, de haricots verts en dés, de petits pois et de pointes d'asperges, lié au beurre.

**Croustade Vichy.** — En appareil de riz. *Garniture* : Carottes à la Vichy. *Observation.* — En plus des recettes spéciales données pour les croustades, on peut leur appliquer toutes les formules données pour les barquettes et autres apprêts analogues.

**Croûtes garnies.** — Détailler dans du pain de mie rassis des morceaux ronds de 4 à 5 centimètres de diamètre et de 2 centimètres d'épaisseur.

A l'aide d'un emporte-pièce rond d'un diamètre inférieur à celui des croûtes cerner le dessus de ces croûtes, en évitant d'aller jusqu'au fond.

Faire frire les croûtes au beurre. Lorsqu'elles sont dorées, les égoutter, et les évider. Garnir suivant indication de recette.

On peut, au lieu de les faire frire au beurre, les badigeonner de beurre et les faire dorer au four.

**Croûtes ambassadrice.** — *Garniture* : Purée de blanc de volaille au velouté. Mettre sur chaque croûte une large lame de truffe; placer sur cette truffe un petit bouquet de mirepoix de légumes.

**Croûtes aux anchois.** — Mettre sur des tranches rondes ou rectangulaires de pain de mie, que l'on aura passées au beurre brûlant, des filets d'anchois dessalés, détaillés en minces lanières.

Saupoudrer de mie de pain frite au beurre, condimentée d'un peu de Cayenne. Passer quelques instants au four brûlant.

Dresser sur serviette ou sur papier dentelle. Garnir de persil frais.

**Croûtes Brillât-Savarin.** — *Garniture* : Salpicon d'œufs durs, de champignons et de truffes lié à la béchamel. Mettre sur chaque croûte des filets d'anchois disposés en grille. Saupoudrer de mie de pain frite; gratiner.

**Croûtes cardinal.** — *Garniture* : Salpicon de homard et de truffes lié à la béchamel finie au beurre

de homard. Saupoudrer de chapelure; gratiner. Au sortir de cuisson, mettre sur chaque croûte une escalope de homard et 2 lames de truffes.

**Croûtes aux champignons.** — *Garniture* : Ragoût de petits champignons à l'allemande.

Les croûtes aux champignons se préparent le plus souvent avec des petits pains empereurs évidés, beurrés, dorés au four. On les fait également avec du pain Joko détaillé en croûtes et préparé comme les pains empereurs. V. planche en couleurs à PAIN.

Sous le nom de *Croûte aux champignons*, on sert aussi quelquefois la *Tourte de champignons à la crème*.

**Croûtes à la Clamart** (Recette végétarienne). — *Garniture* : Purée de pois frais à la crème.

**Croûtes à la diable.** — *Garniture* : Salpicon de jambon d'York et de champignons lié de demi-glace très réduite, relevé d'une pointe de cayenne. Saupoudrer de mie de pain frite; gratiner.

**Croûtes Dubarry.** — *Garniture* : Bouquet de chou-fleur étuvé au beurre; masquer de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Croûtes de foie de raie.** — *Garniture* : Salpicon de foie de raie (cuit au court-bouillon). Arroser d'un peu de beurre fondu. Passer au four. Dresser sur plat; saupoudrer de persil haché. Arroser de quelques gouttes de jus de citron et au dernier moment, de beurre noisette.

**Croûtes au fromage.** — *Garniture* : Salpicon de fromage de Gruyère. Assaisonner de paprika et de muscade râpée; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Croûtes aux laitances.** — *Garniture* : Laitances de harengs frais. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four.

**Croûtes à la livonienne.** — *Garniture* : Purée de laitances de hareng-saur additionnée de béchamel. Mettre sur chaque croûte une cuillerée de salpicon de filets de harengs-saurs et de pommes reinettes. Saupoudrer de mie de pain frite; gratiner.

**Croûtes à la lyonnaise.** — *Garniture* : Bœuf bouilli coupé en petits dés, sauté au beurre; additionné d'une quantité égale d'oignon en dés revenu au beurre. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre; gratiner; au sortir de cuisson, arroser de quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre et saupoudrer de persil haché.

**Croûtes à la moelle.** — *Garniture* : Moelle de bœuf coupée en dés, pochée. Saupoudrer d'un peu d'échalote hachée; arroser de fonds de veau lié très réduit. Chauffer au four. Au dernier moment, mettre sur chaque croûte 2 ou 3 belles lames de moelle pochée. Saupoudrer de persil haché.

**Croûtes à la paysanne.** — *Garniture* : Paysanne de légumes fondue au beurre. Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Croûtes à la paysanne (Autre méthode).** — *Garniture* : Légumes de la marmite, hachés, mélangés de fromage râpé. Terminer comme ci-dessus.

**Croûtes à la provençale.** — *Garniture* : Fondue de tomates à la provençale. Mettre sur chaque croûte 4 olives noires énoyautées et blanchies, entourées d'un filet d'anchois. Saupoudrer de mie de pain frite. Chauffer au four. Saupoudrer de persil haché.

**Croûtes à la reine.** — *Garniture* : Salpicon de volaille, truffes et champignons, lié de velouté réduit, saupoudré de mie de pain frite. Passer au four.

**Croûtes à la rouennaise.** — *Garniture* : Farce à gratin préparée autant que possible avec foies de caneton rouennais. Chauffer un instant au four. Mettre sur chaque croûte un champignon grillé. Remplir le creux de ce champignon d'un peu de sauce bordelaise très réduite.

**Croûtes à la zingara.** — *Garniture* : Julienne de jambon, de langue écarlate et de truffes, liée de sauce demi-glace tomatée. Mettre sur chaque croûte une

lame ronde de jambon simplement chauffée. Placer sur le jambon un champignon grillé. Saupoudrer de persil haché.

*Nota.* — En plus des formules données ci-dessus on peut garnir les croûtes comme les barquettes, cassolettes, etc.

**Dartois.** — Bien qu'ayant quelque analogie avec les allumettes, les dartois en diffèrent en ce sens que l'appareil de garniture est enfermé entre deux bandes de feuilletage et que ces bandes ne sont détaillées en rectangles qu'après cuisson.

**MÉTHODE.** — Abaisser le feuilletage ainsi qu'il est dit pour les allumettes. Détailler en bandes et mettre sur plaque mouillée.

Masquer le milieu de la bande avec l'appareil et les garnitures prescrits (froids). Laisser de chaque côté de la garniture un centimètre de pâte non couverte.

Recouvrir chaque bande d'une abaisse de feuilletage ayant la même longueur et la même largeur, mais un peu plus épaisse; appuyer sur les bords, préalablement mouillés d'eau, puis souder; taillader légèrement ou chiquer les côtés; dorer; rayer peu profondément le dessus et marquer les divisions pour les mieux détailler ensuite. Cuire à four chaud de 20 à 25 minutes; détailler en rectangles de 3 centimètres. Dresser sur serviette.

**Garniture des dartois :** Tous les appareils ou farces indiqués pour les *allumettes* peuvent être employés. On peut aussi les garnir avec des salpicons de viande, volaille, poissons, etc., liés à blanc ou à brun.

**Dartois aux anchois** (dits aussi Sausselis). — **Appareil :** Parce de poisson au beurre d'anchois; garnir de filets d'anchois, recouvrir d'une abaisse de feuilletage. Cuire au four.

**Dartois à la florentine.** — **Appareil :** Epinards étuvés au beurre, liés de béchamel additionnée de fromage râpé.

**Dartois Grimod de la Reynière.** — **Appareil :** Parce de brochet au beurre d'écrevisses. Garnir de queues d'écrevisses et de lames de truffes.

**Dartois Laguipière.** — **Appareil :** Salpicon de ris de veau et de truffes, additionné de brunoise de légumes, lié au velouté réduit.

**Dartois Lucullus.** — **Appareil :** Salpicon de foie gras et de truffes lié à la sauce demi-glace réduite.

**Dartois à la Reine.** — **Appareil :** Salpicon de volaille, truffes et champignons au velouté.

**Dartois aux sardines.** — Comme les *Dartois aux anchois*, en remplaçant ces derniers par des filets de sardines à l'huile, bien parés.

**Dartois au thon.** — Comme ci-dessus, avec tranches de thon à l'huile finement émincées.

**Écrevisses.** — Les petites écrevisses cuites à la nage, à la marinère ou à la liégeoise peuvent être servies comme hors-d'œuvre chauds. Les queues d'écrevisses sont souvent employées comme élément principal de certains hors-d'œuvre chauds tels que beignets (à la Nantua), bouchées (à la Nantua), canapés, coquilles (à la Nantua), croquettes, pommes de terre farcies (pommes Georgette), rissoles, soufflés, tartelettes.

**Fondants.** — Très petites croquettes, faites les unes avec des purées de légumes diverses, les autres avec une crème au fromage.

Pour les premières, préparer la purée de légumes prescrite et ajouter à cette purée le tiers de son volume de sauce en rapport avec le légume de base, sauce qui devra être très réduite.

Diviser cette purée en parties de 50 grammes. Rouler ces parties dans la farine. Les paner à l'anglaise, comme les croquettes. Façonner en forme d'œufs ou de poires.

Frirer au dernier moment. Egoutter. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit.

On peut préparer ces fondants avec une seule qualité de purée ou les composer de purées com-

binées. La purée de base doit toujours représenter les deux tiers de l'appareil.

Les secondes croquettes se préparent avec une crème pâtissière très serrée, faite sans sucre et additionnée de fromage râpé.

Étaler cette crème sur une plaque en couche d'un centimètre. Faire refroidir. Détailler en rectangles ou autrement. Paner à l'anglaise. Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Fondants Argenteuil.** — **Appareil :** Purée d'asperges; sauce béchamel.

**Fondants Crécy.** — **Appareil :** Purée de carottes; sauce béchamel.

**Fondants de foie gras Taillevent.** — **Appareil :** Purée de foie gras; purée de blanc de volaille; sauce allemande.

**Fondants de foie gras aux truffes.** — **Appareil :** Purée de foie gras; purée de truffes; sauce madère très réduite.

**Fondants de foies de volaille, dits aussi à la rouennaise.** — **Appareil :** Purée de foies de volaille; sauce rouennaise.

**Fondants de fromages divers.** — **Appareil :** crème de fromage de Brie, de Camembert, de Cantal, de Chester, de Gruyère, de Hollande.

**Fondants à la Nantua.** — **Appareil :** Purée de sole sauce béchamel au beurre d'écrevisses.

**Fondants à la reine.** — **Appareil :** Purée de volaille additionnée de champignons et de truffes coupés en très petits dés; sauce allemande.

**Fondants de viandes diverses.** \* — Comme les *Fondants à la reine*, en remplaçant les purées indiquées à ces recettes par celles prescrites selon la formule, et en liant ces purées avec une sauce en rapport.

**Fondants Wladimir.** — **Appareil :** Purée de ris de veau; purée de truffes; sauce allemande.

**Fondants à la Yorkaise.** — **Appareil :** Purée de jambon; sauce béchamel.

**Fritots.** — On prépare surtout en fritots les diverses viandes d'abats, la volaille et les poissons de dessert, les coquillages.

**Fritots d'amourettes.** — Diviser en tronçons de 6 centimètres les amourettes cuites au blanc (V. ABATS). Les mariner. Les tremper dans de la pâte à frire. Faire frire. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Fritots de bœuf.** — Couper le bœuf bouilli en morceaux carrés de 4 centimètres. Terminer comme pour les *Fritots d'amourettes*.

**Fritots de cervelle d'agneau et de veau.** — Comme le *Fritot d'amourettes*, avec escalopes de cervelle (cuite au court-bouillon) marinées.

**Fritots de crêtes de coq.** — Comme les *Fritots d'amourettes*, avec crêtes de coq cuites au blanc, marinées.

**Fritots de fraise de veau.** — Comme les *Fritots d'amourettes* avec fraise de veau cuite marinée.

**Fritots de grenouilles.** — Parer les cuisses de grenouilles. Les faire mariner, à cru, pendant une demi-heure. Les tremper dans de la pâte à frire; terminer comme pour les *Fritots d'amourettes*.

**Fritots d'huîtres.** — Pocher les huîtres dans leur eau; les égoutter; les éponger; les mariner; les tremper dans de la pâte à frire; terminer comme pour les *Fritots d'amourettes*.

**Fritots de légumes divers.** \* — Diviser en quartiers, ou en tronçons, les légumes les uns cuits au blanc tels que cardons ou salsifis, les autres simplement blanchis, tels que artichauts ou asperges. Les mariner. Les tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme pour les *Fritots d'amourettes*.

**Fritots de moules.** — Comme le *Fritot d'huîtres*.

**Fritots de pieds de mouton** (ou de veau). — Comme les *Fritots d'amourettes*, avec pieds de mouton ou de veau cuits au blanc, désossés, marines.



**Fritots de poissons de desserte.** — Diviser les poissons en escalopes. Les mariner. Les tremper dans de la pâte à frire. Terminer comme les *Fritots d'amourettes*.

**Fritots de ris d'agneau (ou de veau).** — Comme les *Fritots d'amourettes*, avec ris d'agneau (ou de veau) braisés, marines.

**Fritots de tête de veau.** — Comme le *Fritot d'amourettes*, avec tête de veau cuite au blanc, marinée.

**Fritots de viandes de desserte.** — Comme les *Fritots de bœuf*, avec agneau, mouton ou veau, bouillis ou braisés, marines.

**Fritots de volaille de desserte.** — Détailler en petits morceaux réguliers la volaille cuite (pochée ou braisée de préférence); enlever tous les os; mariner; tremper dans de la pâte à frire; terminer comme le *Fritot d'amourettes*.

**Huîtres.** — Il existe un assez grand nombre de préparations d'huîtres cuites servies comme hors-d'œuvre chauds. Telles sont les *Huîtres à l'américaine*, en *attereaux*, *beignets*, *bouchées*, *brochettes*, *frites*, etc., dont on trouvera les recettes au mot HUITRE.

**Mazagrans.** — *Mazagrans moulés* : Foncer avec de l'appareil à pommes duchesse abaissé mince des moules à tartelettes, beurrés.

Garnir ces tartelettes de salpicón ou d'autre appareil prescrit, bien refroidi.

Recouvrir les tartelettes d'une petite rondelle de pomme duchesse détaillée à l'emporte-pièce cannelé.

Dorer le couvercle et placer par dessus une rondelle cannelée de même appareil. Dorer à nouveau. Passer au four très chaud.

Démouler les mazagrans en sortant du four, et dresser sur serviette.

*Gros mazagrans* : Foncer d'appareil à pommes duchesse des plats ronds creux allant au feu.

Garnir de salpicón ou autre appareil froid.

Recouvrir d'une abaisse de pomme duchesse. Décorer de petits détails en même appareil. Dorer. Cuire au four, à chaleur modérée. Servir dans le plat de cuisson.

*Mazagrans non moulés* : Lever à l'emporte-pièce rond cannelé, dans une abaisse d'appareil à pomme duchesse, des ronds de 5 centimètres de diamètre.

Ranger ces ronds sur une plaque beurrée. Les garnir, chacun, de gros comme une noix du salpicón ou autre appareil bien refroidi.

Recouvrir d'un deuxième rond de pomme duchesse. Souder les bords; dorer.

Passer au four très chaud, pour faire colorer. Dresser sur serviette.

*Observation.* — Toutes les garnitures, salpicóns ou autres appareils, indiqués pour les bouchées, croustades, rissoles, tartelettes, etc., sont applicables aux mazagrans.

**Médillons composés.** — Les médillons ne diffèrent des croquettes que par la forme. Façonner, en forme de palets de 60 à 70 grammes chacun, de l'appareil à croquettes complètement refroidi. Paner à l'anglaise. Sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban. Garnir de persil frit ou de toute autre garniture.

*Nota.* — On sert, en même temps que les médillons, une sauce en rapport avec l'élément de base. On peut aussi les garnir de légumes liés au beurre ou de purées de légumes assez consistantes. V. CROQUETTES.

**Œufs mignons.** — On désigne sous ce nom des œufs de très petite dimension préparés en appareil à pomme duchesse, panés, frits, évidés et garnis diversement.

Le mode de préparation est le suivant : Diviser en parties de 30 grammes l'appareil à pomme duchesse bien refroidi, rouler ces parties dans de la farine et les façonner en forme d'œufs; paner à l'anglaise à deux reprises; faire frire à pleine friture; égoutter les œufs et les éponger.

Faire une petite ouverture circulaire sur le sommet. Par cette ouverture, évider complètement les œufs sans briser la croûte. Remplir les œufs avec l'appareil indiqué. Les dresser en buisson, sur serviette ou dans un nid de pommes paille. Garnir de persil frit.

Œufs mignons d'Aigrefeuille. — *Garniture* : Purée de volaille finie au beurre d'écrevisses.

Œufs mignons à l'andalouse. — *Garniture* : Purée de foie gras additionnée de zeste d'orange râpé.

Œufs mignons Beauharnais. — *Garniture* : Purée de volaille finie au beurre d'estragon.

Œufs mignons à la cévenole. — *Garniture* : Purée de marrons soubisée.

Œufs mignons à la Clamart. — *Garniture* : Purée de pois frais à la crème.

Œufs mignons à l'indienne. — *Garniture* : Salpicón de volaille lié à la sauce au cari. V. SAUCES.

Œufs mignons à la nivernaise. — *Garniture* : Fond de rouge de carotte et d'oignon (coupés en dés) liée au fonds de veau.

Œufs mignons à la normande. — *Garniture* : Ragoût d'huîtres à la normande.

Œufs mignons à la royale. — *Garniture* : Purée de truffes à la crème.

Œufs mignons au vert-pré. — *Garniture* : Salpicón de haricots verts et de pointes d'asperges, lié au beurre.

*Nota.* — En plus des garnitures énumérées ci-dessus, on peut employer toutes celles indiquées pour les barquettes, bouchées, croustades, etc.

Paillettes au parmesan. — Donner 10 tours à du feuilletage à trois-quarts. Le tourner sur la table saupoudrée de parmesan, râpé aussi finement que possible, additionné d'un peu de cayenne.

Dès que la pâte a absorbé tout le fromage, l'abaisser en bande de 10 centimètres de largeur et de 3 millimètres d'épaisseur.

Détailler cette bande en bâtonnets de 3 millimètres de largeur.

Mettre ces bâtonnets sur une plaque beurrée. Cuire au four, à chaleur vive.

Dresser sur serviette. Servir brûlant.

IVOIA. — On prépare de la même façon des paillettes au chester et au gruyère.

On sert souvent les paillettes au parmesan, que l'on appelle aussi *paillettes dorées*, comme garniture de potage clair.

Pannequets. — Les crêpes pour pannequets de hors-d'œuvre se préparent avec l'appareil à crêpes, non sucré.

Pannequets fourrés. — Faire les crêpes selon la méthode habituelle, larges et très minces.

Etaler ces crêpes sur la table, les masquer d'une couche mince de la composition prescrite selon la recette.

Les rouler en paupiettes; les détailler chacune en deux ou trois tronçons.

Ranger ces tronçons sur une plaque; les faire chauffer à l'entrée du four.

Dresser sur serviette ou sur papier dentelle.

*Nota.* — Les crêpes fourrées, au lieu d'être roulées en paupiettes, peuvent être soudées deux à deux et détaillées en rectangles, en carrés, en losanges ou en ronds, à l'emporte-pièce.

On peut également faire les crêpes de très petite dimension et, une fois garnies de la composition indiquée, les plier simplement en deux ou en quatre.

Selon indication spéciale, les pannequets peuvent être saupoudrés de chapelure ou de fromage râpé et légèrement gratinés. V. aussi PANNEQUETS.

Pannequets panés et frits. — Préparer les crêpes et les farcir ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Les rouler en paupiettes; les détailler en tronçons assez courts. Paner ces tronçons à l'anglaise. Les faire frire au dernier moment.

Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Les pan-

nequets préparés ainsi qu'il est dit dans cette deuxième méthode, sont souvent désignés sous le nom de *croquettes* et aussi sous celui de *craquelins*.

Les pannequets frits peuvent aussi, au lieu d'être panés à l'anglaise, être enrobés dans de la pâte à frire. Ils sont alors désignés sous le nom de *cromesquis à la polonoise*.

En plus des modes d'apprêts décrits ci-après, on peut fourrer les pannequets avec tous les appareils, purées, salpicons, crèmes, etc., indiqués pour les barquettes, bouchées, canapés, tartelettes et autres menus apprêts de même genre.

**Pannequets aux anchois.** — En rectangles. *Garniture* : Farce de brochet au beurre d'anchois.

**Pannequets à la brunoise.** — En paupiettes; frits. *Garniture* : Brunoise de légumes étuvée au beurre, liée à la béchamel.

**Pannequets à la florentine.** — En losanges. *Garniture* : Epinards étuvés au beurre, liés de béchamel, additionnés de fromage râpé. Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Pannequets au fromage** (chester, gruyère ou parmesan). — En rectangles. *Garniture* : Crème au fromage. Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

*Nota.* — Ces pannequets se préparent souvent avec de très petites crêpes masquées de l'appareil prescrit, doublées et gratinées.

**Pannequets à la hongroise.** — En paupiettes. *Garniture* : Salpicon d'oignon et de champignons fondu au beurre, assaisonné au paprika lié à la béchamel ou au velouté.

**Pannequets à la grecque.** — En paupiettes. *Garniture* : Salpicon de mouton braisé et d'aubergines (sautées à l'huile) et de piment, lié à la sauce tomate au paprika.

Paner à l'anglaise; frire.

**Pannequets à l'italienne.** — En paupiettes; frits. *Garniture* : Duxelles additionnée de jambon maigre haché, liée de sauce tomate très serrée.

Paner à l'anglaise; frire.

**Pannequets à la ligurienne.** — Très petites crêpes doublées. *Garniture* : Salpicon d'anchois et d'œufs durs lié de fondue de tomates condimentée à l'estragon.

Saupoudrer de chapelure; gratiner.

**Pannequets à la Saint-Hubert.** — En rectangles ou en losanges. *Garniture* : Purée de gibier (de poil) liée de sauce demi-glace au fumet de gibier.

**Pannequets à la strasbourgeoise.** — En rectangles. *Garniture* : Purée de foie gras additionnée de truffes hachées.

**Pellmènes sibériens** (Cuisine russe). — Garnir des rondelles minces de pâte à nouilles de 5 à 6 centimètres de diamètre, chacune de gros comme une noix de l'appareil suivant, bien refroidi :

Détailler en petits dés, par quantité égale, de la chair de gelinotte cuite et du jambon cuit, gras et maigre. Ajouter à ce salpicon un peu de persil haché; assaisonner de sel, poivre et muscade. Lier de sauce espagnole réduite.

Recouvrir les rondelles de pâte d'une deuxième rondelle de même diamètre. Souder les bords, en appuyant.

Pocher les pellmènes à l'eau bouillante salée, de 12 à 15 minutes.

Les égoutter, les dresser en timbale ou en plat creux. Arroser de beurre fondu additionné d'une cuillerée de glace de viande fondue, de quelques gouttes de jus de citron et de persil haché.

**Petits pâtés garnis.** — Semblables comme aspect aux bouchées, les petits pâtés en différent cependant en ce sens que les croûtes sont garnies à cru.

La préparation se fait ainsi : sur une abaisse de feuilletage, ou de toute autre pâte, de 5 à 7 millimètres d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce rond ou ovale, uni ou festonné, des rondelles de pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre.



Confection des petits pâtés. (*Cours de cuisine du Gaz de Paris.*)

Réunir les rognures en tas, les aplatir en une abaisse un peu plus mince que la première.

Sur cette nouvelle abaisse, détailler le même nombre de rondelles que précédemment.

Placer ces dernières rondelles sur une plaque mouillée.

Les humecter très légèrement d'eau sur les bords, mettre au centre de chaque rondelle gros comme une noisette de la farce, hachis ou autre appareil indiqués, selon la recette.

Recouvrir avec les rondelles levées sur la première abaisse. Appuyer sur la pâte avec le dos d'un petit emporte-pièce pour bien souder les deux rondelles ensemble. Dorer et mettre à cuire à four chaud, de 12 à 15 minutes.

*Nota.* — On peut aussi préparer les petits pâtés de forme carrée ou rectangulaire. La méthode est la même.

En plus des formules spéciales données ci-après, on peut garnir les petits pâtés de tous les éléments indiqués pour les barquettes, bouchées, tartelettes, etc.

**Petits pâtés aux anchois.** — Ronds. *Garniture* : Farce de poisson au beurre d'anchois additionnée d'un salpicon de filets d'anchois.

**Petits pâtés à l'andalouse.** — Ronds. *Garniture* : Chair à saucisse additionnée d'un salpicon de piments étuvés au beurre et d'oignon haché fondu au beurre.

**Petits pâtés à la charcutière.** — Ronds. *Garniture* : Chair à saucisses additionnée de persil haché.

**Petits pâtés à la duxelles.** — *Garniture* : Farce fine de porc additionnée par partie égale de duxelles sèche.

**Petits pâtés au gastronome.** — Ovales. *Garniture* : Salpicon de crêtes de coq, langue écarlate, truffes et champignons, lié à la sauce demi-glace au madère, réduite.

**Petits pâtés de gibier au jus.** — Procéder ainsi qu'il est dit à la recette des *Petits pâtés au jus* en remplaçant les quenelles par un salpicon de gibier.

**Petits pâtés au jus.** — Foncer avec de la pâte à foncer des moules à petits pâtés au jus.

Les garnir d'un salpicon de quenelles de champignons et de truffes lié de sauce demi-glace réduite.

Recouvrir chaque pâté d'une rondelle de feuilletage; souder les bords; placer sur les couvercles un petit anneau de feuilletage découpé à remporte-pièce cannelé d'un diamètre plus petit que la rondelle du couvercle.

Percer une petite ouverture ronde au milieu du couvercle. Dorer et faire cuire au four chaud pendant 15 à 18 minutes.

Démouler les pâtés; les dresser sur plat; introduire dans chaque pâté quelques gouttes de jus de veau lié brûlant.

**Petits pâtés à la lyonnaise.** — Carrés. *Garniture* : Bœuf braisé ou bouilli haché finement, additionné d'oignon haché fondu au beurre, lié de fonds de veau réduit.



Petits pâtés sortant du four. (Phot. Larousse.)

**Petits pâtés à la moscovite.** — Dans une abaisse de pâte à coulibiac (v. ce mot), détailler des rondelles de 7 à 8 centimètres de diamètre.

Garnir le milieu de chaque rondelle de gros comme une noix de farce de brochet.

Couvrir cette farce d'un peu de kache de semoule; (V. KACHE); placer sur le tout une petite escalope de poisson blanc quelconque cru, assaisonnée de sel et d'épices.

Ramener la pâte du tour sur le milieu, de façon à obtenir des petits pâtés ovales. Appuyer sur les bords pour souder; pincer au pince-pâte. Faire une très petite ouverture au milieu.

Ranger sur plaque. Faire lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Dorer, cuire à four chaud pendant 25 minutes.

Au moment de servir, introduire dans chaque pâté un peu de demi-glace réduite, additionnée de persil haché et de jus de citron.

**Petits pâtés de mouton à l'anglaise** (small mutton pies). — Foncer des moules à tartelettes un peu profonds avec de la pâte à foncer.

Les garnir avec des petits dés de viande de mouton, moitié maigre, moitié grasse, assaisonnée de sel, poivre et saupoudrée de fines herbes hachées.

Recouvrir les tartelettes de petites rondelles de feuilletage à huit tours.

Dorer, faire une ouverture au milieu de chaque tartelette.

Cuire au four, à chaleur très douce, pendant 35 minutes. Au sortir du four, mettre dans chaque pâté une demi-cuillerée de sauce demi-glace.

**Petits pâtés de poissons divers.** — Forme à volonté. *Garniture* : Farce à quenelles de brochet, de merlan ou de tout autre poisson, ou salpicon de poisson cuit, lié au velouté maigre réduit.

On peut ajouter à ces salpicons des champignons et des truffes coupés en petits dés.

**Petits pâtés à la reine.** — Forme ronde. *Garniture*: Purée de volaille additionnée de truffes hachées, liée au velouté réduit.

**Petits pâtés à la Saint-Hubert.** — Forme ronde. *Garniture* : Purée de gibier liée de sauce demi-glace au fumet de gibier.

On peut également garnir ces pâtés avec du hachis de gibier.

**Petits pâtés à la srasbourgeoise.** — *Garniture* : Purée de foie gras additionnée de truffes hachées.

**Petits pâtés de viandes diverses.** — Forme à volonté. Comme les *Petits pâtés à la Saint-Hubert*, en remplaçant la purée ou le salpicon de gibier par la viande indiquée.

Les petits pâtés au salpicon peuvent aussi se préparer en moules, ainsi qu'il est dit pour les *Petits pâtés au jus*.

**Petits pâtés de volaille au jus.** — Comme à la recette des *Petits pâtés au jus*, avec salpicon de volaille.

On peut préparer de la même façon des petits pâtés au jus avec toutes sortes de viandes.

**Petits soufflés.** — Se font dans de petites cassolettes avec les divers appareils à soufflés. V. ce mot

**Petits soufflés à l'américaine.** — Garnir les cassolettes, par couches alternées, avec de l'appareil à soufflé de homard ou de langouste et du salpicon de homard ou de langouste à l'américaine.

Terminer ainsi qu'il est dit à la méthode type. V. SOUFFLÉ.

**Petits soufflés à l'aurore.** — Garnir les cassolettes avec appareil à soufflé de volaille additionné de su concentré de tomates.

Au sortir du four, saupoudrer les soufflés de jaunes d'oeufs durs et de persil hachés.

**Petits soufflés d'écrevisses, dits à la Nantua.** — Passer au tamis 125 grammes de chair de poisson blanc (merlan, cabillaud, sole), étuvée au beurre.

Ajouter à cette purée un décilitre et demi de purée d'écrevisses liée à la béchamel réduite. Relever d'un peu de cayenne.

Lier de 3 jaunes d'oeufs et incorporer au dernier moment 3 blancs d'oeufs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Petits soufflés d'écrevisses (Autre méthode).** — Préparer l'appareil ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

En le dressant dans les cassolettes, l'alterner avec une couche de salpicon de queues d'écrevisses et de truffes.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Petits soufflés d'écrevisses au parmesan.** — Garnir les cassolettes d'une couche d'appareil à soufflé au parmesan. Sur cet appareil, mettre une cuillerée de salpicon d'écrevisses à la Nantua.

Recouvrir d'une couche d'appareil à soufflé au parmesan.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Petits soufflés aux huîtres, dits à la cancalaise.** — Pocher dans leur eau 12 huîtres retirées de leur coquille. Les égoutter, les éponger.

Réduire leur cuisson et l'ajouter à un décilitre et demi de béchamel réduite. Passer cette sauce. La lier de 3 jaunes d'oeufs, lui ajouter les huîtres coupées en deux et, au dernier moment, incorporer 3 blancs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Petits soufflés de laitances.** — Passer au tamis fin 125 grammes de laitances (de carpe ou autres) pochées, refroidies et bien égouttées. Ajouter cette purée à un décilitre et demi de béchamel réduite.

Lier de 3 jaunes d'oeufs et incorporer, au dernier moment, 3 blancs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Petits soufflés à la princesse.** — Garnir les cassolettes, par couches alternées, avec de l'appareil à soufflé de volaille et du salpicon de truffes et de pointes d'asperges.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Pirogui (Cuisine russe).** — Sous ce nom on prépare en Russie des apprêts assez différents les uns des autres. Les uns sont semblables aux pâtés et les autres sont analogues aux croquettes. Les pirojki et les pirogui peuvent être faits de pâtes diverses : à chou, à crêpe, feuilletage, etc. On peut les remplir d'appareils variés tels que viande, volaille, gibier, poisson, légumes, riz, fromage. V. PIROGUI.

**Pirojki.** — En Russie diminutif de *pirogui*, petits pâtés garnis d'éléments divers. V. PIROGUI.

**Pommes de terre fourrées.** — Ces pommes de terre peuvent être fourrées avec des appareils ou des garnitures diverses. On peut les garnir, après qu'on les a fait cuire au four et qu'on en a supprimé les

deux tiers de la pulpe, avec un ragoût d'huîtres (à la cancalaise); avec un ragoût d'écrevisses (à la Nantua; avec un salpicón de volaille (à la Maintenon).

On trouvera, au mot pommes de terre, toutes les recettes pour préparer les pommes de terre fourrées.  
V. POMMES DE TERRE.

**Pomponnettes.** — Variété de rissoles faites en forme de bourse et de très petite dimension.

Dans la pâte à foncer fine, abaissée d'une épaisseur de 4 millimètres, détailler à remporte-pièce cannelé des ronds de 8 centimètres de diamètre.

Garnir le milieu de chacun de ces ronds de gros comme une noix de la purée ou de l'appareil désigné. Mouiller légèrement les bords et les ramener sur le centre à la façon d'une petite bourse.

Au dernier moment, faire frire à grande friture très chaude.

Egoutter et dresser sur serviette.

On peut également préparer les pomponnettes avec des rognures de feuilletage.

Toutes les garnitures indiquées pour les rissoles peuvent être employées pour les pomponnettes.

**Quiche lorraine.** — Sorte de flan à la crème garni de tranches minces de lard maigre, qui se sert brûlant. Pour sa préparation, voir QUICHE.

**Ramequins.** — Genre de tartelettes garnies de crème au fromage, ou encore petite pâtisserie faite avec de la pâte à chou au fromage. Pour la préparation, voir RAMEQUIN.

**Rastegaïs (Cuisine russe).** — On procède ainsi qu'il est dit pour les *Pirogü à la moscovite* (v. PIROGÜL), en remplaçant le poisson blanc indiqué à cette recette par du saumon cru coupé en petits dés et assaisonné avec sel, poivre et persil haché.

Au moment de servir, introduire dans les rastegaïs un peu de glace de poisson beurrée.

**Ravioli.** — Sortes de petits chaussons faits en pâte, garnis de farces diverses, pochés. Servir avec fonds de bœuf et fromage. V. RAVIOLI.

Ravioli à la lituanienne. — V. plus loin VARÉNIKI LITUANIENS.

Ravioli à la sibérienne. — V. plus haut PELLMÈNES SIBÉRIENS.

**Rissoles.** — Petites pâtisseries de formes variées (rondes, ovales, rectangulaires ou en chausson) faites avec des pâtes diverses (pâte à foncer, demi-feuilletage ou rognures de feuilletage, pâte à brioche commune).

On les garnit surtout d'appareils à croquettes bien refroidis. Pour la préparation, voir RISSOLES.

Les rissoles doivent, en principe, être traitées par la friture, mais sont parfois cuites au four.

**Rissoles à la bohémienne.** — Pâte à brioche. Chausson. *Garniture* : Salpicón de foie gras et de truffes lié de sauce demi-glace réduite.

**Rissoles Cendrillon.** — Pâte à brioche. Chausson. *Garniture* : Salpicón de volaille et de truffes lié de purée de foie gras.

**Rissoles à la chalonnaise.** — Demi-feuilletage. Bondes. *Garniture* : Salpicón de crêtes et de rognons de coq, truffes et champignons, lié au velouté de volaille réduit.

**Rissoles à la dauphine.** — Pâte à brioche. Chausson. Sous ce nom on sert des rissoles comportant des garnitures diverses, salpicons ou autres.

Le nom de l'élément de base de ces rissoles doit être désigné dans la dénomination. On dira donc : Rissoles de foie gras, de homard, etc., à la dauphine.

**Rissoles à la fermière.** — Pâte à foncer. Rondes. *Garniture* : Salpicón de jambon additionné d'une quantité égale de mirepoix de légumes, étuvée au beurre, lié de sauce demi-glace réduite.

**Rissoles au foie gras.** — Pâte à volonté. Forme à volonté. *Garniture* : Purée de foie gras additionnée ou non de truffes hachées.

Rissoles Pompadour. — Demi-feuilletage. Rondes.

*Garniture* : Salpicón de langue écarlate, truffes et champignons lié à la sauce demi-glace.

**Rognons de coq.** — Les rognons de coq doivent être préalablement cuits au blanc, ainsi qu'il est dit à la recette des *Rognons pour garniture*. V. ROGNONS.

On leur applique ensuite toutes les formules indiquées pour les crêtes de coq en hors-d'œuvre.

**Saucisses.** — Les petites saucisses chipolatas et les saucisses de Strasbourg, de Francfort et de Vienne peuvent être servies comme hors-d'œuvre.

**Saucisses chipolatas à la diable.** — Cuire les saucisses chipolatas sur le grill.

Les placer chacune sur un croûton en pain de mie, de forme rectangulaire, frit au beurre, masqué de moutarde.

Saupoudrer de mie de pain frite, assaisonner d'un peu de cayenne. Passer un instant au four.

Dresser sur plat rond, garnir de persil frais.

**Saucisses à la duchesse.** — Sauter vivement les saucisses au beurre.

Les dresser chacune dans une petite croustade en pommes de terre duchesse de forme ovale, dorée au four.

Napper les saucisses de leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé de demi-glace, réduit et beurré. Saupoudrer de persil haché. Dresser sur plat rond.

**Saucisses de Francfort, de Strasbourg et de Vienne.** — Les faire pocher à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Les égoutter; les dresser sur plat. Servir avec raifort râpé à part.

**Saucisses à l'italienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Saucisses à la duchesse*.

Napper les saucisses avec de la sauce italienne très réduite. V. SAUCES.

**Saucisses à la languedocienne.** — Sauter vivement les saucisses au beurre. Les placer chacune sur une rondelle d'aubergine, un peu épaisse, farinée, sautée à l'huile.

Masquer les saucisses d'une cuillerée de fondue de tomates condimentée d'une pointe d'ail haché. Saupoudrer de mie de pain frite; passer un instant au four. Saupoudrer de persil haché.

**Saucisses à la maltaise.** — Sauter vivement les saucisses au beurre.

Les placer chacune sur un croûton en pain de mie, de forme rectangulaire, creusé, frit au beurre.

Napper les saucisses de leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc, additionné d'une pointe d'échalote hachée, mouillé de sauce demi-glace, réduit, additionné de zeste d'orange coupé en julienne fine, blanchi et égoutté. Dresser sur plat rond.

**Saucisses à la tyrolienne.** — Cuire les saucisses sur le grill.

Les placer chacune sur un croûton en pain de mie, de forme rectangulaire, creusé, frit au beurre, garni d'une cuillerée de fondue de tomates.

Mettre sur chaque saucisse 2 rondelles d'oignon frit à l'huile.

**Saucisses à la zingara.** — Sauter vivement les saucisses au beurre.

Les placer chacune sur un champignon grillé garni, dans sa cavité, d'une julienne de jambon maigre, de langue écarlate, de truffes et de champignons, lié de sauce demi-glace tomate. Saupoudrer d'estragon haché.

**Saucisson chaud à la lyonnaise.** — Cervelas poché que l'on sert accompagné d'une salade de pommes de terre chaude. Ces cervelas sont souvent truffés et aussi garnis de pistaches.

**Sausseis (Cuisine russe).** — Préparation analogue à celle décrite sous le nom de dartoïs. Les sausseis peuvent être garnis de farces, de purées ou d'appareils divers.

**Sausseis aux anchois.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Dartoïs aux anchois*.



Saucisson chaud à la Lyonnaise. (Phot. Larousse.)

**Sausselis aux choux.** — Préparer les bandes de feuilletage ainsi qu'il est dit pour les dartois.

Masquer l'une de ces bandes de l'appareil suivant, préalablement préparé, et bien refroidi :

Paire fondre avec une cuillerée de beurre, 100 grammes d'oignon haché. Ajouter 500 grammes de cœur de chou détaillé en fine paysanne. Assaisonner et cuire à l'étuvée pendant une heure. Ajouter 2 ou 3 œufs durs hachés.

Recouvrir de la deuxième abaisse de feuilletage la bande garnie et terminer ainsi qu'il est prescrit à la méthode générale des dartois. V. ce mot.

**Small mutton pies (Cuisine anglaise).** — Pour la préparation de ces petits pâtés de mouton voir plus haut *Petits pâtés garnis*.

**Subrics.** — Menues préparations qui ne diffèrent des croquettes que parce qu'elles ne sont pas panées à l'anglaise et qu'elles sont cuites au beurre en sautoir et non en pleine friture.

Pour la préparation, voir SUBRICS.

**Subrics de cervelle et d'amourettes.** — Couper en gros dés une cervelle de veau pochée, égouttée. La mettre dans une terrine.

Ajouter un demi-décilitre de sauce allemande (ou de béchamel) et un œuf battu en omelette et assaisonné de sel, poivre et muscade.

Mélanger avec précaution pour ne pas briser la cervelle. Terminer ainsi qu'il est dit dans la méthode type.

Servir avec sauce tomate à part.

*Nota.* — On peut remplacer la cervelle de veau par une quantité équivalente de cervelles d'agneau ou de bœuf.

On prépare de la même façon les subrics d'amourettes et de ris de veau.

**Subrics de cervelle à l'italienne.** — Lier la cervelle de veau coupée en dés avec 2 œufs, battus en omelette avec une cuillerée de farine, sel, poivre et muscade.

Ajouter 2 cuillerées de parmesan râpé. Terminer les subrics ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Servir avec sauce tomate à part.

**Subrics à la florentine.** — Préparer un appareil à subrics d'épinards et le compléter avec 60 grammes de parmesan râpé. Faire les subrics selon la méthode habituelle.

**Subrics de foie gras.** — Mettre dans une terrine 50 grammes de farine tamisée. Délayer avec un œuf battu en omelette additionné de 2 ou 3 cuillerées de crème épaisse. Assaisonner de sel et de poivre et mélanger.

Mettre dans cet appareil 250 grammes de foie gras cuit, refroidi, coupé en dés. Mélanger avec précaution.

Faire les subrics selon la méthode habituelle.

Servir avec sauce Périgueux à part.

**Subrics de foies de volaille.** — Lier de 2 œufs battus en omelette avec une cuillerée de farine, sel, poivre et muscade, 250 grammes de foies de volaille cuits au beurre, refroidis et coupés en dés.

Faire les subrics selon la méthode habituelle.

**Subrics à la ménagère.** — Ajouter à 250 grammes

de bœuf braisé ou bouilli de dessert, coupé en petits dés, une cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre et une cuillerée de persil haché.

Lier l'appareil de 2 œufs battus en omelette avec une cuillerée de farine; assaisonner de sel, poivre et muscade; mélanger.

Faire les subrics selon la méthode habituelle. On peut préparer de la même façon des subrics avec toutes sortes de viandes ou de poissons de dessert.

**Subrics de ris de veau et d'agneau.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Subrics de cervelle de veau*, en remplaçant cette dernière par un salpicón de ris de veau.

**Subrics de riz, dits à la piémontaise.** — Lier 250 grammes de risotto au fromage de 2 œufs battus en omelette. Ajouter une cuillerée de jambon maigre haché. Mélanger.

Faire les subrics selon la méthode habituelle.

Servir avec sauce tomate à part.

**Subrics de semoule.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Subrics de riz*, en remplaçant ce dernier par de la semoule, cuite au consommé ou au lait.

Les subrics à la semoule peuvent aussi se faire sans jambon haché.

**Talmouse.** — Cet apprêt se fait de différentes façons mais doit toujours être à base de fromage.

Garnir de l'appareil au fromage prescrit des moules à tartelettes cannellés, foncés en pâte fine.

Dorer; parsemer de fromage de gruyère coupé en dés. Cuire au four à chaleur douce. Démouler. Dresser sur serviette.

Les talmouses à base de pâte à ramequins sont fourrés parfois, après cuisson, avec une crème au fromage.

**Talmouses à l'ancienne.** — Masquer d'une couche légère d'appareil à soufflé au fromage (peu fourni en blancs) des petites abaisses carrées de rognons de feuilletage de 6 centimètres de côté et d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Mettre sur chaque talmouse une pincée de très petits dés de fromage de gruyère. Relever les coins des talmouses de façon à enfermer la garniture. Les mettre sur plaque.

Cuire au four, à chaleur douce. Dresser sur serviette.

**Talmouses à l'ancienne (Autre méthode).** — Détailler à l'emporte-pièce, dans de la pâte à foncer fine, des abaisses rondes cannellées, de 8 centimètres de diamètre et d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Garnir le milieu de chaque rond de pâte de gros comme une noix de pâte à ramequins (Pâte à chou fromagée).

Dorer; saupoudrer de très petits dés de fromage de gruyère. Mouiller les bords, les replier en tricornes. Dorer le tour. Cuire au four, à chaleur douce. Dresser sur serviette.

**Talmouses aux épinards.** — Préparer les talmouses selon l'une des méthodes précédemment décrites et les garnir avec un appareil à soufflé d'épinards, additionné de fromage râpé.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Talmouses à la ménagère.** — Evider des mufflins sans briser la croûte. V. MUFFLINS.

Les beurrer et les faire sécher à l'entrée du four.

Les garnir d'une crème au fromage ou d'un appareil à soufflé au fromage.

Saupoudrer de très petits dés de fromage de gruyère. Cuire au four à chaleur douce. Dresser sur serviette.

**Talmouses à la pâtissière.** — Foncer des moules à tartelettes cannellés avec de la pâte à foncer fine.

Les garnir à la poche avec de la pâte à ramequins couchée en forme de chou. Dorer, saupoudrer de très petits dés de fromage de gruyère. Cuire au four, à chaleur douce.

Démouler les talmouses, les fourrer à la poche avec de la crème au fromage. Dresser sur serviette.

Talmouses de Saint-Denis. — Formule extraite du *Cuisinier gascon*, Amsterdam, 1747.

« Vous faites des abaisses de feuilletage à l'ordinaire; vous avez un appareil de fromage à la crème qui soit bien égoutté; vous le maniez avec les mains sur le tour à pâte et vous y mettez des œufs, autant que le fromage en pourra boire, un grain de sel, une pincée de farine; cet appareil étant bien fait, vous en foncez vos abaisses et les troussiez entières, les dorez, les cuisez au four et servez ».

Ce genre de talmouse a beaucoup d'analogie avec la quiche au fromage.

Tartelettes garnies. — Analogues comme préparation aux barquettes, dont elles ne diffèrent que par leur forme, les tartelettes peuvent être préparées avec des pâtes diverses, mais se font surtout en pâte à foncer fine.

*Apprêt des croûtes* : Foncer avec la pâte prescrite des moules ronds à tartelettes, unis ou cannelés, en suivant les indications données pour les barquettes. Cuire ces croûtes à blanc.

Les démouler, les garnir et les terminer selon les indications données à chaque recette. Les dresser sur serviette.

En plus des formules indiquées ci-après on peut appliquer aux tartelettes toutes celles données pour les barquettes et autres apprêts analogues.

Tartelettes Agnès Sorel. — *Garniture* : Masquer le fond des tartelettes d'une couche de purée de volaille à la crème. Entourer d'une bordure de petites rondelles de blanc de volaille et de langue écarlate. Mettre au milieu une tête de champignon.

Passer au four. Au sortir de cuisson, napper le champignon de sauce allemande.

Tartelettes Argenteuil. — *Garniture* : Purée de volaille. Recouvrir au dernier moment de pointes d'asperges au beurre.

Tartelettes Béatrix. — *Garniture* : Purée de champignons. Border de queues de crevettes. Au dernier moment, placer sur chaque tartelette une huître pochée. Napper de sauce normande.

Tartelettes à l'écoissaise. — *Garniture* : Purée de saumon. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé. Grätiner. Au dernier moment, mettre sur chaque tartelette une lame de truffe.

Tartelettes à l'indienne. — *Garniture* : Ragoût de crevettes à l'indienne. Mettre sur chaque tartelette une petite cuillerée de riz à l'indienne.

Tartelettes à la japonaise. — *Garniture* : Crosnes du Japon à la crème. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four.

Tartelettes Metternich. — *Garniture* : Salpicón de ris d'agneau et de truffes au paprika. Mettre sur chaque tartelette une petite escalope de cervelle de veau. Napper de sauce paprika.

Tartelettes à la mirepoix. — *Garniture* : Mirepoix de légumes étuvée au beurre avec salpicón de jambon, liée de fonds de veau réduit. Recouvrir d'une couche mince de farce de volaille à la crème. Faire pocher au four.

Tartelettes Printania. — *Garniture* : Morilles à la crème. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four. Au sortir de cuisson mettre sur chaque tartelette une cuillerée de pointes d'asperges au beurre.

Tartelettes Régina. — *Garniture* : Salpicón de champignons et de truffes à la crème. Saupoudrer de mie de pain frite. Passer au four. Au sortir de cuisson mettre sur chaque tartelette une très petite escalope de ris de veau sautée au beurre.

Timbales garnies. — Sous ce nom il est servi de menus apprêts qui, bien que semblables de forme, se préparent de façons bien différentes les uns des autres.

Tapisser régulièrement d'une couche de farce fine de volaille, de poisson, ou autre, épaisse d'un demi-centimètre, des moules à darioles beurrés et décorés de détails en truffe, langue écarlate ou maigre de

jambon ou simplement parsemés de truffes ou de langue hachées.

Garnir le milieu avec un salpicón, préparé selon indication, et refroidi, ou avec tout autre appareil, suivant la recette.

Recouvrir d'une couche de farce semblable à celle qui tapisse les parois et faire cuire au four, au bain-marie, de 15 à 18 minutes. Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

On peut utiliser des moules à darioles hexagonaux.

On nappe souvent avec une sauce en rapport avec l'élément principal, ou l'on sert cette sauce à part.

On les dresse à même le plat, ou sur serviette, lorsqu'elles sont en croûtes. Suivant la nature de l'apprêt, on peut aussi les dresser sur des croûtons ronds en pain de mie, frits au beurre, ou sur des fonds d'artichauts.

En plus des appareils indiqués ci-après on peut garnir les petites timbales avec tous ceux employés pour les barquettes, croquettes, croustades, etc.

**Timbales à l'amiral.** — Décorer les moules beurrés avec des truffes. Les tapisser de farce fine de poisson.

Garnir de salpicón de queues d'écrevisses, d'huîtres et de truffes, lié au velouté maigre, fini avec du beurre d'écrevisses. Recouvrir de farce, faire pocher. Servir avec sauce normande.

**Timbales Bagration.** — Parsemer les moules beurrés de truffes et de langue écarlate hachée. Les tapisser de farce fine de volaille.

Garnir de macaroni coupé en petits dés lié à la crème et additionné d'un salpicón de truffes et de langue écarlate.

Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce suprême.

**Timbales Beauvilliers.** — Garnir les moules beurrés de pâte à brioche sans sucre. Les cuire et les laisser refroidir.

Evider les brioches en laissant des parois de 5 à 6 millimètres d'épaisseur.

Chauffer légèrement les croûtes creuses au four. Les garnir, au dernier moment, d'un salpicón de blanc de volaille et de truffes lié à la sauce allemande.

Mettre sur chaque timbale un bouquet de pointes d'asperges au beurre montées en dôme.

Dresser sur serviette.

**Timbales à l'épicurienne.** — Saupoudrer les moules beurrés de chapelure; les tapisser d'une couche de riz au gras additionné de truffes hachées, épaisse de 5 millimètres, appliquée bien régulièrement sur les parois.

Garnir d'un salpicón de ris d'agneau, de truffes et de langue écarlate lié à la purée de champignons.

Recouvrir d'une couche de riz au gras.

Cuire les petites timbales au four pendant 8 minutes, sans les mettre au bain-marie. Les laisser reposer un peu avant de les démouler.

Servir avec sauce tomate.

**Timbales à la fermière.** — Beurrer les moules et les décorer d'une brunoise de légumes étuvée au beurre.

Tapisser d'une couche mince de farce à quenelles.

Garnir de macédoine de légumes liée à la sauce béchamel réduite.

Terminer selon la méthode habituelle.

Servir avec sauce demi-glace légère.

**Timbales à la milanaise.** — Beurrer les moules et les tapisser de macaronis pochés à l'eau, égouttés et éponnés.

Monter ces macaronis en spirale contre les parois des moules. Tapisser d'une couche mince d'une farce fine de volaille ou de veau.

Garnir de salpicón de langue écarlate, maigre de jambon, truffes et champignons, lié à la sauce demi-glace tomate et réduite.

Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec demi-glace tomate.

**Timbales à la Montrouge.** — Décorer les moules beurrés avec maigre de jambon et les tapisser de farce fine de volaille.

Garnir de salpicon de volaille lié à la purée de champignons. Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce allemande.

Timbales à la nantuaise. — Décorer les moules beurrés avec des queues d'écrevisses et des truffes.

Les tapisser de farce fine de poisson au beurre d'écrevisses.

Garnir de purée d'écrevisses additionnée d'un salpicon de queues d'écrevisses. Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce Nantua.

Timbales à la piémontaise. — Décorer les moules beurrés avec langue à l'écarlate et truffes en très petits dés.

Garnir de risotto au safran additionné au dernier moment d'une julienne fine de truffes blanches.

Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce tomate.

Timbales à la polonaise. — Beurrer les moules et les garnir dans le fond et sur les parois avec des bandes de crêpes minces (sans sucre).

Tapisser d'une couche légère de farce de volaille à la crème.

Garnir de purée de cervelle additionnée de truffes hachées.

Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce allemande.

Timbales à la printanière, dites aussi en chartreuse. — Décorer les moules beurrés avec de courts bâtonnets de rouge de carottes et de navets, des haricots verts, tous ces légumes préalablement cuits et refroidis.

Tapisser d'une couche légère d'une farce à quenelles. Garnir de macédoine de légumes liée à la béchamel. Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce demi-glace légère.

Timbales à la Rossini. — Décorer les moules beurrés de truffes. Les tapisser de farce fine de volaille ou de veau.

Garnir de salpicon de foie gras et de truffes lié de sauce demi-glace réduite. Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce demi-glace à l'essence de truffes.

Timbales à la Saint-Hubert. — Décorer les moules beurrés avec truffes et langue écarlate hachées; les tapisser de farce de gibier.

Garnir de salpicon de gibier additionné de truffes et de champignons, lié de sauce demi-glace au fumet de gibier.

Terminer selon la méthode habituelle. Servir avec sauce demi-glace au fumet de gibier.

Valesnikis polonais. — Travailler dans une terrine 125 grammes de fromage blanc pressé. Lui ajouter 125 grammes de beurre bien ramolli. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée; ajouter un œuf et mélanger.

Diviser cet appareil en parties de 50 à 70 grammes. Enfermer chaque partie dans une petite crêpe mince, sans sucre.

Tremper dans de la pâte à frire ordinaire; faire frire à grande friture très chaude, égoutter, assaisonner de sel fin. Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

Varénikis lituaniens. — *Appareil*: Faire revenir au beurre un gros oignon haché finement.

Lorsqu'il est blond, ajouter dans le sautoir 125 grammes de filet de bœuf cru et 125 grammes de graisse de rognon de bœuf crue hachés finement. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Faire revenir sur le feu. Lier de 2 cuillerées de béchamel réduite et ajouter une cuillerée de persil haché.

Préparer avec cet appareil des ra-

violi en pâtes à nouilles, de forme carrée, de 6 centimètres de côté.

Pocher les varénikis dans de l'eau bouillante salée de 15 à 18 minutes. Les égoutter, les dresser en timbale; les arroser de beurre fondu.

Varénikis à la polonaise. — Garnir avec une crème de twarogue (appareil au fromage blanc) des petites abaisses de pâte à nouilles, détaillées à remporte-pièce rond festonné de 4 à 5 centimètres de diamètre.

Recouvrir chacune de ces abaisses d'un rond de pâte à nouilles de même dimension. Appuyer légèrement du haut d'un petit emporte-pièce, pour bien souder ensemble les abaisses de pâte.

Pocher les varénikis dans de l'eau bouillante salée de 15 à 18 minutes.

Les égoutter, les dresser en timbale; les arroser de beurre fondu.

**Vatrouschkis au fromage blanc** (Cuisine russe) — Garnir d'une crème à twarogue des abaisses de pâte à brioche commune, sans sucre, détaillées à l'emporte-pièce rond festonné, de 10 centimètres de diamètre.

Mouiller les bords des abaisses et les plier en chausson.

Mettre sur plaque; dorer; cuire au four, à chaleur douce, de 15 à 18 minutes.

Les vatrouschkis peuvent aussi se préparer avec de la pâte à foncer fine ou avec une pâte à coulibiac à l'huile.

Vatrouschkis à l'oignon. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en remplaçant le twarogue par de la purée d'oignon liée avec du velouté réduit.

**Visniskis au poisson** (Cuisine russe). — Garnir avec gros comme une noix de hachis de poisson cuit, additionné de fenouil haché, assaisonné et lié avec du velouté maigre réduit, des abaisses de pâte à coulibiac, détaillées à l'emporte-pièce rond festonné, de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Recouvrir chacune de ces abaisses d'un rond de pâte à coulibiac de même dimension.

Mettre les visniskis sur une plaque; les laisser lever dans un endroit chaud pendant 25 minutes. Au dernier moment, faire frire dans de l'huile très chaude.

Égoutter et dresser sur serviette.

**HOUBLON.** — Plante vivace cultivée en Belgique, en Allemagne, en Angleterre, dans le nord de la France et en Alsace.

On emploie ses cônes fructifères pour la fabrication de la bière.

**Jets de houblon.** — On désigne en cuisine, sous le nom de jets de houblon, la partie comestible de la plante, partie qui se sépare de celle qui est ligneuse, en la cassant ainsi qu'on le fait pour les pointes d'asperges vertes.

Les jets de houblon sont mis à cuire dans de l'eau salée, légèrement acidulée au jus de citron. Une fois cuits ainsi on les accommode ensuite de diverses manières: au *beurre*, étuvés quelques instants dans du beurre; à la *crème*, étuvés au beurre et mijotes dans la crème fraîche; au *jus*, étuvés au beurre, mijotes quelques instants dans du jus brun de veau réduit.

Les jets de houblon se servent comme légume ou sont employés comme garniture de plats divers. On les emploie surtout comme garniture d'œufs (omelette aux jets de houblon, etc.).

En Belgique, où ce légume est très apprécié, les jets de houblon, lorsqu'ils sont servis comme lé-



Rameau de houblon portant des cônes,

eume, sont toujours garnis d'œufs pochés, dressés en couronne par-dessus, et alternés avec des croûtons en forme de crêtes frits au beurre.

**HOUTING.** — Genre de poissons de la famille des salmonidés, qui vit dans la mer et dans les eaux douces, et qui remonte les neuves pour frayer. On le pêche surtout à l'embouchure de l'Escaut, dans le canal de Terneuzen, et, quelquefois, assez haut dans la Meuse. Rarement, on le trouve dans les fleuves de France. On le trouve cependant sur les marchés de Paris, où il est expédié de Hollande et de Belgique. Aux halles de Paris il est désigné sous le nom *d'outil*; les pêcheurs belges le désignent, eux, sous le nom de *hautain*.

La chair de ce poisson est très blanche, assez ferme, mais de saveur bien moins délicate que celle de la fera. Tous les modes de préparations indiqués pour la fera sont applicables au houting. **V. FERA.**

**HOUX.** — Genre de plantes type de la famille des Illicacées.

Dans quelques contrées, en Corse notamment, on prépare avec les semences du houx, torréfiées et réduites en poudre, une boisson analogue au café.

**HOUX DU PARAGUAY.** — **V. MATÉ.**

**HOUX-FRELON** ou **PETIT-HOUX.** — Plante officinale plus connue sous le nom de fragon dont la racine fait partie des espèces diurétiques. Les jeunes pousses en sont comestibles et se mangent comme les asperges.

**HUGUENOTE.** — Marmite sans pieds ou avec des pieds très bas.

**HUILE.** — Corps gras, liquide à la température ordinaire, d'origine animale, mais plus souvent végétale, non miscible à l'eau, mais susceptible de s'émulsionner; soluble dans l'alcool, l'éther, la benzine, etc.

Dans l'industrie on distingue les huiles en *siccatives* (ne rancissant pas, mais s'épaississant à l'air), et *non siccatives*, rancissant plus facilement, mais ne s'épaississant pas.

**Huile d'amandes douces et amères.** — Extraite des amandes soumises à la pression dans des sacs de toile. Utilisée en confiserie.

**Huile d'arachides.** — Huile limpide, non siccative, figeant à  $-5^{\circ}$ , pesant 916 grammes au litre à  $15^{\circ}$ , extraite des cacahuètes. Dépouillée de saveur et d'arôme; utilisée pour la table par les personnes voulant une huile sans goût.

**Huile blanche.** — **V. HUILE D'ŒILLETTE.**

**Huile de coton.** — Extraite des graines du cotonnier. Employée dans l'alimentation depuis qu'on a pu la décolorer et la purifier. Surtout utilisée sous forme de mélanges dénommés *graisses alimentaires* ou *saindoux d'Amérique*. Pèse 930 grammes au litre à  $15^{\circ}$ .

**Huile de noix.** — Huile siccative, se solidifiant à  $-27^{\circ}$ . L'huile vierge, extraite à froid des noix sèches, est employée dans l'alimentation; elle a un goût de fruit très prononcé, apprécié par certains, déplaisant à ceux qui n'y sont pas accoutumés. L'huile extraite à chaud n'est pas comestible.

**Huile d'œillette.** — Extraite des graines du pavot noir ou pourpre; siccative, se fige à  $-18^{\circ}$ , et pèse 925 grammes au litre à  $15^{\circ}$ . Très employée comme huile de table, sous le nom *d'huile blanche*, dans le Nord et à Paris, à cause de son absence de saveur.

**Huile d'olive.** — Huile par excellence, puisque, selon l'étymologie, le mot huile vient du nom de l'olive. On en distingue différentes qualités :

*L'huile vierge* provient de la

pression à froid d'olives fraîches de premier choix, simplement détritées; elle possède une saveur fruitée, une coloration verdâtre et rancit difficilement.

*L'huile ordinaire* qui provient de la pression à chaud; elle a une couleur blanche et rancit plus facilement.

*L'huile de troisième choix* (huile tournante), qui provient des olives tombées, fermentées ou conservées, souvent traitée par le sulfure de carbone, puis neutralisée et désodorisée. Elle devrait n'être employée que dans l'industrie mais sert trop souvent à des coupages.

L'huile d'olive pèse 916 à 917 grammes au litre à  $+15^{\circ}$  (les huiles tunisiennes, 918 g). Les amateurs distinguent différents crus dans les huiles d'olive; celles de Provence sont particulièrement estimées.

**Huile de palme.** — Solide à la température ordinaire (elle fond à  $27^{\circ}$ ). Utilisée pour l'alimentation par les indigènes de l'Afrique; sert principalement en savonnerie.

**Huile de sésame.** — Extraite des graines du sésame, herbe dont la culture n'est possible en Europe que dans les régions méridionales (Grèce, Malte), d'une saveur piquante, non désagréable; n'est pas siccative; se fige à  $-3^{\circ}$ .

Législation. — D'après le décret du 29 Juillet 1910 : « Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination *d'huile d'olive*, de *noix*, etc., une huile ne provenant pas exclusivement des olives, des noix, etc. »

Les huiles mises en vente sans indication des fruits ou des graines dont elles proviennent et les mélanges d'huiles destinés à l'alimentation ne peuvent être désignés que sous l'appellation *d'huiles comestibles* ou *huiles de table*, et ne peuvent être suivis d'aucune autre indication que « blanche », « à friture », « premier, deuxième ou troisième choix; première, deuxième ou troisième qualité ».

L'huile qui est un aliment extrêmement riche (100 g fournissent 846 calories), possède toujours une légère action laxative.

L'huile se dilate fortement à la chaleur et c'est la raison pour laquelle il faut toujours l'acheter au poids; un récipient jauge d'un litre, qui contient 917 grammes d'huile d'olive à  $15^{\circ}$ , peut fort bien par les fortes chaleurs n'en renfermer que 860 grammes.

**HUILE DE CRUSTACÉS.** — Piler finement au mortier les débris et carapaces des crustacés dont la chair est employée d'autre part. Ajouter, en pilant, de l'huile d'olive en poids égal à celui des carapaces. Broyez bien au pilon, afin de bien mélanger la composition.

Passer cette composition au tamis fin d'abord, puis à l'étamine.



Broyage des olives et extraction de l'huile, d'après Stradanus.



**Emploi :** Pour condimenter la mayonnaise et autres sauces froides; pour assaisonner des salades de crustacés et de poisson; pour la préparation des hors-d'œuvre froids.

**HUILIER.** — Ustensile de table généralement composé de deux flacons en cristal placés dans une monture en métal ou bois, ou en faïence. Anciennement l'huilier était une magnifique pièce d'orfèvrerie qui était placée sur la table à titre plutôt décoratif qu'utilitaire.

**HUÎTRE.** — Genre de mollusque bivalve que l'on consomme principalement à l'état cru.

L'huître est connue depuis la plus haute antiquité. Cependant, on ne sait pas d'une façon positive si ce savoureux mollusque était consommé par les Egyptiens, les Assyriens; il semble avoir été ignoré des Juifs; en tout cas la Bible ne le mentionne pas. Par contre les Celtes recueillaient les huîtres et s'en nourrissaient abondamment.

Les Grecs prisait fort les huîtres, ils savaient les accommoder de diverses manières. Ils appréciaient surtout les huîtres de l'Hellespont (Côtes des Dardanelles). On sait, de plus, que c'est avec des coquilles d'huîtres qu'on votait chez ce peuple. Sur la nacre blanche de ces coquilles, le votant inscrivait sa sentence à l'aide d'un stylet, et c'est pour cette raison que le bannissement a pris le nom d'ostracisme.

Les Romains furent aussi de grands amateurs d'huîtres. Ils prisait tout particulièrement celles pêchées dans le lac Lucrin, puis après, celles de Brindes, de Tarente et de Circée. Ils assaisonnaient, dit-on, ces coquillages avec du garum.

En France et jusqu'au début du xix<sup>e</sup> siècle, on croyait que les bancs de nos côtes étaient pour ainsi dire inépuisables. A tel titre que l'ordonnance de 1681, qui protégeait les moules, laissait libre la pêche des huîtres, qu'une déclaration du roi du 23 avril 1726 autorisait encore avec la « dreige » armée de fer. On se trompait si bien que, pendant toutes les années 1750, 1751, 1752, 1753, on dut rigoureusement l'interdire sur toute l'étendue du bassin d'Arcachon. En 1754 et 1759, il fallut défendre la pêche au râteau et même la pêche à la main, tous les ans, du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre. Des mesures semblables durent être prises en Bretagne.

En dépit de ces précautions, les dévastations des bancs naturels continuèrent partout et, en 1840, à Arcachon, il fallut faire venir un bâtiment de l'Etat pour organiser la surveillance, avec le concours de toutes les autorités locales, du tour du bassin. Mais les bancs une fois démunis, les huîtres ne pouvaient pas renaître par la « génération spontanée » et, d'ailleurs, s'il en restait quelques-unes, elles dépérissaient dans le repos aussi nuisible pour elles que le pillage. L'administration de la marine comprit enfin qu'il fallait apporter sur le gisement désert des huîtres nouvelles.

C'est alors que Coste, le véritable père de l'industrie ostréicole, visitait le lac Fusaro et s'initiait aux procédés grâce auxquels l'Italie se procurait d'excellentes huîtres. Les bancs artificiels d'huîtres de Tarente étaient constitués par des pieux reliés par des cordages auxquels étaient suspendus, en guise de collecteurs, des fagots de menu bois. Les pieux et les fascines étaient chargés d'huîtres de toutes tailles. On livrait à la consommation les huîtres marchandes, les plus petites étaient placées dans des corbeilles d'osier pour y achever leur croissance.

De retour en France, Coste réussissait à peupler la baie de Saint-Brieuc avec des mollusques pêchés à Cancale et à Tréguier. D'autres, provenant d'Angleterre, repeuplèrent l'étang de Thau, la rade de Toulon, celle de Brest. On créa la réserve de Concarneau. Enfin, on installa des parcs modèles à Arcachon (au Ces, à Crastorbe, puis à Lahillon).

**Valeur nutritive des huîtres.** — A l'état cru l'huître contient des vitamines, des sels de phosphore, de chaux, de fer, de manganèse, sous une forme

éminemment assimilable, une très forte proportion d'iode (environ 200 fois plus que le lait, les œufs, le bifteck) et 2 p. 100 de glycogène, sans parler des albumines (1,80 p. 100 de l'huître, écailles comprises) et 0,20 p. 100 de graisse.

Les huîtres vertes américaines (différentes des huîtres de Marennes) ont été employées dans le traitement des anémies avec des résultats égaux à ceux que donne le foie de veau.

Les dangers de maladies infectieuses se propageant par l'eau contenue dans les huîtres, sont peu à craindre lorsque l'huître a été achetée chez un fournisseur consciencieux, connaissant l'origine des mollusques qu'il met en vente.

La tradition d'accord avec l'hygiène, interdit la consommation des huîtres pendant les mois chauds, ceux qui ne contiennent pas la lettre R. Mieux vaut être plus restrictif et n'en consommer que d'octobre à mars, à moins que les mois de septembre et d'avril ne soient exceptionnellement froids.

Certaines personnes croient que cette interdiction, dictée par l'usage, ne se rapporte qu'aux huîtres transportées et qu'on peut impunément en consommer sur place, dans les parcs, même au cœur de l'été; la plupart des cas de fièvre typhoïde, d'origine ostréaire, ont été observés dans ces conditions; l'huître consommée dans les parcs sans avoir passé par un parc d'expédition est infiniment plus dangereuse que celle que l'on consomme en hiver, loin de la mer.

Diverses espèces d'huîtres. — On distingue les huîtres sauvages (huîtres de pêche), qui ont un goût très prononcé de marée, et les huîtres parquées. Celles-ci, fixées à l'état de *naissain* sur des tuiles, sont élevées dans des parcs situés en pleine eau de mer. Lorsqu'elles ont atteint une certaine grosseur, elles sont transportées dans des parcs d'engraissement, toujours situés à l'embouchure d'une rivière, le mélange d'eau douce et d'eau de mer étant nécessaire pour provoquer l'hypertrophie du foie, qui constitue l'engraissement.

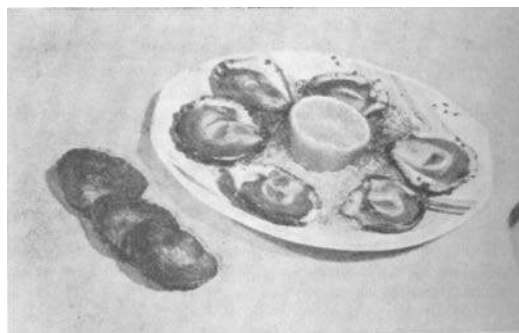
Les huîtres vertes de Marennes doivent leur coloration à des algues et à des diatomées microscopiques qui existent dans les claires où elles sont parquées. Ce verdissement a été une découverte du hasard. Lors du siège de la Rochelle, on avait jeté des huîtres dans d'anciens marais salants; lorsqu'on alla les repêcher, on fut étonné de la couleur qu'elles avaient prise et lorsque, après bien des hésitations, on se décida à les goûter, on s'aperçut que, loin d'être avariées, elles avaient acquis une saveur plus fine.

On donne le nom d'huîtres portugaises à une sous-variété, dont le nom exact est *gryphée*; depuis qu'on a pris l'habitude de les parquer et de les traiter comme les huîtres de Marennes, leur saveur s'est notablement améliorée, sans valoir cependant celle de l'huître véritable.

Il est un grand nombre de recettes qui permettent d'accommoder les huîtres et de les servir en guise de hors-d'œuvre froids ou chauds, ou de les utiliser pour préparer des garnitures de haut style ou d'excellents potages et sauces.



Huilier. (Orfèvre Chriatofe.)



Huitres fines Belon servies sur glace pilée. (Maison Prmif.)



Comment on ouvre une huître :  
premier temps.

**HORS-D'ŒUVRE FROIDS.** — Si riche, si raffiné que soit le mode d'apprêt qu'on applique à ce mollusque, rien ne vaut, pour le véritable amateur, l'huître crue, nature, rigoureusement fraîche.

Elle ne doit être ouverte qu'au moment d'être servie et sera meilleure si elle est très froide, aussi convient-il, chaque fois que la chose est possible, de la dresser, une fois ouverte, sur une couche de glace pilée. Consommée ainsi, tant au repas du matin qu'à celui du soir, l'huître fournit un hors-d'œuvre délicat et bienfaisant. Son accompagnement habituel est simple, il se compose de jus de citron ou de vinaigre à l'échalote et de poivre mignonnette. On sert en même temps des tranches de pain, noir ou blanc, beurrées.

**Huîtres à l'andalous.** — Pocher 24 huîtres dans leur eau; les égoutter, les éponger et les ébarber. Les laisser refroidir.

Les décorer chacune d'une lamelle de truffe, collée à la gelée mi-prise. Les napper de gelée et les laisser bien refroidir.

Garnir 12 coquilles creuses, choisies parmi les plus régulières et soigneusement lavées, avec de la mousse à la tomate assaisonnée au paprika. V. TOMATES.

Lissez la surface de cette mousse, en la bombant un peu en dôme.

Mettre 2 huîtres dans chaque coquille. Napper de gelée mi-prise. Faire refroidir.

Dresser les huîtres sur plat rond, sur une couche de neige ou de glace pilée.

**Huîtres en barquettes.** — Pocher les huîtres; les égoutter, les ébarber. Les napper de mayonnaise collée à la gelée. Les décorer avec truffes, corail de langouste et les napper à la gelée.

Les dresser, deux par deux, dans des petites barquettes en pâte à foncer fine, cuites à blanc, garnies à volonté, de salade russe, de mousses maigres diverses, ou de tout autre appareil à hors-d'œuvre.

Dresser les barquettes sur un papier dentelle, garnir de persil frisé bien vert.

**Huîtres au caviar.** — Garnir d'une cuillerée de caviar frais une petite croustade ronde en pâte à foncer fine (cuite à blanc).

Mettre sur chaque croustade une huître crue détachée de sa coquille.

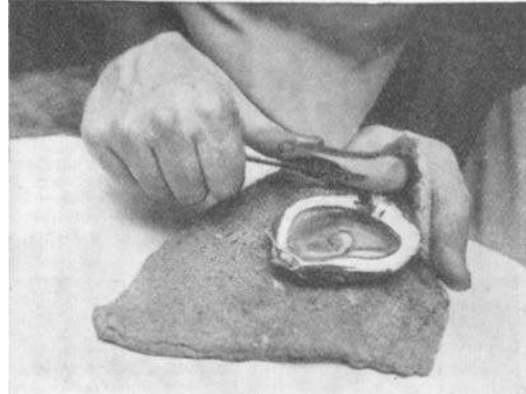
Dresser les croustades sur un papier dentelle; garnir de persil frais.

Servir avec citron en même temps.

*Nota.* — Les croustades doivent être garnies au dernier moment et les huîtres ouvertes et sorties de leurs coquilles, juste au moment d'envoyer le plat sur table.

On peut aussi dresser les huîtres au caviar dans les coquilles des mollusques, bien nettoyées.

**Huîtres du gastronome.** — Pocher les huîtres; les égoutter; les ébarber et les laisser refroidir.



Comment on ouvre une huître ; deuxième temps.  
(Phot. LarosBée.)

Les napper de sauce chaud-froid maigre à la hongroise (V. SAUCES). Les napper de gelée.

Les placer chacune sur un très petit fond d'artichaut cuit dans un blanc, mariné à l'huile et jus de citron, et rempli, au dernier moment, d'une salade de queues d'écrevisses et de truffes coupées en petits dés, assaisonnée à la mayonnaise collée.

Dresser les fonds d'artichauts sur un petit plat rond; garnir de gelée hachée.

**Huîtres marines.** — Détacher les huîtres des coquilles. Les mettre dans une marinade composée de vin blanc, huile, jus de citron et bien aromatisée, préalablement préparée.

Faire bouillir. Retirer dès les premiers bouillons. Débarrasser en terrine, avec la cuisson. Laisser complètement refroidir.

Servir en ravier, en arrosant avec la marinade.

**HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.** — Il existe un assez grand nombre de préparations d'huîtres cuites dont nous indiquons ci-après les principales.

Quel que soit l'apprêt final appliqué aux huîtres, il est nécessaire de les faire préalablement pocher dans leur eau.

*Pochage des huîtres :* Ouvrir les huîtres. Retirer la chair des coquilles, sans la déchirer.

Mettre les huîtres dans une sauteuse, avec leur eau passée à la mousseline.

Faire partir sur le feu. Dès les premiers symptômes d'ébullition, aux premiers frémissements du liquide, retirer la sauteuse du feu.

Les huîtres cuites sont souvent dressées dans leurs coquilles creuses. Si elles doivent être ensuite glacées ou gratinées, avoir soin d'incruster les coquilles sur une couche de sel mise dans une plaque, cela afin de les maintenir bien d'aplomb.

Le glaçage et le gratinage doivent s'opérer très rapidement, afin d'éviter que les huîtres ne durcissent.

**Barquettes d'huîtres à l'américaine.** — Garnir le fond de barquettes cuites à blanc d'une cuillerée de sauce américaine (V. SAUCES). Mettre dans chaque barquette 2 ou 3 huîtres pochées, égouttées et ébarbées. Saupoudrer de mie de pain frite bien égouttée assaisonnée d'une pointe de cayenne.

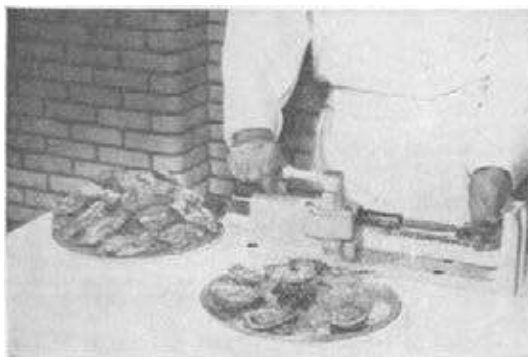
**Barquettes d'huîtres à la Nantua.** — Garnir les barquettes d'une cuillerée de ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua. Mettre 2 huîtres pochées sur chaque barquette. Napper de sauce Nantua. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner vivement au four.

**Barquettes d'huîtres à la normande.** — Garnir les barquettes d'un salpicón de queues de crevettes, de moules et de champignons lié de sauce normande. Mettre 2 huîtres pochées sur chaque barquette. Napper de sauce normande. Mettre une lame de truffe sur chaque barquette.

Beignets d'huîtres à la normande. — Pocher les huîtres. Les faire refroidir dans leur eau de cuisson. Les égoutter, les éponger. Les tremper une à une dans de la sauce Villeroi maigre additionnée de truffes hachées. Tremper dans de la pâte à frire. Cuire à chaleur vive jusqu'à ce que les beignets se soient bien développés et soient devenus secs et de belle couleur blonde. Egoutter sur linge, assaisonner de sel fin très sec; dresser en buisson, sur serviette.

Bouchées aux huîtres. — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds (bouchées).

Brochettes d'huîtres. — Embrocher les huîtres



Un appareil à ouvrir les huîtres. (Phot. Meurisse.)

pochées sur de petites brochettes de métal en les alternant avec des champignons cuits, escalopes.

Arroser les brochettes de beurre fondu; les rouler dans de la mie de pain fine. Griller sur feu doux.

Dresser sur plat long; entourer d'une bordure de demi-tranches de citron cannelées; garnir de persil. Arroser de beurre à la maître d'hôtel fondu, ou servir avec l'une des sauces spéciales aux poissons grillés.

**Brochettes d'huîtres Villeroi.** — Enrober les huîtres pochées et égouttées de sauce Villeroi (V. SAUCES). Les embrocher sur des petites brochettes de métal. Frire au dernier moment. Egoutter. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit.

**Coquilles d'huîtres.** — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds (coquilles).

**Croquettes d'huîtres.** — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds (croquettes).

**Fritots d'huîtres.** — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds (fritots).

**Huîtres à l'américaine.** — Remettre les huîtres dans les coquilles creuses. Les ranger sur une plaque remplie de gros sel.

Arroser chaque huître de quelques gouttes de jus de citron et l'assaisonner d'une pointe de cayenne.

Saupoudrer de mie de pain frite; arroser de beurre fondu. Gratinier à four très chaud ou à la salamandre.

Dresser sur serviette; garnir de persil frais.

**Huîtres à l'américaine** (Autre méthode). \*—Napper les huîtres remises dans les coquilles creuses de sauce américaine additionnée de l'eau des huîtres réduite.

Dresser sur serviette; garnir de persil frais.

**Huîtres en attereaux.** — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds (attereaux).

**Huîtres à la diable.** — V. plus loin *Huîtres grillées*.

**Huîtres à la florentine.** — Remettre les huîtres dans les coquilles creuses, sur une couche d'épinards au beurre. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage. Gratinier au four.

**Huîtres frites.** — Tremper au lait les huîtres pochées, égouttées et ébarbées. Les rouler dans la farine. Les bien secouer pour supprimer l'excès de farine.

Plonger en friture brûlante. Egoutter, éponger. Assaisonner de sel fin. Dresser en buisson, sur serviette\* Garnir de citron et de persil frit.

**Huîtres frites Colbert.** — Paner à l'anglaise les huîtres pochées, égouttées, ébarbées. Les faire frire au dernier moment. Dresser en buisson sur serviette Garnir de citron et de persil frit. Servir avec beurre à la maître d'hôtel, à part.

**Huîtres au gratin.** — Remettre les huîtres dans les coquilles creuses sur une couche de duxelles. Mettre un champignon cuit sur chaque huître. Napper de sauce duxelles additionnée de l'eau de cuisson des huîtres. Saupoudrer de chapelure. Arroser de beurre fondu. Gratinier au four très chaud. Au sortir de cuisson, arroser de quelques gouttes de jus de citron, saupoudrer de persil haché. Dresser sur serviette! Garnir de persil frais.

**Huîtres au gratin** (Autre méthode). — Procéder ainsi qu'il est dit à la première formule des *Huîtres à l'américaine*.

**Huîtres grillées, dites aussi à la diable.** — Embrocher les huîtres, pochées, égouttées, ébarbées, sur de petites brochettes de métal.

Arroser les brochettes de beurre fondu; les rouler dans de la mie de pain fine, assaisonnée d'un peu de cayenne. Griller sur feu doux. Dresser comme il est dit pour les brochettes d'huîtres. Servir avec sauce Diable, à part.

**Huîtres à la Mornay.** — Remettre les huîtres dans les coquilles creuses, sur une couche de sauce Mornay.

Napper les huîtres avec la même sauce; saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratinier à four très chaud. Dresser sur serviette; garnir de persil frais.

**Huîtres à la polonaise.** — Remettre les huîtres crues dans les coquilles creuses.

Saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil hachés. Chauffer au four.

Au moment de servir, arroser chaque huître d'une cuillerée de beurre noisette additionnée de mie de pain frite.

**Huîtres soufflées.** — Piler au mortier 12 huîtres crues en leur incorporant peu à peu la valeur d'un blanc d'œuf cru.

Passer au tamis. Mettre cette purée dans une terrine et la travailler en pleine glace en lui ajoutant 30 grammes de farce fine de brochet et environ 2 décilitres de crème fraîche épaisse. V. FARCES.

Mettre une demi-cuillerée de cet appareil dans le fond des coquilles creuses. Sur cette farce, placer dans chaque coquille une huître pochée égouttée; recouvrir avec une couche de l'appareil à soufflé. Lisser en dôme.

Cuire au four de 6 à 8 minutes.

Sauce aux huîtres. — V. SAUCES, sauces blanches.

**Soupe aux huîtres.** — Ouvrir 24 huîtres; retirer les noix de chair des coquilles. Mettre ces noix dans une sauteuse, verser dessus leur eau passée à la mousseline; compléter le mouillement avec 2 décilitres de vin blanc.

Paire partir sur le feu; retirer la casserole sur le coin du fourneau, dès les premiers bouillons du liquide; écumer; ajouter deux décilitres de crème, 3 cuillerées de crackers écrasés (biscuits secs), 100 grammes de beurre divisés en petits fragments. Assaisonner, relever d'une pointe de cayenne, mélanger. Verser le potage en soupière; servir avec des crackers écrasés à part.

**HUÎTRES POUR GARNITURES.** — Retirer les huîtres de leurs coquilles; les pocher dans leur eau.

Les retirer de cuisson dès les premiers symptômes d'ébullition; les égoutter, les parer et les employer selon indication de recette.

REMARQUE. — Si les huîtres doivent attendre, les conserver au chaud dans leur cuisson passée, en évi-

tant toute ébullition. L'eau de cuisson des huîtres est ajoutée à la sauce, après avoir été passée à la mousseline.

**HUÏTRIER.** — Oiseau de l'ordre des échassiers que l'on appelle aussi *pie de mer*.

Cet oiseau, lorsqu'il est jeune, a une chair assez délicate. On le prépare comme le pluvier.

**HUPPE.** — Sorte d'alouette, dont la chair est parfois musquée. Se prépare comme l'alouette ordinaire.

**HUPPEMEAU.** — Fromage que l'on fabrique dans le pays de ce nom, en Loir-et-Cher, et dont la pâte a quelque analogie avec celle du fromage de Brie.

**HURE.** — Tête coupée de certains animaux (sanglier) et de certains poissons (saumon, brochet, etc.).

**Hure de porc.** — V. PORC.

**Hure de sanglier.** — V. SANGLIER.

**HUSSON.** — Variété d'esturgeon. La graisse de ce poisson est employée, dans les pays où on le pêche, en place de beurre. Tous les modes de préparation indiqués pour l'esturgeon sont applicables au husson.

**HYDNE.** — V. CHAMPIGNONS.

**HYDROGÈNE.** — Corps simple gazeux, incolore, inodore, qui entre dans la composition de l'eau et dans celle de toutes les substances organiques.

**HYDROLAT.** — Eau chargée de principes aromatiques par le moyen de la distillation.

**HYDROMEL.** — Boisson à base de miel dont les Grecs et les Romains faisaient grand usage. On distingue *l'hydromel simple*, qui consiste en solution de miel dans l'eau (64 g par litre), et *l'hydromel vineux*, résultant de la fermentation alcoolique du miel dilué dans cinq fois son volume d'eau; titre de 11° à 13° d'alcool. On prépare l'hydromel de la façon suivante :

Chauffer à 50°, une hectolitre d'eau, dans une chaudière en cuivre. Ajouter à cette eau, en le mettant peu à peu, 50 kilos de miel.

Chauffer progressivement jusqu'à ébullition en ayant soin d'écumer constamment le liquide.

Le mettre dans une cuve et le laisser refroidir.

Décanter après refroidissement dans un tonneau où on laissera se produire la fermentation alcoolique pendant 5 à 6 semaines.

Soutirer l'hydromel.

L'hydromel donne de l'eau-de-vie par distillation. On peut aussi en faire du vinaigre.

**HYGIÈNE ALIMENTAIRE.** — Etude des aliments au point de vue de leur composition, de leur digestibilité, de leur assimilation, de leur pouvoir énergétique, de leurs associations sous forme de régimes.

Dans le domaine de la cuisine, l'hygiène comprend les mesures de protection pour l'ouvrier de cuisine et celles qui permettent la préparation rationnelle et hygiénique des aliments pour le consommateur.

Avec une bonne ventilation, avec le dégagement des gaz odorants ou toxiques, on ne voit plus que rarement l'anémie due à l'intoxication chronique par l'oxyde de carbone, le dégoût de la nourriture dû à l'inhalation continue des mauvaises odeurs et au manque d'air pur, et, parallèlement aussi, on a vu diminuer l'alcoolisme, plaie qui était presque devenue une maladie professionnelle. Les appareils de chauffage actuels ne causent plus les rougeurs des jambes, dues à l'action directe de la chaleur; quant aux varices, occasionnées par la station debout prolongée, elles sont prévenues par les exercices sportifs auxquels se livrent les jeunes cuisiniers d'aujourd'hui.

Parmi les accidents professionnels, citons encore les brûlures qui, traitées dès le début, ne devraient jamais s'inflammer. Plaies qui, dans les mêmes conditions, devraient rarement aboutir à des abcès et à des Phlegmons.

En ce qui concerne les préparations culinaires, l'hygiène ne réclame qu'une propreté absolue, méticuleuse, dans toutes les manipulations et, s'il y a lieu, le respect des prescriptions diététiques.

Une question particulière qui intéresse tout spécialement l'hygiène de l'alimentation est celle de la transmission des fièvres typhoïdes ou paratyphoïdes, de la dysenterie, de la diphtérie, du choléra, etc., par les milieux nutritifs qui se trouvent constamment, en cuisine, dans les meilleures conditions de chaleur et d'humidité.

Et c'est ainsi que s'expliquent les épidémies dues aux gâteaux à la crème encore fréquentes en été. Dans l'épidémie, désormais classique, de Cholet, où la plupart des invités d'une nocé furent atteints de paratyphoïde, on découvrit que la cuisinière était une porteuse de germes, qu'elle n'avait jamais jusqu'alors causé d'accidents et qu'il avait fallu, pour que ceux-ci éclatent, que la crème contaminée eût été laissée pendant un certain temps exposée au chaud.

Un autre cas de contamination de fièvre typhoïde provenait d'un restaurant, évidemment mal tenu, où l'on ne se donnait pas la peine de nettoyer chaque jour les carafes. L'employé se contentant de faire le plein avec de l'eau fraîche ajoutée à celle qui avait séjourné à la chaleur de la salle depuis la veille.

La prophylaxie des accidents tient en un seul mot : la propreté.

Dans une cuisine bien tenue, le personnel ne doit toucher aux aliments qu'avec des mains soigneusement lavées; d'autre part, les préparations qui seront utilisées pour l'alimentation sans avoir subi une cuisson prolongée, tel est le cas des crèmes, ne devront jamais être conservées dans un local chaud.

Dans le même ordre d'idées, il faut condamner la mise à l'étalage des viandes, des fromages, des légumes, des fruits, en les laissant exposés à toutes les souillures de la rue, au contact des doigts souvent malpropres.

**HYPERTENSION** (artérielle). — Etat morbide caractérisé par une augmentation de la pression du sang dans les artères.

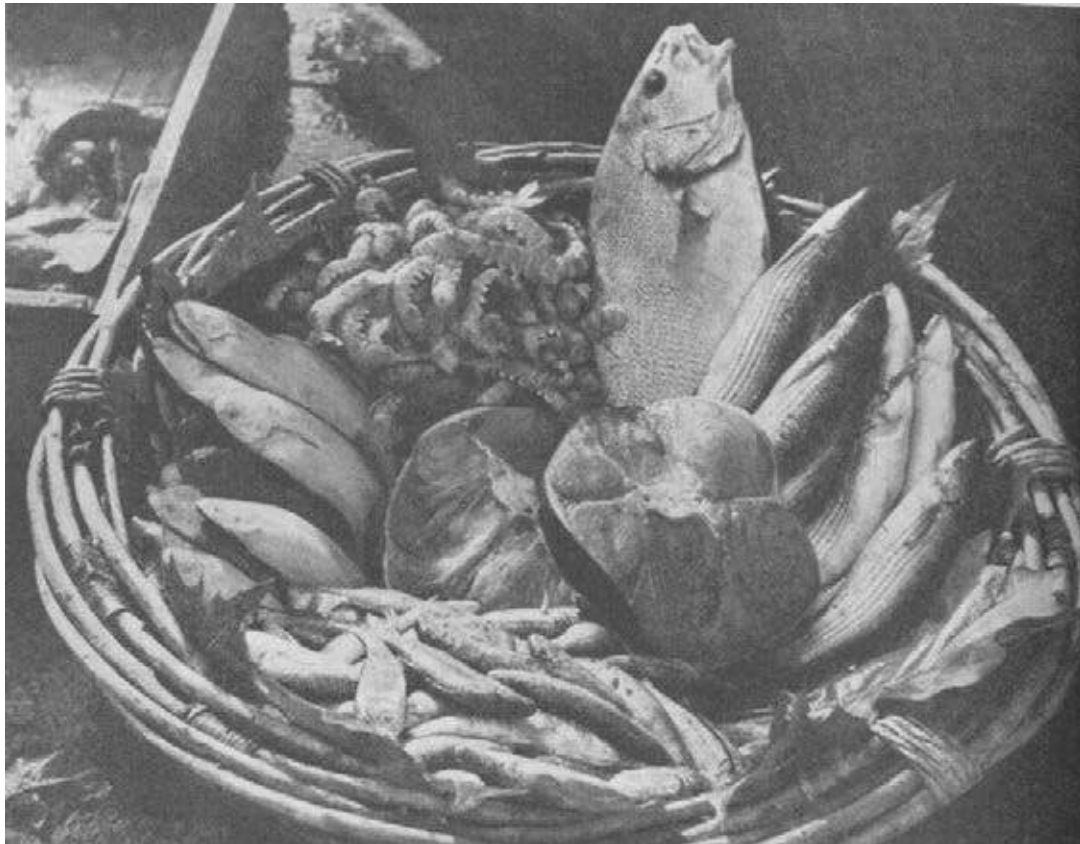
Régime des hypertendus. — Très variable selon l'origine des accidents et selon la gravité des cas. Dans le cas d'hypertension moyenne, sans troubles bien accusés et sans azotémie notable, il faut, avant tout, éviter les régimes théoriques, systématisés, trop restrictifs, qui inquiètent et attristent les malades. Pour l'hypertendu, comme pour tous, le repas doit être un repos et un repos agréable; il faut lui conseiller de manger tranquillement, lentement, de mastiquer soigneusement, d'éviter les abus de toute espèce, y compris les abus de sobriété.

Le principal repas sera pris au milieu de la journée; il comportera 100 grammes environ de viande ou de poisson, des légumes au choix du sujet et préparés à son goût, et des fruits. Le premier repas du matin se composera de laitages ou de fruits; celui du soir sera végétarien. Les boissons seront rationnées aux repas; un verre à bordeaux de vin, trois quarts de verre d'eau et une petite tasse d'infusion chaude prise après le repas seront largement suffisants; on peut même souvent permettre, de temps en temps, une petite tasse de café ou de thé léger. On donnera en plus un grand verre d'eau pure, non minéralisée, le matin, à jeun, au lit, un autre verre ou une tasse d'infusion à 16 heures et au coucher. L'alcool et le tabac sont interdits.

Chez les hypertendus obèses, il y aura lieu de procéder très prudemment à une cure de réduction.

**HYPOCRAS.** — Vin épicé, autrefois en honneur, fait avec du vin plus ou moins mélangé d'eau-de-vie, additionné de sucre ou de miel et aromatisé avec des amandes douces, un peu de cannelle, du musc et de l'ambre.

**HYSOPE.** — Petite plante qui possède une odeur aromatique pénétrante et une saveur légèrement acre. Elle entre dans la composition de diverses liqueurs.



**ICAQUE.** — L'icaque est le fruit de l'icaquier, sorte de prunier, arbre qui pousse dans les régions tropicales. L'icaque se mange frais ou se fait confire comme les pruneaux.

**ICHTYOCOLLE.** — V. COLLE, colle de poisson.

**ICHTYOPHAGIE.** — Habitude de se nourrir uniquement ou presque uniquement de poissons. L'ichtyophagie est surtout le fait des populations maritimes; on l'a accusée d'être un régime moins nutritif que celui de la viande, ce qui ne repose sur aucun fondement sérieux; on attribue à ce régime une vertu aphrodisiaque et stimulante des fonctions intellectuelles qui n'a jamais été démontrée, malgré l'anecdote des deux derviches, si joliment contée par Brillât-Savarin. Ces qualités ont été arbitrairement attribuées à la chair des poissons, sur la foi d'analyses mal comprises, faisant croire à une forte proportion de phosphore, en réalité inférieure à celle que contient la viande de boucherie et même cer-



**Icaquier :**  
coupe de la fleur.

tains légumes. La chair de poisson, exception faite pour celle des poissons gras, est très digestible, il en résulte qu'elle donne moins la sensation de plénitude, qu'elle «tient moins au corps», ce qui fait qu'elle est peu recherchée des travailleurs manuels.

**IERCHI.** — Mot russe désignant de petits poissons analogues au goujon-perche que l'on emploie beaucoup dans la cuisine en Russie. Se mange en friture et en soupe.

**IGNAME.** — Plante grimpante dont la racine très volumineuse est comestible. On la prépare comme les patates.

On en extrait aussi une fécula, très employée en cuisine et en pâtisserie, que l'on appelle *arrow-root* de la Guyane.

**IGUANE.**—L'iguane est une sorte de lézard que l'on ne trouve guère que dans les régions confinées entre les tropiques.

Il y a des iguanes dans, les deux conti-



**Iguane :**  
a, fleur mâle; b, fleur femelle;  
c, fruit; d, tubercule!

nents, mais les espèces d'Amérique n'existent pas ailleurs et ce continent est leur terre de prédilection.

Malgré sa grandeur, qui ne permet pas de l'assimiler aux lézards d'Europe, dont il a d'ailleurs les mœurs, l'agilité, et, en quelque sorte, les grâces, l'iguane doit être mis au nombre des animaux inoffensifs qui mériteraient d'être épargnés.

Sa chair est un des aliments les plus recherchés par les gourmets d'Amérique.



Iguane.

**ILE-DE-FRANCE.** — On dit souvent, on écrit même que Paris, ville en laquelle se symbolise, se concrétise toute la doctrine gourmande de l'Ile-de-France, n'a pas de spécialités culinaires qui lui sont propres.

D'après les personnes qui disent, ou écrivent, ainsi (et que nous estimons être fort mal renseignées), Paris ne serait donc qu'une sorte de carrefour, un creuset plutôt, où pêle-mêle viendraient se réunir, se noyer, se désaccentuer, si nous osons ainsi dire, les diverses cuisines des provinces françaises et aussi celles des autres pays d'Europe. Certains gastronomes déclarent tout net que, pour cette raison, la cuisine de Paris est banale, insipide, mieux, qu'elle n'existe pas, et que la carte gastronomique de la France doit être dressée sans y mentionner Paris.

Ces derniers ne tiennent nul compte du travail magnifique qu'ont accompli, et accomplissent encore, les maîtres-cuisiniers des vrais restaurants parisiens. Ils estiment que l'on doit considérer comme inexistante l'œuvre des maîtres queux qui, de Carême à

Escomer, et en passant par les Gouffé, les Urbain Dubois, les Philéas Gilbert, les Marguery, les Paillard, les Mourier, les Nignon, et tant et tant d'autres praticiens, ont enrichi le fonds culinaire de Paris d'une quantité de plats spéciaux qu'il faut bien considérer comme étant de véritables spécialités culinaires.

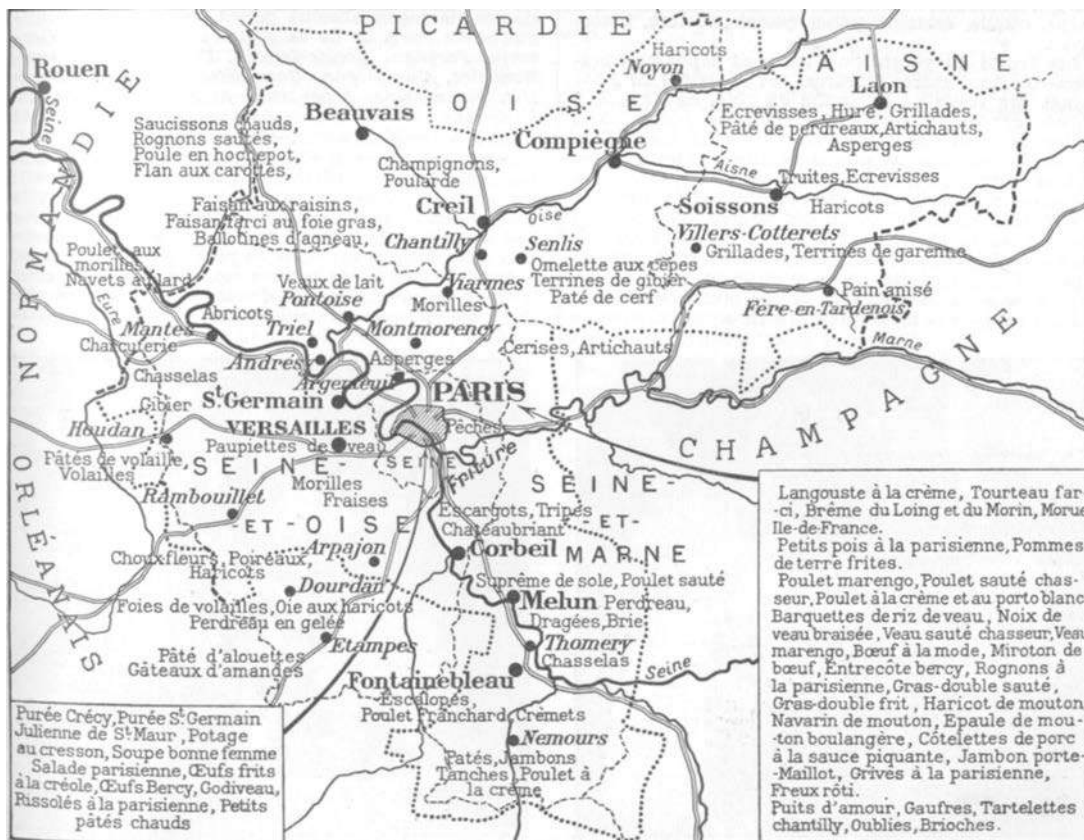
Il est donc surprenant que dans tous les traités, ou presque, parlant de la cuisine des différentes régions de la France, il soit dit qu'en dehors des fritures et des matelotes, il n'y a pas de « spécialités culinaires » à Paris.

Et cela est d'autant plus étrange que l'on trouve dans toute la région de l'Ile-de-France un grand nombre de produits alimentaires qui, de l'avis des connaisseurs, sont de qualité incomparable.

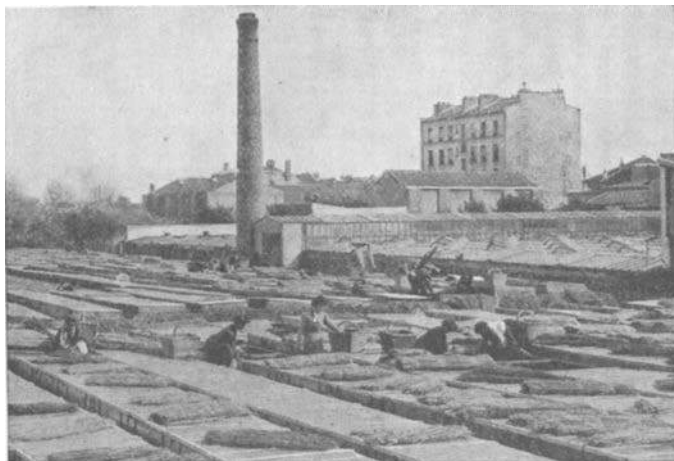
Et se pourrait-il que la cuisine de Paris et de sa région soit banale et impersonnelle, quand on considère que l'on trouve, dans cette immense ville, les meilleurs cuisiniers et les plus parfaits cordons bleus de France, et qu'y abondent, venant de tous les coins de la France et de l'étranger, les comestibles les meilleurs, auxquels il faut adjoindre ceux produits par le sol fertile de l'Ile-de-France, ou par l'élevage que l'on pratique dans les départements environnant Paris, et qui lui fournissent des poissons savoureux, des volailles délicates, des gibiers de toutes sortes et une foule d'autres choses exquises.

Dans l'Ile-de-France se cultivent les légumes les meilleurs, et, dans le verger de Paris se récoltent les fruits les plus savoureux. Enumérons, en les citant seulement, quelques-unes des merveilles gastronomiques que l'on trouve dans l'Ile-de-France, principalement dans la région parisienne.

Les *asperges d'Argenteuil*, qui, avec celles de *Lauris*, sont réputées comme étant les meilleures; les *petits pois de Clamart*; les *haricots verts de Bagnolet*; les



Carte gastronomique de l'Ile de France.



Serres et couches pour obtenir les légumes dans un jardin maraîcher des environs de Paris.

*choux-fleurs d'Arpajon*; les *carottes de Crécy-sur-Morin*, les *artichauts* et les *asperges de Laon*; les *haricots blancs de Soissons*, ou pour mieux dire, de *Noyon*; les *laitues de Versailles*; les *morilles parfumées* des bois de *Verrières*, de *Viarmes*, de *Rambouillet*; les *champignons de couche* de la région parisienne, qui sont dits *de Paris*; les beaux légumes potagers que l'on cultive à *Bagneux*, *Châtillon*, *Saint-Denis* et dans divers autres points de la région : oignons petits et gros, poireaux, choux verts, carottes, navets, concombres, échalotes, salades diverses, épinards, oseille, cerfeuil, persil, panais, raifort, betteraves.

Les fruits du verger parisien sont réputés; quelques-uns sont même célèbres. Les *chasselas de Fontainebleau* (ceux de la *treille du roi*), de *Thomery*, d'*Andrézy*; les *pêches de Montreuil*; les *fraises de la vallée de la Bièvre*; les *Héricart*, que les marchands de quatre-saisons appellent « Ricart », et maints autres fruits parfumés, fondants, tels que poires, pommes, prunes, figues, abricots, brugnonns, etc.

Sur le marché parisien on trouve d'excellentes viandes de boucherie, et, à Paris, où les bouchers sont de véritables artistes, les viandes sont présentées de façon parfaite. Le veau de Pontoise, dit *veau de rivière*, a la chair tendre et des plus délicates.

Dans les bois et les forêts qui entourent Paris, dans

la région versaillaise, ou dans celles de Marly et de Saint-Germain-en-Laye, on trouve en abondance d'excellents gibiers.

Les volailles de Houdan sont réputées pour la finesse de leur chair.

Les poissons d'eau douce que l'on pêche dans la Seine, dans la Marne, dans l'Oise et dans l'Aisne, sont particulièrement exquis.

On fabrique dans la région parisienne de très bons fromages, parmi lesquels nous citerons le *coulommiers*, le *brie*, le *brie de Melun*, et, parmi les fromages frais, le *crêmet de Fontainebleau*, qui peut rivaliser avec ceux si réputés de Saumur et d'Angers, et le *frais Gervais*.

Le vignoble parisien est, pour ainsi dire, inexistant, et l'on ne parle que pour mémoire, et d'une façon quelque peu ironique, du légendaire « petit bleu » de Suresnes, immortalisé surtout par la chanson de Paulus : *En revenant de Suresnes*, et de celui d'*Argenteuil* et de *Montmartre* où la vigne ne figure qu'à titre décoratif, pourrait-on dire...

Cependant, on récolte sur les coteaux de la Marne, qui sont les prolongements de la Champagne voisine, des petits vins de table frais et agréables.

Enfin, dans l'Aisne et dans l'Oise, on fabrique du cidre excellent, et parmi les liqueurs distillées dans la région parisienne, il en est une, le *noyau de Poissy*, qui jouit d'une grande et vieille réputation.

**Spécialités culinaires.** — Les potages suivants ont été inventés à Paris, dans les restaurants parisiens et par des praticiens parisiens; ils peuvent donc être classés de façon absolue parmi les spécialités culinaires de Paris et de sa région : *Crécy*, *Saint-Germain*, *Parisien*, *Bonne-femme*, *Cressonnière*, *Santé*, *Bonvalet*, *Compiègne*, *Cormeilles*, *Briard*, *Parmenier*, *Soissonnais*, *Argenteuil*, *Ambassadeurs*, *Balvet*, *Faubonne*, *Germiny* (inventé par Duglère au Café Anglais), *Darblay*, *Longchamp*, *Saint-Cloud*.

Parmi les *charcutâmes* de la région parisienne, il faut citer les *andouillettes*, *boudins (noirs et blancs)*, les *saucisses plates* ou *crêpinettes*, le *petit-salé*, le *veau piqué* (appelé ainsi d'une façon impropre, parce que cette préparation se fait avec de la viande de porc), les *friands parisiens*, le *pâté de foie de cochon*, le *fromage de tête de porc*, la *roulade de tête de porc*, la *hure de porc à la parisienne*, le *pâté de porc de Paris*, les *rillons* et les *rillettes*, le *cervelas* ou *saucis-*



ses cuisines d'un grand restaurant parisien.



Présentation d'un plat dans un concours de cuisine.

à cuire; le jambon glacé de Paris, les côtes de porc à la charcutière, les pieds de porc à la pari-

si parmi les préparations de viandes de boucherie fleurissent le bœuf miroton, l'épaule de mouton à la boulangère, l'entrecôte Bercy et l'entrecôte marchand de vin, le célèbre navarin de mouton, et l'antique halicot de mouton aux navets, qui, par déformation de dénomination, est devenu le haricot de mouton, le îlet de bœuf à la béarnaise (car cette sauce a été créée à saint-Germain-en-Laye, au Pavillon Henri IV), la côte de veau à la bonne-femme, les tendrons de veau à la paysanne, l'antique fricandeau, la tête de veau du Puits Certin, le sauté de veau chasseur, les côtellettes de mouton Champvalon les pieds de mouton à la poulette, les épigrammes de mouton ou d'agneau, etc.

Parmi les apprêts de volaille et de gibier spéciaux de Paris, il faut citer : les poulets sautés Bercy, Boivin-Champeaux, Chasseur, Durand, fines herbes, Lathuile, parmentier; les poulets de grain en cocotte, à la Clamart, à la bonne-femme, à la diable; les pigeonneaux à la crapaudine, en compote, en papillotes; le caneton nantais aux navets, aux petits pois; le caneton rouennais à la presse, la timbale de caneton Voisin; la gibelotte de lapereau, le lapereau de garenne chasseur; le faisana à la Sainte-Alliance, préparation magistrale, dont la création est due à Brillât-Savarin lui-même; la bécasse à la fine Champagne, à la Riche; le canard sauvage à la presse.

Les vol-au-vent, les flans et les tourtes garnies de compositions diverses sont, depuis longtemps classés parmi les spécialités culinaires de Paris.

Les apprêts spéciaux de poissons de mer et d'eau douce et de crustacés sont : le homard à l'américaine (v. HOMARD), les diverses matelotes d'anguilles et de poissons d'eau douce, dont celle du Moulin de la Râpée, et celle dite « A la canotière »; l'anguille à la tartare, la carpe à la canotière, la bouillabaisse à la parisienne (que n'approuvent pas sans doute les originaires de la cité phocéenne, mais qui est excellente et a été imaginée par un maître queux de Paris); le merlan Bercy, Colbert, au gratin; toute la série des préparations des soles, barbues, turbots, bars, etc., barbe Dugléré, turbotin au plat, sole à la normande, sole Marguery, turbot à la parisienne, langouste à la parisienne, coquilles Saint-Jacques à la parisienne, grenouilles à la poulette.

Les sauces spéciales du fonds culinaire de Paris sont nombreuses.

Parmi les sauces brunes on compte les suivantes : charcutière, chasseur, Colbert, diable, hachée, moelle, Robert.

Parmi les sauces blanches : la béarnaise, Bercy, Bonnefoy, Chantilly, Choron, Fayot, Laguipière, marinère, mousseline, moutarde, poulette, ravigote, Riche, Véron, etc.

Enfin, voici, pêle-mêle, d'autres spécialités : les petits pois à la française, à la parisienne, la matelote de Beauvais, les pâtés de perdreaux de Laon, les pâtés de volaille de Houdan, les pâtés d'alousettes d'Etampes, les échaudés, les puits d'amour, les oublies, la brioche parisienne, les pains à l'anis de Fère-en-Tardenois, les poires tapées de Provins, le gâteau de Compiègne, le gâteau d'Etampes, les cerneaux de Faucaucoure, les sucres d'orge de Moret, les dragées de Melun.

**ILE FLOTTANTE.** — Cet entremets était jadis très en faveur. On le fait un peu moins aujourd'hui, ce qui est regrettable car il est excellent.

**MÉTHODE.** — Détailler en tranches minces et régu-

lières un biscuit de Savoie rassis, cuit dans un moule rond. Imbiber ces tranches de kirsch et de marasquin, les recouvrir d'une couche de marmelade d'abricots et les parsemer d'amandes mondées hachées et de raisins de Corinthe triés, lavés et bien égoussés.

Reformer le biscuit, en montant les tranches les unes sur les autres.

Masquer le biscuit d'une couche de crème Chantilly à la vanille.

Dresser le biscuit dans un compotier. Le décorer d'amandes et de pistaches effilées et de raisins de Corinthe.

Au dernier moment, verser autour du biscuit de la crème anglaise à la vanille bien refroidie.

On peut remplacer la crème anglaise par de la pulpe de fraises, de framboises ou de groseilles additionnée de sucre et passée.

**IMBRIQUER.** — Disposer des éléments de façon qu'ils se recouvrent en partie, à la façon des tuiles d'un toit. On décore ainsi, avec de petites lames de truffes placées les unes sur les autres et fixées à la gelée, le dessus de certaines pièces froides.

**IMPÉRATRICE (À L').** —

Dénomination s'appliquant à diverses préparations de cuisine et de pâtisserie. Parmi les mets désignés par ce nom, il convient de citer le riz à l'impératrice, entremets froid dont on trouvera la recette au mot riz.

**IMPÉRIALE (À L').** — Appellation donnée à des préparations diverses comportant, comme éléments de garniture, des articles tels que truffes, foie gras, crêtes et rognons de coq.

**IMPÉRIALE.** — Variété de prunes.

**IMPÉRIALE.** — Grande bouteille de la contenance de quatre litres environ, employée pour les vins de Bordeaux et pour les eaux-de-vie.

**IMPROMPTU.** — Repas improvisé, telle est la définition courante que l'on peut donner pour ce mot. Disons, cependant, que si, en principe, un repas peut être improvisé, ce n'est que lorsque l'on possède les éléments principaux pour le préparer.

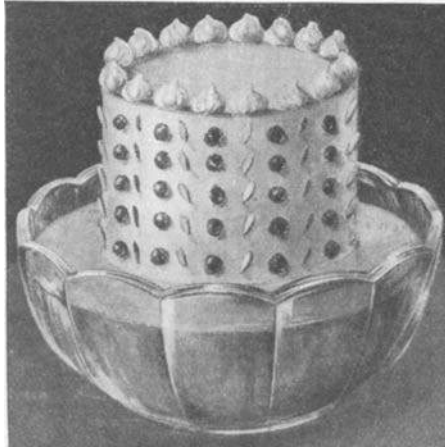
**INCHEVILLE** (Fromage d'). — Fromage de Normandie que l'on peut consommer de novembre à mai.

**INCISER.** — Pratiquer à l'aide d'un couteau bien tranchant des entailles peu profondes sur les poissons destinés à être grillés ou frits.

**INFUSER.** — Mettre une substance quelconque dans un liquide bouillant, afin de l'aromatiser, de le parfumer. On parfume le lait destiné à faire les crèmes en mettant à infuser dedans de la vanille, de la cannelle, du zeste de citron ou d'orange.

On aromatise un vin quelconque, destiné à la préparation des sauces, en faisant infuser dedans des parures de champignons ou de truffes ou toute autre plante aromatique.

**INSECTES COMESTIBLES.** — En considérant le nombre prodigieux des insectes qui, pour la plupart, se nourrissent de végétaux servant à la nourriture de l'homme ou de ses troupeaux, on ne peut s'empêcher d'être surpris de ce que, chez nous, même dans les temps de disette, personne ne songe à s'en nourrir. Ils sont généralement un objet de dégoût chez les occidentaux qui mangent volontiers des écrevisses et des crustacés marins, tandis que les Arabes, et d'autres peuples de l'Asie et de l'Afrique, regardent certains



Ile flottante.



insectes comme des mets exquis, et s'étonnent de notre goût pour les crustacés.

Les Hébreux, bien avant le temps où saint Jean-Baptiste avait dû se nourrir exclusivement de sauterelles et de plusieurs sortes d'insectes analogues, mangeaient des insectes. Moïse, dans le *Lévitique* (Ch. II, verset 21-22), en faisant l'énumération des animaux que les Hébreux pouvaient manger sans crime, désigne quatre insectes auxquels son traducteur, saint Jérôme, a donné les noms latins de *locusta*, *bruchus*, *ophimachus* et *attacus*.

La *locusta* semble bien être la sauterelle, mais les autres noms s'appliquent à des insectes tout à fait différents que les naturalistes n'ont pu définir exactement.

Plusieurs autres insectes servent de nourriture à des peuples sauvages; tels sont les *termites* ou *fourmis blanches*.

Les Grecs, jadis, prisait fort les cigales. Ils appréciaient surtout leurs larves.

Il ne faut pas oublier, enfin, de citer les Chinois, qui sont friands, on le sait, de certains insectes, et se régalaient des chrysalides des vers à soie.

**INSOMMIE.** — Le défaut de sommeil est souvent causé par un repas trop copieux, trop lourd, pris trop tardivement. Les sujets prédisposés à l'insomnie doivent manger légèrement le soir et faire leur principal repas dans la journée.

**INTOXICATION.** — Ensemble des phénomènes occasionnés par l'action d'un poison.

**Intoxication alcoolique.** — V. ALCOOLISME.

**Intoxication alimentaire.** — Il faut distinguer l'intoxication due à des poisons préformés dans l'aliment (toxique par lui-même ou par suite de putréfactions, d'altérations antérieures à son ingestion), et l'intoxication par l'aliment sain, donnant naissance à des substances toxiques, dues à des fermentations ou des putréfactions dans l'intestin.

Le traitement diététique consiste, dans ce cas, à réduire au minimum la quantité d'aliment qui donne lieu aux accidents, à le donner sous sa forme la plus digestible, de façon qu'il soit transformé par les ferments digestifs, sans laisser de résidus servant de terrain de culture aux microbes; c'est pourquoi, dans le cas de putréfactions azotées, on réduit les albumines et on augmente les farineux; inversement, en cas de catarrhe intestinal chez l'enfant, causé par les fermentations hydrocarbonées on réduira les sucres et les farineux pour donner une alimentation plus riche en albumine (lait albumineux, babeurre, etc.).

**IRIDÉE.** — Sorte d'algue marine comestible remarquable par la variété de ses couleurs. Se mange crue en salade, ou cuite, comme les haricots verts.

**IRISH STEW** (Cuisine anglaise). — Cet apprêt, qui appartient surtout au répertoire irlandais, est une sorte de ragoût de mouton à blanc. Sa garniture se compose de pommes de terre et d'oignons émincés. V. MOUTON.

**IRRORATEUR.** — Instrument, inventé par Brillât-Savarin, et qui servait à parfumer les appartements et, tout particulièrement, les salles à manger.

Parlant de cet instrument, dont sans doute il ne reste plus un seul exemplaire, le « professeur » écrit dans la préface de la *Physiologie du goût* :

« Il est, cependant un autre jour dont le souvenir m'est, je crois, cher, c'est celui où je présentai au conseil d'administration de la Société d'encouragement pour l'industrie

nationale mon **irrorateur**, instrument de mon invention qui n'est autre chose que la fontaine de compression appropriée à parfumer les appartements.

« J'avais apporté, dans ma poche, ma machine bien chargée; je tournai le robinet, et il s'en échappa, avec un sifflement, une vapeur odorante qui, s'élevant jusqu'au plafond, retombait en gouttelettes sur les personnes et sur les papiers' »  
« C'est alors que je vis, avec un plaisir inexprimable les têtes les plus savantes de la capitale se courber sous mon **irroration**; et je me pâmais d'aise en remarquant que les plus mouillés étaient aussi les plus heureux. »

Les pulvérisateurs dont on se sert de nos jours pour assainir et purifier l'air dans certaines salles de restaurant, théâtre ou concert, répondent au même but que l'irrorateur de Brillât-Savarin.

**ISARD.** — Nom que l'on donne au chamois dans les Pyrénées. Pour la préparation culinaire V. CHEVREUIL.

**ISIGNY.** — Petite ville du Calvados où l'on fait un des meilleurs beurres de France.

**ISSUES.** — Entrailles et abats des animaux de boucherie. V. ABATS.

S'emploie aussi mais improprement, pour désigner les abats de volaille.

Ce mot était employé autrefois pour nommer la dernière partie du dernier service d'un grand repas. On disait : *issues de table*, pour désigner l'ensemble des bonbons, dragées, confitures sèches et autres friandises de l'entremets, articles qui parfois, se prenaient, non pas à table même, mais dans une pièce voisine de celle où avait lieu le repas.

On appelle aussi *issues* ce qui reste des moutures après la séparation des farines.

**Issues d'agneau.** — On appelait ainsi, anciennement, l'ensemble des abats d'agneau, tête, cœur, mou, ris, foie et pieds.

Tous ces articles étaient cuits ensemble, et étaient servis comme potage, le plus souvent, et aussi en fricassée.

**ITALIENNE (À L')** — Dénomination s'appliquant à différentes préparations de viandes de boucherie, de volaille, de poisson, de légumes, toutes caractérisées par l'appoint de champignons, en très petits dés, ou hachés. V. SAUCES.

On appelle aussi à l'italienne un mode d'apprêt du macaroni et autres pâtes. V. MACARONI.

**IVA.** — Nom que l'on donne en certains endroits à la mille feuille ou à une espèce de gentiane.

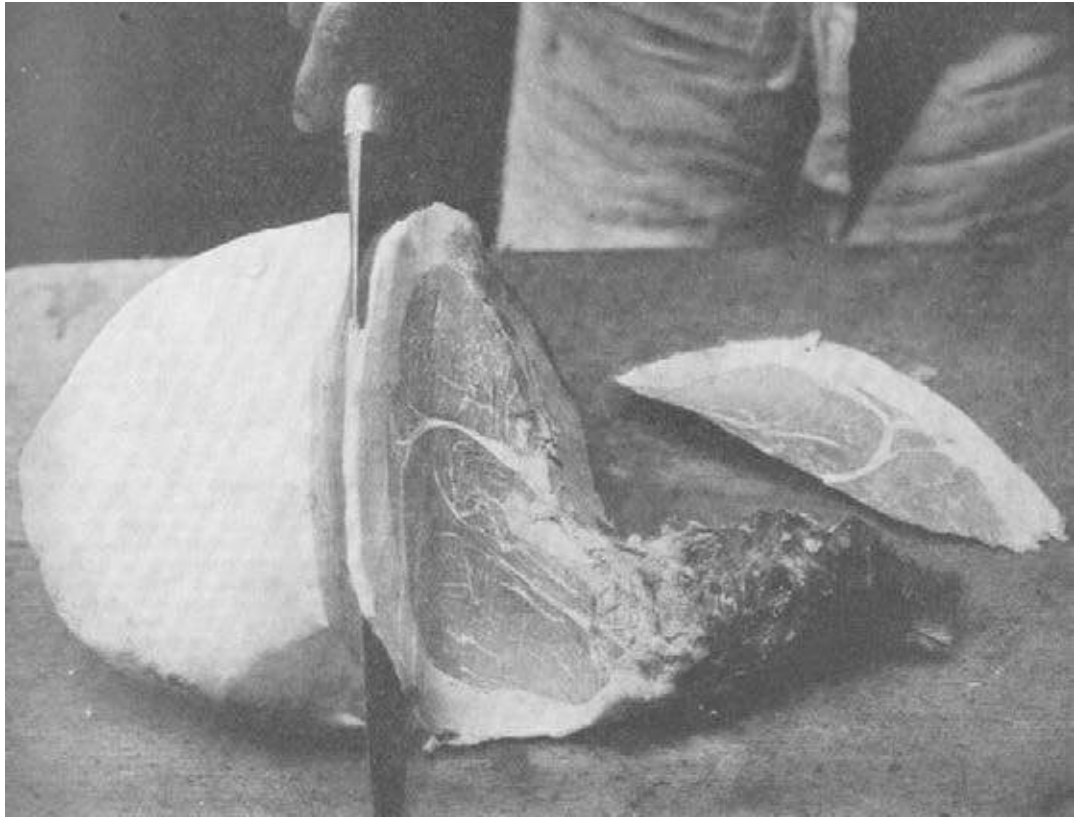
**IVE.** — Sorte de civette. S'emploie comme condiment de salades et de sauces.

**IVOIRE (À L')** — Mode de préparation s'appliquant surtout aux volailles. V. POULARDE, *poularde à l'ivoire*.

**IVROGNE DE MER.** — Petit poisson à écailles rouges qui se trouve aussi bien dans l'Océan que dans la Méditerranée et l'Adriatique. La chair en est dure, mais cependant comestible.



Isard.



Phot. Larousse.



**JABOT.** — Dilatation de l'œsophage formant poche chez les oiseaux, particulièrement chez les granivores. On enlève cette poche lorsqu'on vide les volailles et gibiers de plume.

**JACQUIER.** — Le fruit de cet arbre qui renferme de l'amidon, se cuit et se mange comme du

pain en Océanie.

**JALOUSIE.** — Petits gâteaux faits en pâte feuilletée.

**MÉTHODE.** — Détailler en bandes régulières de 7 à 8 centimètres de largeur une abaisse de feuilletage.

Garnir cette bande, jusqu'à un centimètre des bords, d'une couche de crème d'amandes parfumée à la vanille.

Recouvrir cette crème avec de la pâte feuilletée, détaillée en rubans minces et roulée, en disposant ces rubans minces en forme de grillage. Fixer ce grillage en plaçant de chaque côté de la bande une mince bandelette de pâte, humectée d'un peu d'eau afin de bien souder. Chiqueter les bords. Dorer. Cuire au four, de chaleur moyenne. Abricoter en sortant du four; détailler en morceaux réguliers.

**Jalousies** (Autre recette). — Paire une abaisse de feuilletage et tailler dans

cette abaisse deux bandes de 10 centimètres de largeur.

Poser une de ces bandes sur une plaque très légèrement mouillée. Mouiller à l'eau les bords de la pâte; garnir le milieu d'une couche de marmelade d'abricots ou de toute autre confiture.

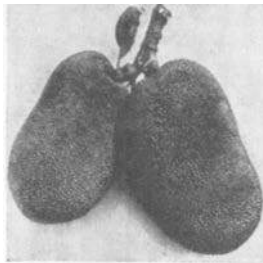
Plier la seconde bande de feuilletage en deux, sur la longueur, et, avec le talon d'un grand couteau taillader régulièrement la partie repliée. Déplier la bande ainsi tailladée et la mettre sur celle garnie de marmelade. Appuyer sur les bords pour bien souder les deux abaisses. Rogner les bords afin qu'ils soient bien réguliers et les chiqueter.

Dorer le dessus de la bande à l'œuf. Cuire au four de chaleur moyenne, de 25 à 30 minutes. Au sortir de cuisson, abricoter le gâteau et semer dessus, sur les bords, du petit sucre en grains.

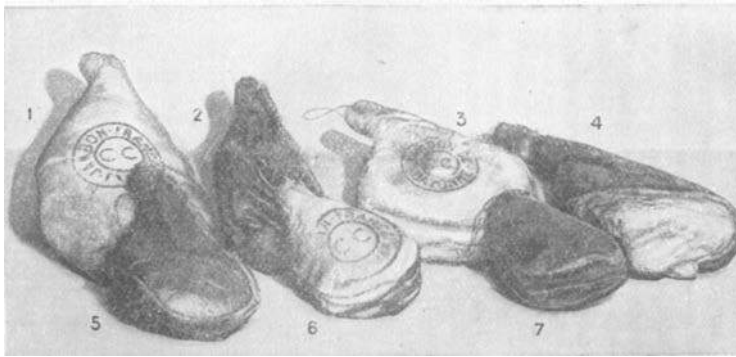
Découper la bande en morceaux d'environ 4 centimètres de largeur. Faire refroidir sur grille.

**JAMBALAJA DE POULET** (Cuisine indienne). — Sorte de pilaf, mais préparé avec du riz cuit à l'indienne.

**MÉTHODE.** — Faire sauter au beurre, à la poêle, 150 grammes de chair maigre de jambon cru, coupée en gros dés. Quand le jambon est presque cuit, lui mélanger 250 grammes de chair cuite de poulet, sans peau ni os, également détaillée en dés.



Fruits du Jacquier.



**Jambons :**

1. Gros jambon français genre York; 2. Jambon d'Ardennes; 3. Jambon de Bayonne; 4. Jambon de Parme; 5. Jambon de Prague; 6. Petit jambon français genre York; 7. Noix de Westphalie.  
(Documents de la maison Chédeville, Phot. Larousse.)

Faire sauter le tout ensemble pendant quelques instants. Assaisonner avec poivre rouge et ajouter 200 grammes de riz, que, d'autre part, on aura fait cuire à l'indienne.

Mélanger et dresser en timbale.

**JAMBE DE BOIS (Potage à la).** — Anciennement, on appelait ainsi un potage clair, préparé avec, comme élément principal, un morceau de jambe de bœuf comportant son os, qui, après cuisson, se présentait en partie décharné, d'où sa dénomination, V. POTAGES et SOUPES.

**JAMBON.** — Ce mot ne devrait s'appliquer qu'à la seule cuisse du porc salée et fumée. Mais on désigne aussi sous ce nom l'épaule de l'animal qui, en vue de la conservation, a reçu le même mode de traitement que la cuisse. Cette pièce, bien qu'excellente, est toutefois bien moins délicate que celle préparée avec la cuisse de l'animal.

En langage culinaire, on désigne aussi couramment sous le nom de jambon la cuisse de porc frais. Cette partie de l'animal se prépare d'un grand nombre de façons, entière ou détaillée en morceaux. On l'emploie aussi pour la préparation des farces et pour la confection de divers apprêts de charcuterie. V. PORC.

Si grand a été de tout temps, et est encore de nos jours, le rôle du jambon et de toutes les salaisons de porc dans l'alimentation, qu'une foire spéciale lui a été consacrée à Paris, ainsi que dans plusieurs autres grandes villes de France.

La « Foire aux jambons », qui autrefois avait lieu durant les trois jours qui précèdent le vendredi saint, et qui s'appelait alors « Foire du lard », se tenait sur le parvis de Notre-Dame. C'étaient les chanoines qui en affermaient l'emplacement aux bouchers et aux charcutiers. Elle changea plusieurs fois d'emplacement. En 1813, elle fut transférée sur le quai des Grands-Augustins, jusqu'en 1832, année où elle émigra faubourg Saint-Martin; puis, en 1848, elle alla s'installer sur le boulevard Bourdon et, à la fin du second Empire, elle vint occuper l'emplacement où elle trône actuellement, boulevard Richard-Lenoir.

La préparation du jambon salé et fumé est bien originaire de notre pays. Ce sont en effet, les Gaulois, grands amateurs de cochon, et qui savaient les élever comme il convient, qui, les premiers, acquirent la renommée dans l'art de saler, fumer et préparer les diverses pièces du porc.

« En ce temps-là, notre pays était couvert d'immenses forêts dans lesquelles erraient des troupeaux innombrables de cochons, qui se nourrissaient là sans frais et constituaient des ressources précieuses pour nos ancêtres. L'habileté des Gaulois dans l'art de préparer les jambons fit qu'ils devinrent les fournisseurs de Rome et même de toute l'Italie qui, depuis, a acquis, dans le domaine de la charcuterie, une prépondérance marquée. »

Voici, comment, d'après des documents dignes de foi, les Gaulois préparaient les jambons : Après les

avoir salés, ils les exposaient deux jours à la fumée de certaines essences de bois. Ensuite, ils les frottaient d'huile et de vinaigre et les suspendaient pour les faire sécher et pour les conserver.

Les Gaulois mangeaient le jambon au commencement des repas, pour aiguïser l'appétit ou à la fin pour exciter la soif, car déjà, on estimait que les viandes salées étaient le meilleur des « éperons bachiques ».

On prépare en France un grand nombre de variétés de jambons salés et fumés. Chacune des régions de notre pays, peut-on dire, a son jambon. Les porcs de l'élevage français étant excellents en général, tous les jambons préparés dans ces diverses régions sont extrêmement savoureux.

trêmement savoureux.

Nous citerons parmi les jambons préparés en France; le *jambon de Bayonne*, préparé à Orthez, mais qui est connu dans le monde entier sous le nom de *Jambon de Bayonne*. Ce jambon se consomme cru, comme hors-d'œuvre. On l'utilise aussi en cuisine dans diverses préparations, mais contrairement à ce que l'on fait pour le jambon d'York ou les divers autres jambons légèrement fumés, on ne le fait pas pocher. Avec ce jambon, on garnit les œufs diversement préparés et, enfin, on le fait entrer dans la préparation de divers sauces et ragoûts;

Le *jambon de Toulouse*, qui est simplement salé et séché, se consomme cru, comme celui de Bayonne, et s'emploie aussi en cuisine.

Les divers jambons salés et fumés, dits de campagne : Bretagne, Morvan, Bourgogne, Montagne-Noire (Cévennes), Lorraine, Alsace, Touraine, Limousin, Auvergne, Vosges, Savoie, etc., qui, presque tous, se consomment crus, ou sont employés en cuisine, comme le jambon de Toulouse, mais peuvent aussi, quelques-uns, être préparés pochés, comme le jambon d'York.

Les jambons français à cuire, analogues à ceux préparés en Angleterre.

Jambon *blanc*, ou jambon demi-sel, dit aussi jambon de Paris. Ce jambon, qui se prépare sans être fumé, ou fumé très légèrement, est celui que l'on vend froid dans toutes les charcuteries, sous le nom de *jambon glacé*.

**JAMBONS DE PORC. — Jambons d'Angleterre.** — On les désigne sur les menus sous le nom de



La foire aux jambons à Paris.



Découpage et service du jambon dans un grand restaurant.

*jambon d'York*, mais ils peuvent et doivent être qualifiés distinctement entre eux selon leur fabrication particulière, selon leur marque de fabrique.

Le jambon d'York, qui est fumé (peu ou beaucoup) se fait surtout pocher. On le sert froid ou chaud et dans ce dernier cas, accompagné de sauces spéciales : madère, xérès, porto, etc.

On peut aussi l'employer comme garniture d'œufs, détaillé à cru, en tranches minces, que l'on fait sauter à la poêle, au beurre.

**Jambons d'Italie.** — Le type le plus caractéristique des *jambons italiens* est celui dit de Parme. Ce jambon, que, le plus habituellement, on consomme cru, en hors-d'œuvre, est des plus délicats. On peut aussi l'utiliser en cuisine, non pas en le faisant pocher, comme on le fait pour le jambon d'York, mais en le détaillant en tranches minces ou en dés que l'on fait sauter au beurre ou à la graisse. Sous cette forme, on en garnit les œufs, divers apprêts de boucherie ou de volaille et les risottos.

Il est en Italie d'autres variétés de jambons que l'on prépare pochés entiers, et que l'on consomme chauds ou froids, ou que l'on emploie, comme le jambon de Parme.

**Jambons d'Allemagne, de Bohême, de Hongrie.** — Le type principal de ces jambons est celui dit de Mayence que, comme celui de Westphalie, on consomme surtout cru, mais que l'on peut aussi faire pocher entier et servir comme relevé. Nous citerons aussi parmi les bons jambons d'Allemagne ceux de Hambourg, de Gotha, de Stuttgart.

Le meilleur jambon de Bohême est celui dit de Prague, que l'on prépare aussi poché, entier, et qui, ainsi cuit, fournit un relevé de qualité. On le sert également froid.

La Hongrie fournit aussi d'excellents jambons fumés.

**Jambons d'Espagne.** — Le plus réputé des jambons de ce pays est celui dit des Asturies. C'est un jambon doux, dont la chair est des plus délicates. On le consomme chaud ou froid, après l'avoir fait pocher comme le jambon d'York. On l'utilise aussi en cuisine, comme les jambons de Bayonne et de Toulouse.

**Jambons d'Amérique.** (Conserve). — Actuellement, l'Amérique, où l'on prépare d'excellents jambons, notamment ceux de Virginie, de Chicago et de Cincinnati, n'expédie guère en Europe, en France surtout, que des jambons cuits, en conserve. Ces sortes de jambons, qui sont de chair délicate, sont très employés chez nous, à Paris surtout, où, depuis quelques années, se sont multipliés les restaurants à bon marché et surtout les établissements désignés sous le nom de « buffets froids ».

Les jambons salés et fumés, qu'ils soient d'origine

française ou étrangère fournissent, après avoir été pochés ainsi que nous l'indiquons ci-après, des relevés très prisés par les amateurs. On les sert aussi froids, toujours après avoir été pochés.

Dans toutes les charcuteries de Paris et des grandes villes de province on trouve des jambons pochés et froids de diverses sortes. On débite dans ces maisons, en plus du jambon de Paris (ou jambon glacé), des jambons pochés, désossés et moulés en gelée, des jambons fumés pochés et froids, des jambons roulés et pochés, des jambons persillés de Dijon, et enfin des jambonneaux de Paris, de Reims, de Strasbourg, de Nancy, etc.

La préparation des jambons, qui est tout à fait industrialisée, comporte deux opérations principales : la salaison et le fumage.

La salaison se fait soit à la saumure liquide, soit à sec, soit à la salaison mixte, c'est-à-dire qu'après avoir été frotté à sec avec sel, salpêtre et sucre, le jambon est laissé trois jours ainsi, bien recouvert de ce sel. On le met dans une saumure liquide, puis on le lave, on le brosse et on l'essuie, et enfin, on le soumet à l'action du fumage, qui se fait dans des chambres spéciales, en commençant d'abord par une fumée légère que l'on force de plus en plus.

*Nota.* — Au mot PORC, on trouvera les modes de cuisson et de préparation des divers jambons.

**DIVERS JAMBONS.** — **Jambon d'ours.** — Ce jambon, qui est commun en Russie et dans certaines contrées de l'Europe, se prépare en tous points comme le jambon de porc.

On le consomme cuit ou cru. Toutes les recettes indiquées pour le jambon de porc sont applicables à celui d'ours.

**Jambon de poulet.** — On appelle ainsi la cuisse d'un gros poulet qui une fois désossée, est fourrée d'une farce quelconque, bridée en forme de petit jambon, puis braisée au madère.

**Jambon de sanglier.** — Se prépare et s'apprête en tous points comme le jambon de porc. Se consomme cuit ou cru.

**JAMBONNEAU.** — Partie du membre antérieur et postérieur du porc, située en dessous du jambon ou de l'épaule. V. PORC.

**JAMBOSE ou JAMEROSE.** — Fruit du jambosier, espèce de myrtacées de l'Inde, que l'on cultive en Provence et en Algérie.

Ce fruit est très rafraîchissant.



Rameau et fruits du jambosier.

**JAPONAISE (A Ia).** — On applique cette dénomination à différents apprêts qui, presque tous, comportent des croques du Japon comme élément de garniture. On désigne aussi sous le nom de salade japonaise la salade Francillon, salade composée de moules, pommes de terre et truffes, et dont l'invention est due à Alexandre Dumas fils. V. SALADES, *salades composées*.

On appelle enfin *japonaise* une bombe glacée composée de mousse au thé chemisée de glace aux pêches.

**JARDINIÈRE (À Ia).** — Nom d'une garniture qui, par définition, doit être composée de légumes frais, carottes et navets (levés à la cuiller ronde unie ou cannelée, ou poussés à la colonne, ou encore taillés en dés); petits pois; flageolets; haricots verts (taillés en dés ou en losanges); choux-fleurs, etc. Tous ces légumes sont cuits séparément les uns à l'eau, les autres glacés. On les dresse en bouquets séparés autour de la pièce qu'ils accompagnent.

Cette garniture s'emploie comme accompagnement des pièces de boucherie rôties, pochées ou braisées et des volailles poêlées.

**JAROSSE** ou **JAROUSSE.** — Nom vulgaire de la gesse cultivée. On la désigne aussi sous le nom de *lentille d'Auvergne*.

**JARRE.** — Grand vase en grès, servant à conserver des liquides, de l'eau, de l'huile, etc.

**JARRET.** — Partie du membre inférieur, située derrière l'articulation du genou, correspondant, chez l'animal, à la région tibio-tarsienne ou radio-carpienne. Le jarret de veau s'emploie pour la préparation des fonds; on le fait aussi braiser, après l'avoir détaillé en rondelles, V. VEAU et OSSI-BUSSI.

**JARS.** — V. OIE.

**JASEUR.** — Oiseau du genre passereau qui est comestible. Se prépare comme les mauviettes.

**JASMIN.** — Plante qui renferme un principe odorant et que l'on emploie en cuisine et en pâtisserie orientales.

**JATTE.** — Vase de forme ronde et sans rebords servant à contenir certains liquides, du lait par exemple, ou des semi-liquides (crème).

**JAUNE D'ŒUF.** — V. ŒUF.

**JAUNISSE.** — V. FOIE.

**JESSE.** — Poisson que l'on trouve dans presque tous les fleuves d'Europe. Sa conformation est assez semblable à celle de la carpe. Sa chair, que l'on prépare comme celle de la carpe, et qui prend une teinte jaune à la cuisson, est assez délicate, mais trop remplie d'arêtes.

**JÉSUIE.** — Petit gâteau préparé avec du demi-feuilletage ou des rognures de pâte feuilletée.

**MÉTHODE.** — Abaisser la pâte. La détailler en bandes de 15 centimètres de largeur. Garnir la moitié des bandes de crème d'amandes. Recouvrir avec les autres bandes. Praliner. Détailler en forme de triangles. Cuire à four doux.

**JÉSUS.** — Sorte de saucisson à base de foie de porc, fabriqué en Suisse et en Franche-Comté.

**JOCASSE.** — Nom vulgaire de la grosse grive ou litorne. Se prépare comme la grive. V. ce mot.

**JOHANNISBEERKUCHEN** (Pâtisserie allemande). — Tarte de groseilles à l'allemande. V. TARTES, *tarte aux fruits à l'allemande*.

**JOHANNISBERG.** — Village de Hesse-Nassau, en Prusse, où l'on récolte deux cépages particuliers, le

gros et le petit riesling qui donnent un vin blanc sec, très renommé.

**JOHN-DORY.** — Nom sous lequel on désigne, en Angleterre, le Saint-Pierre. V. SAINT-PIERRE.

**JOINVILLE (À Ia).** — Dénomination s'appliquant spécialement à un mode d'apprêt de filets de sole. V. SOLE.

**JOINVILLE (Gâteau).** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 250 g; beurre, 200 g; lait, quantité suffisante pour faire la détrempe; sel, une prise.

**MÉTHODE.** — Avec ces ingrédients, préparer une pâte comme celle de la galette feuilletée. La laisser reposer quelque temps.

L'abaisser, et, dans cette abaisse, détailler deux carrés de même grandeur. Garnir un de ces carrés avec de la confiture de framboises et le recouvrir avec la deuxième abaisse. Bien souder les bords et les chiquer. Piquer le dessus du gâteau. Ne pas dorer. Cuire au four. En sortant de cuisson saupoudrer de sucre.

**JONC.** — Nom donné à la plupart des roseaux; le *jonc odorant* est employé en Orient comme assaisonnement.

**JONCHÉE.** — Sorte de fromage blanc, enveloppé de jonc. V. FROMAGES.

**JOUBARBE.** — Nom donné à différentes plantes à feuilles charnues. Parmi elles il faut citer : la *grande joubarbe* ou *joubarbe des toits* ou *artichaut sauvage*. (V. ARTICHAUT); et la *petite joubarbe*, ou *orpin*, appelée aussi *trique-madame*, qui est comestible et dont les feuilles se mangent surtout en salade.

**JUDIC (À Ia).** — Dénomination s'appliquant à un mode d'apprêt spécial des tournedos et, par extension, aux noisettes de mouton ou d'agneau. V. BŒUF, *tournedos*.

**JUJUBE.** — Fruit du jujubier, plante originaire de Syrie, acclimatée dans le Midi de la France. Ce fruit ovoïde de la grosseur d'une olive, est recouvert d'un épiderme rouge, lisse, coriace, renfermant une pulpe jaunâtre, douce et sucrée et un noyau allongé.

Les jujubes sèches sont employées en médecine comme adoucissants et font partie des fruits pectoraux; on les emploie en infusion, en décoction, en pâte, etc.

**JULIENNE.** — On désigne sous ce nom : un potage aux légumes (V. POTAGES ET SOUPES); une substance quelconque détaillée en filaments plus ou moins gros. Ainsi l'on dit : *julienne de blanc de vo-*



Jaseur.



Jujube : a, fleur; h, fruit.



Taille des légumes en julienne avec la « mandoline ».



Taille des légumes en julienne : premier et deuxième mouvement. (Phot. Larousse.)

laille; julienne de champignons; julienne de truffes; julienne de cornichons, etc.

**JULIENNE.** — Cette dénomination s'applique surtout à un potage clair qui se compose de consommé additionné d'une fondue de légumes divers détaillés en minces filaments (V. POTAGES et SOUPES; *consommés garnis*).

**Julienne de légumes à la bretonne.** — Paire étuver lentement, avec 50 grammes de beurre, une julienne fine composée de 100 grammes de blanc de poireau, 100 grammes de blanc de céleri et 50 grammes d'oignon. Assaisonner; aux trois quarts de la cuisson, ajouter 50 grammes de champignons crus, également coupés en julienne.

Suivant emploi final, lier avec du velouté gras ou maigre et quelques cuillerées de crème ou laisser tel quel.

**JUMENT (Lait de).** — Le lait de jument est consommé en Tartarie et dans le Caucase et servait originairement à préparer le *Koumys*. V. ce mot.

**JURANÇON.** — Petite ville des Basses-Pyrénées, située à un kilomètre de Pau, où l'on fait un vin très estimé, et qui, dit-on, était très prisé par Henri IV.

L'histoire (ou tout au moins la légende) raconte que, lorsque naquit le roi de la « poule au pot », son grand-père, le roi de Navarre, après lui avoir frotté les lèvres avec une gousse d'ail, lui fit avaler quelques gouttes de jurançon. Et le royal enfant ayant, sans crier, très bien supporté cette épreuve gastronomique, et surtout bachique, le grand-père enthousiasmé s'écria : « Tu es un vrai Béarnais. »

Le jurançon blanc est un vin corsé et alcoolique. En vieillissant, il se madérise fortement.

On fait aussi du jurançon rouge qui est moins estimé que le blanc. Ces vins sont obtenus par le mélange, à la cuve, de cépages divers, parmi lesquels, chose curieuse, ne figure pas celui appelé *jurançon*.

**JUS.** — Par jus, on entend :

1° le suc qui découle d'une substance alimentaire pressée, que cette substance appartienne au règne animal ou au règne végétal : *jus d'herbes, jus d'orange* ou *de citron, jus de viande*, etc.;

2° le *jus de rôti* qui s'obtient en déglaçant avec du bouillon, de l'eau ou tout autre liquide le suc qui, décollant des pièces mises à rôtir, s'est attaché sur les parois et dans le fond de la lèche-frite (pour les rôtis à la broche), ou de la plaque à rôtir (pour les rôtis faits au four) ;

3° le *jus de viande*, qui se prépare en pressant dans une presse spéciale des tranches de viande de boeuf très légèrement grillées. Cette sorte de jus est consommé comme reconstituant;

4° on appelle enfin *jus*, les coulis ou fonds bruns, liés ou non, de viandes diverses (de veau surtout). Ces sortes de jus sont de véritables sauces. On en trouvera les recettes au mot fonds. V. FONDS, *fonds de veau*.

**Jus d'ananas.** — Broyer au mortier de la pulpe d'ananas frais. Mélanger à la pulpe, en la broyant, quelques cuillerées de sirop de sucre.

Passer cette pulpe à l'étamine, avec pression. Ce jus, comme celui de tous les autres fruits, s'emploie pour la préparation des entremets.

**Jus de fruits rouges divers.** — Se préparent avec fraises, framboises, groseilles, ou cerises, en passant l'un ou l'autre de ces fruits au tamis fin (à cru).

**Jus d'herbes vertes.** — Se prépare avec des herbes diverses crues (cresson, cerfeuil, persil, estragon, etc.), que l'on broie au mortier et que l'on passe, avec pression, à travers un linge.

**Jus d'orange, bigarade ou citron.** — Tous ces jus dont les emplois sont nombreux en cuisine, en pâtisserie, et en confiserie, s'obtiennent en pressant, à la main ou à l'aide d'un ustensile spécial, l'un ou l'autre de ces fruits.

Le parfum de ces divers jus est plus accentué et plus parfumé si on leur ajoute avant de les passer un peu de zeste râpé du fruit employé.

**Jus de pommes.** — Se prépare avec pulpe de pommes. V. ce mot.

**Jus de veau brun clair** — V. FONDS, *fonds de veau clair*.

**Jus de veau brun lié.** — V. FONDS, *fonds de veau lié*.

**Jus de veau tomate.** — V. FONDS, *fonds de veau tomate*.

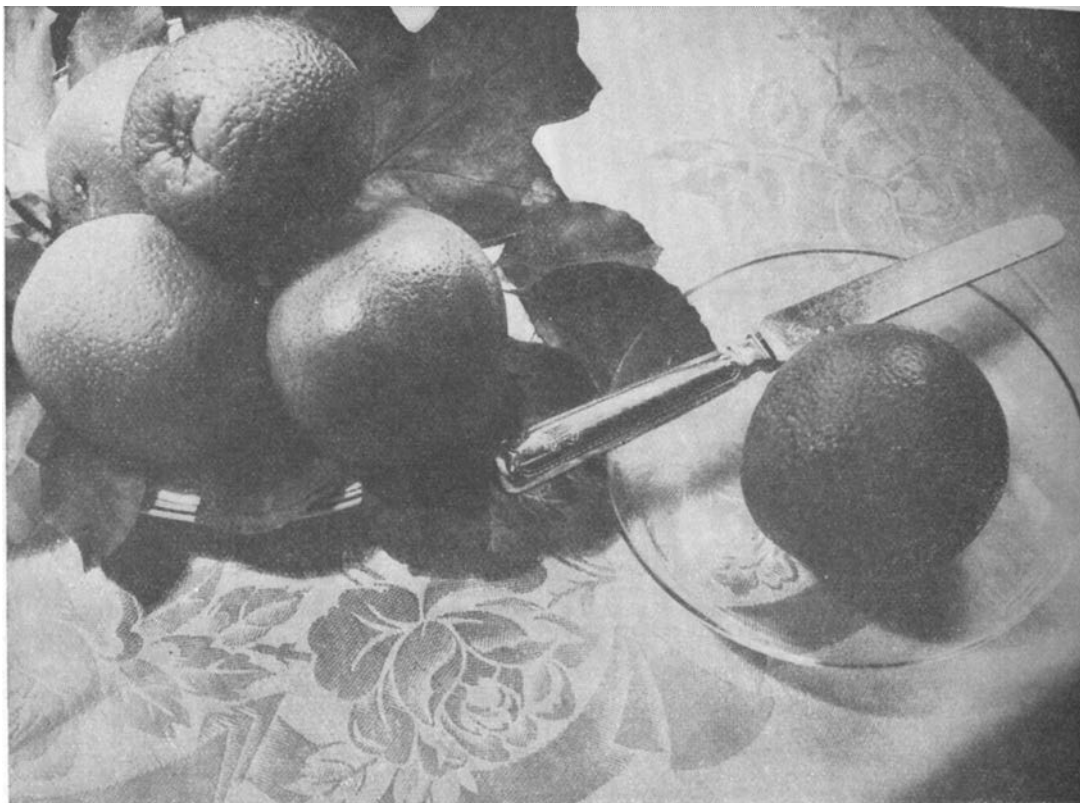
**Jus de viande.** — On prépare ce jus en pressant, à l'aide d'une presse spéciale, des tranches de viande de boeuf légèrement grillées. Le jus découlant de la presse doit être recueilli dans une tasse placée dans un récipient rempli d'eau chaude.

**Jus de volaille.** V. FONDS, *fonds de volaille*.

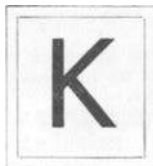
**JUTER.** — Rendre du jus. Se dit aussi de l'opération consistant à arroser de sauce une pièce rôtie ou braisée.



Presse pour jus de fruits.



Phot. Mandello.



**KACHE** (Cuisine russe). — Préparation faite avec du gruau de sarrasin. Cette préparation se sert surtout comme accompagnement du potage russe le *stchi*, mais peut aussi être accommodée de diverses façons.

MODE DE PRÉPARATION. — Détrempier à l'eau tiède 500 grammes de grains de sarrasin concassés, de façon à en former une pâte compacte. Saler cette pâte et la mettre dans un pot en terre vernissée à l'intérieur, ou dans un grand moule à charlotte.

Mettre le récipient au four, à bonne chaleur, et faire cuire deux heures.

Enlever alors la croûte épaisse formée à la surface. Prendre toute la partie intérieure de la composition, la mettre dans une terrine, lui ajouter gros comme un œuf de beurre. Bien mélanger avec la spatule; mettre sous presse, entre deux couvercles de casserole de façon à obtenir une abaisse d'un centimètre d'épaisseur. Détailler au coupe-pâte rond uni. Faire colorer ces ronds de pâte au beurre clarifié.

Servir en même temps que le potage.

**Kache aux gribouis.** — Préparer le kache ainsi qu'il est dit ci-dessus, en lui ajoutant, avant de le mettre au four, des gribouis (champignons analogues aux cèpes que l'on trouve en abondance en Russie dans le voisinage des bouleaux) émincés, et passés au beurre.

Servir, tel quel, dans le pot où s'est effectuée la cuisson, avec du beurre frais à part.

**Kache de sarrasin au parmesan.** — Préparer la composition de gruau de sarrasin comme il est dit ci-dessus.

Lorsqu'elle est cuite, enlever la croûte du dessus, puis prendre la partie molle de cette composition dont on formera une couche dans une timbale en argent, de forme plate, beurrée, ou dans un plat creux à gratin. Parsemer cette couche de kache de parmesan râpé et de beurre fondu. Sur cette couche, mettre une deuxième couche, et continuer de remplir ainsi le récipient, en parsemant chaque couche de parmesan et en l'arrosant de beurre fondu. Lisser la dernière couche de kache. Saupoudrer de parmesan; arroser de beurre fondu. Faire prendre couleur au four. Servir, avec, à part, beurre fondu, et du bon jus d'estouffade.

**Kache polonais.** — Faire bouillir doucement, avec 3 litres de lait et gros comme un œuf de beurre, 250 grammes d'orge mondé que l'on aura trié et fait blanchir. Remuer jusqu'à ce que l'orge soit bien cuit.

Retirer du feu. Ajouter 250 grammes de beurre, 6 œufs battus en omelette et un demi-verre de crème aigre (smitane).

Mettre cette composition dans un moule à charlotte beurré. Cuire au four, à bonne chaleur. Servir dans le moule de cuisson, entouré d'une serviette, avec de la crème double à part.

*Remarque* : Cette préparation, qu'en Russie on désigne sous le nom de kache, et c'est pour cette raison que nous la dormons dans cette série, est plutôt une sorte de pouding qu'un kache proprement dit.

**Kache de semoule.** — Mettre sur une plaque

500 grammes de semoule de Smolensk. Battre deux œufs en omelette et les verser sur la semoule.

Mêler bien le tout de façon à obtenir que la semoule soit bien humectée.

Mettre cette semoule à sécher à l'étuve. La passer à travers une passoire.

La verser dans un récipient contenant la valeur de deux bouteilles de lait que l'on aura fait bouillir avec 250 grammes de beurre. Assaisonner. Paire cuire doucement, en remuant souvent. Verser dans une timbale en argent. Cuire au four. Servir avec beurre fondu à part.

Comme le kache polonais, cette préparation est une sorte de pouding.

**KAKI.** — Appelé aussi *plaqueminier*. Fruit d'un arbre originaire du Japon. On le cultive en Provence; rappelant les tomates par l'aspect, il est de coloration



Branche de Kaki du Japon avec fruits. (Phot. J. Boyer.)

jaune, devenant rouge à maturité où il renferme aussi une pulpe molle et sucrée assez agréable au goût.

**Compote de kakis.** — Se prépare avec kakis bien mûrs, comme la compote d'abricots. V. ce mot.

**Confiture de kakis.** — Se prépare, avec kakis bien mûrs, de la même façon que la confiture d'abricots. V. CONFITURES.

**Kakis glacés à la créole.** — Cerner les fruits du côté de la tige. En retirer la pulpe, sans en briser l'écorce. Arroser les fruits Intérieurement avec du kirsch (ou toute autre liqueur); les faire macérer une heure au frais.

Au moment de servir, les garnir avec de la glace à l'ananas, dans laquelle ou aura ajouté la pulpe des kakis passée au tamis fin.

**Kakis à l'impératrice.** — Les faire macérer avec liqueur, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les garnir avec du *Bis à l'impératrice* dans lequel on aura ajouté la pulpe des kakis détaillée en petits dés.

**Kakis au kirsch.** — Cerner les kakis, choisis très mûrs; les saupoudrer de sucre et les arroser de kirsch. Dresser les kakis sur une couche de glace pilée en neige.

**KALTSCHALE** (Cuisine russe). — Le kaltschale est une macédoine de fruits, mouillée plus copieusement que ne l'est l'entremets que nous désignons en France sous le nom de fruits rafraîchis aux liqueurs (ou tout autre liquide).

**PRÉPARATION.** — Prendre des fruits frais tels que : abricots, ananas, pêches, fraises, framboises, melon, pastèque, etc. Eplucher ceux de ces fruits qui doivent l'être, et les détailler en petites tranches un peu épaisses. Mettre tous ces fruits dans une timbale en argent incrustée dans la glace pilée. Les mouiller abondamment avec du vin de Champagne que l'on aura additionné (pour une bouteille) d'un demi-litre de vin rouge de Bordeaux, d'un demi-verre de vin

de Madère, de 2 ou 3 cuillerées de sucre, et parfumé d'une pincée de cannelle en poudre; faire bouillir quelques minutes et laisser refroidir sur glace. Faire bien glacer les fruits.

**Kaltschale à la purée de fraises.** — Mettre dans une timbale en argent, incrustée dans de la glace pilée, les fruits indiqués ci-dessus, les mouiller avec une purée de fraises que, préalablement, l'on aura préparée ainsi :

Passer au tamis de soie un kilo de fraises bien mûres et 250 grammes de groseilles rouges. Diluer cette purée d'un litre de sirop léger et d'une demi-bouteille de vin de Champagne que l'on aura fait bouillir et mis à refroidir. Servir cet entremets glacé.

**KANGOUROU ou KANGUROO.** — La chair de ce mammifère d'Australie est comestible.

**KARI.** — V. CURRIE.

**KAUNAS (Fromage de).** — Fromage lituanien que l'on peut consommer toute l'année.

**KAVIAR.** — V. CAVIAR.

**KEBAB (Cuisine turque).** — On désigne sous ce nom différents apprêts de cuisine turque, qui se font toujours sous forme de brochettes.

On les fait en embrochant sur des brochettes de métal (ou de bois) des viandes diverses : mouton, agneau ou buffie, détaillées en morceaux carrés, assaisonnées de poivre, sel, thym et laurier pulvérisés, et que l'on alterne, avec des morceaux carrés de graisse de mouton, qui, en Turquie, tient lieu de lard.

Ces brochettes se font griller sur feu vif et se servent au naturel, avec citron ou garnies diversement.

**Kebab en galette.** — Détailler en gros dés de l'épaule d'agneau désossée. Faire macérer au lait et cuire ces morceaux d'agneau; les embrocher sur de petites brochettes en intercalant entre chaque morceau de viande des carrés de piments verts, de tomate, d'oignon blanc et de feuilles de laurier. Saupoudrer les brochettes de thym pulvérisé. Faire griller sur feu vif.

Mettre les viandes débroschées sur une galette de froment. Parsemer d'oignon émincé et revenu au beurre. Arroser de jus brun et recouvrir d'une deuxième galette de froment bien chaude.

Le *Chiche Kebab*, car c'est ainsi qu'on appelle ces brochettes en Turquie, se sert aussi sur du riz pilaf. On le garnit, aussi avec des pois chiches et de l'oignon cru émincé.

**Tchevir me kebab.** — « Sur une broche verticale, dresser des morceaux minces de mouton, alternés avec des morceaux de graisse de mouton; cette broche pivote sur elle-même, devant un gril également vertical. On coupe cette sorte de grillade de haut en bas, au fur et à mesure que la cuisson s'accomplit. Se sert avec yogour, riz pilaf, etc.

**KÉFIR ou KÉPHIR.** — Lait fermenté, originaire du Caucase et préparé, en principe, avec du lait de chamelle, mais fabriqué, en pratique, avec du lait de vache, écrémé ou non, selon que l'on désire du kéfir maigre ou du kéfir gras. La fermentation s'obtient au moyen de gâins de kéfir. Une fois ensemencé, le lait est conservé dans des bouteilles à fermeture de canette et est maintenu plus ou moins longtemps à l'étuve; après un jour d'étuve (kéfir n° 1 ou kéfir faible), il est légèrement laxatif; après deux jours (n° 2 ou kéfir moyen), il est sans action sur l'intestin, et devient légèrement constipant après trois jours de fermentation; il contient 2 g 50 p. 100 d'alcool (n° 3 ou kéfir fort).

Le kéfir a un goût aigrelet; il est mousseux, plus ou moins riche en alcool, selon le temps de fermentation; la caséine a subi un commencement de peptonisation et se présente sous forme de minces flocons; c'est un aliment de digestion très facile, souvent conseillé aux malades.

**KEFTEDES (Cuisine austro-hongroise).** — Cet apprêt n'est autre qu'un bifteck haché, que l'on fait



sauter au beurre ou à la graisse. On fait des keftedes, non seulement de bœuf, mais aussi de viande de veau, de volaille, ou de gibier. Voici comment, en Hongrie, on prépare les keftedes avec :

« Un kilo de chair maigre de bœuf (ou de veau) hachée finement; 200 grammes de lard gras frais haché séparément.

« Quand ces deux éléments sont hachées, les mélanger en leur ajoutant 200 grammes de mie de pain imbibée au lait et pressée. Assaisonner de sel, poivre, et muscade râpée.

« Quand le tout est bien mélangé, diviser la farce en parties de même poids. Façonner chacune de ces parties en forme de bifteck de 7 à 8 centimètres de diamètre et de 2 centimètres d'épaisseur. Les fariner.

« Les sauter à la graisse, au moment de servir. Quand les keftedes sont cuits, les rouler dans de la glace de viande. Dresser sur plat de service. Garnir avec purée de pommes de terre ou avec tout autre légume. »

**Keftedes de bœuf** (Méthode allemande). — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bifteck à la hambourgeoise*, dit aussi à l'allemande, mais en supprimant l'oignon haché cuit mis en dernier lieu sur le bifteck. V. BŒUF, *bifteck à la hambourgeoise*.

**Keftedes de bœuf à la berlinoise**. — Hacher finement 300 grammes de viande maigre de bœuf, choisis dans une partie tendre, et 75 grammes de lard gras. Ajouter 75 grammes de pain trempé au lait et bien égoutté. Assaisonner de sel et poivre et muscade et bien mélanger le tout.

Diviser en quatre parties. Façonner chaque partie en forme de petit palet. Saupoudrer de farine et faire sauter vivement au saindoux brûlant. Faire bien dorer les keftedes de chaque côté, les dresser sur un plat rond et les napper avec la sauce demi-glace.

**Keftedes de gibier**. — Hacher finement de la chair de gibier, dégraissée et déneuvée, en lui ajoutant une cuillerée d'oignon haché revenu au beurre. Diviser en petites galettes rondes ou ovales; fariner. Sauter au beurre et servir avec garniture et sauce indiquées.

**Keftedes de volaille**. — Même façon de procéder que ci-dessus, en employant de la chair de volaille.

**KEFTES-KEBABS (Cuisine turque)**. — Se préparer avec des petites tranches de viandes crues, mouton, veau ou buffle, que l'on embroche, que l'on fait griller, et que l'on sert avec riz pilaf et jus de rôti.

**KETCHUP ou CATSUP**. — Le ketchup est un condiment, plutôt qu'une sauce proprement dite. De ce condiment, que l'on trouve tout prêt dans le commerce, les Anglais font un très grand usage.

**PRÉPARATION**. — Disposer par couches d'un centimètre d'épaisseur des champignons frais émincés et saupoudrer chaque lit de champignons avec sel fin, poivre et épices.

Faire macérer au frais pendant cinq ou six jours. Presser les champignons de façon à en retirer tout le jus. Faire bouillir ce jus. Assaisonner de poivre, thym, laurier, gingembre, marjolaine.

Laisser refroidir. Filtrer, mettre en bouteilles.

**KETMIE**. — Genre de plante que l'on désigne, en cuisine, sous le nom de GOMBO. V. ce mot.

**KICHE**. — V. QUICHE.

**KILKIS**. — Poisson minuscule que l'on trouve surtout dans les mers du Nord de l'Europe et que l'on prépare en conserve, comme les anchois. C'est surtout à Revel que l'on prépare ces poissons, dont les Russes sont très friands. On les sert comme hors-d'œuvre.

**KIMALI BEURRECK (Cuisine turque et russe)**. — Sortes de paupiettes faites avec de la pâte roulée en forme de cigare, fourrées de farces ou d'appareils divers et frites. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**KIPPER**. — On appelle ainsi, en anglais exactement *kipped herrings*, des harengs qui sont ouverts avant d'être fumés.

Ces poissons sont excellents. On les prépare surtout grillés et on les sert avec maître-d'hôtel ou beurre fondu. On peut aussi les faire pocher à l'eau V. HARENGS.

**KIRSCH**. — Cette eau-de-vie, très parfumée, et que l'on prépare surtout dans l'est de la France et en Allemagne, s'obtient en faisant distiller le jus de merises mûres que l'on a fait fermenter.

Le kirsch est très apprécié des gourmets. On l'emploie comme parfum dans un grand nombre de préparations de pâtisserie et de confiserie.

Les kirschs les plus réputés sont ceux d'Alsace. Celui de la Forêt Noire est aussi très prisé.

**KISSEL**. — Entremets russe fait avec des aïrelles et de la crème (V. AIRELLES). Cet entremets que l'on dresse dans un moule à charlotte se sert chaud ou froid.

**KLOSES** (Cuisine allemande et autrichienne). — Cette préparation, qui est très en vogue en Autriche et en Allemagne, est une sorte de grosse quenelle, faite en forme de boule, avec des compositions diverses.

Ces quenelles sont pochées à l'eau salée, puis dressées, bien égouttées, sur plat de service et arrosées de beurre noisette dans lequel on aura fait frire de la mie de pain.

**Kloses à la viennoise**. — Passer à la poêle, au beurre, simplement pour la faire blondir, 500 grammes de mie de pain bis détaillée en petits dés. Mettre cette mie de pain dans une terrine, l'arroser de quelques cuillerées de lait bouillant et la laisser s'imbiber.

Lui ajouter 250 grammes de jambon maigre coupé en petits dés, revenu au beurre, 175 grammes d'oignon haché, fondu au beurre, une cuillerée de cerfeuil et estragon hachés. Ajouter une cuillerée de farine et 3 ou 4 œufs battus en omelette. Assaisonner de sel, poivre, muscade, et bien mélanger.

Diviser cette farce en parties de 50 grammes environ. Façonner ces parties en forme de boules que l'on roulera dans la farine.

Faire pocher ces boules à l'eau bouillante salée de 10 à 12 minutes. Les égoutter, les dresser, les arroser, au dernier moment, de beurre noisette dans lequel on aura fait frire une poignée de mie de pain bis.

**KNUSPER** (Pâtisserie viennoise). — Faire une pâte sablée avec 350 grammes de farine, 225 grammes de beurre, 175 grammes de sucre, une cuillerée à café



Knusper. (Phot. Claire.)

de cannelle et, si nécessaire, une petite quantité de lait. Abaisser la pâte après un quart d'heure de repos. La mettre dans un moule beurré, dorer la surface à l'œuf battu et la parsemer d'amandes hachées et de sucre cristallisé. Cuire au four de chaleur moyenne. Sortir le gâteau lorsqu'il est bien doré, le découper



Rameau et noix de kola.

encore chaud en morceaux rectangulaires. On peut le consommer frais ou le conserver plusieurs jours en boîtes de fer blanc.

**KOLA ou COLA.** — Arbre de l'Afrique dont la semence, oblongue, aplatie, de saveur astringente et amère, improprement appelée noix, est employée comme masticatoire par les indigènes; elle renferme une forte proportion de caféine, de la théobromine et un glucoside, le rouge de kola. C'est un tonique, un stimulant, un « aliment d'épargne », à la façon du café, sans valeur alimentaire réelle; on l'emploie sous forme de teinture, d'extrait fluide, de vin, etc.

**Crème à la kola.** — Cette crème se prépare en additionnant d'une quantité plus ou moins grande d'extrait concentré de noix de kola une composition sucrée quelconque. Le plus souvent, on prépare cette crème, qui est des plus réparatrices, en ajoutant cet extrait soit à de la crème pâtissière assez serrée, soit à de la crème frangipane, soit encore à la crème au beurre. Avec la crème à la kola (que l'on peut parfumer avec de l'essence d'orange), on garnit des gâteaux divers tels que : génoise, choux, éclairs, tartelettes, etc.

On trouve dans le commerce des gâteaux à la kola. Ces gâteaux se mangent avec le thé.

**KOLODNİK** (Cuisine polonaise et russe). — Sorte de soupe que l'on sert glacée, très appréciée en Pologne, d'où elle est originaire, et en Russie. On la fait ainsi :

Hacher finement 4 fortes poignées de feuilles tendres de betteraves, lavées et blanchies. Ajouter à ces feuilles une poignée de cerfeuil, estragon, ciboulette, fenouil et échalotes, hachés finement, blanchis et égouttés. Mettre ces herbes dans une timbale en argent, incrustée dans

la glace pilée, et les mouiller d'un demi-litre de jus de concombres salés (AGOTJRCI. V. ce mot) et d'autant de kwass, sorte de boisson très prisée en Russie. V. KWASS.

Au moment de servir, assaisonner le potage de sel et d'une pincée de sucre en poudre et lui ajouter les garnitures suivantes : 48 queues d'écrevisses; 520 grammes de chair d'esturgeon braisée, détaillée en dés, et 4 ou 5 cuillerées de concombres frais détaillés en dés. Ajouter 3 déclitres de crème aigre passée à l'étamine et quelques morceaux de glace vive. Servir avec, à part, des oeufs durs coupés en quartiers, saupoudrés de cerfeuil et fenouil hachés finement.



Koulitch, gâteau de Pâques russe.

**KOUGELHOF ou KOUGLOF** (Pâtisserie alsacienne). — On écrit aussi gougelhof. Ce gâteau était dit-on, très prisé par Marie-Antoinette, qui contribua beaucoup à la vogue qu'eurent, à cette époque, les entremets faits en pâte levée, qui, alors, se préparaient, non plus avec du levain, comme cela s'était fait jusqu'au milieu du xviii<sup>e</sup> siècle, mais avec de la levure de bière, depuis fort longtemps employée en Autriche et en Pologne.

Certains auteurs disent, par contre, que c'est Carême qui vulgarisa ce gâteau à Paris, alors qu'il était établi pâtissier. Il en tenait, dit-on, la recette de M. Eugène, alors chef des cuisines du prince Schwartzberg, ambassadeur d'Autriche.

Un autre auteur culinaire dit enfin que la première maison où l'on fit des kougelhofs à Paris, était celle dirigée par un nommé Georges qui, en 1840, était établi pâtissier, rue du Coq, et dont la boutique disparut lors des agrandissements des magasins du Louvre.

**PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; sucre en poudre, 90 g; œufs, 4; levure, 25 g, en été 15 g; raisins de corinthe, 50 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Procéder pour la préparation de la pâte ainsi qu'il est dit pour la *Pâte à brioche* (V. PÂTES) mais en tenant la pâte un peu moins ferme.

Avec cette pâte remplir à moitié un grand moule à gougelhof, beurré et garni sur les parois d'amandes effilées. Laisser pousser la pâte, le moule placé dans un endroit tempéré, jusqu'à ce qu'elle passe au-dessus des bords de l'ustensile.

Cuire au four, à bonne chaleur, de 40 à 45 minutes.

**KOULITCH** (Cuisine russe). — Gâteau en pâte levée que l'on prépare en Russie pour le repas de la nuit de Pâques. Ce gâteau une fois cuit et refroidi est décoré d'un piquet de roses artificielles.

**KOUMIS ou KOUMYS.** — Lait fermenté, originaire du Turkestan et de Tartarie, assez analogue au kéfir. Il se prépare avec du lait de jument, d'ânesse ou de vache, à l'aide d'un ferment, obtenu en pétrissant 250 grammes de levure de bière, 125 grammes de farine, avec un peu de miel, un verre de lait. A ce levain on ajoute, le lendemain, 3 litres de lait. Il est très riche en gaz carbonique et renferme de 1,65 à 3,23 d'alcool.

**KUMMEL.** — Liqueur aromatisée avec du cumin (*kummel*, en allemand). Elle se prépare à l'aide d'un sirop de cumin auquel on ajoute de l'alcool, ce qui a pour effet de faire cristalliser le sucre (moins soluble dans l'eau alcoolisée), le long des parois du flacon.

On nomme encore *kummel* le *ledsche kaas*, fromage hollandais qui peut être consommé toute l'année.

**KUMQUAT.** — Sorte de très petite orange qui a la forme d'une olive allongée.

Ce fruit, que l'on trouve maintenant dans toutes les maisons de comestibles, se consomme à l'état naturel, comme les oranges et les mandarines.

On peut le préparer en salade, comme les oranges. On peut aussi en faire des confitures.

On l'utilise aussi, en cuisine, pour garnir certains apprêts et, notamment, les canetons poêlés ou braisés.

On peut enfin le préparer au vinaigre comme les cornichons et les petits melons.

**KWASS.** — Boisson fermentée, peu alcoolisée et gazeuse, fabriquée en Russie en ajoutant une levure alcoolique à un moût de farine de seigle mélangée d'un peu d'orge germée, parfois aromatisé avec des feuilles de menthe ou des baies de genièvre.



Phot. Draeger.



**LABORATOIRE.** — Local disposé pour faire certaines expériences ou certaines préparations, comme celles du confiseur et du pâtissier. Ce terme ne s'applique pas au local où se font les opérations culinaires, local qui a toujours été désigné sous le nom de cuisine.

**LA BOUILLE (Fromage de).** — Fromage normand qui peut être consommé d'octobre à mai. V. FROMAGES.

**LABRE.** — Poisson de mer appelé aussi *vieille de mer*, remarquable par la richesse de coloris de sa peau, mais à chair molle et fade. Se prépare en friture ou s'emploie comme élément de bouillabaisse.

**LACHE.** — Petit poisson de mer, très délicat, assez rare. Se prépare comme l'éperlan.

**LACRYMA-CHRISTI.** — Vin récolté sur les pentes du Vésuve. Ce vin est très liquoreux.

**LACTAIRE.** — Agaric gorgé d'un suc laiteux, blanc ou coloré; il en existe de vénéneux et de comestibles, dont la valeur gastronomique est d'ailleurs médiocre, malgré l'épithète de *délicieux* appliquée à l'un d'eux. V. CHAMPIGNONS.

**LACTIQUE (Acide).** — Acide qui existe dans le lait aigri et dans différentes substances fermentées. C'est un antiseptique, particulièrement à l'égard des microbes de la putréfaction (un procédé primitif de conservation des viandes consistait à les immerger dans du lait aigri).

**LACTIQUES (Ferments).** — Nombreuses espèces microbiennes, très répandues, qui,ensemencées dans

le lait, produisent de l'acide lactique par doublement du lactose.

Ce sont ces ferments, qui existent toujours sur les trayons, dans l'atmosphère des étables, des laiteries, etc., qui provoquent la coagulation du lait et qui interviennent dans l'industrie fromagère.

On obtient des laits aigris soit avec des ferments indigènes, soit avec des ferments provenant des Balkans, de l'Égypte ou du Caucase, qui, adaptés à des températures plus élevées, produisent une quantité plus considérable d'acide. V. FROMAGES, KÉFIR, KOUMIS, YAOURT.

**LACTOMÈTRE.** — Densimètre gradué pour indiquer par simple lecture la densité du lait et, par conséquent, sa teneur en crème.

**LAGOPÈDE.** — Le lagopède ou *perdrix des Pyrénées* a son plumage d'été fauve, avec de petites lignes noires; l'hiver, il devient presque blanc, à l'exception de quelques-unes des retrices de la queue, qui restent noires. C'est à cause de la couleur de son plumage pendant l'hiver que cet oiseau est appelé aussi *perdrix des neiges*.



Lagopède.

La chair de cette variété de perdrix est très estimée, bien qu'ayant une saveur légèrement amère que lui donne sa nourriture, qui se compose de pousses de bouleau, de bruyère, de graines de myrtilles et autres baies de montagnes.

Tous les modes d'appâts indiqués pour les grouses

(qui d'ailleurs ne sont qu'une variété de lagopèdes), sont applicables à cette perdrix. V. GROUSE.

**LAGUIPIÈRE.** — Laguipière, né au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, et mort en 1812 fut un des plus grands praticiens de la cuisine française.

« C'était le cuisinier le plus extraordinaire de nos jours », disait Carême en parlant de lui.

Le professeur de Carême dans toutes les parties de la cuisine fut en effet le grand Laguipière, qui accompagna Murât à Naples, le suivit plus tard dans la campagne de Russie et mourut, gelé, à Wilna, pendant la retraite de 1812.

En tête de son ouvrage *le Cuisinier parisien*, Carême écrit les lignes suivantes, relatives à ce grand praticien : « Lève-toi, ombre de Laguipière! Entends la voix d'un élève, d'un ami, d'un admirateur! » (Carême, qui était un peu grandiloquent, n'hésitait pas à exprimer avec force ses sentiments.) « Tes talents furent extraordinaires et te valurent la haine de ceux qui auraient dû admirer ta noble émulation pour le perfectionnement de notre état. C'est à Paris que tu aurais dû mourir, au milieu de l'impression de respect que nous causait le souvenir de tes grands travaux et de tes cheveux blancs... Laguipière, agréé ce pieux hommage d'un disciple fidèle. J'associe ainsi mes travaux à ton nom. Je t'ai cité avec orgueil dans tous mes traités et, aujourd'hui, je place sous le patronage de ton souvenir mon plus bel ouvrage. »

Il est regrettable que le très savant praticien que fut Laguipière n'ait laissé nul écrit, nul traité où auraient été condensés ses enseignements culinaires.

**LAIT.** — Liquide opaque, blanc, légèrement jaunâtre ou bleuâtre, alcalin, d'une densité de 1,029 à 1,033, sécrété par les glandes mammaires.

La composition du lait, comme le montrent les tableaux donnés plus loin, varie selon les races animales, selon les espèces, selon l'état de santé, l'alimentation des producteurs.

C'est l'aliment exclusif du jeune animal. Il a le grand avantage, lorsqu'il est pris directement à la mamelle, d'être un aliment vivant.

Pour être « marchand », le lait doit répondre aux chiffres suivants, selon l'analyse du laboratoire municipal :

	CHIFFRES MOYENS	QUANTITÉS TOLÉRÉES
Eau .....	87	88,5 p. 100
Extrait sec .....	13	11,5 p. 100
Caséine, albumine ...	4	3,5 p. 100
Beurre .....	4	3,5 p. 100
Lactose .....	5	4,5 p. 100

Le lait le plus employé est celui de vache; à Paris, on en distingue plusieurs sortes; il existe actuellement un lait contrôlé officiel (Ordonnance de police

COMPOSITION DES LAITS ET LAITAGES (Pour 100 grammes, d'après les Tables de M. ALQUIER).

	EAU	SELS	ALBUMINES	GRAISSE	HYDRATE DE CARBONE	CALORIES
Anesse .....	90,12	0,35	1,79	1,30	6,07	44,99
Chèvre .....	86,72	0,62	3,64	4	4,36	71,50
Vache, lait entier ...	87,33	0,53	3,28	3,48	4,82	66,90
Vache, lait écrémé ...	90,42	0,53	3,17	0,82	4,66	40,77
Femme .....	87,87	0,23	1,84	3,52	6,11	66,24
Lait condensé non sucré .....	62,14	1,47	10,68	10,65	13,41	202,08
Lait condensé sucré ..	26,44	1,50	10,10	9,57	49,99	339,62
Poudre de lait entier ...	6,08	3,98	22,46	21,98	41,54	475,48
Poudre de lait écrémé ..	7,55	4,80	29,89	1,04	52,36	361,62
Farine lactée (Nestlé) ..	6,01	1,31	9,64	4,30	76,21	395,30
Crème fraîche .....	67,65	0,41	3,97	22,66	3,78	247,97
Kéfir .....	88,86	0,49	3,29	2,62	3,43	58,99
Koumiss (lait de vache) ..	89,15	0,31	2,64	1,85	0,93	»

Le kéfir contient en outre 0,81 d'alcool et le koumiss 1,70



Laboratoire de pâtissier. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)

du 30 mai 1930), réfrigéré et conservé à + 4°, pasteurisé une demi-heure à 63° et vendu en flacons de papier cartonné de 300 et de 600 centilitres. Viennent ensuite les laits de nourrisseurs, de Paris et de la banlieue, et les laits de ramassage, provenant de la grande banlieue.

On peut tenir pour assuré que les laits vendus à Paris ont rarement une teneur dépassant les minima tolérés.

Le lait a une grande valeur alimentaire, un litre de lait moyen équivalant à 690 calories (ce qui correspond à 240 g d'aloyau).

Sa digestibilité est généralement bonne, surtout chez l'enfant, même chez l'adulte dont l'intestin est en bon état et qui n'en fait pas abus; il n'apporte pas de substances toxiques ou susceptibles de le devenir dans le canal digestif et agit même comme antiseptique intestinal, grâce à l'acide lactique dégagé par les ferments lactiques qui se trouvent toujours dans l'intestin.

Malgré son état liquide, le lait doit toujours être considéré comme un aliment et non comme une boisson, et doit être mangé, plutôt que bu, c'est-à-dire mâché et insalivé, ingurgité lentement; de cette façon, il se coagule dans l'estomac en petits fragments facilement attaquables par les sucs digestifs; avalé au contraire tout d'un trait, il forme dans l'estomac un caillot volumineux, indigeste, parce que les sucs digestifs le pénètrent difficilement; pour la même raison, il est plus digestible sous forme de potages ou de bouillies, parce que son mélange avec des farines favorise cette fragmentation du caillot, aussi est-il mieux toléré sous cette forme, même par les entériques.

C'est une hérésie diététique que de consommer du



Echantillons de lait déposés pour analyse au laboratoire du service de répression des fraudes.

lait comme boisson aux repas; c'est un des plus sûrs moyens de suralimentation et de dyspepsie.

Par suite de sa grande consommation, le lait est un des aliments le plus souvent sophistiqué.

La fraude la plus commune (laissant de côté l'écémage réduisant la quantité de beurre au minimum toléré) est le mouillage, et comme celui-ci, effectué sans discrétion, donne une teinte bleuâtre et abaisse la densité, on cherche à masquer ces apparences par addition de dextrines, de féculs, de gélatine, de gomme, de colorants divers, sans parler de quelques fraudes plus rares, comme l'emploi de cervelles de mouton broyées. Il va sans dire que toutes ces fraudes, si ingénieuses soient-elles, sont facilement démasquées par l'analyse.

D'autre part, pour assurer sa conservation, en dehors des procédés légitimes de réfrigération et de pasteurisation, on a souvent signalé l'emploi frauduleux de « conservateurs » tels que le bicarbonate de soude, qui masque l'acidité, le borax, le salicylate de soude, le formol et autres produits antiseptiques absolument interdits par les ordonnances de police.

Laits condensés. — Le lait, recueilli avec les plus grandes précautions, additionné ou non de sucre, est évaporé dans le vide, à 60°, de façon à perdre 40 à 50 p. 100 de son eau. Il suffit de lui restituer cette quantité d'eau pour obtenir un lait de bonne qualité, propre à l'alimentation des nourrissons et, en modifiant le taux de ces dilutions, on adapte ce lait aux différents âges. Le lait condensé sucré se conserve mieux, en récipients ouverts, que le lait non

sucré; il a la consistance d'une crème épaisse et, en certains pays, en Angleterre par exemple, on le préfère au lait frais, pour être mélangé au thé.

Laits desséchés. — Le lait, généralement écrémé en partie, est rapidement privé de son eau par passage sous des cylindres chauffés qui lui font subir une sorte de laminage; le lait en poudre se conserve très bien (l'écémage partiel a surtout pour but d'éviter le rancissement de la poudre) et peut servir, après dilution convenable, à l'alimentation des nourrissons.

Laits modifiés. — Ces laits, destinés surtout aux nourrissons, ont été préparés, à base de lait de vache, pour obtenir des produits se rapprochant de la composition du lait de femme, ou pour modifier la composition du lait, en éliminant certains composants, dans un dessein thérapeutique.

Laits fermentés. — Toutes les peuplades pastorales ont usé de la fermentation pour conserver le lait et pour en modifier le goût; en plus de la coagulation spontanée, sous l'action des ferments lactiques, qui donne le lait caillé et de la coagulation par la présure, qui est à la base de l'industrie fromagère, on peut citer, parmi les laits fermentés, la *Dahdi* de l'Inde, le *Mazyn* d'Arménie, le *Huslanka* des Carpathes et de la Bukovine, le *Leben* des Egyptiens, le *Yaourt* des Bulgares et la *Taetta* des Scandinaves, qui est un lait filant et visqueux rendu incoagulable par des sucres de plantes.

Tous ces laits sont dus à l'action des ferments lactiques plus ou moins purs, d'origines diverses. Le *kéfir* et le *koumis* sont dus à l'association de ferments lactiques et de levures alcooliques, qui développent dans le lait de l'acide lactique, de l'alcool et de l'acide carbonique qui le rend gazeux.

Procédés de conservation. — La réfrigération à + 4°, immédiatement après la traite, si elle ne détruit pas les germes qui existent déjà dans le lait, en empêche la prolifération; la pasteurisation, qui consiste en un chauffage au-dessous de 70°, à l'abri de l'air, suivi d'un refroidissement brusque, n'altère pas le goût du lait et détruit une grande partie des microbes; il existe de nombreux appareils qui permettent d'effectuer cette opération d'une façon domestique en de petits flacons destinés chacun à une tétée, pour le lait destiné aux nourrissons.

La cuisson, c'est-à-dire l'ébullition du lait (à ne pas confondre avec la « montée ») est le procédé domestique le plus employé pour une conservation à court terme; elle a l'inconvénient de modifier le goût du lait.

Le seul procédé industriel efficace consiste dans la stérilisation du lait, qui est chauffé à 107° dans des récipients clos, après avoir été homogénéisé ou non (l'homogénéisation consiste dans le passage à travers une filière de diamètre inférieur à celui des globules de crème qui sont ainsi dissociés et ne se séparent plus du lait). Le lait stérilisé est bactériologique-



Fabrication du lait concentré : réception du lait. (S<> Gervais. Phot. Draeger.)



Machines évaporatrices.

ment pur et se conserve très bien, mais il a perdu ses vitamines et sa qualité d'aliment vivant; son emploi exclusif et prolongé ne manque jamais d'amener des troubles.

**LAIT D'AMANDES.** — V. AMANDE.

**LAIT DE BEURRE.** — V. BABEURRE.

**LAIT DE COCO.** — Il s'emploie pour mouiller les sauces préparées à l'indienne.

Pour l'obtenir : délayer avec 3 décilitres de lait tiède 400 grammes de noix fraîche de coco râpée finement. Passer au torchon, avec pression.

**LAIT DE POULE.** — Aliment réconfortant qui comporte des jaunes d'œuf délayés dans un demi-litre d'eau ou de lait sucré, additionné ou non d'une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

On appelle parfois *lait de poule à la bière* ce que les Allemands appellent *biersuppe*. Ce potage se prépare de la façon suivante :

Faire bouillir 2 litres de bière avec 500 grammes de sucre, une pincée de sel, un peu de zeste de citron et de cannelle; ajouter 8 jaunes d'œuf délayés avec une cuillerée à soupe de lait froid; passer et mettre à rafraîchir. Au moment de servir, on ajoute un quart de litre de croûtons de pain noir frittés, 120 grammes de raisins de Malaga et autant de raisins de Corinthe, cuits dans un demi-litre d'eau et bien égouttés.

**LAITANCE ou LAITE.** — Substance blanche et molle qui se trouve à l'intérieur des poissons et qui est considérée comme un aliment riche en graisse phosphorée, de digestion facile.

**Laitances de carpes et autres poissons.** — De toutes les laitances de poissons dont on fait usage en cuisine, la plus délicate est celle de carpe. Viennent ensuite les laitances de hareng et de maquereau.

Les laitances se préparent d'une infinité de manières. On les sert, isolément, en beignets, en caisses, en barquettes, sur canapés, en bouchées, comme hors-d'œuvre, chauds ou froids ou comme petite entrée, ou on les utilise comme éléments de garnitures de poissons braisés ou pochés.

**Cuisson des laitances.** — Avant d'être accommodées d'une façon quelconque, les laitances doivent être dégorgees à l'eau froide et débarrassées du petit vaisseau sanguinolent qu'elles ont sur un côté.

On les fait ensuite très légèrement pocher dans un court-bouillon composé d'un peu d'eau, de jus de citron et de beurre, et assaisonné de sel.

On peut aussi, pour certains apprêts, cuire les laitances au beurre brûlant, après les avoir légèrement farinées. Ce mode de cuisson est dit à *la meunière*. C'est celui que l'on emploie lorsque les laitances doivent être mises sur canapés ou toasts ou dans des croûtes à barquettes ou à tartelettes.

**Laitances à l'anglaise.** — Cuire 2 minutes au court-bouillon des laitances préalablement dégorgees. Les égoutter. Les paner, une fois froides, à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre, en les faisant dorer de chaque côté. Dresser sur plat long. Arroser de beurre à la maître-d'hôtel mi-fondu. Entourer de demi-tranches de citron cannellées.

**Laitances en barquettes.** — Laitances pochées au court-bouillon, égouttées, dressées en barquettes cuites à blanc, sur salpicon composé de champignons ou d'autres éléments, lié de sauce velouté maigre ou de béchamel, nappées de sauce normande, ou autre sauce blanche maigre, glacées vivement au four.

**Laitances en beignets.** — Mariner les laitances, cuites au court-bouillon et refroidies, avec huile, jus de citron et persil haché.

Au moment de servir, tremper dans de la pâte à frire et faire frire.

Dresser sur serviette, avec persil frit.

**Laitances au beurre noir.** — Cuire les laitances au court-bouillon, ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser sur un plat long. Les parsemer de câpres, les sau-

poudrer de persil haché, les arroser d'un peu de jus de citron. Verser dessus quelques cuillerées de beurre noir.

*Ou bien :* Mettre les laitances sur un plat long; les parsemer de câpres, les arroser de quelques gouttes de vinaigre. Au moment de servir, verser dessus quelques cuillerées de beurre noir dans lequel on aura fait frire une ou deux cuillerées de pluches de persil.

**Laitances au beurre noisette.** — Se préparent comme les laitances au beurre noir en supprimant les câpres et le persil haché, et en arrosant avec du beurre noisette, en place de beurre noir.

**Laitances en caisses.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les laitances à la meunière. Dresser en caisses. Arroser du beurre de cuisson dans lequel on aura fait blondir une poignée de mie de pain. Ajouter jus de citron et persil haché.

**Laitances en coquilles Mornay.** — V. COQUILLES.

**Laitances en coquilles à la normande.** — Dresser les laitances pochées et égouttées dans des coquilles bordées d'un cordon de purée de pommes duchesse colorée au four. Mettre sur chaque coquille une huitre pochée et égouttée, un champignon cuit et une petite cuillerée de queues de crevettes et de moules. Napper de sauce normande et placer sur chaque coquille une belle lame de truffe.

**Laitances en croûtes.** — V. CROÛTES.

**Laitances froides pour garniture de poissons froids.** — Pocher les laitances avec vin blanc et jus de citron. Les faire refroidir dans leur cuisson. Les égoutter et éponger.

Lorsqu'elles doivent être employées comme garniture de poissons froids, les dresser en barquettes (en pâte fine à foncer, cuites à blanc). Les napper de mayonnaise ou de toute autre sauce froide.

Lorsqu'elles doivent être employées comme élément de salades composées, les mettre bien égouttées et épongées, sur la salade indiquée dressée en saladier et les assaisonner avec huile vinaigre (ou jus de citron) sel et poivre.

**Laitances pour garnitures.** — Dégorger les laitances à l'eau froide, les mettre dans un plat avec quelques cuillerées d'eau, un filet de jus de citron, une pincée de sel et une petite noix de beurre.

Faire partir sur le fourneau et laisser pocher à frémissement imperceptible pendant 3 minutes.

**Laitances à la meunière.** — Les assaisonner, les fariner et les faire cuire à la poêle, au beurre. Terminer ainsi qu'il est dit pour les poissons à la meunière.

**Mayonnaise de laitances.** — Faire pocher les laitances à l'eau salée; les égoutter, les éponger.

Les dresser en saladier, sur un dôme de laitues coupées en fine chiffonnade, assaisonnées à l'huile, vinaigre, sel et poivre et égouttées.

Napper avec mayonnaise. Entourer de quartiers d'œuf dur et de cœurs de laitues.

Décorer le dessus de la mayonnaise avec des filets d'anchois et des câpres.

**LAITERON.** — Plante, qui tient à la fois de la chicorée et de la laitue; est ainsi nommée à cause de la substance laiteuse qu'elle contient en abondance.

Elle est un peu coriace, mais peut, après avoir été cuite à l'eau bouillante salée, être accommodée comme les épinards.

On mange en salade les feuilles tendres de cette plante. En hiver, on consume ses racines comme les salsifis et scorsonères.



**LAITIAT.** — On appelle ainsi, en Franche-Comté, une boisson rafraîchissante que l'on prépare en faisant macérer des fruits sauvages dans du petit-lait.

**LAITUE.** — Plante qui pousse spontanément dans toute l'Europe, au Caucase, aux Indes.

Elle a été cultivée depuis la plus haute antiquité en Egypte et en Chine.

Le mot laitue vient du latin *lactuca*, appellation justifiée par ce fait que de cette plante, découle quand on la coupe, un suc ayant quelque analogie avec le lait.

La laitue, qui, autrefois, était considérée comme une plante sacrée (les Hébreux la faisaient figurer en même temps que l'agneau consacré, dans le festin religieux de Pâques), avait été mise en faveur à Rome par Antonius Musa, médecin de l'empereur Auguste.

Gallien assure que cette plante avait guéri chez lui des irritations de l'estomac, quand il était jeune. Il ajoute que, dans sa vieillesse, la laitue lui avait procuré un sommeil tranquille.

Chez les Romains, on servait ordinairement la laitue à la fin du souper. Sous l'empereur Domltien, la mode changea et l'on prit l'habitude de servir cette plante au commencement des repas, ce qui a fait dire au poète Martial :

Ce mets que nos aïeux ne mangeaient qu'au dessert,  
Comment est-il chez nous le premier que l'on sert?

A cette question du poète, la réponse est facile à faire : les Romains considérant que la laitue, surtout lorsqu'elle était assaisonnée en salade, excitait l'appétit, la mangeaient en guise de hors-d'œuvre.

Le suc de laitue, surtout celui de l'espèce vireuse, est un narcotique ayant quelque analogie avec l'opium du Levant.

*Principales variétés* : la laitue et la laitue romaine de printemps, Reine de mai, laitue gotte, laitue romaine grise maraîchère.

La laitue et la laitue romaine d'été et d'automne. La laitue et la laitue romaine pommées d'hiver. La laitue à couper.

*Epoque de production et de consommation.* — Toute l'année, sauf l'hiver. V. aussi CALENDRIER GASTRONOMIQUE.

Toutes ces variétés peuvent se consommer crues, en salade.

En cuisine, on utilise surtout les diverses laitues pommées, mais on peut aussi faire cuire les romaines et également, en la traitant comme la chicorée, la laitue à couper.

**Laitues au beurre noisette.** — Faire braiser les laitues ainsi qu'il est dit ci-dessous. Les partager par moitiés. Replier ces moitiés de laitues. Les dresser en rosace sur un plat rond. Au dernier moment, les arroser de quelques cuillerées de beurre noisette.



Laitues :

1. Laitue gotte; 2. Laitue romaine; 3. Laitue de Laeken; 4. Laitue reine de Mai; 5. Laitue Batavia beaujolaise.

**Laitues braisées (au gras).** — Parer les laitues, c'est-à-dire supprimer les feuilles vertes et dures du tour. Les blanchir 5 minutes à l'eau salée; les rafraîchir; les presser, afin d'en extraire toute l'eau de cuisson. Les attacher par deux ou trois.

Les mettre dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, de carottes et oignons émincés. Les couvrir de bouillon un peu gras. Les faire partir sur le fourneau. Couvrir le sautoir; cuire au four à chaleur modérée pendant 50 minutes.

Egoutter les laitues; déficeler les paquets. Partager chaque laitue en deux, sur la longueur. Parer l'extrémité des feuilles de ces moitiés de laitues et replier chaque moitié sur elle-même. Les mettre dans un sautoir beurré. Les arroser de quelques cuillerées de fonds de cuisson réduit et passé à la passoire fine.

*Remarque.* — Les laitues préparées ainsi peuvent être employées telles quelles, comme légume, ou comme élément de garniture d'appâts divers, ou peuvent être accommodées selon l'une ou l'autre des façons indiquées ci-après.

**Laitues braisées (au maigre).** — Procéder en tous points ainsi qu'il est dit ci-dessus, en supprimant les couennes de lard, et en mouillant les laitues avec de l'eau, en place de bouillon.

**Laitues en chiffonnade au beurre pour garniture.** — Détailler en julienne fine 4 laitues parées et lavées.

Mettre cette julienne dans une sauteuse avec 2 cuillerées de beurre. L'assaisonner de sel fin. Mouiller de trois cuillerées de bouillon. Cuire doucement à couvert. Employer selon indication.

**Laitues en chiffonnade à la crème pour garniture.** — Préparer et faire cuire la chiffonnade ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Lorsqu'elle est bien cuite la mouiller d'un décilitre et demi de crème.

Réduire quelques instants. Employer selon indication.

**Laitues en chiffonnade pour plats froids.** — Détailler en julienne fine des laitues parées et lavées. Presser cette chiffonnade.

L'assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre.

*Nota.* — Cette chiffonnade s'emploie surtout pour le dressage des salades et des mayonnaises de poissons, de crustacés, ou de volaille.

**Laitues Colbert (Cuisine végétarienne).** — Etuver les laitues au beurre. Les égoutter, les partager par moitiés.

Replier ces moitiés en forme de cœur. Les presser légèrement. Les paner à l'anglaise. Frirer au dernier moment.

Dresser en couronne sur plat rond; couvrir de beurre à la maître d'hôtel.

**Laitues à la crème.** — Cuire les laitues, au gras ou au maigre, ainsi qu'il est dit pour les *Laitues braisées*.

Les diviser par moitiés ou en quartiers, si elles sont trop grosses. Ranger les laitues, bien repliées, dans un sautoir beurré. Les faire étuver 5 minutes.

Les couvrir de crème fraîche bouillante. Faire bouillir jusqu'à ce que le mouillement ait réduit de moitié.

Dresser les laitues en timbale, en les alternant avec des croûtons frits. Les napper avec la crème.

**Laitues farcies.** — Blanchir les laitues. Les rafraîchir et presser. Les ouvrir en deux sans partager le trognon. Les assaisonner intérieurement. Les garnir chacune de gros comme un œuf de farce fine, additionnée de duxelles sèche. Refermer les laitues, les ficeler; les faire braiser.

*Nota.* — Les laitues farcies peuvent être servies comme légume (dressées en couronne sur plat rond, alternées avec croûtons frits et nappées d'une sauce quelconque) ou employées comme élément de garniture d'appâts divers.

**Laitues en fritot ou fritot de laitues.** — Détailler en quartiers des laitues braisées, ainsi qu'il est dit

ci-dessus. Replier ces quartiers sur eux-mêmes. Les mettre dans un plat, les assaisonner avec huile, jus de citron, sel et poivre. Laisser macérer 30 minutes. Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère. Paire frire; dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**Laitues au gratin (à blanc).** — Dresser dans un plat à gratin, des moitiés de laitues braisées. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Laitues au gratin (à brun).** — Napper les laitues de sauce gratin (V. SAUCES). Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; gratiner à chaleur douce.

**Laitues à la hollandaise.** — Dresser sur plat rond, en les alternant de croûtons frits au beurre, des moitiés de laitues braisées au maigre. Les napper de sauce hollandaise.

**Laitues à l'italienne.** — Se préparent comme les *Laitues au jus*, en remplaçant ce dernier par de la sauce Italienne.

**Laitues au jus.** — Mettre dans un sautoir beurré les moitiés de laitues (braisées ainsi qu'il est dit ci-dessus). Les arroser de quelques cuillerées de fonds de veau brun corsé. Faire mijoter. Dresser les laitues en turban, en les alternant avec des croûtons frits au beurre; arroser avec le jus de cuisson réduit et beurré.

**Laitues à la moelle.** — Dresser les laitues braisées, en couronne, sur plat rond ou en timbale peu profonde, en les alternant avec des croûtons frits au beurre. Mettre sur chaque laitue deux lames de moelle de bœuf pochées. Napper avec le fonds de braisage additionné de demi-glace, réduit, beurré, passé. Saupoudrer chaque lame de moelle de persil haché.

**Laitues Mornay.** — Ce sont les laitues au gratin à blanc.

**Potages divers de laitues.** — V. ces recettes aux mots POTAGES et SOUPES.

**Purée de laitue.** — Passer au tamis fin des laitues braisées au gras ou au maigre. Chauffer cette purée. Lui ajouter, pour lui donner du corps, quelques cuillerées de béchamel réduite, passée. Assaisonner, mélanger, beurrer.

*Nota.* — Cette purée peut être additionnée, ainsi que cela se fait pour toutes les purées de légumes trop aqueux, d'une petite quantité de purée de pommes de terre.

**Salade de laitue.** — V. SALADE.

**Soufflé de laitue.** — Se prépare, avec purée de laitue comme le *Soufflé de chicorée*. V. ce mot.

**LAMA.** — Mammifère ruminant du Pérou, comestible. On prépare la chair du lama comme celle du bœuf.

**LAMANTIN.** — La chair de ce cétacé herbivore qui rappellerait comme goût celle du porc, est estimée, ainsi que son lard, aux Antilles.

**LAMBALLE.** — Cette dénomination s'applique à diverses préparations culinaires; elle désigne surtout un potage gras qui se prépare en ajoutant du tapioca cuit dans du consommé à une purée de pois frais, dite Saint-Germain. V. POTAGES et SOUPES.

**LAMBICK.** — Bière belge à fermentation haute, de saveur aigrelette. V. BIÈRE.

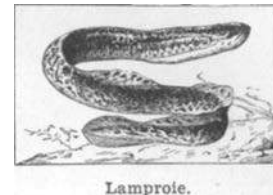
**LA MOTHE BOUGON (Fromage de).** — Fromage du Poitou, bon à consommer de mai à novembre.

**LA MOTHE-SAINT-HÉRAYE (Fromage de).** — Fromage du Poitou, bon à consommer de mai à novembre.

**LAMPROIE.** — On compte trois espèces de lamproies comestibles : la *lamproie de mer* ou *grande lamproie*; la *lamproie fluviale* et la *lamproie de Planer*.

La lamproie de mer est la plus estimée; on la trouve surtout dans l'Océan et dans la Méditerranée.

Son aspect général rappelle celui de l'anguille mais s'en distingue cependant par la couleur de sa peau, marbrée de taches brunes informes sur un fond jaunâtre, par les nageoires dorsales, très nettement séparées les unes des autres, et surtout par les sept ouvertures branchiales formant deux lignes longitudinales de chaque côté du cou.



Lamproie.

Au printemps, la lamproie de mer remonte à l'embouchure des fleuves. On en trouve en abondance dans la Loire, le Rhône, la Gironde.

La chair de la lamproie est délicate, mais un peu indigeste, en raison de sa nature très grasse.

Les lamproies de grosseur moyenne sont les plus recherchées, surtout celles pêchées à l'embouchure des fleuves.

**Habillage du poisson :** Echauder le poisson pour en retirer la peau.

Le diviser en tronçons ou, selon la recette choisie, le laisser entier et l'accommoder suivant indication spéciale.

**Préparations diverses :** On peut accommoder la lamproie d'un grand nombre de manières. Ce poisson se prépare surtout en étuvée et en matelote que l'on lie avec le sang de l'animal. Toutes les recettes indiquées, d'autre part, pour l'anguille lui sont applicables. V. ANGUILE.

**Lamproie à la Bordelaise** (Cuisine bordelaise). — « Saignez une lamproie de grosseur moyenne. Réservez le sang qui servira pour la liaison de la sauce. Echaudez le poisson et enlevez la peau en la raclant. Enlevez également le nerf central. (Pour enlever ce nerf, coupez le bout de la queue de la lamproie; faites une incision autour du cou, au-dessous des ouïes, et, par cette ouverture, saisissez le nerf et enlevez-le en tirant).

« Détaillez le poisson en tronçons de six centimètres. Mettez ces tronçons dans un sautoir beurré foncé d'oignons et de carottes émincés. Mettez un bouquet garni et une gousse d'ail au milieu du plat. Assaisonnez de sel et poivre. Mouillez de vin rouge en quantité suffisante pour couvrir le poisson. Cuisez à bonne ébullition pendant douze minutes.

« Egouttez les morceaux de la lamproie; mettez-les dans un sautoir, en les alternant avec 12 morceaux de blanc de poireau que vous aurez fait revenir au beurre avec quatre cuillerées de jambon cru coupé en dés.

« Avec la cuisson du poisson, mouillez un roux fait de beurre et de farine. Cuisez cette sauce quinze minutes. Passez-la. Versez-la sur la lamproie. Achevez de cuire, à très faible ébullition. Dressez la lamproie sur un plat rond. Versez dessus la sauce, que vous aurez liée avec le sang mis en réserve. Garnissez de croûtons frits au beurre ».

**LAMPSANE.** — Plante chicoriacée, ressemblant au laiteron, dont les feuilles, crues, se mangent en salade (cuites elles deviennent amères).

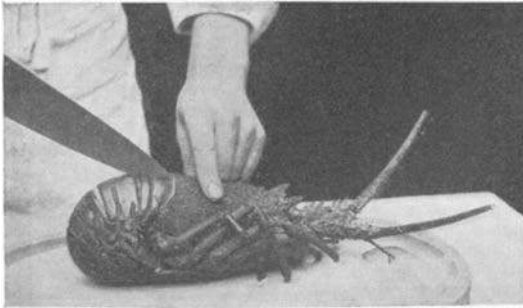
**LANÇON.** — V. EQUILLE.

**LANDIER.** — Gros chenet de cuisine.

Dans son *Dictionnaire raisonné du mobilier français, de l'époque carolingienne à la Renaissance*, Violet le Duc définit ainsi les antiques landiers et indique l'utilité qu'ils avaient dans la cuisine de nos pères :

« Dans les cuisines, l'usage des fourneaux divisés en plusieurs cases n'était pas fréquent comme de nos jours; les mets cuisaient sur le feu de la cheminée, et on comprend facilement que ces foyers ardents ne permettaient pas d'appêtrer certains mets qu'il fallait remuer pendant leur cuisson, ou qui se préparaient dans de petits poêlons. Les réchauds remplis de braise, à la tête des landiers, se trouvant à la hauteur de la main et hors du foyer de la cheminée, faci-





Pour découper la langouste commencer par la queue.



Ouvrir ensuite la tête et le thorax. (Phot. Larousse.)

taient la préparation des mets. Les gens de la cuisine mangeaient même sur ces petits fourneaux, en se chauffant.  
« Les landiers de cuisine, ajoute Viollet Le Duc, étaient simples, quoique forgés avec grand soin, mais ceux qui devaient être placés dans les appartements étaient souvent fort riches, ornés de brindilles de fer. On rencontre peu de landiers antérieurs au xv<sup>e</sup> siècle qui aient quelque valeur comme travail.

**LANGOUSTE.** — Crustacé à test épineux, pourvu de deux longues antennes, de coloration brun verdâtre, taché de jaune sur la queue.

Son abdomen oblong, qui est plus cylindrique que celui du homard, est constitué par six segments que termine une queue s'évasant en éventail.

Les langoustes n'ont pas de pinces, comme les homards, et leurs pattes sont toutes semblables. La taille des langoustes varie entre 30 et 50 centimètres.

La langouste est abondante dans l'Océan et dans la Méditerranée.

Depuis quelques années, on trouve sur les marchés du continent des langoustes marocaines, dites *langoustes royales*.

Ce crustacé, qui est de structure analogue à celle des langoustes que l'on pêche sur les côtes de France, sauf que son corps est un peu plus aplati, a une chair excellente.

On trouve aussi sur nos marchés, mais à l'état frigorifié, une autre variété, la langouste martiniquaise.

Ce crustacé est très abondant dans toute la mer des Antilles et sur les côtes de l'Amérique du Sud.

**Aspic de langouste froide.** — Se prépare comme l'*Aspic de homard*. V. ce mot.

**Beurre de langouste.** — Se prépare avec carapace et parures de langouste. Piler finement ces carapaces. Leur ajouter le même poids de beurre. Passer à l'étamine. V. *BEURRES*, *beurres composés*.

**Civet de langouste** (Cuisine catalane). — La langouste détaillée en tronçons, la traiter ainsi qu'il est dit pour la langouste à l'américaine, en forçant l'appoint de la tomate et en condimentant fortement à l'ail.

**Coquilles de langouste** (chaudes). — Se préparent, avec chair de langouste cuite au court-bouillon et décortiquée, détaillée en dés ou en petites escalopes, comme les *Coquilles de homard*. V. ce mot.

**Coquilles de langouste** (froides). — Se préparent avec chair de langouste, ainsi qu'il est dit pour les *Coquilles de homard froides*.

**Croquettes et croustilles de langouste.** — Se préparent comme les croquettes et les croustilles ordinaires. V. *HORS-D'ŒUVRE*, *hors-d'œuvre chauds*.

**Escalopes de langouste à l'andalouse** (froides). — Détailler la queue d'une langouste, cuite au court-bouillon et refroidie, en 10 escalopes. Napper ces escalopes de sauce chaud-froid finie avec purée de piments. Les décorer avec feuilles d'estragon, piments rouges et truffes. Les lustrer à la gelée. Les faire bien refroidir sur glace.

Préparer une salade, assaisonnée à la mayonnaise au paprika, liée de gelée réduite, composée du restant de la chair de la langouste détaillé, en gros dés,

de truffes en dés, de piments verts et rouges, pelés, cuits et détaillés en dés et de pommes de terre également en dés. Dresser cette salade dans un plat rond, en la montant en dôme. (La salade doit être dressée sur le plat aussitôt assaisonnée, car, si l'on tardait trop à le faire, elle deviendrait trop compacte.)

Mettre autour de cette salade autant de petits pains de tomates que l'on a d'escalopes. V. *TOMATE*.

Sur chacun de ces pains, placer une escalope de langouste. Garnir le tour du plat avec de la gelée hachée. Décorer le dessus de la salade avec des cœurs de laitues et des quartiers d'œufs durs.

**Escalopes de langouste à la parisienne.** — Napper les escalopes (prises dans la queue d'une langouste cuite au court-bouillon et refroidie) avec de la sauce mayonnaise collée à la gelée.

Décorer ces escalopes avec truffes et petites boules de carottes. Les lustrer à la gelée. Les faire bien refroidir dans le frigorifique.

Les placer en cercle autour d'une salade parisienne (assaisonnée avec une mayonnaise collée à la gelée et dressée en dôme au milieu d'un plat rond).

Décorer avec des tranches rondes d'œufs durs lustrées à la gelée.

Mettre au milieu du plat un cœur de laitue garni d'un œuf dur.

**Étuvé de langouste au currie.** — Faire sauter au beurre, dans un plat à sauter, avec 100 grammes d'oignon haché, deux langoustes moyennes détaillées en tronçons comme pour américaine. Assaisonner de sel, poivre et de deux cuillerées de currie.

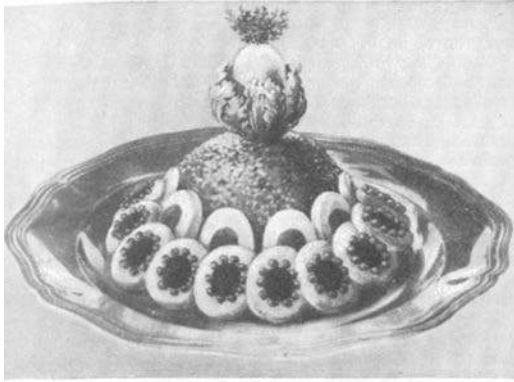
Lorsque les morceaux de langouste sont bien revenus (l'oignon ne doit pas être roussi), mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Ajouter un bouquet garni et 2 tomates pelées, épépinées, concassées. Couvrir; cuire jusqu'à réduction presque complète du mouillement.

Egoutter les morceaux de langouste; les conserver au chaud. Mettre dans la casserole, après avoir retiré le bouquet, 2 décilitres de béchamel et 2 décilitres de crème fraîche épaisse; mélanger; faire bouillir quelques instants.

Remettre dans cette sauce les morceaux de lan-



Escalopes de langouste à l'andalouse.



Escalopes de langouste à la parisienne.

gouste décortiqués; laisser mijoter à couvert 15 minutes.

Dresser en timbale. Verser sur la langouste la sauce que l'on aura additionnée de deux cuillerées de beurre et d'un fllet de jus de citron.

Servir avec du riz à l'indienne à part.

**Langouste à l'américaine.** — Se prépare comme le *Homard à l'américaine*. V. HOMARD.

**Langouste à la bordelaise.** — Se prépare comme le *Homard à la bordelaise*. V. HOMARD.

**Langouste bouillie (chaude ou froide) avec sauces diverses.** — Cuire le crustacé au court-bouillon, ainsi qu'il est dit pour le homard bouilli. Servir : *chaud*, avec sauce spéciale aux poissons ou aux crustacés pochés; *froid*, avec sauce mayonnaise ou autre sauce froide.

**Langouste à la bourgeoise (Cuisine italienne.)** — Brossez sous le robinet d'eau froide une langouste de 700 à 800 grammes bien vivante.

Coupez-la en tronçons réguliers, comme pour *Américaine*. Réservez les intestins et le corail.

Garnissez le fond d'une casserole plate, beurrée, de 500 grammes de tomates pelées, épépinées et hachées, de 2 oignons moyens, émincés, d'une gousse d'ail non épluchée, d'une demi-feuille de laurier, d'un brin de thym, et d'une cuillerée de persil haché.

Mettez les morceaux de langouste sur ces légumes. Assaisonnez de sel et de poivre; arrosez de 2 cuillerées d'huile d'olive, d'un verre de vin blanc, d'un verre à madère de vin de Marsala et d'un petit verre de cognac.

Faites partir en plein feu, à couvert. Cuisez, à vive ébullition, pendant 20 minutes.

Retirez la langouste; dressez-la dans une timbale ou dans un plat creux. Réduisez la sauce, si c'est nécessaire. Liez-la avec les intestins et le corail haché. Additionnez d'une demi-cuillerée de persil haché. Ajoutez une pointe de cayenne et versez cette sauce brûlante sur la langouste.

**Langouste à la broche.** — Se prépare comme le *Homard à la broche*. V. HOMARD.

**Langouste cardinal.** — Cuire la langouste au court-bouillon. L'égoutter; la fendre en deux, dans la longueur; extraire les chairs de la queue et du coffre.

Couper les moitiés de queue, chacune en 6 ou 8 tranches de même épaisseur, et couper en dés le restant des chairs.

Mettre ces dernières dans une sauteuse; ajouter des champignons et des truffes coupés en dés de même grosseur et lier de quelques cuillerées de béchamel additionnée de crème, réduite, terminée avec beurre de langouste et passée.

Chauffer ce salpicon, sans le laisser bouillir, et en remplir les moitiés de la carapace de la langouste. Placer sur le salpicon les escalopes de langouste alternées avec des lames de truffes.

Napper de béchamel au beurre de langouste, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu. Mettre les moitiés de langouste dans une plaque, en les calant l'une contre l'autre, pour qu'elles soient bien d'aplomb et gratiner au four très chaud.

Dresser sur plat long recouvert d'une serviette et garnir de persil frais.

**Langouste au court-bouillon.** — On prépare surtout ainsi des langoustes de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour les écrevisses au court-bouillon. V. ÉCQUEVISSÉS.

Les langoustes préparées ainsi se servent chaudes, avec, à part, une sauce quelconque, ou froides. Servies froides, elles sont souvent désignées sous le nom de *Langoustes à la nage*.

**Langouste à la crème.** — Se prépare comme le *Homard à la crème*. V. HOMARD.

**Langouste demi-deuil.** — Détailler en deux sur la longueur 2 langoustes cuites dans un court-bouillon au vin blanc. Retirer la chair des queues de langouste, détailler cette chair en escalopes de même dimension et détailler les parties extraites du coffre en dés.

Faire chauffer dans un peu de madère ces dés de langoustes auxquels on aura ajouté un salpicon de truffes et de champignons, et le lier de sauce suprême maigre (velouté de poisson additionné de crème fraîche et réduit) garnir de ce salpicon les moitiés de carapaces et sur ce salpicon, mettre les escalopes de queues de langoustes. Napper de sauce suprême et faire glacer au four brûlant. Mettre sur chaque moitié de langouste des lames de truffes chauffées dans de la glace blonde de poisson et dresser ces langoustes sur un plat long.

**Langouste froide à la niçoise.** — Partager en deux, sur la longueur, une langouste cuite au court-bouillon et refroidie. Retirer la chair de l'intérieur. Dans cette chair détailler une dizaine d'escalopes de même grandeur et détailler le restant en petits dés.

Avec ces dés de langouste, additionnés de pommes de terre cuites également coupées en dés, des petits pois, des haricots verts et des filets d'anchois coupés en dés, faire une salade que l'on liera avec de la mayonnaise collée. De cette salade remplir les moitiés de la carapace.

Dresser les demi-langoustes sur un plat long. Placer dessus les escalopes, nappées de mayonnaise collée, et décorées chacune de feuilles d'estragon disposées en rosace.

Mettre de chaque côté du plat, en les alternant, des moitiés de tomates farcies d'une cuillerée de la salade indiquée ci-dessus, et des fonds d'artichauts (cuits) remplis d'une chiffonnade de laitue assaisonnée à la vinaigrette et décorés avec des filets d'anchois et des câpres.



Langouste demi-deuil.

Mettre dans les bouts du plat des moitiés d'œufs durs et des quartiers de cœurs de laitue.

Servir avec, à part, une sauce mayonnaise, additionnée d'une fondue de tomates préparée à l'huile et condimentée à l'essence d'anchois.

**Langouste froide aux sauces diverses.** — Cuite au court-bouillon. Refroidie. Dressée sur serviette; garnie de persil frais ou de cœurs de laitues. Servir avec sauce mayonnaise, ou toute autre sauce froide spéciale aux poissons et crustacés froids.

**Langouste au gratin.** — Cuire la langouste au court-bouillon; la fendre par le milieu; retirer les chairs et les détailler ainsi qu'il est dit pour la *Langouste cardinal*.

Lier le salpicon de sauce béchamel réduite et beurrée. Ajouter à ce salpicon une quantité égale de champignons cuits, coupés en dés.

Remplir les moitiés de la carapace avec ce salpicon; ranger dessus les escalopes; napper avec le restant de la sauce; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Langouste grillée.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Homard grillé*. V. HOMARD.

**Langouste Mornay.** — N'est autre chose que la *Langouste au gratin* dont la recette est donnée ci-dessus.

**Langouste à la moscovite.** — Cuire une grosse langouste au court-bouillon, la faire refroidir dans sa cuisson. L'égoutter. Pratiquer sur la carapace deux incisions espacées de 4 centimètres l'une de l'autre, et allant de la tête à la queue. (Ces incisions doivent être peu profondes, c'est-à-dire ne doivent pas entamer la chair.) Retirer la partie de la carapace incisée. Retirer la queue de la langouste en procédant avec précaution afin de ne pas la briser. Retirer également toute les parties des chairs contenues dans le coffre, ainsi que la substance crémeuse qui se trouve dans ce coffre.

Détailler ces chairs en dés et les ajouter à des pommes de terre coupées en dés, mélangées de truffes en dés et assaisonnées à la mayonnaise collée à la gelée. Avec cette salade, remplir l'intérieur de la carapace et mettre la langouste sur un croûton de pain de mie taillé en forme de coin, badigeonné de beurre et fixé sur un grand plat ovale. Couler au fond de ce plat de la gelée maigre bien limpide, en quantité suffisante pour remplir le bassin du plat. Paire refroidir, en glacière ou sur glace.

D'autre part, détailler la queue de la langouste en escalopes. Napper ces escalopes de sauce chaud-froid maigre blanche. Lorsque cette sauce est bien raffermie, mettre sur chaque escalope une lame de truffe, et les lustrer à la gelée. Faire refroidir au rafraichissoir.

Dresser ces escalopes sur la langouste, en commençant du côté de la tête, et en les chevalant.

Entourer d'une garniture composée ainsi : très petites barquettes faites en pâte à foncer fine, garnies de caviar frais; moitiés d'œufs durs décorées de lames de truffes et lustrées à la gelée; petits fonds d'artichauts remplis de salade de légumes, liée à la mayonnaise à la gelée, dressée en dôme, et décorée, au sommet, d'une pastille de truffe; cœurs de laitues.

Piquer sur la tête, entre les deux yeux, un attelet garni. Garnir de gelée hachée et mettre sur les bords du plat des croûtons de gelée.

Servir avec sauce mayonnaise additionnée des parties crémeuses de la langouste, passées au tamis.

*Nota.* — On peut, au lieu d'inciser la langouste par dessus, l'inciser par dessous.

On peut la remplir de chiffonnade de laitue, en place de salade de pommes de terre. Dans ce cas, on dressera cette salade dans des barquettes en concombre ou en betterave, et l'on ajoutera ces barquettes à la garniture.

**Langouste à la nage.** — On prépare surtout ainsi les langoustes de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Homard à la nage*. V. HOMARD.

**Langouste à la parisienne.** — Se prépare comme la *Langouste à la moscovite* en modifiant ainsi les garnitures et le dressage :

Remplir la langouste, dont on aura retiré la queue et les chairs du coffre, avec une grosse chiffonnade de laitues. La dresser sur le tampon beurré, placé sur le plat de service.

Dresser sur la langouste les escalopes détaillées, dans la queue, décorées chacune d'une lame de truffe et lustrées à la gelée.

Garnir de fonds d'artichauts remplis de salade de légumes additionnée de la chair du coffre détaillée en dés et assaisonnée à la mayonnaise collée; de quartiers ou de moitiés d'œufs durs lustrés à la gelée (décorés, ou non, avec lames de truffes) de cœurs de laitues en quartiers.

Garnir le fond du plat de gelée hachée et en décorer les bords de croûtons de gelée. Piquez un attelet garni sur la tête de la langouste. Servir avec sauce mayonnaise à part.

**Langouste à la russe.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Langouste à la moscovite*, en modifiant ainsi les garnitures et le mode de dressage :

Enrober les escalopes de langouste de mayonnaise collée à la gelée (ou de sauce chaud-froid blanche). Les décorer d'un point de corail et de 2 feuilles de cerfeuil et les lustrer à la gelée. Dresser ces escalopes sur la langouste (remplie de grosse julienne de feuilles de laitues) et placée sur un croûton beurré, ainsi qu'il est dit pour la *Langouste à la moscovite*.

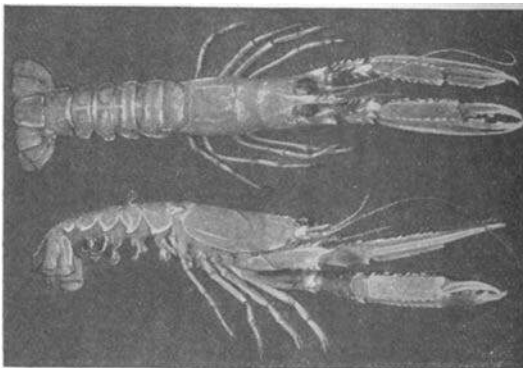
Composer la garniture avec des moules à darioles remplis de salade russe (faite sans langue ni jambon), liée de mayonnaise collée; de moitiés d'œufs durs, décorées de truffes et lustrées à la gelée et de cœurs de laitues. Piquer un attelet sur la langouste. Servir avec sauce tartare.

**Mayonnaise et salade de langouste.** — Procéder, avec chair de langouste, ainsi qu'il est dit pour la *Mayonnaise ou la salade de homard*. V. HOMARD.

**Mousse et mousseline de langouste.** — Se préparent, en chaud ou en froid, ainsi qu'il est dit pour les *Mousses et les mousselines de homard*. V. ce mot.

**Pilaf et risotto de langouste.** — Ces articles se préparent ainsi qu'il est dit pour le *Pilaf ou le risotto de homard*. V. HOMARD.

**LANGOUSTINE.** — Nom vulgaire du homard de Norvège (*nephrops norvégiens*). Ce crustacé est de la taille d'une écrevisse, sa couleur est orangée avec le



Langoustines ou néphrops de Norvège.

bout des pinces et des pattes blanc. Il ne change pas de couleur à la cuisson.

On prépare les langoustines comme les crevettes et on les sert en hors-d'œuvre.

On peut aussi les préparer à l'américaine ou à la bordelaise. Tous les modes d'appâts indiqués pour les écrevisses et tous les crustacés en général sont applicables aux langoustines.

LANGUES DE BŒUF, DE VEAU, DE MOUTON, DE PORC. — V. ABATS DE BOUCHERIE, et BŒUF, VEAU, MOUTON, PORC.

LANGUE DE CHAT (Pâtisserie). — Ce petit gâteau est ainsi nommé, disent certains auteurs culinaires, à cause de sa forme plate et allongée qui est, paraît-il, semblable à une langue de chat.

A vrai dire, il faut mettre une extrême bonne volonté pour trouver que cette pâtisserie ressemble à une langue de félin domestique, mais n'ayant pas d'autre étymologie à proposer pour justifier cette appellation, nous l'adoptons sans discuter.

Les langues de chat, qui appartiennent à la catégorie des gâteaux secs, se préparent de diverses façons, ou, du moins, peuvent être parfumées diversement. Mais seulement peuvent être désignés sous ce nom les petits gâteaux dont ci-après nous donnons les recettes.

Les langues de chat, qui sont des pâtisseries d'assez longue conservation, se servent surtout comme accompagnement de certains vins de liqueur ou de vins mousseux. On les sert aussi comme accompagnement des entremets glacés et enfin, on les utilise dans la préparation de divers puddings.

Langues de chat simples. — Travailler ensemble, dans une terrine, 250 grammes de sucre en poudre avec 2 décilitres et demi de crème fraîche. Ajouter 250 grammes de farine tamisée, une cuillerée à bouche de sucre vanillé et, lorsque le mélange est bien homogène, 5 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Coucher cette composition à la poche munie d'une douille ronde unie, sur une plaque en tôle frottée à la cire vierge, en dressant en minces baguettes placées à environ 3 centimètres l'une de l'autre, afin que, pendant la cuisson, elles ne se soudent pas les unes aux autres.

Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 8 minutes environ.

Langues de chat fines. — PROPORTIONS : 125 g de beurre; 125 g de farine tamisée; 100 g de sucre en poudre; 25 g de sucre vanillé; 2 œufs.

MÉTHODE. — Travailler le beurre dans une terrine chauffée, jusqu'à ce qu'il soit devenu en pommade. Lui ajouter alors le sucre et le sucre vanillé. Travailler le tout pendant 2 minutes, puis incorporer les œufs à la composition, en les mettant un à un, et ensuite, la farine tamisée.

Coucher cette composition sur plaque et terminer comme ci-dessus.

LANGUEDOC. — ROUSSILLON. — COMTÉ DE FOIX. — Le pays d'Oc (alias Languedoc) est un pays où, depuis des siècles, on a le culte de la bonne cuisine. Dans toute cette région qui au XVII<sup>e</sup> siècle fut appelée administrativement « Occitanie », de tout temps les habitants ont été gourmands, et ont tenu à avoir une bonne table; table copieuse sans doute, mais fournie cependant en même temps que des plats robustes, tels le célèbre cassoulet de Castelnaudary et la daube languedocienne, de mets subtils et délicats, tels les magnifiques pâtés de foies gras aux truffes, joyaux de la cuisine languedocienne et qui ont porté loin dans le monde les noms de Toulouse, de Cazères, d'Albi et autres cités où, depuis des lustres, sont préparées ces choses exquises.

Dans le pays d'Oc, la cuisine s'est toujours faite, et se fait encore d'après des principes imposés tour à tour par les Romains et par les Arabes. Ainsi fut créé, dans la province qui devait devenir la Gaule

Narbonnaise, le ragoût de mouton aux fèves blanches qui semble bien avoir été le prototype de ce plat truculent qui est connu dans le monde entier sous le nom de Cassoulet.

Le garde-manger du pays d'Oc est bien approvisionné. Dans les provinces du sud-ouest de la France, on trouve non seulement d'excellents animaux de boucherie, et des volailles succulentes (les « piots » du Lauragais sont réputés) ainsi que de bons gibiers de poil et de plume, mais c'est aussi dans cette région que l'on obtient les plus beaux foies gras d'oies et de canards et leur corollaire indispensable, la truffe, « l'impératrice souterraine » comme l'appelle le marquis de Cussy.

A ces produits viennent s'ajouter d'excellents poissons de mer et d'eau douce, tels, parmi ces derniers, les truites des ruisseaux glacés pyrénéens, et les perches, brèmes, tanches, brochets, etc., que l'on trouve en abondance dans la Garonne, l'Ariège, le Tarn, l'Aude. Le potager occitan fournit de très bons légumes, et son verger des fruits savoureux. Ce pays est aussi celui de la vigne et du bon vin.

Spécialités culinaires. Avec de tels comestibles de choix, on ne pouvait faire que d'excellente cuisine, aussi sont-elles nombreuses et succulentes, les spécialités culinaires du pays d'Oc.

Voici d'abord, parmi les soupes et potages, les plats les plus typiques de la cuisine du pays d'Oc : le *pot-au-feu à la poule farcie*; la *soupe au farci*; le *pot-au-feu albigeois* (avec crous d'oie farcie), le *pot-au-feu carcassonnais* (avec plat-de-côte, collet de mouton, lard maigre, chou farci, et, en plus des légumes habituels, haricots blancs); l'*ouillade catalan*; le *braou*

*buffât de Cerdagne*, la *bouillnade des pêcheurs* (Roussillon); la *bouillabaisse Catalane* (qui en rien, ne ressemble à celle de Marseille), la *soupe aux poissons de Sète*; la *soupe aux clovisses*; la *soupe à l'ail*; la *soupe à la courge*; la *soupe aux choux*; la *soupe aux tomates*; le *tourin*, et enfin, mais cet apprêt est plutôt béarnais, la magnifique *garbure*.

Parmi les hors-d'œuvre citons : le *jambon* de la Montagne noire et celui de l'Ariège; les *saucissons* de Luchon, de Toulouse, de la Montagne noire et de l'Ariège; les *frittons* ou *grattons de porc*, d'oie, de dinde; le *fêche sec aux radis* du Tarn; le *Melsat de Dourgne*; les *languettes du Tarn*; le *pâté aux anchois de Collioure*; les *petits pâtés* de Pézenas, dits aussi de Béziers (se mangent aussi comme plat de dessert); l'*anchoiade*; les *fèves fraîches à la croque-au-sel*; les *figues fraîches*.

Parmi les plats d'œufs spéciaux du pays d'Oc voici : les *omelettes à la cansalado*, au *jambon*, au *sang*, aux *pointes d'asperges sauvages*, aux *jets de houblon* (omelette de la Saint-Jean), aux *mousserons*, aux *poivrons*, aux *pignons*, à l'*ail*, aux *tomates*, aux *truffes du Quercy*; les *œufs, poêlés* ou *sur le plat*, au *jambon*, aux *tomates*, aux *aubergines*, à l'*ail*, à la *cansalado*.

Avec les poissons de mer, d'eau douce, les crustacés, coquillages, escargots, grenouilles, on prépare les mets suivants : la *morue à l'ailloït*; la *morue en ragoût à la carcassonnaise*; la *morue à la persillade*; la *brandade de morue*; la *bouillabaisse de morue*; la *Valose à la persillade*; l'*alose farcie à la broche*; la *lamproie en matelote*; le *fricandeau de thon à la catalane*, aux *olives*, aux *anchois*; les *tripes de thon à la palavasienne*; les *truites de rivière à la meunière*, au *court-bouillon*; les *fretins au court-bouillon*; l'*anguille à la catalane*; la *friture de petites anguilles*; le *brochet à la broche*; les *matelotes* de poissons d'eau



Un berger du Boussillon.

douce divers; le civet de langouste (Roussillon); les écrevisses au court-bouillon; les moules à la ravigote, à la catalane, au riz; les clovisses à la persillade; les escargots à la languedocienne, à la lodévoise, à la narbonnaise, à la sommoise, les mourquettes à la méridionale; les grenouilles à la persillade.

Voici les plats de boucherie, de volailles, de gibier du pays Occitan: la daube de bœuf à l'albigeoise, à la carcassonnaise; l'estouffat de bœuf à la catalane; la tranche de veau aux mousserons; la rouelle de veau en papillote; le veau en persillade; le ragoût de veau aux olives; le quasi de veau aux salsifis; la pistache de mouton; la gasconnade de mouton; le gigot de mouton braisé, aux salsifis; le ragoût de mouton aux haricots blancs; le gigot de mouton piqué à l'ail; la brebis salée de Luchon; le quartier d'agneau de Toulouse à la persillade; la blanquette d'agneau; les côtelettes d'agneau de lait en culotte; le gigot d'agneau aux mousserons; la galimafrée de porc; les côtes de porc à la persillade; les côtes de porc en papillotes; le lumbet de porc aux pommes de terre; les cassoulets de Carcassonne, de Castelnaudary, de Toulouse; l'estouffat (aux haricots) de Carcassonne; le saupiquet ariégeois (aux haricots); le cochon de lait rôti à la peau de goret; le gras-double à l'albigeoise; les tripes à la mode narbonnaise; les cabassols (Hérault); les manouls (Hérault); le gras-double au safran; le petarram de Luchon; la fressure d'agneau à la languedocienne, la tourte de ris d'agneau aux salsifis; la tête de veau aux olives; la cervelle de veau en papillote; le rognon de veau à la catalane.

La fricassée de poulet; la tourte de volaille aux mousserons; aux salsifis, aux champignons et truffes; la poule farcie; le chapon truffé, le chapon à la carcassonnaise (farcî avec sauce, olives, foies de volaille, croûton frotté d'ail sous la peau du cou, rôti à la broche); le dindonneau truffé; le dindonneau aux olives; le canard à la bigarade; le canard aux olives; le salmis de canard; le pigeon à la catalane; le pigeon en compote; le pigeon au sang; Voie aux marrons; le ragoût d'oie aux céleris; la pintade en salmis; l'alicuit de poulet, de dinde, d'oie; la sanguette de poulet; les foies de dinde aux câpres, aux olives, sautés à l'ail et citron; les foies gras de canards ou d'oies aux

câpres, aux raisins, aux truffes, au vin de Frontignan, en tourte, sous la cendre, les terrines et pâtés de foies gras (oies ou canards) aux truffes, de Toulouse, de Cazères, de Luchon; le confit d'oie ou de canard.

Le perdreau à la catalane; le perdreau en salmis; la perdrix aux choux; le salmis d'alouettes; les alouettes en caisse; la tourte aux petits oiseaux; les ortolans en caisse; les grives en salmis; la sarcelle à la bigarade; le lièvre au saupiquet; le civet de lièvre; le civet d'isard; le pâté de lapereau truffé d'Arboce; le pâté de lièvre. Enfin, citons quelques préparations de légumes, des entremets, des confiseries:

Le gratin de tomates et aubergines; les aubergines farcies à la Catalane; les mousserons sautés à l'ail; les cèpes à la persillade; les petits pois au jambon; les salsifis frits au sucre; le chou farci; le chou vert sauté à la poêle; les haricots verts à la tomate.

Les biscuits de Bédarioux; les croquettes au miel de Narbonne; la tarte au raisin; le tounon de Limoux; la tourte de Montpellier; le gâteau de Limoux; les gâteaux secs au poivre de Limoux; les Alléluias de



Carte gastronomique du Languedoc et du Roussillon.

Castelnaudary; les *gimblettes* et les *janots* d'Albi; le *feuillelé* de Carcassonne, le *rauzel* de Carcassonne; les *flaunes* ou *fiouzannes* de Lodève; les *fouaces* du Tarn; le *bras de Vénus* de Narbonne; les *crêpes* (pescajous); les *oreillettes*; les *pruneaux confits*; les *fruits confits* de Carcassonne.

**Les boissons.** — Pour accompagner les plats que l'on vient d'énumérer, pour arroser ce « cassoulet » somptueux, ou cette « daube » mirifique, ou encore ce *lièvre au saupiquet*, les gourmets trouveront, en Languedoc et en Roussillon, des vins très fins, qui, sans doute, ne peuvent rivaliser avec les grands crus de la Bourgogne, du Bordelais ou du Rhône, mais qui ont cette qualité précieuse de pouvoir admirablement s'assortir avec les plats du pays.

De ces vins, voici les principaux :

**Vins rouges de Narbonne et du Minervois.**

Clos Grand-Quatourze; Château de Levrette; Clos Saint-Crescent; Cruzy; Château du Vergel; Château de Fontarèche; Manoir de Combestrenières; Château de Montrabech.

**Vins rouges des Corbières et du Roussillon.**

Château de Sérème; Domaine de Nouvelle; Saint-Georges; Château Sainte-Lucie; Clos Val-Marie Romanée; Château de l'Esparron.

**Vins rosés.**

Les rosés de la Croix-Blanche de Bessan; de Saint-Jean; de Sainte-Colombe (Salces).

**Vins blancs.**

La Clape (Clos Moyan); Picpoul (Clos Rouquette); Picpoul (Château de la Barale); Picpoul (Château de Fontarèche); Picpoul (Domaine de la Commère); Clairette du Clos de la Rouquette; Grenache blanc du Château de l'Esparron.

**Vins de liqueur.**

Grenache du Château de Sérème; Muscat de Frontignan; Rancio du Roussillon du Château de l'Esparron.

**Vins mousseux.**

Blanquette de Limoux; Royal Languedoc du Château des Cheminières; Gaillac.

**LANGUEDOCIENNE (À la).** — Mode de préparation s'appliquant à divers articles, comportant, la plupart, une garniture composée de tomates, aubergines et cèpes. La sauce d'accompagnement de ces divers articles est condimentée avec de l'ail.

**LAPEREAU.** — Jeune lapin sauvage à chair un peu plus ferme que celle du lapin de clapier, est aussi plus parfumée, quand elle n'a pas pris un goût musqué, ce qui arrive fréquemment.

**Lapereau en blanquette.** — Détailler le lapereau en morceaux réguliers et le préparer ainsi qu'il est dit pour la *Blanquette d'agneau*. V. ce mot.

**Lapereau bouilli à l'anglaise.** — Garnir intérieurement le lapereau (que l'on aura vidé en ne faisant qu'une très petite ouverture sur le ventre), avec une farce anglaise composée d'un tiers d'un rognon de veau ou de bœuf, d'un tiers de graisse fine de veau ou de tétine, d'un tiers de mie de pain trempée au lait et pressée, de 2 œufs par kilo de farce, assaisonnée avec sel, poivre et épices.

Le lapereau étant farci, recoudre la peau du ventre et le brider. Le mettre à pocher dans de l'eau salée, pendant une heure environ. Servir avec sauce aux câpres à part. V. SAUCES.

**Lapereau en gibelotte.** — Se prépare en tous points comme le *Civet de lièvre* (V. LIÈVRE), sauf que, souvent le moulllement se fait au vin blanc, en place du vin rouge.

Souvent aussi, on ajoute des pommes de terre en quartiers ou tournées en gousses à la gibelotte de lapereau.

**Lapereau rôti.** — Se prépare comme le *Lièvre rôti*.

**Lapereau sauté aux champignons ou chasseur.**

— Le lapereau étant dépecé par membres, l'assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés, et le préparer aux champignons, ou au chasseur, suivant les recettes données pour le *Sauté d'agneau chasseur*, ou *aux champignons*. V. AGNEAU.

**Lapereau sauté à la minute.** — Dépouiller et vider le lapereau. Le dépecer par membres, en évitant de faire de petits éclats d'os. L'assaisonner de sel et poivre.

Le faire revenir en plein feu, au beurre brûlant, dans un sautoir à fond épais. Faire bien dorer les morceaux; remuer et sauter fréquemment pour que tout soit cuit et bien risolé.

Sitôt cuit, dresser le lapereau dans une timbale et conserver au chaud.

Déglacer le sautoir avec un décilitre et demi de vin blanc; ajouter une échalote hachée, réduire à fond et mouiller de jus de veau brun réduit.

Faire bouillir quelques instants; ajouter une cuillerée de beurre et un filet de jus de citron; verser sur le lapereau; saupoudrer de persil haché.

**Pâté ou terrine de lapereau.** — Ces préparations se font avec lapereau désossé et farce de porc, ainsi



Pour dépouiller un lapin, on incise d'abord la peau de chaque cuisse à la naissance de l'abdomen et on dégage les deux cuisses; puis tenant l'animal de la main droite par les pattes de derrière, on le dépouille de la peau que l'on tire, de la main gauche, en la retournant.

qu'il est dit pour le *Pâté* ou la *Terrine de lièvre*. V. ce mot.

**LAPIN.** — Petit animal rongeur du genre lièvre, originaire de l'Afrique.

Il est plusieurs variétés de lapins dont les plus employés en cuisine sont le *lapin de clapier* ou *lapin domestique*, et le *lapin de garenne*, qui, lui, est classé dans la catégorie des gibiers de poil.

Le lapin de clapier est élevé dans toutes les régions de la France.

Le pelage de cet animal est tantôt blanc, tantôt gris, ou noir et roux, ou encore de toutes ces couleurs mélangées.

Le lapin domestique doit être consommé jeune, c'est-à-dire âgé de trois mois à trois mois et demi. On reconnaît qu'il est jeune et, par conséquent tendre, aux signes suivants : l'animal a le cou court, ses genoux sont gros, les pattes de devant très flexibles et peuvent obéir à tous les mouvements qu'on leur impose.

Le *lapin de garenne* est le type de l'espèce sauvage. Cet animal est d'une fécondité prodigieuse.

Fulbert-Du. monteil, le bon poète de la gourmandise, le vante en ces termes : « Il est, dit-il le régal du campagnard et de l'ouvrier... et le gibier des petits... Il est de toutes les fêtes; il préside aux mariages de banlieue et aux baptêmes villageois. Il remplit, il égaye de ses robustes parfums la ferme et la guinguette ».

La chair du lapin est assez blanche et un peu moins grasse que celle des volailles. Sa saveur dépend beaucoup de la nourriture qu'à eue l'animal.

Elle est plus filandreuse, moins fine que celle des volailles blanches, mais a sensiblement la même digestibilité.

*Nota.* — On trouvera, au mot lapereau, les recettes pour accommoder le lapin domestique; d'autre part celles que nous donnons ci-après sont applicables au lapereau.

**Lapin Coquibus.** — Sautez vivement un lapin dépecé et mariné. Ajoutez 24 petits oignons nouveaux et autant de lardons maigres blanchis. Faites rissoler le tout. Saupoudrez d'une forte cuillerée de farine. Faites revenir quelques instants sur le feu. Mouillez de deux décilitres de vin blanc et de quelques cuillerées de bouillon et de la marinade passée; ajoutez un gros bouquet garni, composé de persil, thym, laurier,

sarriette. Cuisez 15 minutes. Mettez dans le sautoir 400 grammes de pommes de terre nouvelles. Cuisez à couvert pendant 45 minutes.

**Lapin sauté au currie.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Lapin au paprika*, en remplaçant ce condiment par du currie indien. Servir avec du riz à l'indienne à part.

**Lapin sauté au paprika.** — Faites mariner le lapin dépecé par membres, selon la méthode accoutumée. Faites-le revenir dans un sautoir dans lequel vous aurez préalablement fait fondre au beurre 100 grammes d'oignon émincé.

Assaisonnez d'une cuillerée à entremets de paprika. Lorsque les morceaux de lapin sont bien rissolés, saupoudrez d'une forte cuillerée de farine. Faites blondir légèrement cette farine, mais sans excès. Mouillez d'un demi-verre de vin blanc; faites réduire. Mouillez avec du bouillon en quantité suffisante pour couvrir juste le lapin. Ajoutez la marinade passée. Mettez dans le sautoir 150 grammes de champignons coupés en gros dés. Cuisez à couvert pendant 35 minutes. Ajoutez 5 cuillerées de crème fraîche épaisse. Achevez de cuire doucement, le sautoir couvert, pendant 35 minutes environ. Au dernier moment, ajoutez encore un peu de crème fraîche.



Morceaux de lapin découpé

**LARD.** — Tissus adipeux de certains animaux, et en particulier du porc.

**Lard gras.** — Graisse du porc comprise entre les couennes et la chair de l'animal qui se trouve le long de l'échine. Ce lard, le plus souvent consommé frais, est formé de deux couches.

La première, qui est celle qui se trouve près de la chair, est employée surtout pour la préparation du saindoux; on l'appelle *lard fondant*; la seconde, qui est celle qui adhère à la couenne, plus ferme et fondant moins facilement, est employée pour diverses préparations de charcuterie et pour faire les *bardes*. On lui donne le nom de *lard dur*.

**Lard maigre.** — Le lard maigre ou lard de poitrine est entremêlé de chair musculaire.

Il peut être salé ou fumé. Le lard de poitrine fumé anglais est le *bacon*.

**Lard à piquer.** — Le lard destiné à piquer ou à larder les viandes doit être blanc, ferme et sec;



Premier mouvement du découpage du lard.



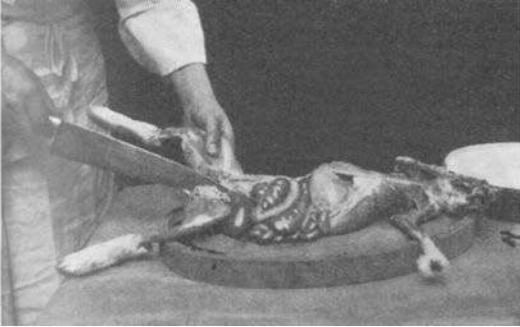
Deuxième mouvement pour détacher les lardons.



Placer le lapin sur le dos, inciser la peau du ventre.



Prolonger l'incision jusqu'à la poitrine.



Sectionner le bassin.



Faire glisser les intestins dans un récipient.



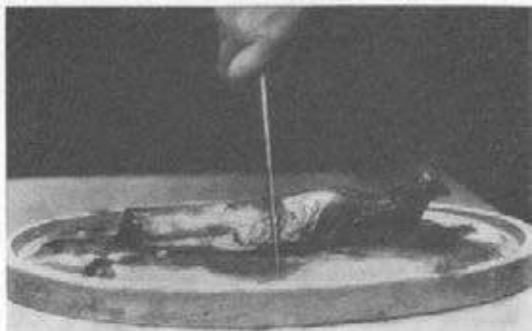
Coucher le lapin sur le côté, détacher les pattes de devant.



Détacher les pattes de derrière.



Détacher la partie antérieure du thorax qui doit être rejetée.



Séparer le corps en deux.

Comment vider et découper un lapin. (Phot. Larousse.)



durant l'été, il doit être placé sur glace, si possible, avant d'être taillé en lardons.

Les *lardons* se taillent plus ou moins longs et épais, selon leur emploi final.

Leur taille doit être faite le plus correctement possible. Pour ce faire, diviser premièrement les morceaux de lard en bandes rectangulaires, dont la largeur sera déterminée par la longueur que doivent avoir les lardons. Ces bandes de lard devront être placées sur table, bien à plat, la partie de la couenne en dessous.

Pratiquer d'abord une série d'incisions transversales, à distance égale les unes des autres. Du plat du couteau, égaliser le lard, et le couper ensuite horizontalement.

Les lardons seront conservés dans un endroit frais jusqu'au moment de les utiliser.

On pique les viandes à l'aide de lardoires de différents calibres.

**LARDER.** — Enfoncer dans une grosse pièce de boucherie, à l'aide d'une lardoire, des filets de lard gras plus ou moins gros.

**LARDOIRE.** — Petit ustensile servant à larder les pièces de boucherie, les volailles, les gibiers.

**LARDON.** — Morceaux de lard gras, de grosseur et de longueur diverses, que l'on introduit dans les viandes, volailles et gibiers, à l'aide de l'aiguille à piquer ou de la lardoire. Voir la figure à **BŒUF**, *filet de bœuf*.

On appelle aussi lardons des morceaux de lard maigre, taillés en dés plus ou moins gros, blanchis et rissolés, que l'on ajoute à certaines préparations, telles que civet de lièvre, ragoût de bœuf à la bourguignonne, etc., ou à certaines garnitures.

**LATEX.** — Suc laiteux de beaucoup de végétaux. Le latex du *galactodendron* ou *arbre à vache*, de la Colombie, s'emploie et se consomme comme le lait.

**LATOUR** (Vin de Château-). — Le vin de Château-Latour est un des vins classés parmi les premiers crus de cette région.

Ce vin est récolté dans la commune de Pauillac, en Gironde.

**LURIER-CERISE.** — Les feuilles de cet arbrisseau ont une odeur d'amande amère lorsqu'on les froisse; elles servent à aromatiser les crèmes. On doit les employer avec ménagement, car elles renferment une proportion notable d'acide cyanhydrique qui est toxique.

**LURIER-SAUCÉ.** — Nom vulgaire du *laurier commun*. La feuille de cette plante fait partie du traditionnel « bouquet garni ». Ses baies entrent dans la composition de l'alcoolat de Fioravanti.

**LA VARENNE.** — Grand cuisinier qui vivait au **XVII<sup>e</sup>** siècle.

La Varenne avait été tout d'abord petit aide de cuisine, c'est-à-dire marmiton, chez la duchesse de Bar, sœur de Henri IV.

Le père de la légendaire « poule au pot » lui ayant reconnu quelque intelligence, le chargea de maintes négociations galantes; il fit par suite une telle fortune (il devint, dit-on, quelque chose comme ministre d'Etat), que la duchesse lui dit un jour en raillant : « Tu as plus gagné à porter les « poulets » de mon frère qu'à piquer les miens... »

Mais La Varenne a aussi de grands mérites culinaires. C'est à lui que l'on doit les premiers livres de cuisine et de pâtisserie logiquement rédigés. Ces livres, qui ont été en usage pendant fort longtemps, et dont on peut aujourd'hui encore utiliser les recettes, sont devenus rarissimes. En voici les titres : *le Pâtissier français* (première édition parue en 1653) ; *le Confiturier français* (1664) ; *le Cuisinier français* (première édition parue en 1651, chez Pierre David, à Lyon, pour ainsi dire introuvable aujourd'hui), et enfin, imprimé aussi à Lyon par Jacques Ganier, en 1725, le livre intitulé *l'Ecole des ragoûts*.

**LAVARET.** — Genre de poissons appartenant à la famille des salmonidés. Ces poissons se rencontrent surtout dans les lacs très profonds.

Il existe toutefois des espèces marines de lavarets qui, périodiquement, remontent les fleuves. On en compte quatre espèces qui vivent dans nos eaux

douces. Le lavaret que l'on trouve dans le lac du Bourget est le plus estimé.

La chair de ce poisson est très savoureuse. On prépare le lavaret comme la *truite de rivière* ou la *truite saumonée*. V. **TRUITE**.

**LAYON** (Coteaux du). — Région vinicole de l'Anjou, donnant des vins liquoreux très parfumés.

**LAZAGNE.** — Pâte d'Italie taillée en forme de large ruban. Se prépare comme le macaroni.

**LEBERKNODELN** ou **SOUPE AUX BOULETTES DE FOIE** (Cuisine hongroise). — V. **POTAGES ET SOUPES**.

**LEBER-SUPPE** ou **SOUPE À LA PURÉE DE FOIE** (Cuisine hongroise). — V. **POTAGES** et **SOUPES**.

**LÈCHE.** — Tranche mince de pain ou de viande.

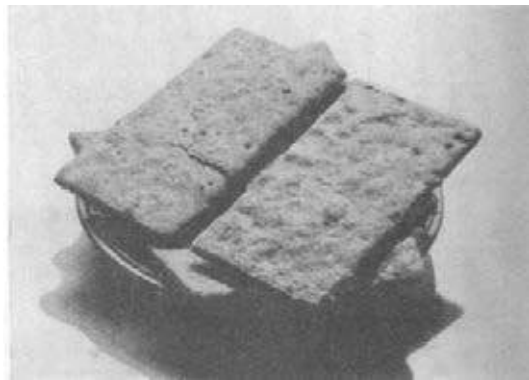
**LÈCHEFRITE.** — Ustensile de forme rectangulaire, le plus souvent en fer battu, que l'on place sous les pièces embrochées.

C'est dans la lèchefrite que coule le jus des rôtis.

**LÉCITHINE.** — Graisse phosphorée qui se trouve dans le jaune d'œuf, dans la cervelle, etc.

**LECKERLY** (Pâtisserie suisse). — Sorte de pains d'épices façonnés en forme de rectangles d'un centimètre d'épaisseur environ.

**PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 150 g; farine



Leckerly (pâtisserie suisse).

tamisée, 500 g; amandes douces hachées, 30 g; citron-nât ou orangeat haché, 50 g; carbonate, 5 g; épices, 20 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle sur la table, et le miel au centre de ce cercle. Travailler avec la spatule. Ajouter toutes les autres substances et bien pétrir la pâte.

Mettre cette pâte dans des plafonds ou caisses carrés à rebords bien beurrés. Cuire au four. Découper et dorer au lait en sortant.

**LÉGUME.** — Synonyme de gousse en botanique. Ce mot désigne, dans le langage courant, les plantes potagères servant à l'alimentation.

Nous consommons les végétaux en nature, ou bien nous consommons les animaux qui s'en sont eux-mêmes nourris; on peut donc dire qu'en dernière analyse, les végétaux sont nos seuls aliments.

Ceci montre leur importance considérable dans notre alimentation; ajoutons que ce sont les végétaux, légumes et condiments, qui, permettant l'infinité diversité des apprêts, la gamme si riche des saveurs, ont servi de fondement à l'art culinaire dont l'origine remonte au jour où l'un de nos lointains ancêtres eut l'idée de faire cuire, dans le même récipient, un morceau de viande avec quelques racines.

On trouve dans les légumes tous les principes nécessaires à notre alimentation, albumines, graisses hydratées de carbone, sels minéraux diversement répartis, selon les espèces, mais toujours sous une forme éminemment assimilable.

Une foule de plantes, comestibles à l'état sauvage, ont été considérablement améliorées par la culture et la sélection; nous possédons aujourd'hui un grand nombre de légumes qui étaient inconnus des anciens.

La partie comestible des légumes varie selon les espèces; on consomme les racines, bulbes ou tubercules dans les pommes de terre, les patates, les ignames, les topinambours, le cerfeuil bulbeux, l'hélianthi, les carottes, les navets, les raves, les radis, les choux-raves, les choux-navets, les céleris-raves, les betteraves, les saisisifs, les scorsonères, les crosnes, les oxalis, les oignons, etc., les jeunes pousses des asperges, des houblons, des ronces, etc.; les tiges des poireaux, des cardons, des céleris; les côtes des bettes, de la rhubarbe, etc.; les feuilles des épinards, de l'arroche, de la tétragone, du pourpier, de l'oseille, des choux de toute espèce, des laitues, des chicorées, du cresson, du pissenlit, de la mâche, etc.; les inflorescences du chou-fleur, de l'artichaut, etc.; les fruits des tomates, des concombres, des courgettes, des courges, des potirons, des melons, des gombos, des piments doux, etc.; les graines, tantôt dans leur maturité complète, comme celles des céréales, des légumineuses, tantôt avant la maturité, comme les petits pois, les pois et les haricots mange-tout, le maïs vert, etc. En ajoutant à cette liste les champignons et les truffes, on voit que les végétaux purs ne sont pas embarrassés pour varier leurs menus.

Comme nous envisageons, à propos de chaque article, ses qualités particulières, nous ne nous occupons ici que des propriétés générales des légumes.

La plus importante, à côté de leur rôle purement nutritif, est l'apport de sels minéraux, dont beaucoup ne sont vraisemblablement assimilables qu'à l'état vitalisé où ils se trouvent dans les végétaux.

Au point de vue pondéral, les plus importants sont les sels de potasse, de soude, de chaux, de magnésie, ensuite ceux de fer et de cuivre, parmi les éléments basiques; ceux de phosphore, de soufre, de chlore, parmi ceux à réaction acide, mais on trouve encore, à l'état de « traces », c'est-à-dire de quantités minimes, indosables, un nombre considérable d'éléments que nous savons aujourd'hui être indispensables à la vie, et c'est de l'étude de ces infiniment petits chimiques que sortira, nous en sommes convaincus, la solution du mystère des vitamines, dont les végétaux sont nos principaux fournisseurs.

Ajoutons que, à l'exception des céréales, ce sont les éléments basiques qui prédominent dans les végétaux et qu'ils viennent ainsi corriger l'excès de substances acides apportées par la viande et le pain.

Les végétaux jouent encore un rôle important dans les phénomènes digestifs : par leurs substances mucilagineuses et pectiques, par leur cellulose indigestible, ils augmentent la masse du bol alimentaire, en facilitent la progression ainsi que l'expulsion des résidus; c'est là encore une nécessité physiologique et lorsque, pour une cause ou une autre, on est obligé de réduire ou de supprimer les légumes riches en déchets et en substances lubrifiantes, on est obligé de suppléer à cette carence par des mucilages artificiels ou des huiles minérales; c'est ce qui se produit dans certains régimes ou chez les peuples qui ne consomment les légumes qu'à l'état de conserves.

Toutes ces qualités, les légumes les possèdent surtout à l'état cru; le mode de cuisson intervient grandement pour leur conservation ou leur perte.

Pour conserver au maximum ces substances utiles, le meilleur mode de cuisson consiste à étuver les légumes, à basse température, dans leur propre suc. La cuisson à grande eau, le blanchiment, font perdre aux légumes jusqu'à la moitié de leurs sels et de leurs potasses, qu'on peut évidemment récupérer en utilisant l'eau de cuisson pour des potages; la cuisson dans un corps gras occasionne une moindre déperdition (un quart à un tiers, environ) et, dans ce cas, on consomme généralement ces substances avec le jus.

Il n'est pas évident rien exagérer, certains légumes gagnent à être blanchis et la perte minérale

qui résulte de cette opération est négligeable si l'alimentation est suffisante et suffisamment variée.

Nous donnons sous forme de tableaux la composition des principaux légumes, dans l'article consacré à chacun d'eux à son ordre alphabétique. Cette composition est calculée sur la partie comestible; en effet la proportion des déchets (dont nous donnons une moyenne) est extrêmement variable selon les espèces, les saisons, les modes de culture, etc. Les mêmes considérations doivent s'appliquer aux autres chiffres qui ne sont toujours que des moyennes, susceptibles d'assez grandes variations.

Rappelons aussi que les légumes ne sont qu'assez rarement consommés à l'état cru et que les corps gras, les sauces dont on les assaisonne ont souvent une valeur nutritive plus considérable que celle du végétal lui-même.

La plupart des légumes perdent de leur eau par la cuisson (même si elle est effectuée à grande eau) et subissent, de ce fait, une diminution de poids plus ou moins considérable; la perte est beaucoup plus marquée pour les légumes herbacés que pour les racines et les tubercules; les graines augmentent, en général, de poids, à la cuisson, particulièrement les légumes secs; les légumes secs ou desséchés subissent souvent un trempage préalable; pour les raisons ci-dessus indiquées, il y a toujours avantage à les faire cuire dans leur eau de trempage.

**CONSERVATION DES LÉGUMES.** — La dessiccation, à l'air libre ou à l'étuve, constitue, pour beaucoup d'espèces, le plus simple moyen de conservation; on emploie aussi l'immersion dans une saumure ou dans du vinaigre, mais le procédé le plus habituel aujourd'hui, est l'emploi de la chaleur à l'abri de l'air, selon le procédé indiqué par Parmenier et mis au point par Appert.

Ce procédé, qui peut s'appliquer dans les ménages au moyen d'appareils très simples qui se trouvent couramment dans le commerce, est employé sur une grande échelle par l'industrie.

Les manipulations sont semblables à celles que l'on emploie pour les conserves de viandes et de poissons et les mêmes dispositions légales, en ce qui concerne l'étamage des boîtes et des soudures, leur sont appliquées.

Les opérations consistent, après triage des qualités, en un blanchiment consistant en une ébullition de 7 à 10 minutes, qui a pour objet de priver les légumes de leurs matières pectiques et mucilagineuses nuisibles à leur bonne conservation; vient ensuite le rafraîchissage à l'eau froide, suivi ou non du reverdissage, le blanchiment ayant fait perdre la couleur primitive; les solutions de sels de cuivre, qui forment, avec la chlorophylle, une laque insoluble, sont de moins en moins employées, à cause de la saveur métallique qu'elles communiquent, et on use surtout de laques végétales, obtenues généralement avec des épinards.

Les légumes sont alors mis en boîtes à la main et « jutés » avec une solution de sel et de sucre, en proportions variables selon le légume traité, parfois avec un bouillon de légumes; le plein étant fait avec ce jus les boîtes sont soudées, puis stérilisées à l'autoclave.

Mal préparées, ces conserves peuvent occasionner les mêmes accidents que les conserves de viandes ou de poissons, mais les cas d'intoxication sont plus rares. Le principal inconvénient des conserves de légumes réside dans la perte de leurs vitamines, de leurs sels minéraux, de leurs substances mucilagineuses et pectiques.

L'usage exclusif de légumes en conserve peut amener des maladies par carence, comme le scorbut; leur usage habituel a pour effet d'entraîner la constipation et c'est en Amérique, où les légumes sont presque exclusivement consommés en boîtes, qu'on a, en premier lieu, utilisé les mucilages de gélose et les huiles de paraffine pour obvier à cet inconvénient.

**LÉGUMIER.** — Plat creux, généralement muni d'un couvercle dans lequel on sert les légumes. Local aéré où l'on conserve les légumes crus.

**LÉGUMINE.** — Principe azoté des légumineuses ou caséine végétale. Elle est moins bien absorbée et utilisée que les albumines animales et forme avec la chaux une combinaison insoluble (c'est pourquoi ces légumes cuisent mal dans les eaux calcaires).

**LENTILLE.** — Plante de la famille des légumineuses. Elle est originaire de l'Asie centrale où elle était cultivée avant l'époque historique. On en connaît de nombreuses variétés, parmi lesquelles on peut citer la *grosse blonde*; la *lentille verte du Puy*; la *lentille rose d'Égypte*. C'est le légume le plus riche en azote; 100 grammes donnent 337 calories et équivalent à 25 grammes de pain, à 134 grammes de viande.

Cuisson des lentilles. — Procéder en tout point ainsi qu'il est dit pour la cuisson des *haricots secs*.

Comme ces derniers, les lentilles doivent, avant d'être mises en cuisson, tremper, mais pas trop longtemps, dans l'eau froide, car un trempage trop prolongé pourrait occasionner un commencement de germination de cette légumineuse et la rendre, sinon toxique, du moins de digestion plus difficile.

Après avoir été cuites, au gras ou au maigre, les lentilles peuvent être accommodées de toutes les façons indiquées pour les *haricots blancs secs*. V. **HARICOTS**.

**LENTISQUE.** — Arbrisseau de la famille des térébinthacées, cultivé dans l'archipel grec; ses fruits donnent une huile qui est comestible; par des incisions faites à la tige, on recueille une résine appelée *mastic*, qui sert à parfumer l'eau-de-vie connue sous le nom de raki.

**LÉOGNAN (Vin de).** — Vin rouge que l'on récolte dans la commune de Léognan, dans la région des Graves. Les vins de cette région, bien qu'ils n'aient pas été classés officiellement, sont de grande qualité. Ils ont une grande souplesse, un bouquet particulier très fin. Ils sont coulants et se boivent facilement.

Parmi les beaux vins récoltés dans cette commune de la Gironde, nous citerons le Château Haut-Bailly, le Haut-Brion Larivet, le Château Carbonnieux, le Domaine de Chevalier et le Château Brown-Léognan.

**LÉOVILLE (Vin de).** — Vin rouge de Bordeaux, classé dans les deuxièmes crus des grands vins du Médoc.

Le Léoville-Lascases, le Léoville-Poyferré et le Léoville-Bartou, qui se récoltent dans la commune de Saint-Julien, sont très prisés des gourmets.

**LÉPIDOSTÉE.** — Ce genre de poisson a une particularité curieuse : il est revêtu d'écaillés pierreuses très dures qui l'enferment dans une véritable cuirasse.

Il habite les rivières et les lacs de l'Amérique centrale. Sa chair est assez délicate. On lui applique tous les modes d'appâts indiqués pour le *brochet*. V. ce mot.

**LÉPIOTE.** — Groupe de champignons dont plusieurs espèces sont comestibles. La plus connue, la *lépote élevée*, est appelée aussi *coulemelle*.

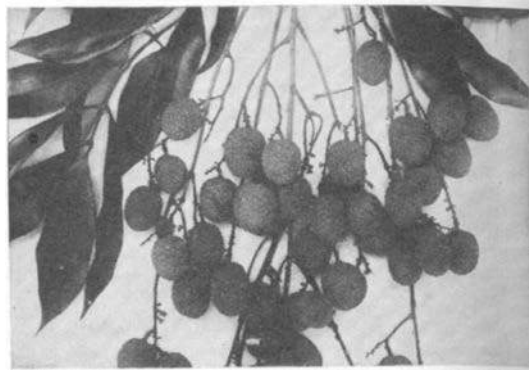
**LES AYDES.** — Le fromage des Aydes est bon à consommer d'octobre à juin.

**LES LAUMES.** — Le fromage des Laumes est bon à consommer de novembre à juillet.

**LETCHE ou LITCHI.** — Ce fruit, originaire semble-t-il de la Chine, est aussi cultivé au Tonkin, à la Réunion et à Cayenne. Il a l'apparence d'une baie à gros noyau, du volume d'une cerise, dont la chair blanche et musquée est entourée d'une coque très mince, non adhérente, verdâtre au début, passant au rose, puis au rouge, à l'époque de la maturité.

Pour l'exportation, on le laisse ordinairement sécher dans sa coquille; la pulpe devient alors noire comme celle d'un pruneau, très sucrée avec une légère saveur acidulée.

**LEVAIN.** — Pâte de froment aigrie, ayant subi un commencement de fermentation et propre à amorcer



Rameau de letchi ou litchi portant des fruits.

la fermentation, à faire lever la pâte qui vient d'être pétrie. Il est souvent pris comme synonyme de ferment.

**LEVER.** — Découper un membre d'une volaille : lever un aile. — En parlant d'une pâte, synonyme de fermenter.

**LEVRAUT.** — On désigne par ce nom le *lièvre* de 2 à 4 mois. Jusqu'à l'âge de 2 mois, cet animal est appelé *levret*. V. **LIÈVRE**.

**LEVROUX (Fromage de).** — Le fromage de Levroux est bon à consommer de mai à décembre.

**LEVURE.** — Organisme microscopique, appartenant au groupe des champignons, vivant dans les milieux sucrés et décomposant les sucres fermentescibles en alcool et en gaz carbonique, avec création de produits secondaires odorants; il en existe un nombre infini d'espèces. V. **BIÈRE, CIDRE, PAIN, VIN**.

**LIAISON.** — Opération culinaire destinée à donner une certaine consistance à un aliment **liquide**, sauce ou potage.

Les liaisons à la farine ou à la fécule consistent dans la formation d'un empois stable à chaud. Les liaisons au jaune d'œuf ou au sang sont des émulsions, détruites par la coagulation des albumines et qui, par conséquent, ne peuvent être effectuées qu'à une température inférieure à 80°.

**Liaison à l'arrow-root.** — Verser dans un demi-litre de fonds ou de jus bouillant, de 3 à 4 grammes d'arrow-root, préalablement délayé avec quelques cuillerées du fonds froid. Tenir un instant sur le feu. Mélanger et passer.

**Liaison au beurre manié.** — Cette liaison est très rapide. On l'emploie surtout pour donner la consistance voulue aux sauces des étuvées de poissons et des matelotes.

On prépare le beurre manié en mélangeant intimement 75 grammes de farine et 100 grammes de beurre, pour lier un litre de liquide.

**Liaison à la meunière.** — Mélange de farine et d'eau, fait sans grumeaux. On l'ajoute aux fonds et sauces pour leur donner la consistance voulue.

**Liaison au roux.** — Les roux, que l'on fait blancs, blonds ou roux, se préparent le plus souvent avec beurre et farine, mais peuvent aussi être faits avec de la graisse. V. **ROUX**.

**Liaison au tapioca pour potage.** — Paire bouillir un litre et demi de consommé; y verser en pluis 2 cuillerées de tapioca; cuire 18 minutes. Passer à la mousseline, avec pression.

**LIARD.** — Substance coupée en rondelles minces ressemblant à d'anciennes pièces de monnaie. Cette dénomination s'applique surtout aux pommes de terre frites que l'on désigne aussi sous le nom de  *pommes chips* .

**LICHE.** — Genre de poisson appelé aussi *lichia*, qui a beaucoup d'analogie avec le thon, et atteint

une assez grande taille. La *liche amie*, que l'on trouve dans les profondeurs de la Méditerranée atteint jusqu'à un mètre de long.

Ce poisson se prépare comme le thon. V. ce mot.

**LIÉGEOISE (À la).** — Mode de préparation de certains articles qui, tous, sont caractérisés par une condimentation au genièvre. V. **ABATS**, *rognons de veau à la liégeoise*, **GRIVES**, *grives à la liégeoise*.

**LIÈVRE.** — Rongeur sauvage, à chair noire, savoureuse et de haut goût, plus fine chez le lièvre de montagne que chez celui de plaine, moins estimée chez les lièvres allemands.

En terme de vénerie, le mâle s'appelle *bouquin* et la femelle *hase*; le jeune, ou levraut, s'appelle *financier* jusqu'à trois mois, *trois-quarts* jusqu'à six mois et *capucin* ou *lièvre fait* à un an. Les jeunes lièvres se reconnaissent à ce que leurs oreilles se déchirent facilement et à un petit tubercule à l'articulation inférieure de la patte, disparaissant avec l'âge.

Le lièvre peut être mangé frais, *au bout du fusil* ou, si on l'a laissé refroidir, après deux ou trois jours de mortification, selon la saison; il ne doit jamais être *faisandé*.

La chair de lièvre, est d'une digestion difficile; elle ne convient pas aux dyspeptiques, elle doit être interdite à tous ceux dont les reins ou le foie sont en état d'insuffisance.

**Comment choisir un lièvre.** — Un lièvre est toujours tendre dans sa première année. En vieillissant, sa chair durcit et devient filandreuse. Dans la deuxième année cependant, la femelle est encore tendre.

On reconnaît un lièvre de première année à la finesse des pattes, au poli de son poil qui, chez les sujets plus âgés, devient légèrement ondulé et grisonnant.

Chez un lièvre jeune, les griffes, dissimulées dans les poils des pattes, sont invisibles. Lorsque le lièvre vieillit, les griffes grandissent et dépassent les poils de un à deux millimètres.

**Provenances et qualités.** — **Lièvres français.**

— Les meilleurs sont ceux de la Beauce, de la Brie, de la Normandie, de la Champagne et de la Touraine.

Les lièvres du Nord, et ceux de Bretagne, sont de qualité inférieure. Cela tient à la nature du sol fournissant une nourriture plus pauvre.

Les lièvres de Beauce, de Brie et de Champagne ont le poil blond comme les blés.

Ceux de Normandie et de Touraine sont d'ordinaire de petite taille et leur poil est roux, plus foncé que celui des précédents.

Les lièvres de Bretagne sont aussi de petite taille et ont le poil roux très foncé, mélangé de poils noirs.

Les lièvres du sud de la France comptent des sujets de qualité très appréciable. Ceux du Périgord et de la Gascogne sont très estimés, mais ne sont guère expédiés à Paris.

**Lièvres étrangers.** — **Lièvres allemands** : Leur chair est filandreuse et de mauvais goût. Ces animaux vivant dans les bois de sapins, leur chair contracte un goût particulier, persistant même après une cuisson prolongée.

On trouve quelques bons lièvres dans la Suisse française. Mais ces lièvres sont en réalité de race française et n'ont rien de commun avec leurs congénères d'Allemagne. On les désigne à Paris sous le nom de « lièvres de Mayence » et on les reconnaît à leur robe qui se rapproche beaucoup de celle des lièvres bretons.

**Lièvres anglais** : Même robe et même qualité que les lièvres normands. Il en vient très peu en France.

**Lièvres d'Australie** : Depuis quelques années, l'Angleterre inonde les marchés français de lièvres australiens arrivant à Londres par bateaux frigorifiques. On ne peut guère se prononcer sur la valeur réelle de ce gibier qui ne nous parvient qu'après un très long séjour en frigorifique, mais qui cependant est reconnu comme très sain.

**Lièvres blancs de Russie** : Ceux-ci sont complètement délaissés depuis plusieurs années.

**Lièvres de Vienne** : Cette race autrichienne fournit les plus gros lièvres du monde. Certains sujets atteignent jusqu'à 7 kilos. La chair en est tendre mais fade. Ces lièvres, d'ailleurs, ne sont expédiés à Paris qu'en plein hiver et ne sont guère employés que par les fabricants de conserves.

**Ballottine de lièvre** (froide). — Se prépare, avec aiguillettes de lièvre, de jambon maigre, de langue écarlate, de lard gras, de foie gras, truffes et farce de lièvre, comme la *Galantine de poularde*. V. **GALANTINE**.

**Ballottine de lièvre à la périgourdine** (chaude). — Désosser un lièvre trois-quarts. L'étaler sur un linge fin recouvert de minces bardes de lard; l'assaisonner de sel *épicé* et l'arroser de cognac (on peut, une fois le lièvre désossé, le faire mariner). Recouvrir le lièvre d'une couche de farce à quenelles de gibier, faite avec la chair d'un lapereau, additionnée de truffes hachées. Mettre sur cette farce, en les alternant, des languettes minces de lièvre, prises sur la chair des cuisses et raidies au beurre, des languettes de foie gras, et des morceaux de truffes, tous ces articles assaisonnés et arrosés de cognac; recouvrir ces garnitures avec une couche de farce à gratin de gibier. Former le lièvre en ballottine. Ficeler cette ballottine. La faire braiser dans un fonds de braisage au madère, préparé avec jarret de veau, les os et les parures du lièvre et du lapereau et les légumes aromatiques habituels. Cuire pendant une heure et demie environ. Egoutter le lièvre, le débarrasser; le glacer au four; le dresser sur plat long. Le napper de son fonds de braisage passé, réduit et additionné de truffes en lames.

**Civet de lièvre.** — Dépouiller un lièvre trois-quarts, et le vider. En le vidant, recueillir le sang et mettre ce sang en réserve ainsi que le foie de l'animal, dont on aura enlevé le fiel.

Dépecer le lièvre par membres, le râbler détaillé aussi en trois ou quatre morceaux, selon sa grosseur. Mettre les morceaux de lièvre dans un plat; les assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés; ajouter un oignon émincé; arroser de 2 ou 3 cuillerées d'huile et d'une cuillerée de cognac. Laisser mariner dans cet assaisonnement, pendant 3 heures. (N'ajouter dans cette marinade, qui doit être presque sèche, ni vin blanc, ni vin rouge.)

Dans un sautoir, faire revenir au beurre, pour un lièvre de poids moyen, 200 grammes de lard maigre coupé en morceaux carrés et fortement blanchi. Dès que ce lard est rissolé, le retirer du sautoir, et, dans le même beurre, faire revenir 2 oignons moyens coupés en quartiers.

Ajouter 2 cuillerées de farine. Cuire cette farine, en remuant constamment avec la cuiller en bols, jusqu'à ce qu'elle soit devenue légèrement blonde.

Mettre alors dans le sautoir les morceaux de lièvre, bien éponnés. Les faire raidir dans ce roux en les remuant sans discontinuer.

Mouiller avec du vin rouge, en quantité suffisante pour couvrir juste les morceaux de lièvre; ajouter un bouquet garni, dans lequel on aura mis une gousse d'ail; couvrir le sautoir; cuire à chaleur douce, pendant 45 minutes ou une heure.

Egoutter les morceaux de lièvre; les remettre dans le sautoir que l'on aura nettoyé (après avoir supprimé les peaux et les menus os qui se trouvent sur ces morceaux). Ajouter les lardons rissolés, 24 petits oignons glacés et 24 petits champignons passés au beurre.

Verser sur le lièvre la sauce sur laquelle on aura ajouté la marinade, et que l'on aura passée. Faire bouillir. Couvrir le sautoir. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 45 minutes environ.

Un peu avant de servir, ajouter dans le civet le foie du lièvre escalope, et lier la sauce avec le sang de l'animal auquel on aura mélangé 3 ou 4 cuillerées de crème fraîche.

Dresser le civet en timbale, ou sur un plat creux. Le garnir de croûtons en cœur frits au beurre.

**Civet de lièvre au chaudron.** — Se prépare comme le *Civet de lièvre* ordinaire, mais en faisant cuire le lièvre dans un chaudron accroché à la crémaillère d'une cheminée, sur un feu de bois, et en liant la préparation avec un beurre manié (préparé pour un lièvre trois-quarts avec 125 g de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine).

La garniture de ce civet se compose de lard de poitrine, coupé en gros dés, blanchi et revenu au beurre, et de petits oignons.

**Civet de lièvre à la flamande.** — Faire revenir les morceaux de lièvre au beurre. Les saupoudrer, lorsqu'ils sont bien rissolés, de 2 cuillerées de farine et cuire cette dernière pendant quelques instants, en remuant bien avec la cuiller de bois.

Mouiller d'un litre de vin rouge dans lequel on aura ajouté le foie de l'animal passé au tamis et délayé avec son sang et 2 décilitres de vinaigre. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter 30 grammes de cassonade brune et un fort bouquet garni. Cuire à couvert, pendant 15 minutes. Ajouter alors 500 grammes d'oignons émincés passés au beurre. Achever de cuire au four, la casserole couverte.

Lorsque les morceaux de lièvre sont cuits, les égoutter, les parer et les mettre dans un sautoir. Les couvrir avec la sauce de cuisson que l'on aura passée à l'étamine, en la foulant à la spatule, afin de bien passer les oignons. Faire mijoter à couvert pendant quelques instants.

Dresser le civet en timbale, ou sur plat creux. Entourer de croûtons en cœur, frits au beurre, tartinés de gelée de groseille.

**Civet de lièvre à la lyonnaise.** — Se prépare comme le *Civet de lièvre* ordinaire, en remplaçant les champignons de la garniture par des marrons cuits au consommé et glacés.

**Côtelettes de lièvre.** — Ces côtelettes se font de trois façons assez différentes les unes des autres.

*Premièrement* : Préparer un appareil à croquettes, avec chair de lièvre de dessert, champignons et truffes, lié à brun ou à blanc, et, avec cette composition refroidie, faire des croquettes en forme de côtelettes. Cuire ces côtelettes, au beurre clarifié. Les servir avec une sauce au gibier à part, garnies ou non, ainsi qu'il est dit pour les côtelettes de volaille.

*Deuxièmement* : Hacher finement de la chair de lièvre crue, en lui ajoutant le quart de son poids de mie de pain trempée et pressée, et une quantité égale de beurre. Bien assaisonner. Façonner cette composition en forme de côtelettes. Fariner ces côtelettes; les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat rond en couronne; garnir à volonté. Servir avec une sauce demi-glace au fumet de gibier.

*Troisièmement* : Avec de la chair de lièvre crue, préparer une farce à la panade et au beurre (V. **PARCES**). Garnir de cette farce des moules en forme de côtelettes beurrés. Faire pocher. Démouler les côtelettes. Les dresser sur croûtons frits au beurre. Les garnir à volonté. Les napper d'une sauce au fumet de gibier, blanche ou brune.

**Cuisses de lièvre rôties.** — Dénervier les cuisses d'un lièvre. Les piquer de lard fin, disposé en rosace. Les faire rôtir.

Servir avec sauce poivrée et purée de marrons.

*Nota.* — Tous les modes d'appâts indiqués pour le *Râble de lièvre* sont applicables aux cuisses de lièvre.

**Filets de lièvre.** — Lever à cru, et dans toute leur longueur, les filets d'un râble de lièvre. Les dénervier; les piquer de lard fin. Les assaisonner, les mettre dans une plaque; les arroser de beurre fondu et d'un filet de cognac et les faire pocher, au four, à chaleur douce.

Les dresser chacun sur un croûton de pain frit au beurre. Les garnir suivant indication. Les napper avec une sauce spéciale au gibier de poil.

*Nota.* — Les *filets mignons*, c'est-à-dire les minces languettes de chair qui se trouvent à l'intérieur du

râble, peuvent être préparés aussi comme les gros filets.

Généralement, cependant, on les soude à la chair de ces derniers, ce que l'on fait en les introduisant dans cette chair légèrement incisée.

Toutes les garnitures et toutes les sauces indiquées pour le *Râble de lièvre* sont applicables aux filets de lièvre.

En grande cuisine, on prépare avec les filets de lièvre des entrées de haut style. Ainsi, après les avoir pliés en forme de croissant, et fait pocher ainsi que nous disons ci-dessus, on les dresse sur des croûtons en farce mousseline préparée avec le restant des chairs de lièvre (V. **FARCES**), et on les accompagne de garnitures diverses, telles que *financière*, *Lucullus*, *périgourdine*, *Rossini*, etc. Toutes ces entrées, qui, nous le répétons, sont du domaine de la grande cuisine, sont saucées d'une demi-glace au fumet de gibier, préparée avec les os et parures du lièvre en traitement.

**Filets de lièvre en chaud-froid.** — Clouter les filets avec des truffes; plier en forme de croissant. Les pocher de vin de Madère. Les faire refroidir. Les napper d'une sauce chaud-froid (blonde ou brune) [V. **SAUCES**] au fumet de gibier. Les décorer avec truffes, blancs d'œufs durs, ou autres articles. Les lustrer à la gelée. Les dresser en timbale en argent, ou dans une coupe en verre. Les couvrir de gelée bien limpide, parfumée au madère, ou à tout autre vin de liqueur.

**Filets de lièvre à la crème.** — Les filets sont piqués de lard fin. Les faire mariner une heure avec cognac, huile, sel, poivre, épices. Les préparer ainsi qu'il est dit pour le *Râble de lièvre à la crème*.

**Filets de lièvre à la Lucullus.** — Contiser les filets de lièvre avec langue écarlate et truffes. Les plier en forme de croissant. Les pocher doucement avec cognac et beurre.

Égoutter les filets. Les dresser dans une croûte ronde en pâte feuilletée. Garnir le milieu de la croûte avec un salpicon de truffes et de foie gras lié de sauce demi-glace au fumet de gibier.

**Filets de lièvre sautés aux truffes.** — Détailler en escalopes les filets d'un lièvre. Assaisonner ces escalopes et les faire vivement sauter au beurre, en les conservant un peu rosées.

Les égoutter; les dresser dans une timbale. Dans le beurre où elles ont cuit, passer vivement et en les cuisant à peine, une douzaine de lames de truffes épaisses. Mettre ces truffes sur les filets. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et mouillé de quelques cuillerées de demi-glace au fumet de gibier.

**Lièvre à l'allemande.** — On sert ainsi, sinon le lièvre entier, du moins le râble et les cuisses. Le lièvre est rôti, selon la méthode habituelle, et la plaque de cuisson est déglacée avec de la crème aigre. Cette sauce est ensuite passée à la passoire fine et servie en même temps que le lièvre. Cette sauce est aussi parfois versée sur le gibier.

**Lièvre étoffé à la périgourdine** (froid). — Désosser un lièvre par le dos, avant de le vider, de façon à laisser intacte la peau du ventre. Retirer l'intérieur de la bête et en détacher les cuisses et les épaules.



Lièvre étoffé à la périgourdine.

Réserver le foie, le cœur et les rognons, ainsi que le sang (conserver ce dernier dans un bol après lui avoir ajouté une cuillerée de vinaigre, afin de l'empêcher de figer).

Avec la chair des cuisses et des épaules (que l'on aura désossées), de la viande maigre de veau et de porc frais et du lard gras frais, préparer une farce ainsi qu'il est dit à la *Farce de gibier* (V. **FARCES**). Ajouter à cette farce le quart de son poids d'une farce à gratin que l'on aura préparée avec le foie du lièvre, les rognons et le cœur, et une quantité égale de foie gras cru. Lier cette farce de 2 œufs; la bien assaisonner et condimenter, et lui ajouter 2 cuillerées de cognac.

Tapisser avec une couche de cette farce le lièvre désossé, que l'on aura assaisonné de sel épice et arrosé de cognac.

Sur le milieu de cette farce, disposer, en les alternant, des aiguillettes minces de maigre de veau, que l'on aura fait raidir au beurre, des aiguillettes de foie gras assaisonnées de sel épice et arrosées de cognac, des lardons gras et des morceaux de truffes. Recouvrir ces garnitures d'une couche de farce, et continuer ainsi de garnir le lièvre, en superposant les couches de garnitures et de farce.

Reformer le lièvre. Le recoudre. L'envelopper dans un linge fin; le ficeler en forme de ballottine. Mettre le lièvre à cuire dans un fonds de gelée de gibier au madère, que l'on aura préparé d'autre part, avec les os et parures du lièvre, du jarret de veau détaillé en rouelles, des couennes fraîches, et un pied de veau désossé et blanchi. Cuire pendant une heure un quart environ à très petite ébullition.

Le lièvre étant cuit, l'égoutter, le déballer. Le remettre dans le linge retiré, en le serrant. Paire refroidir sous presse. Le lendemain, déballer le lièvre. Le lustrer à la gelée. Le dresser sur plat long à même le plat ou placé sur un croûton. Le décorer avec des détails en gelée et garnir le tour du plat avec des croûtons de gelée.

**Lièvre farci à la périgourdine ou à la royale** (Cuisine périgourdine). — Cet apprêt est désigné, en pays périgourdin, sous le nom pompeux de *Lièvre à la royale*. Il ne faut pas confondre cet apprêt, qui est chose magnifique, avec celui de même nom que, fort longtemps, on a considéré, à Paris comme une façon de chef-d'œuvre culinaire, et qui en réalité n'était qu'une assez médiocre capitotade de lièvre, capitotade parfumée à grand renfort d'échalotes et de gousses d'ail et qui, en tout cas, ne méritait nullement la qualification de « royale » qui lui avait été donnée par certains pseudo-gastronomes de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Voici comment, en Périgord, on prépare le lièvre à la royale.

En vidant l'animal, bien recueillir tout son sang, que l'on réservera pour lier la farce dont, ensuite, on le remplira.

Briser les pattes du lièvre; dénervier les filets ainsi que les cuisses, et piquer ces parties avec du lard fin.

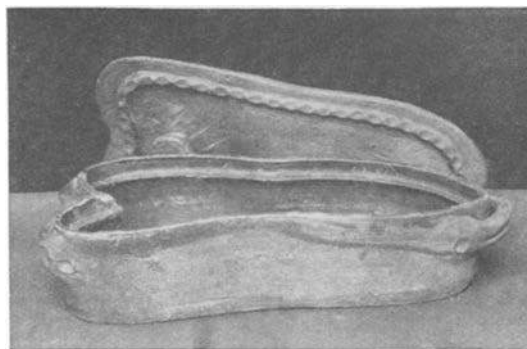
D'autre part, préparer une farce ainsi composée : Hacher le foie, le cœur et les poumons du lièvre. Ajouter à ce hachis environ 200 grammes de foie gras d'oie cru et 100 grammes de lard gras frais.

Ajouter à cette composition 100 grammes de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée, une cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre et refroidi, une très légère pointe d'ail broyé, 150 grammes de truffes hachées et une pincée de persil haché. Lier cette farce avec le sang du lièvre tenu en réserve et la bien assaisonner.

Avec cette farce, emplir le lièvre. Recoudre la peau du ventre afin de bien enfermer la farce, et brider l'animal.

Faire braiser le lièvre au vin blanc, à court moullément, pendant 2 heures environ, et en l'arrosant souvent pendant la cuisson; au dernier moment, glacer le lièvre.

L'égoutter, le débrider, le dresser sur plat long. L'arroser de son fonds de braisage, auquel on aura ajouté quelques cuillerées de demi-glace au fumet de



Terrine du xviii<sup>e</sup> siècle pour braisage du « Lièvre à la royale ».

gibier, 2 cuillerées d'armagnac, que l'on aura passé, et que l'on aura additionné de 150 grammes de truffes en lames ou coupées en dés.

**REMARQUE.** — Le *lièvre à la royale* est souvent braisé au vin rouge.

**Lièvre farci à la périgourdine en cabessal ou chabessal.** — La bête est farcie avec une farce composée de rouelle de veau, de porc frais, de jambon, assaisonnée de sel et poivre, épicée et condimentée avec ail et échalote. Le lièvre étant farci, en recoudre la peau du ventre. Le barder et le faire braiser au vin rouge, dans une grande tourtière ronde, mode de cuisson qui oblige à ficeler la bête en cercle. Ainsi présenté, le lièvre est dit en *cabessal* ou *chabessal*, nom donné au chiffon plié en forme de cercle que les femmes mettaient sur la tête lorsqu'elles avaient à porter un seau d'eau ou *ferrât*.

Le lièvre étant braisé, en retirer la plupart des os, qui, en raison de la longue cuisson qu'on lui a fait subir, se détachent facilement. Lier la sauce avec le foie de la bête pilé avec de l'ail et mouillé du sang et d'un peu de vinaigre.

Cette façon de préparer le lièvre ou le lapereau, très en vogue dans le Périgord, se fait aussi dans l'Aveyron.

**Mousses et mousselines de lièvre** (chaudes). — Même méthode de préparation que pour les *Mousses* et les *mousselines de volaille*, en remplaçant la chair de volaille par celle de lièvre. V. **MOUSSES**.

**Mousses et mousselines de lièvre** (froides). — Se prépare, avec chair de lièvre, comme les *mousses* et les *mousselines de volaille*. V. **MOUSSES**.

**Pâté de lièvre.** — Désosser un lièvre. Réserver les filets, les filets mignons, et les noix des cuisses. Dénervier ces parties et les piquer de lard fin; les assaisonner de sel **épice**; les faire mariner au cognac, en leur ajoutant une proportion égale d'aiguillettes minces de jambon maigre (non fumé) et de lard gras frais et des truffes coupées en quartiers.

Avec le restant des chairs de la bête, préparer, selon les indications données pour la *farce de gibier* (V. **FARCES**), une farce que l'on liera, une fois passée au tamis, avec le sang de l'animal mis en réserve.

Foncer avec de la pâte à pâté un moule, ovale ou rectangulaire (moule à charnières) beurré intérieurement. Recouvrir la pâte de minces bardes de lard. Mettre au fond, et sur les parois du pâté une couche de farce de lièvre. Sur cette farce, ranger, en les alternant, les éléments de la garniture. Recouvrir d'une couche de farce. Continuer de remplir ainsi le pâté, en superposant les couches de farce et les garnitures et en terminant par une couche de farce. Mettre sur cette dernière couche une barde mince de lard. Couvrir le pâté avec une abaisse de pâte que l'on soudera bien sur les bords.

Former la crête au pince-pâte. Décorer le dessus du pâté avec des détails faits en pâte. Pratiquer une ouverture au centre du pâté, pour permettre l'échappement des vapeurs pendant la cuisson. Dorer

le pâté. Le cuire au four, en comptant 35 minutes au kilo.

Paire refroidir le pâté, sans le sortir du moule. Lorsqu'il est froid, couler quelques cuillerées de gelée au madère dedans, afin de bien combler les vides, ou, si le pâté doit être conservé quelque temps, le remplir avec un mélange de beurre et de saindoux fondus.

Le pâté de lièvre doit être préparé 24 heures au moins avant d'être servi.

**Râble de lièvre.** — Sous le nom de *râble*, on entend tout le dos du lièvre, depuis la naissance du cou jusqu'à la queue.

Cependant, souvent, on ne sert sous ce nom que la partie du dos de l'animal correspondant à ce qu'est la selle proprement dite chez les quadrupèdes, c'est-à-dire la partie allant des premières côtes à la hanche.

Le râble de lièvre est un morceau des plus délicats. Avant de le préparer d'une façon ou d'une autre (et les modes de préparation de cette pièce sont très nombreux), il convient de le parer et de le bien *dénerver*, c'est-à-dire de retirer la pellicule mince qui le recouvre. Suivant le mode de préparation adopté, le râble est piqué de lard fin ou non. Souvent, on se borne à l'entourer d'une mince barde de lard gras. Pour certaines préparations, on le cloute de truffes.

Nous ne conseillons pas de faire mariner le râble de lièvre, surtout s'il provient d'un animal jeune. Dans certains cas, seulement, et ces cas sont indiqués dans les recettes qui suivent, on peut faire mariner le râble, mais cela pendant un temps très court, et presque toujours avec une marinade crue.

Le plus souvent, le râble de lièvre se sert rôti, et accompagné toujours, dans ce cas, d'une sauce poivrée (V. SAUCES) et d'une purée de marrons (V. MARRONS), articles que l'on sert toujours à part.

**Râble de lièvre à l'allemande.** — Piquer le râble de lard fin. Le faire mariner 2 heures dans une marinade crue.

Mettre les légumes de la marinade dans une plaque, pas trop large. Mettre sur ces légumes le râble bien épongé. Paire rôtir au four, à chaleur vive. Lorsque le râble est presque cuit, enlever les légumes; arroser la pièce de sa marinade et verser dessus 2 décilitres de crème.

Mettre le râble sur plat de service. L'arroser avec la crème dans laquelle on aura ajouté un filet de jus de citron et que l'on aura passée à la passoire fine. Servir avec gelée de groseille ou marmelade de pommes non sucrée, à part.

**Râble de lièvre au chambertin.** — Cuire au four, en le tenant un peu rosé, un râble de lièvre piqué de lard fin.

Le dresser sur un croûton en pain de mie, frit et masqué de farce à gratin de gibier. Le garnir de champignons cuits au beurre, de petits lardons maigres fortement blanchis et rissolés au beurre et de truffes coupées en lames épaisses, et le napper de sauce au chambertin (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du râble, déglacé avec du vin rouge.

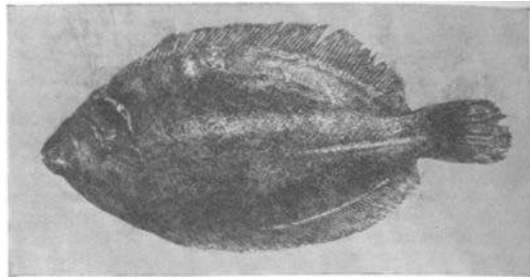
**Râble de lièvre à la crème.** — N'est autre que le *Râble de lièvre à l'allemande* dont la recette est donnée ci-dessus.

**Râble de lièvre rôti.** — Cuire le râble, piqué de lard fin, au four à chaleur vive, en comptant de 18 à 20 minutes, ou à la broche en le cuisant de 2 à 5 minutes de plus.

Dresser le râble sur plat long. Le garnir d'un bouquet de cresson et d'une moitié de citron. Mettre sur les bords du plat des demi-tranches cannelées de citron et de betterave alternées. Servir avec le jus déglacé à part, ou avec une sauce poivrée un peu claire.

**Soufflé de lièvre.** — Se prépare, avec chair de lièvre, comme le *Soufflé de volaille*. V. SOUFFLÉ.

**Terrine de lièvre.** — Se prépare comme la *Terrine de volaille*, avec aiguillettes de lièvre, de lard gras, de foie gras, truffes et farce de lièvre.



Limande-sole.

**LIMANDE.** — Poisson plat de la famille des pleuronectes, à écailles rugueuses donnant la sensation d'une lime; ovale, moins allongé que la sole. Le côté droit, où se trouvent les yeux, est coloré et présente une ligne latérale en forme de demi-cercle, de la tête à la queue; côté aveugle blanc. Longueur de 20 à 30 centimètres. Chair blanche, un peu molle, mais de digestion facile. Tous les modes d'apparets indiqués pour le *carrelet* sont applicables à la limande.

Limande-sole. — Ce poisson est ainsi appelé à cause de sa forme plus ovale et plus allongée, qui le fait ressembler à la sole, et qui le différencie un peu du carrelet ou plie.

Quelques auteurs culinaires affirment que la chair de la limande-sole est à peine inférieure, comme qualité, à celle de la sole, mais cette opinion n'est pas partagée par les gastronomes, qui à juste raison, trouvent que la chair de ce poisson est filandreuse et de goût assez fade.

Tous les modes de préparations indiqués pour la *barbue* et pour la *soze* sont applicables à la limande-sole.

**LIMANDELLE.** — Poisson plat, appelé aussi *cardine* ou *mère de sole*; à corps ovale relativement allongé (25 à 35 centimètres de long), à écailles fragiles et nues; les yeux sont situés du côté gauche qui est jaune pâle avec reflets bruns. Le côté aveugle est blanc. La chair en est appréciée. Se prépare comme le *carrelet* ou la *barbue*.

**LIMON.** — Sorte de citron à peau mince, dont il existe des variétés douces. V. CITRON.

**LIMONADE.** — Boisson rafraîchissante préparée avec du jus de citron, du sucre et de l'eau, et, par extension, boissons diverses à base de fruits acides.

Limnade cuite. — Paire infuser une heure un citron coupé en tranches minces et débarrassé de ses pépins, dans un demi-litre d'eau bouillante; ajouter 25 grammes de sucre.

Limnade gazeuse. — Limnade, le plus souvent artificielle, chargée de gaz carbonique, comme l'eau de Seltz artificielle, et vendue en bouteilles ou en siphons.

**LIMONADIERS.** — Ainsi était appelé, autrefois, celui qui tenait un commerce de boissons et qui, aujourd'hui, est appelé cafetier. Au moyen âge, on ne connaissait, en France, en fait de liqueurs, que la bière, l'hypocras, l'hydromel, les vins sucrés ou liqueux. Tenir un débit de liqueurs était une profession libre, que chacun pouvait exercer, sans demander permission à personne. Au xvr siècle, l'usage de l'eau-de-vie commença à se répandre; on allait la boire par petits verres chez les vinaigriers.

Ce furent les Italiens venus en France à la suite de Catherine de Médicis, qui importèrent chez nous une multitude de boissons, dont l'usage était complètement inconnu à nos aïeux : limonades, orangeades, aigre de cèdre, eau de frangipane, sorbets, rossoli, populo, etc. Celle qui réussit le mieux auprès du public fut sans doute la limonade, puisque le nom de limonadiers est resté aux commerçants qui, avec cette boisson, en vendent une grande quantité d'autres.

**LIMONER.** — Mettre des cervelles dans l'eau fraîche pour enlever les pellicules sanguinolentes qui les couvrent.

Mettre des lottes ou autres poissons dans de l'eau, qu'on a amenée à l'ébullition, pour pouvoir enlever la peau.

Limoner se dit aussi de l'opération consistant à gratter certains poissons pour les débarrasser de l'enduit visqueux qui les recouvre.

Enfin on emploie encore ce mot pour désigner l'opération qui consiste à écailler les poissons.

**LIMOUSIN.** — V. MARCHE et LIMOUSIN.

**LIMOUSINE (À la).** — Mode d'apprêt du chou rouge. Cette appellation s'applique aussi aux pièces de boucherie ou aux volailles garnies de choux rouges apprêtés de cette façon.

**LIMOUX (Blanquette de).** — Vin mousseux, assez liquoreux, que l'on fait à Limoux, dans l'Aude.

**LINGUE.** — Poisson du genre gade que l'on appelle aussi *lotte de mer* ou *morue longue*. On le pêche dans les mêmes parages que la morue. Sa chair, que l'on sale comme celle de la morue, est assez fine, et s'apprête comme celle du cabillaud.

**LINOT-LINOTTE.** — Petits oiseaux comestibles qui se nourrissent de graines de lin ou de chénévis. Leur chair est assez médiocre. On les prépare comme les mauviettes.

**LION.** — La viande de lion, bien que comestible, est rarement utilisée en cuisine. Cette viande est d'ailleurs peu savoureuse et demande, avant d'être



Un lion destiné à être débité en viande de boucherie à la terrasse d'un restaurant parisien.

mise en cuisson, d'être un peu marinée dans un bain aromatique.

On applique à la viande de lion tous les modes de préparations indiqués pour le bœuf.

**LIQUEUR.** — Nom donné à divers liquides composés et, principalement, dans le langage courant, au mélange d'eaux-de-vie et de sirops.

Les variétés et les dénominations des liqueurs tenant plus ou moins d'alcools sont innombrables.

En ménage, on peut préparer des liqueurs, dont les qualités sont plus ou moins grandes, suivant la nature de l'eau-de-vie ou de l'alcool employés.

**Liqueurs de ménage ou ratafias.** — Toutes les liqueurs de ménage se préparent par macération des fruits et autres substances de base dans de l'alcool ou de l'eau-de-vie.

La meilleure eau-de-vie à employer pour faire ces liqueurs est celle titrant 40°.

Ces liqueurs sont souvent désignées sous le nom de ratafias.

**Liqueur d'abricots.** — **PROPORTIONS** : abricots, 30; vin blanc, 4 L; sucre, un kg; eau-de-vie à 33°, un L; cannelle, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre les abricots dans une grande bassine, les mouiller avec le vin blanc.

Paire bouillir; quand l'ébullition commence, ajouter le sucre, la cannelle et l'esprit de vin.

Retirer la bassine du feu, la couvrir. Laisser infuser 4 Jours. Passer, filtrer et mettre en bouteilles. Bien boucher ces dernières. Conserver en lieu sec.

**Liqueur ou ratafia d'acacia.** — Egrapper des fleurs d'acacia, et en mettre 100 grammes dans un litre d'eau-de-vie, blanche de préférence, à 50°.

Laisser infuser pendant un mois, en tenant le flacon, ou le bocal, hermétiquement fermé, et à la chaleur.

Au bout d'un mois, ajouter 125 grammes de sucre et remuer de temps à autre, tant qu'il n'est pas fondu entièrement. Il faut, généralement, 15 jours pour cela. Filtrer au filtre en papier et mettre en bouteilles.

**Liqueur d'acacia** (Autre recette). — Dans un plat creux, mettre 200 grammes de fleurs d'acacias, en les alternant par couches avec du sucre en poudre. Laisser macérer 24 heures.

Mouiller ce mélange d'un quart de litre d'eau et passer le tout.

Ajouter au sirop obtenu un sirop fait avec un décilitre et demi d'eau et le restant du sucre (il en faut 750 grammes en tout), et compléter avec 60 centilitres d'eau-de-vie.

Laisser macérer pendant quelques mois. Filtrer, mettre en bouteilles. (Recette ancienne.)

**Liqueur ou ratafia d'angélique.** — **PROPORTIONS** : tiges d'angélique, 900 g; sucre en morceaux, 900 g; eau-de-vie, 5 L; cannelle, 15 g; muscade, 3 g; clou de girofle, un; eau filtrée, un demi-litre.

**MÉTHODE.** — Mettre dans un grand bocal, pouvant se fermer hermétiquement, les tiges d'angélique coupées en petits morceaux, le sucre, l'eau-de-vie et tous les ingrédients indiqués ci-dessus. Fermer hermétiquement le bocal. Laisser macérer pendant 2 mois.

Egoutter le tout sur un tamis placé sur une grande terrine; presser les morceaux d'angélique afin d'extraire tout le suc.

Filtrer la liqueur au filtre en papier.

Mettre en bouteilles. Bien boucher ces dernières et conserver dans un endroit tempéré, dans un placard plutôt qu'à la cave.

**Liqueur ou ratafia d'anis ou anisette.** — Mettre dans un litre d'eau-de-vie 30 grammes d'anis vert concassé, un gramme de cannelle, 15 grammes de coriandre. Faire infuser pendant un mois.

Ajouter 500 grammes de sucre fondu dans un peu d'eau. Filtrer; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia d'anis** (Autre recette). — Préparer un sirop composé de 2 kg 500 de sucre et d'un litre d'eau. Passer ce sirop à travers un linge.

D'autre part, faire dissoudre, dans 15 grammes d'eau-de-vie à 40° : 3 grammes d'essence de badiane, un demi-gramme d'essence de néroli bigarade, un demi-gramme d'essence de cannelle, 5 grammes d'essence d'anis, un gramme d'essence de muscade, un gramme de teinture de vanille.

Bien mélanger tous ces ingrédients; ajouter 1 kg 050 de trois-six (ou alcool à 85°), puis le sirop indiqué ci-dessus. Laisser reposer 24 heures.

Filtrer; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou crème d'anis.** — Graines d'anis entières, 100 g; eau-de-vie à 21°, 4 l.

Faites infuser 6 jours, et passez à travers un linge. Ajoutez 3 kilos de sucre dissous dans 2 litres d'eau. Laissez reposer quelques jours, c'est-à-dire jusqu'à ce que la liqueur soit claire, et filtrez à la chausse. (Vieille recette.)

**Liqueur de café.** — Pour l'obtenir, on prend 1 kg 500 d'excellent café moka, soigneusement torréfié et réduit en poudre, qu'on met en infusion dans 9 litres d'eau-de-vie, ou mieux, 5 litres d'alcool à 33° et 4 litres d'eau; après 10 jours d'infusion, on distille au bain-marie pour obtenir 5 litres. Si l'on veut avoir une liqueur plus chargée de principes, on met ce produit en infusion avec du nouveau moka. On fait dissoudre ensuite 2 kg 500 de sucre dans 2 litres et demi d'eau et l'on ajoute à la liqueur alcoolique. Le lendemain, on filtre. (Recette ancienne.)



**Liqueur de cassis.** — **PROPORTIONS.** — Pour un l d'eau-de-vie, prendre un kg de cassis, 750 g de sucre cristallisé, en morceaux ou en poudre, un clou de girofle, un g de cannelle en bâton (la cannelle de Ceylan est préférable à celle de Chine). On renforce le parfum en ajoutant une dizaine de petites feuilles de cassis (les plus vertes, qui se trouvent à l'extrémité des branches).

**MÉTHODE.** — Dans le fond d'une terrine, déposer les aromates (clou de girofle, cannelle et feuilles de cassis). Sur ces aromates, mettre les cassis égrappés, les bien écraser à la main.

Quand les cassis sont écrasés, verser dessus l'eau-de-vie, mélanger, puis mettre le sucre et mélanger de nouveau. Mettre le tout dans un bocal de grès et boucher hermétiquement. Tenir le récipient dans un endroit chaud (au soleil si possible) pendant au moins un mois, de sorte que la macération se fasse bien. Au bout de ce temps, égoutter la liqueur sur un tamis placé sur une terrine et exprimer bien tout le liquide en pressant la pulpe dans un torchon de grosse toile.

Filterer cette liqueur et la mettre dans des bouteilles.

En aucun cas, il ne faut ajouter d'eau pour activer la fonte du sucre, car cette addition aurait pour effet de diminuer le degré de la liqueur. Si la liqueur est trop forte, on pourra ajouter, pour en diminuer le degré, du sirop de sucre.

Pour faire un sirop de sucre, la proportion de 500 g de sucre pour 500 g d'eau est généralement adoptée. Laisser dissoudre à froid.

**Liqueur de cassis** (Autre recette). — On met dans un vase, pour les laisser infuser ensemble, pendant quinze jours, un kilogramme de baies de cassis, 2 grammes de girofle et de cannelle, 3 litres d'eau-de-vie et 750 grammes de sucre.

Il faut avoir le soin de brasser ce mélange chaque jour pendant les quinze jours, au bout desquels, après avoir écrasé et passé le mélange à travers un linge avec pression, on filtre la liqueur, et, quand elle est bien claire, on la met en bouteilles. On peut n'ajouter le sucre qu'après avoir passé le liquide au clair. (Recette ancienne.)

**Liqueur ou ratafia de cédrat.** — Se prépare avec zeste et jus de cédrat comme le *Ratafia d'orange* V. plus loin.

**Liqueur ou ratafia de cerises.** — Ecraser 4 kilos de cerises de Montmorency, chair et noyaux. Les mettre dans une terrine. Laisser fermenter pendant 4 jours.

Ajouter 4 litres d'alcool à 22° et un kilogramme de sucre. Laisser infuser ce mélange (dans un bocal) pendant un mois. Le passer au linge, avec pression.

Filterer; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia de cerises à la façon de Grenoble.** — Faire infuser dans 2 litres d'eau-de-vie 125 grammes d'amandes retirées des noyaux de cerises mondées; 10 grammes de fleurs ou de feuilles de pêcher; 2 grammes de cannelle; 10 à 12 clous de girofle.

Lorsque l'eau-de-vie s'est bien imprégnée de ces arômes, l'ajouter à 2 litres de suc de cerises dans lequel on aura fait dissoudre 500 grammes de sucre. Mélanger; filterer; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia de citron.** — Se prépare, avec zeste et jus de citron, ainsi qu'il est dit pour le *Ratafia d'orange*.

**Liqueur ou ratafia de coings, dite aussi eau de coings.** — Diviser les coings en quartiers, enlever les pépins, les râper, sans les peler.

Mettre cette râpüre dans une terrine. Couvrir et laisser macérer au frais pendant 3 jours.

Passer au linge, avec pression.

Ajouter au jus de coings obtenu une quantité égale d'eau-de-vie et, par litre de ce mélange, 300 grammes de sucre, un clou de girofle et un fragment de cannelle. Laisser infuser en bocal pendant 2 mois.

Passer à la chausse; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia de coings** (Autre recette). — Préparer du jus de coings ainsi qu'il est dit à la recette précédente.

Ajouter à chaque litre et demi de jus un demi-litre d'alcool à 85°.

Ajouter 80 centigrammes de clous de girofle, 2 grammes de cannelle de Ceylan, une pincée de macis en poudre et 50 centigrammes d'amandes amères.

Laisser macérer le tout ensemble pendant 2 mois. Ajouter alors un sirop (refroidi) composé de 250 grammes de sucre fondu sur le feu avec 20 centilitres d'eau.

Filterer; mettre en bouteilles.

**Liqueur de curaçao.** — Se fait avec : 50 grammes d'écorces d'oranges amères; 2 g 5 de cannelle; 30 grammes de bois de Pernambouc; un clou de girofle; un litre d'alcool pur vin à 45°; 500 grammes de sucre et un demi-litre d'eau.

Paire infuser 3 semaines les écorces d'oranges, le bois de Pernambouc, la cannelle et le clou de girofle. Faire un sirop avec le sucre et l'eau et le verser dans la macération.

Filterer et mettre en bouteilles. Colorer, si besoin est, avec carmin et caramel.

**Liqueur de Dantzig.** — Cette liqueur se trouve dans le commerce sous le nom d'eau-de-vie de Dantzig. Elle se prépare avec de l'eau-de-vie à 85° que l'on sucre et additionne d'eau, et que l'on aromatise avec des essences diverses.

La caractéristique de cette liqueur est que, dans chaque bouteille, on met une feuille d'or.

**Liqueur de fenouil.** — Se prépare avec tiges de fenouil, comme la *Liqueur d'angélique*.

**Liqueur ou ratafia de fleurs d'oranger.** — Se prépare, avec pétales de fleurs d'oranger, comme le *Ratafia d'œillet*. V. plus loin.

**Liqueur ou ratafia de framboises.** — Mettre dans un bocal un kilogramme de framboises bien mûres dont on aura enlevé les queues.

Couvrir de 4 litres d'eau-de-vie. Boucher le bocal et laisser infuser pendant 2 mois, en plaçant chaque fois que la chose sera possible le bocal au soleil.

Mettre dans la liqueur 500 grammes de sucre à peine humecté pour le dissoudre.

Filterer; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia de genièvre.** — Préparer un sirop composé de 4 kilos de sucre dissous dans un peu d'eau.

Mouiller de ce sirop 4 litres de baies de genièvre mises dans une cruche en grès, avec 4 litres d'eau-de-vie.

Boucher hermétiquement et laisser macérer pendant 15 jours, en ayant soin, après les 3 ou 4 premiers jours, d'agiter de temps en temps la cruche.

Passer la liqueur à la chausse; la mettre en bouteilles.

Cette liqueur n'est bonne que très vieille.

**Liqueur ou ratafia de mandarine.** — Comme le *Ratafia d'orange*, avec zeste et jus de mandarine.

**Liqueur de menthe.** — Pour 5 litres : 2 kg 500 de sucre blanc. Faites fondre sur le feu dans un litre trois quarts d'eau; ajouter 2 litres d'alcool à 33°, puis un gramme d'essence de menthe.

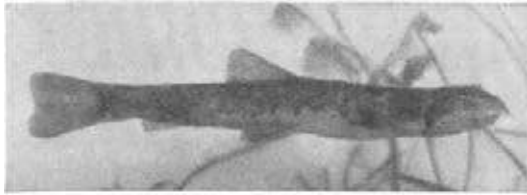
Filterer au papier, après 30 jours. (Recette ancienne.)

**Liqueur, ratafia de noix dit brou ou eau de noix.** — Fendre par moitié 20 noix vertes et les mettre avec un litre et demi d'eau-de-vie, dans un vase bien bouché.

Laisser infuser pendant 6 semaines dans un endroit frais, en ayant soin de remuer de temps en temps.

Passer à travers un linge, y incorporer un sirop fait de 500 grammes de sucre et d'un quart de litre d'eau ayant bouilli. Ajouter un peu de cannelle et une pincée de coriandre.

Laisser infuser encore un mois. Passer au clair et mettre en bouteilles.



Loche de rivière.



Loche d'étang.

**Liqueur, ratafia de noix dit brou ou eau de noix à la carmélite.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en prenant 100 noix vertes, très peu faites pour qu'on puisse les traverser avec une grosse épingle, et 4 grammes de clous de girofle.

Lorsque le tout aura macéré pendant 2 mois, compléter avec 2 kilos de sucre.

Finir ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Liqueur ou ratafia de noyaux.** — Se prépare avec des noyaux de pêche, ou d'abricots ou avec les deux espèces mélangées.

Mettre les noyaux entiers dans une cruche en la remplissant à moitié. Achever de remplir avec de l'eau-de-vie blanche.

Laisser infuser pendant un mois et demi, en exposant la cruche, soit au soleil, soit à une chaleur douce.

Retirer alors le quart des noyaux, les casser et les remettre dans la cruche, amandes et coques. Laisser infuser à nouveau pendant 15 jours.

Soutirer la liqueur; lui ajouter une quantité égale d'eau dans laquelle on aura fait dissoudre 300 grammes de sucre par kilo.

Filter et ne mettre en bouteilles qu'après 10 jours.

**Liqueur ou ratafia de noyaux de cerises.** — On peut préparer cette liqueur avec les noyaux de cerises ayant servi pour faire de la confiture.

Laver les noyaux, les faire sécher. Quand ils sont secs les écraser.

Les mettre à infuser dans de l'eau-de-vie (un kilogramme de noyaux pour un litre d'eau-de-vie).

Terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Liqueur ou ratafia d'œillets.** — Faire macérer pendant un mois dans un litre d'alcool à 22°, 250 grammes de pétales d'œillets; aromatiser d'un clou de girofle et d'un gramme de cannelle. Filter.

Ajouter un sirop composé de 500 grammes de sucre et 500 grammes d'eau. Filter à nouveau; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia d'oranges.** — PROPORTIONS : 6 oranges; un litre de cognac ou eau-de-vie blanche pur vin; 500 grammes de sucre en morceaux; un gramme de cannelle; un gramme de coriandre.

**MÉTHODE.** — Zester les oranges avec soin. Ne pas laisser de substance blanche après le zeste. Hacher finement ce zeste.

Exprimer dans un bocal le jus des oranges. Mettre le sucre dans ce jus.

Ajouter le zeste haché, un peu de cannelle, un peu de coriandre. Verser l'eau-de-vie sur le tout. Mélanger. Laisser macérer pendant 2 mois.

Filter; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia à la vanille.** — Paire infuser pendant 15 jours 3 gousses de vanille dans un litre d'eau-de-vie.

Mélanger avec un sirop forcé en sucre. Filter; mettre en bouteilles.

**Liqueur ou ratafia de verveine.** — Se prépare, avec feuilles de verveine, comme le *Ratafia à la vanille*.

**Liqueur ou ratafia de violettes.** — Se prépare, avec fleurs de violettes, comme le *Ratafia d'oeillet*.

**Vins de liqueur.** — On désigne sous ce terme divers vins qui sont à la fois doux et capiteux. Parmi ces vins, qui se boivent surtout comme apéritifs, et qui sont aussi employés en cuisine et en pâtisserie,

nous citerons les suivants : Prontignan, Muscat, Lunel, Grenache, Banyuls, Madère, Malaga, Malvoisie, Marsala, Porto, Xérès, Lacryma-Christi.

**LITORNE.** — Sorte de grosse grive à tête cendrée dont la chair est moins fine que celle de la grive de vignes. Se prépare comme cette dernière.

**LITRON.** — Ancienne mesure de capacité, représentant le seizième du boisseau qui, lui-même, valait environ 13 litres.

**LITTORINE.** — Mollusque marin comestible, également connu sous les noms de *bigorneau* ou *vignot*. Se mange cru, en hors-d'œuvre.

**LIVAROT.** — Petite ville du Calvados qui a donné son nom à une espèce de fromage. Il est bon à consommer de novembre à juin.

**LIVÈCHE.** — Plante aromatique voisine de l'angélique, fort employée dans la cuisine romaine; les jeunes feuilles, les côtes et les pétioles se mangent comme les céleris; les graines sont utilisées en confiserie.

**LOCHE.** — Nom de divers poissons caractérisés par leur forme allongée et leurs barbillons.

On en connaît trois espèces : la *loche franche* est un petit poisson à chair délicate que l'on trouve dans les ruisseaux de montagne; la *loche de rivière*, petit poisson de rivière ou de ruisseau, a la taille du goujon, mais sa chair est plus coriace; la *loche de mer*, de même taille que les précédents, a la chair moins fine. Les loches se préparent frites, en matelotes ou à la meunière.

**LOIR.** — Petit rongeur que l'on trouve dans le midi de l'Europe; de la taille d'un rat. Fort estimé des gourmands de Rome qui l'engraissaient en captivité et le faisaient cuire avec du miel et des graines de pavots, pour le servir au commencement des festins.

**LONGCHAMP (Potage).** — Potage qui appartient au fond de la cuisine parisienne. Se prépare en additionnant de la purée de pois frais de chiffonnade d'oseille et de vermicelle cuit au consommé. V. **POTAGES ET SOUPES.**

**LONGE.** — On désigne expressément par ce mot la moitié de l'échiné ou selle de veau. V. **VEAU.**

Par extension, mais improprement, on l'applique aussi aux pièces semblables de tous les animaux de boucherie.

**LONZO (Charcuterie corse).** — Cette pièce de charcuterie que l'on consomme comme hors-d'œuvre, à la façon du jambon salé cru, se prépare avec le filet de porc désossé. Ce filet est mis à macérer dans une saumure aromatisée, puis séché.

On le sert détaillé en tranches très minces.

**LORIOT.** — Petit passereau. Sè prépare culinairement comme les mauviettes.

**LORRAINE.** — La Lorraine est un pays de haute gourmandise. Dans ce pays l'amateur de bonne cuisine peut savourer maintes choses exquises et, de surcroît, il peut y trouver des vins blancs, rouges, gris et roses, tous plaisants et plus parfumés les uns que les autres.

Les plats de la cuisine lorraine sont, la plupart, des apprêts truculents. En Lorraine, on aime les plats robustes. Aussi, au tout premier rang des spécialités culinaires de l'antique Lotharingie figure la magnifique *Potée* qui, on peut le dire, est la soupe nationale de cette région.



Carte gastronomique de la Lorraine.

Mais bien d'autres beaux plats sont inscrits dans le répertoire gourmand lorrain.

Énumérons quelques-uns de ces plats, qui, tous, nous le répétons, sont de style truculent et qui, arrosés des vins exquis que produisent la Moselle, la Meurthe-et-Moselle et la Meuse, forment une symphonie gastronomique parfaite. Voici tout d'abord la *quiche*, apprêt dont l'origine remonte bien loin dans l'histoire gourmande du pays lorrain, et qui est une exquise tourte aux œufs, à la crème et au lard maigre. Cette *quiche* qui symbolise toute la cuisine lorraine, on l'appelle aussi *féouse*.

Il y a aussi, un autre plat spécifiquement lorrain, la *tourte à la Lorraine*. Cette tourte est faite de deux viandes, le veau et le porc, qui, après avoir été marinés dans un bain aromatique, sont cuites ensemble dans une croûte de pâte fine au milieu d'une crème aux œufs (à son ordre alphabétique, on trouvera la recette de ce plat).

Citons enfin, parmi la longue liste des spécialités

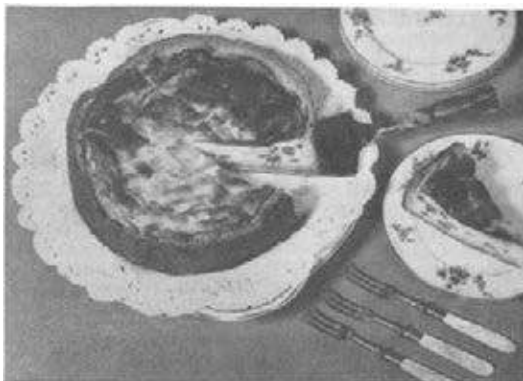
culinaires de cette province où le « bien manger » est en honneur : les *ramequins*, les *knepps*, les *œufs à l'escargot*, la *choucroute à la messine*, la *tourte aux oignons* (qui est analogue à la tourte aux oignons strasbourgeoise), les divers petits et grands pâtés : les *quenelles de foie de veau*; le *civet de porc frais*; toute la série de charcutailles locales avec, en tête, le fameux boudin de Nancy, et enfin, on ne saurait les oublier, les terrines et les pâtés de foie gras lorrains qui, tous les gourmands l'affirment, rivalisent de finesse avec ceux de l'Alsace voisine.

Mais, dans ce palmarès des bonnes choses lorraines nous ne saurions tout citer. C'est qu'elle est riche, la table de cette vieille province. Un écrivain lorrain, Auricoste de Lazzarque a consacré à la gastronomie de son pays un volume de quelques trois cents pages et en ce livre, copieux et tout à fait intéressant, il n'a pas tout dit.

Dans ce recueil, Auricoste de Lazzarque nous parle, et en quels termes éloquentes! de la *matelote de Metz*, des *écrevisses à la mode de Boulay*, des *grenouilles à la mode de Riom*, de la *perdrix aux choux à la Lorraine*, de l'*oie en daube*. Il nous dit aussi ce qu'est la *soupe au lard de Lorraine* et aussi la *soupe au boudin*. Il nous explique comment, en pays lorrain, on prépare le *cochon de lait en gelée*, le *jambon au foie*, le *pâté d'oie de Rupt-de-Mad*, la *soupe dorée*, le *meillat* ou *mio*, les *rouyats* (ou pommes en pâte), la *chaudée*, qui est une tarte aux pommes, les *chemitrés* (qui sont des sortes de gaufres) et cent autres plats délicieux qui forment le fonds de la cuisine lorraine.

On fait en Lorraine un grand nombre de pâtisseries délicates telles les *macarons* et les *bergamotes* de Nancy; les *madeleines* de Commercy, le *kougelhof* (semblables à celui d'Alsace), le *gâteau de Nancy*, les *nonettes de Remiremont*, les *pains d'anis*, la *tarte aux mirabelles*, et enfin, les *confitures aux myrtilles*, les célèbres *dragées de Verdun*, et divers autres plats de sucre, tous plus exquis les uns que les autres.

Parmi les vins de cette région, nous citerons :



Quiche lorraine.



Madeleines de Commercy.

En Moselle : vins rouges de Vir (Château-Salins) d'Aucy, d'Ars, de Jussy, de Sarrehourg; les vins blancs de Thionville.

En Meurthe-et-Moselle : les vins rouges de Pagny, de Thiaucourt, de Guétrauge; les vins des côtes de Liverdun, d'Essey-la-Côte, de Bayon; les vins blancs de Bruley.

Dans les Vosges, les vins rouges de Mirecourt, Vittel, Bulgnéville, Lamarche, Neufchâteau, Coussey et Charmes.

Dans la Meuse, le « pineau de Bar », les vins rouges d'Aprémont, de Liouville, Loupmon, Woinville, Vanneville, Vigneulles-Saint-Julien, Champougnny, Vaucouleurs, Vignot, Sampigny, Buxières, Montsec-Hattonchâtel. Les vins rouges, blancs, roses, gris de Creûle, près de Saint-Michel, les rouges de Montmédy.

Il faut citer aussi les eaux-de-vie de cerises mirabelles et quetsches de Lorraine. Il faut dire enfin que les brasseries lorraines font d'excellentes bières brunes et blondes.

Et nous ne saurions passer sous silence le tâte-vin parfait qu'est le fromage de Gérardmer, ainsi que le fromage cuit lorrain et le fromage, sorte de fromage blanc que l'on mange, dans ce pays, étalé sur tartine et saupoudré d'oignons et d'échalote hachés.

**LOTIER.** — Cette légumineuse, appelée aussi *mélilot*, *trèfle de cheval*, *couronne royale*, *mirlitot*, est très commune dans les prés, sur le bord des chemins, dans les champs de céréales.

Les feuilles, tiges et fleurs du lotier dégagent, surtout après dessiccation, une odeur agréable.

On peut les employer pour aromatiser les marinades.

Dans certaines régions, on emploie ses feuilles et ses fleurs pour donner au lapin domestique la saveur du lapin de garenne. On garnit l'animal, préalablement vidé, d'une poignée de feuilles et de fleurs de mélilot.

**LOTTE.** — Genre de poissons caractérisés par ses nageoires dorsales dont une très longue et une nageoire anale également très longue, et par un menton muni d'un barbillon pendante. On distingue la *lotte de mer* et la *lotte de rivière*.

**LOTTE DE MER.** — Ce poisson, aussi désigné sous les noms de *crapaud de mer*, *diable*, *marache*, *grenouille* et *baudroie*, est fort laid de forme. Sa partie antérieure est très large, tandis que sa partie postérieure est très rétrécie. Sa tête, qui est énorme, est fortement aplatie et garnie de courtes épines et porte, attachés au milieu de sa longueur, et placés l'un derrière l'autre, trois filaments très mobiles, dont le premier, qui est le plus gros, se termine par une sorte de lanière, en forme de double fer de lance qui peut s'agiter en tous sens, et qui sert, dit-on, d'amorce à ce poisson pour attirer sa proie.

La peau de la lotte de mer, qui est de couleur brun olivâtre sur le dos, et gris sur le ventre, est flasque et visqueuse et entièrement dépourvue d'écaillés; elle est garnie de filaments osseux semblables à ceux qui sont sur la tête de ce poisson.

La lotte de mer est employée surtout comme élément de bouillabaisse ou autres soupes de poisson, mais peut aussi être préparée comme le cabillaud ou autres gros poissons de mer.

De quelque manière qu'on la prépare, la lotte demande un assaisonnement assez relevé. Sa chair est, en effet, un peu fade.

**Filets de lotte de mer braisés au vin blanc.** — Parer et aplatir les filets de lotte. Les assaisonner de sel et poivre. Les ranger dans une plaque beurrée. Les mouiller de fumet de poisson au vin blanc. Cuire au four, à chaleur douce.

Egoutter les filets; les dresser sur plat de service; napper de sauce vin blanc préparée avec le fumet de cuisson. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**Lotte de mer à l'anglaise.** — Lever à cru les filets d'une lotte de moyenne grosseur. Parer ces filets, les aplatir, les assaisonner de sel et poivre, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre, en les

faisant dorer de chaque côté. Les dresser sur plat de service; les couvrir de beurre à la maître d'hôtel.

**Lotte de mer bouillie avec sauces diverses.** — Détailler en grosses darnes une lotte dont on aura complètement enlevé la peau. Cuire ces darnes au court-bouillon ainsi qu'il est dit pour le *Cabillaud bouilli*.

Servir avec l'une ou l'autre des sauces spéciales pour les poissons bouillis.

**Lotte de mer frite.** — Détailler les filets de lotte en languettes. Les tremper dans le lait, les fariner légèrement. Les frire à pleine friture brûlante.

Egoutter; assaisonner. Dresser sur serviette.

Garnir de persil frit et de citron.

**Matelote de lotte de mer.** — Détailler les filets de lotte en morceaux carrés. Les préparer en matelote au vin rouge ou au vin blanc ainsi qu'il est dit pour la *Matelote d'anguille*. V. ANGUILE.

**Pâté chaud de lotte de mer.** — Se prépare, avec filets de lotte et farce de brochet ou de merlans, comme le *Pâté chaud d'anguille*. V. ANGUILE.

**Pâté froid de lotte de mer.** — Se prépare comme le *Pâté froid d'anguille*. V. ANGUILE.

**LOTTE DE RIVIÈRE.** — Le corps de ce poisson est très allongé, et de forme presque cylindrique. Sa peau visqueuse est de couleur jaune sur le dos, blanchâtre sous le ventre et tachetée de brun foncé. Sa bouche est garnie de dents aiguës et sa mâchoire inférieure est garnie d'un barbillon. Ce poisson a quelque analogie avec la lamproie.

Sa chair, qui est très blanche, est un peu fade. On prépare la lotte comme la lamproie et l'anguille.

Tous les modes de préparation indiqués pour l'anguille et la lamproie sont applicables à la lotte de rivière.

**Foie de lotte de rivière.** — Le foie de la lotte de rivière se prépare en général comme les laitances des divers poissons. On le fait pocher un peu plus longuement que ces dernières.

Avec ce foie, morceau qui est très prisé par les amateurs, on prépare aussi des terrines et des pâtés, que l'on fait, avec farce de brochet ou de merlan (ou avec la chair même de la lotte), comme les terrines ou les pâtés de foie gras.

**Oukha de lotte à l'oseille** (Cuisine russe). — Préparer 2 litres de bouillon de poissons (fait avec perches, siguis, et ierchis), bien aromatisé avec oignon, racines de persil, bouquet garni, sel et poivre. Clarifier ce bouillon avec du caviar et du blanc d'œufs.

Remettre ce bouillon à bouillir, lui ajouter 300 grammes de filets de lotte, détaillés en morceaux carrés, et un décilitre et demi de julienne fine de racines de persil et de céleri, que l'on aura fait cuire à part.

Cuire 15 minutes. Au dernier moment, ajouter le foie de la lotte, cuit à part, et 2 cuillerées de chifonnade d'oseille blanchie.

**LOTUS.** — Dans l'ancienne Egypte on consommait le lotus blanc. La souche tubéreuse de la plante se mangeait, grillée ou bouillie.

Le lotus rose, par contre, qui était considéré comme une plante sacrée, était interdit comme nourriture.

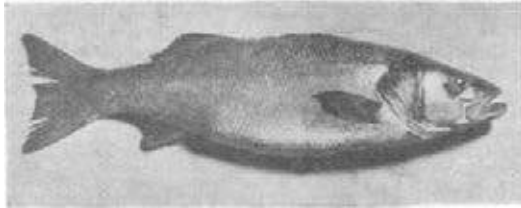
**LOUBINE.** — Nom sous lequel on désigne le muge, dans certaines régions. V. MUGE et MULET.

**LOUCHE.** — Mot qui signifiait autrefois *borgne*. Se dit d'un liquide troublé par des particules insolubles en suspension.

**LOUCHE.** — Ustensile de contenance variable que l'on emploie pour servir le potage.

**LOUCHIR.** — Devenir louche, en parlant d'un liquide qui perd sa limpidité.

**LOUISE-BONNE.** — Sorte de poire. V. FOIRES.



Loup de mer.

**LOUP DE MER.** — Nom sous lequel on désigne le bar en certaines régions.

**LOUTRE DE RIVIÈRE.** — Mammifère aquatique Carnivore, dont la chair, huileuse et coriace, a un goût détestable.

**LUNCH.** — Second déjeuner dans le régime anglais; composé le plus souvent d'œufs et de viandes froides. En France, ce mot désigne un repas servi en buffet (en ambigu selon l'expression ancienne) au cours d'une réception. V. **BUFFET.**

**LUNEL (Vin de).** — Vin muscat que l'on récolte dans les environs de Lunel, commune de l'Hérault. Ce vin, qui contient de 15 à 20 degrés d'alcool, est très liquoreux.

**LUPIN.** — Légumineuse fourragère, dont les graines, amères ne deviennent comestibles qu'après avoir été trempées.

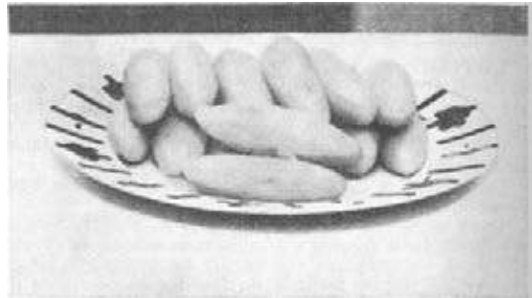
**LUT.** — Enduit, qui durcit en desséchant, servant à assurer la fermeture hermétique d'un récipient. Le lut d'amandes se fait en mélangeant du tourteau d'amandes pulvérisé avec de la colle d'amidon. En cuisine, on se sert habituellement d'une pâte de farine appelée aussi *repère* ou *repaire*.

**LYONNAIS.** — Cette région, peu étendue, car elle ne comprend que deux départements, celui de la Loire et celui du Rhône, mérite cependant d'être étudiée au point de vue gastronomique, et peut être placée au premier rang, à cause de la succulence de la cuisine que l'on y fait. Et, Lyon peut être considéré comme la capitale de la gastronomie française.



Bien que plus industriel qu'agricole, le lyonnais n'est pas cependant déshérité au point de vue des productions alimentaires que l'on trouve dans cette région. Il y a quelques plaines fertiles, celles du Forez et du Roannais, notamment, où l'on fait de grandes cultures maraîchères et où l'on récolte en abondance des pommes de terre à la chair savoureuse, des oignons de qualité, tels ceux de Roanne, oignons qui, on le sait, entrent dans la préparation de nombreux plats spéciaux, tel par exemple, le fameux gras double à la lyonnaise, plat connu dans le monde entier. Dans ces plaines, on cultive aussi maints autres légumes potagers. La production fruitière de la région lyonnaise est encore très importante et certains fruits, tels les abricots d'Ampuis et les salades de l'île Barbe sont justement réputés ainsi que les châtaignes très sucrées que produisent les nombreux châtaigniers qui prospèrent sur les flancs des montagnes de cette contrée.

Puis, des régions limitrophes convergent vers Lyon, ville de haute gourmandise et de fine cuisine, nous le répétons, bon nombre de comestibles excellents.



Quenelles de brochet lyonnaises.

telles par exemple, les succulentes volailles de Bresse qui sont certainement les meilleures que produit l'élevage français.

Dans la région lyonnaise on trouve de très bonnes viandes de boucherie. Les porcs élevés en grand nombre, dans ce pays fournissent une viande de qualité avec laquelle, à Lyon même, on prépare de nombreuses charcuteries dont la réputation est mondiale.

Le gibier de cette contrée est également de qualité. Les poissons nombreux que l'on pêche dans la Loire, dans la Saône et dans le Rhône, ainsi que dans les étangs de ce pays, sont tous excellents.

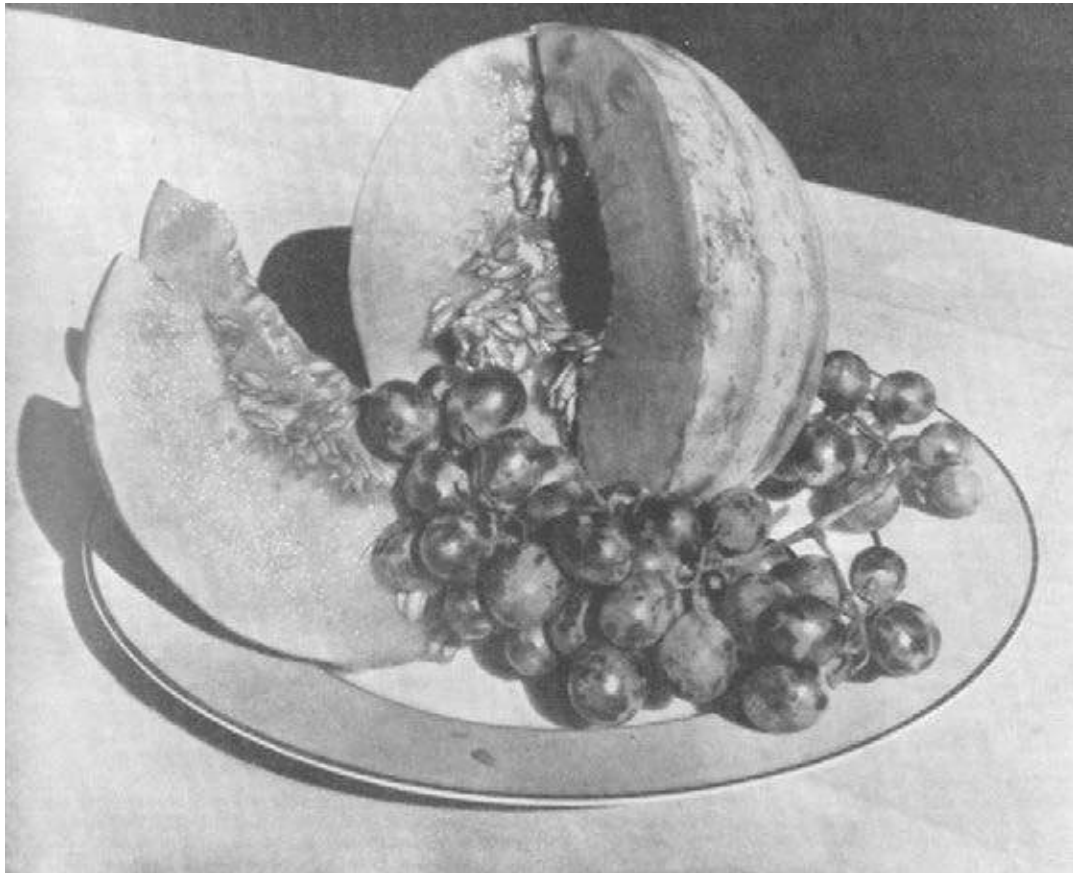
Et pour arroser dignement tous les mets que les lyonnais confectionnent avec ces comestibles de choix, les gourmets de ce pays gourmand boivent le délicieux vin du Beaujolais ainsi d'ailleurs que ceux de la Bourgogne voisine et du Côtes du Rhône.

Spécialités lyonnaises.—Au tout premier rang des spécialités culinaires de ce pays, il faut citer le fameux saucisson de Lyon dont la réputation est mondiale.

Il convient aussi de parler de tous les autres plats que, depuis des lustres, on prépare à Lyon, plats qui sont devenus célèbres dans le monde entier. Voici les plus caractéristiques : le brochet au bleu; les quenelles de brochet à la lyonnaise; le gratin de queues d'écrevisses; les matelotes des poissons de la Loire et de la Saône; l'omelette à la lyonnaise; le boudin aux pommes de reinette; le gras double à la lyonnaise; le cervelas aux pistaches et aux truffes pochés; la roulade de tête de porc; les andouilles de Charlieu; le jambon à la noix; le saucisson de Marthès; la poularde demi-deuil et la célèbre poularde pochée de la mère Filloux; la poularde à la crème; la poularde en vessie; le poulet célestine; le farci de veau en vessie; les cardons au gratin.

Parmi les entremets spéciaux de cette région, nous citerons : les bugnes lyonnaises; les beignets de fleurs d'acacia; la frangipane, le robuste matefaim, et le gâteau de courge.

Le fromage le plus réputé de la région lyonnaise est le Mont d'Or.



Phot. Publiphot,



**MACARON.** — Petit gâteau sec de forme ronde fait de pâte d'amandes, de sucre et de blanc d'œuf.

L'origine de cette pâtisserie est inconnue. Elle remonte certainement à une époque assez lointaine, car déjà au xv<sup>m</sup> siècle, les macarons de Nancy étaient très réputés.

Certains auteurs disent que ce petit gâteau sec fut inventé en Italie et que, de là, il passa en France, où il fut vite adopté par les gourmands et finit par être fabriqué industriellement.

Dans différentes régions de la France, on fabrique des macarons très délicats. Ceux de Nancy sont les plus réputés. Ils sont, depuis près de deux siècles, fabriqués par les membres d'une même famille et sont connus sous le nom de *macarons des Sœurs Macaron*.

Au xv<sup>m</sup> siècle, en France, dans de nombreux couvents de femmes, l'usage s'était établi de fabriquer des macarons. Les Visitandines de Melun en faisaient et y joignaient d'autres friandises, appréciées, paraît-il, dans la contrée. On voit, dans les comptes municipaux, qu'en 1748, la Cour étant à Fontainebleau, le dauphin et la dauphine vinrent visiter le monastère de la Visitation Sainte-Marie, à Melun ; qu'à la porte de Bière le cortège fut harangué par le maire, qui présenta aux visiteurs le vin d'honneur avec une corbeille de biscuits, de *macarons*, sucre tord et autres friandises.

**Macarons ordinaires.** — Piler au mortier 200 grammes d'amandes mondées (dont 4 pièces d'amandes amères) mouillées d'un blanc d'œuf.

Dès que les amandes sont bien pilées, leur ajouter 150 grammes de sucre.

Mélanger au pilon; ajouter un demi-blanc d'œuf puis, en mélangeant toujours au pilon, 150 grammes de sucre et un autre demi-blanc d'œuf.

Si la composition, qui doit être un peu molle, mais ne doit pas s'étaler, le nécessite, ajouter encore, en mélangeant toujours, la valeur d'un demi-blanc d'œuf.

Coucher les macarons à la poche sur une feuille de papier, en leur donnant de 3 à 4 centimètres de diamètre et en les séparant suffisamment les uns des autres pour qu'ils ne se collent pas ensemble à la cuisson.

Saupoudrer de glace de sucre et faire cuire à four vif jusqu'à ce que les macarons soient de belle couleur blonde.

**Macarons croquants.** — Plier au mortier, avec un peu de blanc d'œuf, 250 grammes d'amandes mondées. Lorsque ces amandes sont bien pilées leur ajouter 250 grammes de sucre parfumé à volonté. Bien mélanger le tout. Ajouter à la composition 250 grammes de sucre et du blanc d'œuf en quantité suffisante pour obtenir une pâte mollette mais qui ne s'étale pas. Coucher cette composition sur feuilles de papier de la grosseur d'une petite noix. Cuire au four à bonne chaleur, sans ouvrir le four, de 18 à 20 minutes.

**Macarons moelleux.** — Piler au mortier 250 grammes d'amandes avec 250 grammes de sucre en morceaux. Ajouter à cette composition, en la broyant

toujours au pilon, de la crème double et du blanc d'œuf, le tout en quantité suffisante pour obtenir une pâte mollette mais qui ne s'étale pas.

Coucher les macarons sur papier et cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Macarons de Montmorillon.** — Ces macarons qui, comme aspect, se différencient quelque peu des macarons ordinaires (ils sont poussés à la poche à douille cannelée, en forme de couronne), sont une spécialité de la Vienne. On les trouve dans le commerce.

**Macarons de Niort.** — Piler au mortier 375 grammes d'amandes mondées avec 5 blancs d'œufs et 500 grammes de sucre; retirer du mortier; faire dessécher sur le feu, dans un poêlon, ajouter 25 grammes d'angélique confite hachée finement.

Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Macarons aux noisettes.** — Se font avec noisettes non mondées, blancs d'œufs et sucre, ainsi qu'il est dit pour les macarons ordinaires.

De la même façon on prépare les macarons aux pignons (amandes de la pomme de pin).

*Nota.* — D'après un arrêté concernant les dénominations, ces préparations ne doivent plus être désignées sous le nom de macarons.

**Macarons à la parisienne.** — Plier 250 grammes d'amandes mondées au mortier avec 4 blancs d'œufs. Leur ajouter 375 grammes de sucre en poudre et un peu de vanille, et bien mélanger. Mettre la composition dans une terrine et lui incorporer 2 autres blancs d'œufs. Fouetter. Dresser à la poche, sur papier. Saupoudrer de sucre et cuire comme il est dit ci-dessus.

**MACARONI.** — Farinage, originaire d'Italie (de Naples, précisent certains auteurs), où il est consommé depuis des siècles. Le macaroni, comme toutes les pâtes alimentaires, est un aliment qui a une grande valeur nutritive. V. PÂTES ALIMENTAIRES.

**Cuisson du macaroni.** — Plonger dans 2 litres et demi d'eau *bien bouillante*, salée à raison de 10 grammes de sel au litre, 150 grammes de macaroni, cassé à cru en six ou huit morceaux, selon la longueur des tubes.

Cuire à très vive ébullition, de 16 à 20 minutes, selon le calibre (le macaroni ne doit pas être trop cuit). Laisser gonfler la pâte, la casserole couverte, et *sans ébullition*, pendant quelques minutes.

Egoutter le macaroni, le remettre dans la casserole. Le faire évaporer en le tenant quelques instants sur le feu. Cette opération a pour objet de faire rendre au macaroni l'eau absorbée pendant la cuisson.

Accommoder alors le macaroni suivant indication de recette.

**Macaroni à l'anglaise.** — Cuire le macaroni ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le dresser en timbale. Servir avec beurre à part. Les convives ajoutent eux-mêmes le beurre dans leur assiette.

**Macaroni à la béchamel.** — Ajouter au macaroni, cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus, quelques cuillerées de béchamel (V. SAUCES). Assaisonner; mélanger. Au dernier moment, ajouter 3 cuillerées de beurre. Dresser en timbale.

**Macaroni au beurre.** — Egoutter le macaroni cuit ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le remettre dans la casserole. Le faire évaporer; lui ajouter de 60 à 80 grammes de beurre frais, divisé en menus morceaux. Assaisonner. Sauter pour bien mélanger. Dresser en timbale.

**Macaroni à la crème.** — Cuire le macaroni aux trois quarts. L'égoutter, le faire évaporer sur le feu. Mouiller de 2 décilitres de crème fraîche, préalablement bouillie. Laisser mijoter sur le coin du fourneau de 10 à 12 minutes. Assaisonner d'une pincée de sel et d'un peu de muscade râpée et ajouter, hors du feu, 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Mélanger et dresser en timbale.

**Macaroni à la créole.** — Préparer le macaroni comme pour *italienne*. Lui ajouter, en le liant au fromage, un gros salpicón composé de piments doux (verts et rouges), de courgettes sautées à l'huile et de tomates également passées à l'huile et additionnées d'une pointe d'ail.

**Macaroni en croquettes ou croquettes de macaroni.** — Elles se font selon la méthode habituelle (V. CROQUETTES) avec un appareil composé de macaroni cuit à l'eau salée, égoutté, détaillé en dés, lié avec sauce allemande ou sauce béchamel.

**Macaroni à la fermière.** — Préparer le macaroni comme pour *italienne*. Le dresser en timbale, en l'alternant par couches avec une fondue de légumes à la fermière (carottes, navets, céleri, oignon, poireaux, détaillés en tranches minces, doucement fondus au beurre).

**Macaroni à la financière.** — Macaroni à l'italienne dressé dans une croûte à timbale (en pâte à foncer, cuite à blanc), alterné par couches avec un ragoût à la financière. V. GARNITURES.

**Macaroni au fromage.** — N'est autre que le *Macaroni à l'italienne*.

**Macaroni aux fruits de mer.** — Préparer le macaroni ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à l'italienne*; dresser en timbale, en alternant par couches avec un ragoût de fruits de mer.

**Macaroni au gratin.** — Préparer le macaroni ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à l'italienne*. Dresser dans un plat à gratin beurré et saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé mélangés le dessus du macaroni; arroser de beurre fondu; gratiner au four.

**Macaroni à l'italienne.** — Cuire le macaroni ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Après l'avoir égoutté et évaporé, lui ajouter 60 grammes de fromage râpé (gruyère et parmesan mélangés) et 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Assaisonner de sel et d'un peu de muscade râpée. Sauter pour bien mélanger. Dresser en timbale. On peut lier le macaroni avec une seule qualité de fromage. Le mélange du parmesan et du gruyère donne cependant un meilleur résultat.

La proportion du fromage râpé, ainsi que celle du beurre, peut être augmentée ou diminuée selon le goût.

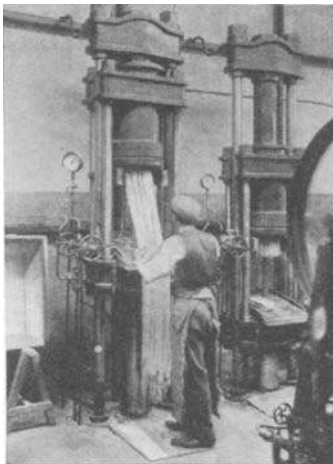
**Macaroni au Jus.** — Cuire le macaroni à l'eau, aux trois quarts. L'égoutter, le mettre dans une sauteuse avec 2 décilitres de jus brun de veau ou de bœuf. Laisser mijoter sur le coin du fourneau, à couvert, pendant 12 à 15 minutes.

Dresser en timbale; arroser de 2 cuillerées de jus brun réduit.

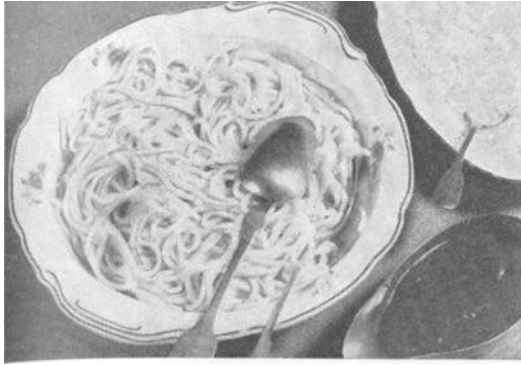
**Macaroni à la Lucullus.** — Préparer le macaroni comme pour *italienne*. Le dresser en timbale, en l'alternant par couches avec un gros salpicón de foie gras et de truffes lié de sauce madère très réduite.

Garnir le dessus du macaroni de lames de truffes.

**Macaroni à la milanaise.** — Préparer le macaroni ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à l'italienne*.



Machine à fabriquer le macaroni



Plat de macaroni avec fromage râpé et sauce tomate.

Ajouter 2 cuillerées de demi-glace tomatée et 2 cuillerées de garniture milanaise (grosse julienne de jambon, langue écarlate, champignons et truffes). Bien mélanger et dresser en timbale.

**Macaroni à la mirepoix.** — Mélanger au macaroni, en le liant au fromage, le quart de son poids de mirepoix de légumes, taillés en dés un peu gros, fondus au beurre.

Mettre le macaroni dans un plat à gratin beurré et saupoudré de fromage râpé. Saupoudrer le dessus du macaroni de fromage; arroser de beurre. Paire gratiner.

**Macaroni à la Nantua.** — Macaroni à l'italienne dressé dans une croûte à timbale, alterné par couches avec queues d'écrevisses à la Nantua. V. ÉCBEVISES.

**Macaroni à la napolitaine.** — Préparer le macaroni ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à l'italienne*. Lui ajouter 3 cuillerées de sauce tomate. Mélanger, dresser en timbale, saupoudrer de fromage râpé.

**Macaroni à la napolitaine (Autre méthode).** — Cuire à l'eau salée, aux deux tiers seulement, du gros macaroni cassé à cru, en petits tronçons. L'égoutter, le lier au beurre.

Le dresser dans une timbale allant au feu, beurrée et saupoudrée de fromage râpé, en l'alternant par couches avec de l'estouffade de bœuf, préalablement préparée et passée au tamis (V. BŒUF, *Estouffade de bœuf*), et en saupoudrant ces couches de fromage râpé. Paire mijoter à chaleur douce. Servir tel quel.

**Macaroni à la piémontaise.** — Préparer le macaroni ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à l'italienne*. Une fois lié, l'additionner de truffes blanches du Piémont, pelées et détaillées, à cru, en minces copeaux. Mélanger et dresser en timbale.

Les truffes blanches étant détaillées en minces lamelles (on les coupe avec un ustensile spécial dit rabot) cuisent par la seule chaleur du macaroni.

**Macaroni à la sicilienne.** — Préparer le macaroni comme pour *italienne*. Lui ajouter, en le liant, quelques cuillerées de purée de foies de volaille, diluée avec du velouté. Dresser en timbale.

**Macaroni à la tomate.** — Comme le *Macaroni au jus*, en remplaçant ce dernier par de la sauce tomate.

**Macaroni aux truffes.** — Mélanger au macaroni, en le liant au beurre et fromage, des truffes détaillées en grosse julienne et passées légèrement au beurre. Dresser le macaroni en timbale. Le garnir, par-dessus, de lames de truffes.

**MACÉDOINE.** — On désigne sous ce nom un mélange de légumes ou de fruits divers que l'on prépare à chaud ou à froid.

gumes ou de fruits divers que l'on prépare à chaud ou à froid.

Ce nom a été donné à ces préparations par allusion à la Macédoine ancienne qui, on le sait, avait été formée de petits pays conquis par Alexandre-le-Grand.

**MACÉDOINE DE LÉGUMES.** — **Macédoine de légumes au beurre.** — Paire chauffer, ainsi que cela se fait pour les légumes verts divers, un mélange composé de rouge de carotte, détaillé en petites boules, à l'aide de la cuiller à légumes (Voir la figure), ou coupé en petits dés, navets, préparés pareillement; haricots verts détaillés en losanges ou en dés; pointes d'asperges vertes en dés; petits pois frais. (Chacun de ces légumes cuit séparément à l'eau salée.)

Ces légumes étant chauds, les lier au beurre. Assaisonner. Dresser en légumier.

**Macédoine de légumes à la crème.** — Paire chauffer les légumes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les lier à la crème fraîche.

**Macédoine de légumes froids.** — Réunir dans une terrine les légumes indiqués ci-dessus.

Les assaisonner soit avec huile, vinaigre, sel et poivre, soit avec mayonnaise.

Dresser en saladier ou, selon le cas, dans des bateaux à hors-d'oeuvre, cet apprêt se servant comme salade ou comme hors-d'oeuvre.

**Macédoine de légumes à la gelée.** — Cette sorte de macédoine, que l'on assaisonne habituellement avec de la mayonnaise collée (avec gelée réduite), se dresse dans un moule uni *aspiqué* (c'est-à-dire recouvert intérieurement d'une couche de gelée).

Cette macédoine est généralement servie sous le nom *d'Aspic de légumes*.

**MACÉDOINE DE FRUITS.** — **Macédoine de fruits à la gelée.** — Voir GELÉE. *Gelée aux fruits*.

**Macédoine de fruits rafraîchis.** — Mettre dans une coupe en verre, ou dans une timbale en argent, en les mélangeant, toutes sortes de fruits de saison, tels que poires (en quartiers ou émincées), bananes (épluchées et escalopées), abricots (escalopes), fraises, framboises (nature), amandes fraîches (mondées), etc.

Arroser ces fruits avec du sirop à 30° ou les saupoudrer, par couches, avec du sucre fin. Les parfumer de quelques cuillerées de kirsch, marasquin ou autre liqueur.

Mettre la coupe dans une terrine remplie de glace pilée. Laisser rafraîchir pendant 2 heures.

**MACÉRATION.** — Opération culinaire consistant à faire tremper, plus ou moins longtemps, dans un mélange aromatique liquide, des substances diverses.

Au cours de cette opération, il se produit des échanges entre le liquide et la substance immergée, échanges qui dépendent, en grande partie, de la densité du liquide employé et de celle des produits solubles de la substance mise à macérer.

Lorsqu'un morceau de viande est mis dans une saumure, le sel pénètre dans le tissu musculaire et celui-ci abandonne au liquide une faible partie d'albumine soluble. En cas de marinade, il y a également pénétration de produits aromatiques à l'intérieur de la pièce mise à mariner. Lorsqu'on met à macérer des fruits dans de l'alcool, plus ou moins dilué ou sucré, l'alcool pénètre le fruit qui cède au liquide une partie de son eau de constitution et de ses principes aromatiques et sapides. Lorsqu'on met une substance à macérer dans l'eau pure ou légèrement alcoolisée (macération de quassia, de gentiane, etc.) ce sont des substances solubles qui passent dans l'eau.



Macédoine de fruits à la gelée.



**MACERON.** — Nom vulgaire d'une plante herbacée du genre des ombellifères. Cette herbe a une très forte odeur aromatique analogue à celle du persil. Elle croît spontanément sur le bord des chemins et des fossés, surtout dans les lieux frais et ombragés.

Le *maceron commun*, dit vulgairement *persil noir*, est assez abondant dans le midi de la France. Autrefois, l'on consommait la racine de cette plante. Les feuilles tendres du maceron s'emploient en cuisine, en guise de persil.

**MÂCHE.** — Nom vulgaire de la *valerianella*, appelée aussi *doucette*, *salade de moine*, *bourcette*. Cette plante qui pousse spontanément en Europe, dans le nord de l'Afrique et en Asie Mineure, a été fortement améliorée par la culture. On la trouve sur les marchés depuis la fin de l'été jusqu'au commencement de l'hiver. Elle se mange surtout en salade.

On peut aussi la préparer comme les épinards. V. ce mot.

**MACHINES DE CUISINE.** — De plus en plus, l'usage des machines se répand dans les cuisines et cela même dans les simples cuisines de ménage.

Contre la machinerie culinaire, certains gastronomes ont souvent protesté; ils ont accusé l'outillage culinaire perfectionné de toutes sortes de méfaits.

Depuis quelques années, on est revenu à une plus juste compréhension du rôle que l'outil perfectionné peut remplir en cuisine, et on trouve maintenant une série de machines diverses qui facilitent la tâche des ménagères et des praticiens.

Ces ustensiles perfectionnés, ces machines, dont Carême lui-même souhaitait l'avènement dans les cuisines, sont tous les ans présentés dans des expositions consacrées uniquement à l'outillage ménager.

Sans doute voit-on parfois dans cette exposition des machines dont l'utilité est quelque peu contestable, mais, par contre, on en trouve beaucoup d'autres qui ne peuvent que rendre les plus grands services en cuisine.

Dans les maisons importantes de Paris et de province on trouve des machines à passer les purées; à faire les farces; à monter les blancs d'œufs ou la crème; à peler les pommes de terre et autres légumes; à détailler les légumes de formes diverses. Presque toujours le moteur électrique peut actionner ces machines, ce qui a pour résultat d'accélérer le travail en diminuant la fatigue.

**MACIS.** — Enveloppe desséchée de la noix de muscade, dont la saveur est intermédiaire entre celle-ci et la cannelle. Est employée pour aromatiser les marinades, les saumures, les sauces.

**MÂCON (Vin de).** — Le nom de Mâcon est connu dans le monde entier, grâce à l'excellence des vins récoltés dans la région avoisinant cette ville de Saône-et-Loire.

La *côte mâconnaise* s'étend sur le flanc des côtes en suivant à peu près parallèlement la rive droite de la Saône, entre Tournus et la limite du département du Rhône.

Les vins du Maçonnais, connus sous le nom de *Mâcon*, sont généreux, très souples, et ont un arôme fin et particulier.

Ces vins se dépouillent assez rapidement lorsqu'ils sont en bouteilles en habillant les parois intérieures de celles-ci d'un dépôt pelliculeux; ils deviennent ainsi, en très peu d'années, couleur *pelure d'oignon*.

Les meilleurs crus du Maçonnais se classent dans les vignobles de Thorins, Moulin-à-Vent et Romagné.

Dans le Maçonnais, non loin de Mâcon, on trouve les communes de Fuisse et de Solutré, dont les coteaux produisent les vins blancs de *Pouilly*, vins très fins et très bouquetés.

On récolte aussi, dans les communes de Vergisson, Loche, Chaintré, des vins blancs très appréciés. V. BOURGOGNE.

**MÂCONNAISE.** — Futaille en usage dans le Maçonnais. Sa contenance est d'environ 212 litres.

On désigne aussi sous ce nom une bouteille de la contenance de 80 centilitres employée pour les vins du Maçonnais.

**MÂCONNAISE (À la).** — Mode de préparation s'appliquant à diverses viandes, caractérisé par un mouillement au vin rouge.

**MACRE.** — Plante herbacée aquatique dont les fruits, que l'on appelle *châtaigne d'eau*, *noix d'eau* sont comestibles.

On les mange bouillis ou rôtis. Leur pulpe rappelle quelque peu le goût de la châtaigne, mais en plus fade.

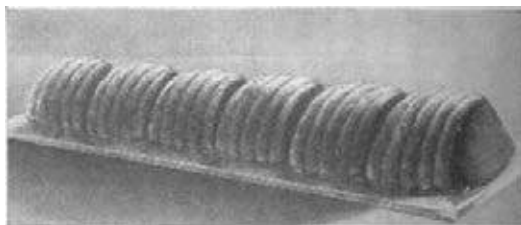
**MACREUSE.** — Genre de canards comprenant des espèces boréales qui font des passages dans les pays tempérés. Leur chair huileuse, peu appréciée en France, est recherchée par les Anglais. Actuellement considérée comme maigre, bien que le pape Innocent II en ait jadis interdit la consommation pendant le carême.

**MADEIRA-CAKE (Pâtisserie anglaise).** — Ce gâteau se prépare avec la pâte à plum-cake que l'on parfume au madère.

**MADELEINE.** — Petit gâteau comportant comme éléments farine, beurre, œufs et sucre.

Un historiographe de la pâtisserie dit que l'invention des madeleines est due au grand pâtissier Avice, lorsqu'il travaillait chez le prince de Talleyrand. « Il eut l'idée de faire avec de l'appareil à *tôt-fait* ou *quatre-quarts* des petits *tôt-faits* dans des moules à aspic; il eut l'approbation de M. Boucher et de Carême. Il donna à ces gâteaux le nom de madeleines. » (Lacam, *Mémorial de la pâtisserie*.)

Quelques auteurs écrivent cependant que ce petit gâteau, loin d'avoir été inventé par Avice, était connu en France



Madeleines faites dans des moules anciens.

depuis longtemps. Ce gâteau, disent-ils, était originaire de Commercy. Il fut mis à la mode, vers 1730, à Versailles d'abord, puis à Paris, par Stanislas Leczinski, beau-père de Louis XV, qui le prisait fort.

La recette des madeleines resta secrète pendant fort longtemps. Elle fut, dit-on, vendue à un prix très élevé aux fabricants de Commercy, qui firent de cette délicate pâtisserie une des meilleures spécialités gastronomiques de leur ville.

**Madeleine de Commercy.** — Travailler ensemble dans une terrine, 625 grammes de sucre en poudre; 625 grammes de farine tamisée; 12 œufs; 5 grammes de carbonate; le zeste d'un citron râpé; une prise de sel.

Ajouter à cette composition, quand elle est bien lisse, 300 grammes de beurre fondu. Bien mélanger.

Mettre cette composition dans des moules spéciaux beurrés. Cuire au four, à chaleur très douce. V. gravure à LORRAINE, p. 651.

**Madeleines ordinaires.** — PROPORTIONS : sucre en poudre, 250 g; farine tamisée, 250 g; beurre fondu, 250 g; œufs, 4; sel, une prise; vanille ou tout autre parfum.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une terrine le sucre, la farine, les œufs, le sel et le parfum. Travailler ces éléments à la spatule, afin d'obtenir une composition bien homogène. Ajouter alors le beurre fondu.

Garnir avec cette composition, en ne les remplissant qu'aux deux tiers, des moules à madeleines beurrés et farinés. Cuire au four, à bonne chaleur.

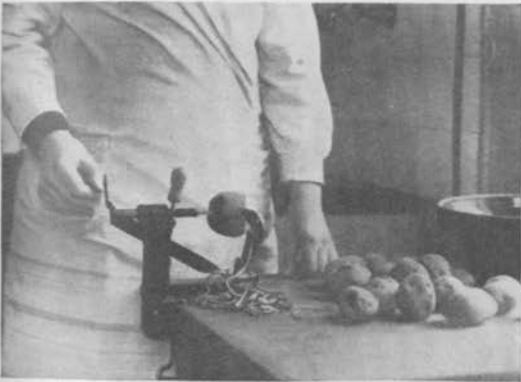
**MADÈRE (Vin de).** — Ce vin, que l'on récolte dans l'île de Madère, située dans l'océan Atlantique



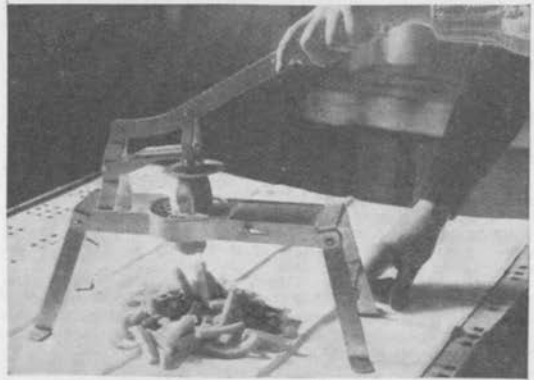
Batteur ou mélangeur pour pâtisserie.



Machine à éplucher les pommes de terre.



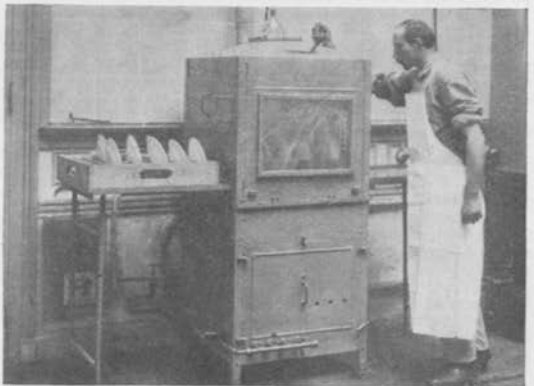
Machine à éplucher les légumes.



Machine à découper les légumes.



Passe-purée mécanique.



Machine à laver la vaisselle (Navarre).

(Phot. J. Boyer.)

et qui appartient au Portugal, est un des meilleurs vins de liqueur.

On fait à Madère des vins de diverses sortes : malvoisie, muscat, madère sec, etc.

Ces vins proviennent de cépages qui, dit-on, furent apportés de Chypre, dans l'île de Madère, vers le xv<sup>e</sup> siècle.

C'est à Punchal, capitale de l'île, qu'est l'entrepôt de ces vins renommés.

Le vin de Madère est tonique et excitant. Il se boit, en guise d'apéritif, au commencement d'un repas. On l'emploie beaucoup en cuisine.

Croûte au madère. — Genre de croûte aux fruits que l'on sert avec une sauce abricot parfumée au madère.

Jambon au madère. — Jambon qui, après avoir été poché et cuit aux trois quarts, est mis à braiser dans un fonds au vin de Madère. V. PORC.

Rognons sautés au madère. — Rognons (de mouton ou de veau) escalopes, sautés au beurre, déglacés au vin de Madère et mouillés de demi-glace. V. ABATS DE BOUCHERIE.

Sauce au madère. — Demi-glace réduite avec vin de Madère. V. SAUCES, *sauces brunes*.

Sorbets au madère. — Sorbets que l'on arrose, une fois dressés dans les verres spéciaux, avec du vin de Madère.

MADÉRISER. — Se dit d'un vin blanc qui, en vieillissant, prend un goût de vin de Madère. Se dit aussi d'une sauce, ou de toute autre préparation, à laquelle on ajoute du vin de Madère.

MADRILÈNE (À la). — Dénomination s'appliquant surtout à un consommé (que l'on sert le plus souvent froid, et même glacé), parfumé avec du suc de tomates. V. POTAGES ET SOUPES, *consommés*.

La même dénomination s'applique aussi à des préparations diverses qui, toutes, se caractérisent par un appoint de coulis de tomates.

MAGISTÈRES. — Sortes de bouillons «restaurants», dont les recettes, et aussi l'appellation, sont dues à Brillât-Savarin, l'auteur de *la Physiologie du goût*.

Le premier de ces magistères, dit le maître, se prépare ainsi :

« Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil; hachez le tout et jetez-le dans une casserole, où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

« Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillé et trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure, en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la petite perte qui se fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

« Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, *chair et os*, dans un mortier, avec le pilon de fer. Hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

« Cela fait, on mélange ensemble ces deux chairs auxquelles on ajoute quantité suffisante de sel et poivre.

« On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à se pénétrer de calorique, et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais afin de pouvoir bien sauter ce mélange, sans qu'il s'attache.

« Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est dissolu, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde et quand tout y est entré, on fait bouillir à vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

« Au bout de ce temps, l'opération est finie et on a une potion dont l'effet est certain toutes les fois que le malade, quoique épuisé, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions. »

Et Brillât-Savarin dit ensuite comment on doit administrer ce magistère au malade :

« On en donne le premier jour une tasse toutes les trois heures, jusqu'à l'heure du sommeil de la nuit; les jours suivants, une forte tasse seulement le matin, et pareille quantité le soir, jusqu'à l'épuisement des trois bouteilles. On tient le malade à un régime diététique léger, mais cependant nourrissant, comme des cuisses de volailles, du poisson, des fruits doux, des confitures.

« Vers le quatrième jour, déclare le maître, le malade peut reprendre ses occupations ordinaires.

« Ce magistère, précise Brillât-Savarin, est destiné aux tempéraments robustes, aux gens décidés et à ceux, en général, qui s'épuisent par action. »

Et le maître indique un autre magistère à base de jarret de veau, de pigeons et d'écrevisses, réservé « pour les tempéraments faibles, pour les caractères indécis ».

MAÏA. — Nom donné dans les Balkans au lait aigri provenant d'une fermentation antérieure et servant de levain pour la préparation du yaourt.

MAIGRE. — Aliment permis pendant le carême et les jours d'abstinence. Dans l'Eglise primitive, seuls les aliments végétaux, ou d'origine végétale étaient permis aux fidèles.

Peu à peu, l'Eglise a fléchi sa rigueur primitive et a autorisé le beurre, les œufs, puis la chair des animaux à sang froid comme les poissons, puis certains gibiers aquatiques considérés comme étant de sang froid, comme les souchet, pilet, macreuse, poule d'eau, foulque, sarcelle, râle d'eau, courlis, héron, barge, chevalier, cul-blanc.

MAIGREUR. — La maigreur, qui est compatible avec un état de santé parfait, ne doit pas être confondue avec l'amaigrissement. Certains sujets, tout en s'alimentant convenablement, restent maigres et n'arrivent pas à engraisser. V. ENGRAISSEMENT.

MAINE. — V. ORLÉANAIS.

MAÏS. — Plante de la famille des graminées, que l'on désigne aussi sous les noms de *blé de Turquie*, *blé d'Espagne* et *blé de Rome*.

Cette plante est originaire de l'Amérique du Sud. Les Péruviens la cultivaient dans leur pays avant l'arrivée des Espagnols.

Introduit en France au xvi<sup>e</sup> siècle, le maïs a produit un grand nombre de variétés parmi lesquelles nous citerons le *maïs jaune*, qui est le type de



La récolte du maïs en Italie. (Phot. Declus.)

l'espèce; le *maïs blanc*; le *maïs quarantain* ou *cinquantain*; le *maïs à poulet*; le *maïs de Pensylvanie* ou *maïs géant*.

En France, le maïs s'est surtout acclimaté dans les zones où croît la vigne.

Le grain du maïs est pourvu d'une forte enveloppe ligneuse d'aspect corné. La farine, bien que renfermant une notable proportion de gluten-fibrine, n'est pas panifiable et ne donne pas une pâte élastique; elle renferme une forte quantité d'huile et rancit facilement; l'albuminoïde principal du maïs est une albumine incomplète; employée comme unique substance azotée, elle ne permet pas la croissance.

Les styles de maïs (dits stigmatés) s'emploient en infusion, comme diurétiques.

En cuisine, le maïs frais est peu utilisé en France. En Amérique et en Angleterre, il en est tout autrement. Dans ces pays, cette céréale se consomme en grande quantité. V. CUISINE, *cuisine américaine*.

**Maïs frais à la béchamel.** — Cuire les épis ainsi qu'il e<sup>st</sup> pour le *Maïs frais au naturel*. Détacher les grains. Les lier à la béchamel.

**Maïs frais au beurre.** — Comme les *petits pois au beurre*. V. PETITS POIS.

**Maïs à la crème.** — Comme les *Petits pois à la crème*. V. PETITS POIS.

**Maïs frais au naturel.** — Choisir des épis de maïs très frais, et dont les grains sont tendres et encore laiteux. Les cuire à l'eau salée abondante, en les laissant enveloppés dans leurs feuilles.

Cuire à forte ébullition 15 minutes environ.

Egoutter les épis de maïs; rabattre les feuilles de l'enveloppe afin de dégager l'épi.

Dresser sur serviette ou sur grille; servir avec beurre frais à part.

On peut aussi cuire le maïs frais à la vapeur.

**Maïs frais au naturel (Autre méthode).** — Couper la tige du maïs au ras de l'épi; enlever les feuilles vertes ainsi que les fils soyeux de l'intérieur.

Plonger dans de l'eau bouillante, *non salée*, additionnée d'un demi-litre de lait par 5 litres d'eau. Cuire 10 minutes à bonne ébullition.

**Maïs frais grillé.** — Mettre les épis de maïs au four, sur une grille. Cuire à bonne chaleur. Lorsque les grains sont bien gonflés et dorés, sortir les épis du four.

Détacher les grains, les dresser sur une serviette, ou bien servir les épis de maïs entiers.

**Maïs en soso aux abatis de poulet** (Cuisine créole). — Le soso est une sorte de bouillie faite avec de la farine de maïs. Cette bouillie ne doit pas être trop épaisse et doit être cuite à feu doux et longuement.

Détaillez l'abatis en morceaux réguliers. Faites revenir cet abatis dans de la graisse; mouillez d'un peu d'eau, ajoutez 2 cuillerées de purée de tomates et assaisonnez. Quand le tout est bien cuit, retirez le jus de cuisson, et avec ce jus mouillez la farine. Quand l'abatis est bien cuit, égouttez-le. Avec le bouillon de cuisson, mouillez de la farine de maïs (farine fine comme de la grosse semoule) que, préalablement vous aurez lavée.

Cette farine doit être mise dans la coquille où l'on a fait revenir l'abatis (avec de l'oignon haché). Mettez les morceaux d'abatis dans la coquille. Mouillez avec le bouillon mis petit à petit et faites cuire doucement.

**MAISON.** — De l'appellation « *maison* » on fait abus sur certaines cartes de restaurants où, trop souvent, on peut lire : *Sole* (ou tout autre poisson) *maison*, *Poulet maison*, etc.

Une telle dénomination, à l'origine et dans l'esprit des restaurateurs qui l'emploient honnêtement, signifie que le plat dont il s'agit est confectionné par eux-mêmes ou par leur personnel, selon une recette dont ils revendiquent la spécialité.

Mais ce qualificatif manque de précision : il faudrait dire « de notre maison » ou « à la manière de notre maison », car l'expression « maison » étant entrée telle quelle dans les usages est restée assez vague pour permettre à des restaurateurs peu scrupuleux de présenter comme « tarte maison » un gâteau venant d'une *autre maison que la leur*, c'est-à-dire d'une pâtisserie en gros. Cela n'implique pas, bien entendu, que le produit soit mauvais, mais une telle désignation est alors prétentieuse et elle tend à induire la clientèle en erreur.

H n'y aurait à cela pas grand mal, mais où l'abus devient plus gravé, c'est quand le qualificatif « maison » s'applique par exemple à un produit qui doit normalement avoir un lieu d'origine défini. C'est ainsi qu'il faut tenir pour suspecte une « Fine maison »; car, selon la loi, les appellations « cognac » ou « fine Champagne » sont exclusivement réservées, et cela sous peine de poursuites et de sanctions sérieuses, aux eaux-de-vie venant de *Cognac* ou de la région délimitée *fine Champagne*. La désignation

« fine maison » est donc de fantaisie : elle tend à faire croire au client qu'il s'agit d'une fine Champagne que la « maison » fait venir spécialement pour elle d'un clos ou d'un terroir qui lui est réservé; en réalité, elle permet de vendre, sans risques de poursuites, une eau-de-vie de coupage, faite avec des produits ne présentant aucune garantie d'origine.

**MAISON DU ROI.** — Dans l'ancienne monarchie on appelait ainsi l'ensemble des services de la cour, services parmi lesquels celui de la Bouche du roi (V. ce mot) était certainement le plus important et comportait un nombre de fonctionnaires vraiment extraordinaire.

**MAITRANK.** — Le nom de cette boisson, que l'on consomme beaucoup en Allemagne, vient des mots *mai*, mai et *trank*, boisson, ce qui indique qu'elle se fabrique au printemps. On la prépare avec des jeunes pousses d'aspérules odorantes, que l'on connaît aussi sous les noms de *reine des bois* et de *petit muguet*.

**Préparation.** — Mettre dans une grande soupière des jeunes pousses d'aspérules. Mouiller d'une bouteille de vin blanc du Rhin et de 2 cuillerées de cognac et laisser infuser, la soupière couverte, pendant une demi-heure.

Ajouter dans la boisson 100 grammes de sucre que l'on aura fait fondre avec un peu d'eau. Mélanger.

Cette boisson peut aussi se préparer avec du vin blanc d'Alsace, ou du vin blanc de Graves.

**MAÎTRE D'HÔTEL.** — Dans la pratique moderne, on désigne par ce nom la personne qui, dans un restaurant ou dans un hôtel, dirige en chef le service de la salle, service assuré par un groupe, plus ou moins important, de garçons « chefs de rang » de commis et d'aides.

Naguère, ce même mot s'appliquait aussi au propriétaire d'un hôtel, mais, cela en province seulement.

Autrefois, dans les maisons royales ou princières, et dans les demeures seigneuriales, la fonction de « Maître d'Hôtel » était toujours remplie par de très hauts personnages, parfois des princes du sang, qui avaient la charge — plutôt honorifique que réelle — de régir tous les services de la Maison du Roi ou du Prince, y compris, bien entendu, ceux de la « Bouche », du « Gobelet », du « Petit » et du « Grand Commun ».

La somme de connaissances techniques que doit posséder le maître d'hôtel d'un restaurant moderne, et aussi celui d'une grande maison particulière, est très grande.

Un maître d'hôtel, digne de ce nom, doit être un chef dans toute l'acception du mot. Il doit savoir commander, diriger la brigade placée sous ses ordres directs et la diriger avec courtoisie. Il doit être un excellent administrateur et un non moins excellent diplomate.

Il doit connaître à fond, non seulement tous les détails du travail spécial de la salle, mais connaître aussi ceux du travail de la cuisine et de la cave.

Il doit être fin psychologue. Il doit savoir parler aux clients — en plusieurs langues — avec politesse, mais sans obséquiosité. Il doit savoir conseiller ses clients, les guider dans le choix des plats, des vins qui doivent les accompagner, des fruits qu'ils doivent prendre.

Telles sont les qualités que doit posséder le maître d'hôtel moderne, qui, s'il n'est plus un grand seigneur, comme l'était l'important personnage qui remplissait cette haute fonction dans une maison royale, est le plus souvent un homme distingué, de bonne éducation, et, ce qui est essentiel, connaissant à fond son art, car le service de la table est un art, comme celui de la cuisine.

**MAITRE D'HOTEL (Beurre à la).** — Beurre composé que l'on sert avec les viandes ou les poissons grillés, avec les poissons frits et avec divers autres apprêts. Se prépare en ajoutant du persil haché et du jus de citron, du sel et du poivre à du beurre frais que l'on travaille en pommade. V. BEURRE, *beurres composés*.

**MALAGA (Raisin de).** — On appelle raisin de Malaga, un raisin muscat que l'on fait sécher et que l'on consomme comme dessert. On emploie aussi le raisin de Malaga en pâtisserie pour préparer des cakes et des poudings, et en cuisine pour garnir divers apprêts.

**MALAGA (Vin de).** — Vin très liquoreux qui est récolté en Andalousie. Ce vin est très renommé. On fait du Malaga blanc, ou, du moins couleur d'or, et du Malaga rouge.

Le vin de Malaga s'emploie en cuisine et en pâtisserie.

**MALAXER.** — Pétrir une substance pour la ramollir.

**MALIQUE (Acide).** — Acide organique qui existe non seulement dans les pommes, mais dans la plupart des fruits et dans quelques légumes.

**MALT.** — Orge qu'on a fait germer et dont on a séparé les germes. V. BIÈRE.

**Extrait de malt.** — Infusion concentrée et réduite d'orge germée qui existe sous forme sirupeuse ou cristallisée. Il sert comme aliment, et surtout, par la diastase qu'il contient, pour liquéfier les bouillies destinées aux nourrissons.

**MALVOISIE (Vin de).** — Cépage d'origine grecque qui donne le fameux vin de ce nom. Transporté en d'autres régions, il donne des vins légèrement muscats, souvent doués d'une certaine amertume, plus ou moins liquoreux, et parfois, même, tout à fait secs.

Ce vin, qui a de grandes analogies avec celui de Prontignan, se boit comme apéritif. On l'utilise aussi beaucoup en cuisine pour la préparation d'entremets de sucre ou pour parfumer certaines sauces, en place de madère ou d'autres vins de liqueur.

**MAMELLE.** — En terme de boucherie, les mamelles de vache portent le nom de *tétines*; on les consomme fraîches, salées ou fumées.

**MANCHE.** — On appelle ainsi, en cuisine, la partie apparente de l'os des côtelettes.

**Manche à gigot, à jambon.** — Petit ustensile en métal que l'on place sur la partie apparente de l'os du gigot ou du jambon.

**MANCHETTE.** — Garniture en papier découpé que l'on met sur les manches des côtelettes ou des gigots. V. PAPILOTES.

**MANCHON (Pâtisserie).** — On désigne sous ce nom : 1° un petit gâteau qui se fait en pâte feuilletée, cuit sur un moule en forme de manchon. CE gâteau, une fois cuit, est garni soit de crème Chiboust, soit de toute autre composition; 2° un petit four que l'on fait en pâte d'amandes abaissée assez mince, cuite quelques instants au four, puis, une fois cuite, roulée sur un manche de cuiller en bois ce qui forme une sorte de petit manchon.

Lorsque ces manchons sont froids, on les garnit intérieurement avec une crème au beurre pralinée et l'on en trempe les extrémités dans de la pâte d'amandes vertes détaillée en julienne très fine.

**MANDARINE.** — Fruit d'une espèce d'oranger, originaire de la Chine, et que l'on cultive dans le Sud-Est de la France. Les mandarines de Nice et celles d'Algérie sont renommées.



Branche de mandarinier.

La mandarine est un fruit délicieux que l'on consomme habituellement à l'état nature. Comme l'orange, on peut aussi la préparer de diverses façons en pâtisserie, en confiserie et même en cuisine.

Tous les modes de préparation indiqués pour l'orange sont applicables à la mandarine. V. ORANGE

**Compote de mandarines.** — Se prépare comme la *Compote d'oranges*. V. ORANGE.

**Gâteau à la mandarine.** — PROPORTIONS : amandes mondées, 125 g; sucre en poudre, 125 g; œufs 4; écorce de mandarine confite, 2; essence d'amandes amères, 2 gouttes; vanille; marmelade d'abricots, une grande cuillerée.

**MÉTHODE.** — Piler finement les amandes au mortier en leur ajoutant les œufs, mis un à un. Ajouter l'écorce de mandarine hachée très finement, le sucre la vanille, l'essence d'amandes amères et la marmelade passée au tamis fin, et bien mélanger.

D'autre part, foncer avec de la pâte sucrée un cercle à flan. Mettre au fond de ce flan une couche de marmelade de mandarine. Le remplir avec la composition indiquée ci-dessus. Cuire au four, à chaleur moyenne.

Lorsque le gâteau est froid, l'abricoter et le garnir avec des amandes effilées. Passer un instant au four afin de faire colorer les amandes.

**Mandarines glacées.** — Evider, sans en briser l'écorce, des mandarines choisies de même grosseur. Avec la pulpe retirée, préparer un appareil à glace. (V. GLACES.) Au moment, garnir avec cette glace les écorces de mandarines.

Recouvrir les fruits avec la partie d'écorce retirée.

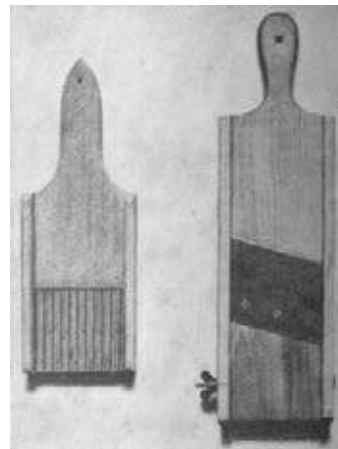
**Mandarines en surprise.** — Garnir d'une forte cuillerée de glace ou de biscuit glacé à la mandarine, des mandarines évidées ainsi qu'il est dit ci-dessus. Sur cette composition glacée, mettre une couche d'appareil à soufflé à la mandarine. Saupoudrer de sucre glacé. Passer au four brûlant, pour faire dorer.

**MANDOLINE.** — Sorte de couteau-rabot à lame, unie ou cannelée, que l'on emploie pour détailler les légumes, les pommes de terre surtout.

C'est avec ces sortes de couteaux que l'on taille les légumes en julienne ou en minces lamelles.

**MANDRIN.** — Ce mot s'applique, en cuisine, à une sorte de forme en bois, que l'on recouvre d'une substance quelconque, graisse à modeler, beurre, pastillage, etc., et qui est employée pour le dressage des plats froids, mis sur socles. Ce mode de dressage des plats froids est presque complètement abandonné, et nous ne l'indiquons que pour mémoire. Dans la pratique ancienne, les mandrins étaient très employés, et dans ses ouvrages, Carême en parle fréquemment, car, à cette époque, le dressage des plats se faisait presque toujours sur socles, mandrins ou supports, plus ou moins décoratifs.

Dans la pratique usuelle, les mets froids se dressent soit directement sur plat, soit en coupe en verre et sont, dans ce dernier cas, complètement immergés dans de la gelée très peu collée.



Mandolines : à gauche pour pommes gaufrettes; à droite, pour découper les légumes en lamelles. (Phot. Luronne.)

**MANGE-TOUT.** — Variété de haricots aussi appelés *haricots beurre* et *haricots sans parchemin*. pour la préparation culinaire, voir **HARICOT**.

**MANGOUSTAN.** — Cet arbre, vulgairement appelé *brindionier*, croît dans l'Inde et dans l'archipel des Moluques.

Il produit un fruit comestible qui est de la grosseur d'une orange et dont la pulpe, assez savoureuse, a le parfum de la framboise. Il est rafraîchissant, mais un peu astringent.

Il ne faut pas confondre ce fruit avec la mangue, dont nous parlons plus loin. On le consomme cru ou on l'emploie pour préparer des confitures, des marmelades et des entremets divers. On le trouve chez les marchands de produits coloniaux.



Rameau de mangoustan avec fruits.

**MANGUE.** — La mangue est le fruit du manguier, arbre qui est originaire des Indes-Orientales.

Le manguier se cultive aux Antilles, à Cayenne, dans la Malaisie et dans l'île Maurice, anciennement île de France (océan Indien).

La mangue est un fruit de forme oblongue, de la grosseur d'une petite poire. Sa couleur est verte et un peu rosée du côté éclairé par le soleil.

Sa pulpe, de couleur jaune orangé, comme celle de la carotte, est savoureuse, mais possède une certaine âcreté qui ne plaît pas à tout le monde. Cette chair est d'ailleurs peu abondante, car, au milieu du fruit, se trouve un très gros noyau.

La chair de la mangue entre dans la composition du *chutney* indien, condiment très renommé, et que l'on emploie pour assaisonner les mets, comme on le fait de la moutarde.

On consomme les mangues crues. On peut aussi en faire des confitures et marmelades.

Les mangues se trouvent en France chez les marchands de produits coloniaux.



Inflorescence de manguier.

**MANICAMP.** — Fromage de Picardie, que l'on peut consommer d'octobre à juillet.

**MANICLE.** — Vignoble du Bugey, donnant un vin épais, que Brillât-Savarin dit avoir été planté par les Romains.

**MANIEMENT.** — Action de toucher, de palper. En terme vétérinaire : régions où se forment des dépôts graisseux dont l'inspection permet de juger de l'état d'engraissement d'un animal de boucherie.

L'état de la graisse, en général, est indiqué par :

*Le travers* ou *aloyau*, correspondant aux dernières côtes dans la région du flanc;

*Le flanc*, partie comprise entre les dernières côtes, la pointe de la hanche et le bord libre des apophyses transverses; se confond chez les animaux bien engraisés;

*La hanche* ou *maille*, partie angulaire, antérieure et externe de l'ilium, se confondant avec la hampe chez les animaux bien engraisés.

L'état de la graisse superficielle s'apprécie par :

*La poitrine* ou *bréchet*, partie antérieure du sternum;

*Le paleron*, angle dorsal du scapulum, pouvant s'étendre en bas jusqu'au contre-cœur et en arrière vers les côtes;

*Le collier*, au bord supérieur et antérieur de l'épaule;

*Le contre-cœur*, en arrière de l'articulation scapulo-humérale;

*La côte*, masse reposant sur les dernières côtes;

*Les abords* ou *couard*, partie postérieure de la croupe, base de la queue, parties latérales de l'anus et de la vulve;

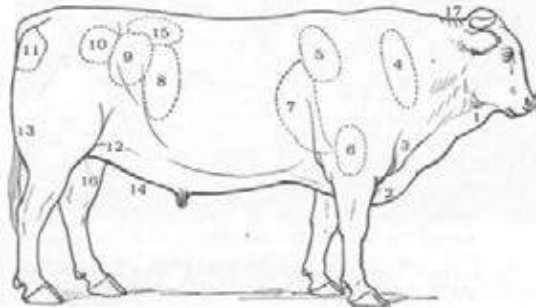
*L'avant-lait*, en avant de la mamelle chez la vache;

*Le dessous*, qui comble la partie inférieure des bourses.

La graisse intérieure, ou suif, s'apprécie par :

*Le dessous de la langue*, compris entre le gros de la langue et les ganaches;

*Le cordon* ou *entre-jesses*, manièrement impair, propre à la vache, situé entre les fesses, en arrière du pis;



Maniements du bœuf ou de la vache :

1. Dossous de langue; 2. Bréchet; 3. Avant-cœur; 4. Collier; 5. Paleron; 6. Cœur; 7. Contre-cœur; 8. Côte; 9. Flanc; 10. Hanche; 11. Abords; 12. Hampe; 13. Cordon; 14. Avant-lait; 15. Travers; 16. Dessous; 17. Oreillons.

*La veine* ou *avant-cœur* entoure l'angle de l'épaule, partie antérieure de l'articulation scapulo-humérale;

*L'oreillette*, région de l'oreille;

*Le grasset* ou *hampe*, repli musculo-cutané qui s'étend à la partie postérieure et latérale du ventre vers l'extrémité inférieure et latérale de la cuisse.

Ces derniers maniements se développent après ceux qui témoignent de l'état de la graisse superficielle.

**MANIER.** — Action de *pétrir* avec la main. Ce terme s'emploie surtout en cuisine pour désigner l'opération consistant à mélanger intimement une certaine quantité de farine, avec une quantité de beurre plus ou moins grande, ou de toute autre substance grasse, mélange employé pour la liaison rapide des sauces, coulis et ragoûts.

**MANIGUETTE** ou **GRAINE DE PARADIS.** — Condiment acre et aromatique fort usité autrefois, dont on se sert parfois aujourd'hui pour falsifier le poivre.

**MANIOC.** — Plante des Antilles et de l'Amérique équatoriale, dont la racine, tubéreuse et charnue, renferme une fécule alimentaire et un suc vénéneux, contenant de l'acide cyanhydrique qui est éliminé par la fermentation et la cuisson; certaines espèces sont douces, dépourvues de suc vénéneux et peuvent se manger nature (cuites sous la cendre).

Le manioc sert à la fabrication du tapioca; les racines sont râpées et mises à fermenter, puis pressées; le marc, cuit sous forme de galette, forme la *cassave*; le *suc cipipa* ou *moussache* laisse déposer des grains de fécule qui, agglomérés, forment le tapioca.

**MANQUÉ (Pâtisserie).** — Gâteau très en vogue à Paris. Son invention est due, dit-on, à une erreur de fabrication que l'on raconte ainsi :

« Un jour, le chef de laboratoire de la maison Félix, célèbre pâtisserie parisienne, préparait un appareil à biscuit de Savoie. Les blancs avaient si mal monté qu'ils grainèrent.



Le marché du manioc à Tananarive. (Phot. Larousse.)

Le patron voyant cela lui dit : « Le gâteau est manqué ! » Le chef, voulant cependant utiliser la composition, eut l'idée d'y ajouter une certaine quantité de beurre, et de faire un entremets qu'il recouvrit d'une couche de pralin. Le gâteau nouveau fut mis en vente et acheté aussitôt par une cliente qui, quelques jours après, revint chez Félix et demanda un gâteau pareil à celui qu'elle avait eu, dont elle vantait la succulence, mais dont elle ignorait le nom.

On s'informa auprès du chef; celui-ci se rappelant l'incident de l'appareil *manqué*, répondit tout de suite que ce gâteau était un *manqué*, et qu'il pouvait en faire un semblable.

Et ainsi fut créé ce gâteau qui, tout de suite, devint célèbre et pour la fabrication duquel on inventa un moule spécial appelé, naturellement, *moule à manqué*.

A l'origine, l'appareil à manqué se faisait selon les proportions et la méthode du biscuit de savoie. Depuis la composition de la pâte a été changée et nous la donnons au mot PÂTE, telle qu'elle se fait maintenant.

**PROPORTIONS.** — Farine, 250 g; sucre en poudre, 375 g; beurre, 125 g; œufs, 9; sel, une faible pincée; vanille.

**MÉTHODE.** — Travailler dans une terrine les Jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et le sel. Lorsque la composition est devenue bien mousseuse, lui ajouter le beurre fondu, la farine, puis, en mélangeant doucement, les blancs battus en neige.

Remplir de cette composition un moule à brioche (c'est dans ce moule que l'on cuisait d'abord le manqué qui, plus tard, se prépara dans un moule spécial). Cuire au four, à chaleur douce. Praliner le gâteau et mettre au milieu un fruit confit.

**Manqué à l'ananas.** — Mettre dans l'appareil de l'ananas confit coupé en dés. Cuire le gâteau. Le démouler. Le glacer avec du fondant à l'ananas. Décorer le dessus de l'entremets avec des détails en ananas confit.

**Manqué au citron.** — Mettre dans la pâte du sucre au citron et lui ajouter du cédrat confit coupé en dés. Lorsque le manqué est cuit, le couvrir entièrement, au sortir de cuisson, avec des blancs d'œufs fouettés et mêlés de sucre.

Glacer à la glace au sucre. Parsemer le dessus de l'entremets avec des pistaches effilées. Faire sécher à blanc.

*Nota.* — On peut préparer, en procédant ainsi qu'il est dit pour l'une ou pour l'autre des recettes qui précèdent, des manqués aux abricots confits, à l'anis au cumin, aux noisettes grillées, aux raisins de Corinthe, etc. Suivant le genre de la garniture adoptée on varie le parfum des appareils.

**MANZANILLE (Vin de).** — Variété de vin de Xérès.

**MAQUEREAU.** — Poisson de mer allongé, fusiforme, à écailles petites et lisses, à dos bleu acier ou verdâtre, à ventre blanc opale, argenté. Sa chair est grasse, savoureuse, mais un peu indigeste. Se mange frais, salé, mariné.

Le jeune maquereau porte le nom de *Sansonnnet*.

**Maquereau à l'anglaise.** — Détailler le poisson en gros tronçons. Le faire pocher dans un court-bouillon condimenté au fenouil.

Servir avec, à part, une purée de groseilles vertes (dites groseilles à *maquereau*) un peu claire.

**Maquereau au beurre noir.** — Se prépare en tronçons ou en filets. Faire pocher le poisson dans un court-bouillon au vinaigre. L'égoutter, le dresser sur plat de service. Le faire un peu sécher au four. Le saupoudrer de persil haché et de câpres. L'arroser d'un filet de jus de citron ou de vinaigre et verser dessus, au moment de servir, 2 cuillerées de beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur brune très foncée.

On peut aussi préparer le maquereau de la façon suivante :

Le dresser sur plat de service; le sécher au four, le saupoudrer de câpres; l'arroser avec filet de citron ou de vinaigre. Verser dessus, au dernier moment, le beurre que l'on aura fait chauffer comme il est dit ci-dessus et dans lequel on aura mis à frire 2 cuillerées de feuilles de persil.

**Maquereau au beurre noisette.** — Cuire le maquereau (en filets ou en tronçons) au court-bouillon. Le dresser sur plat de service. L'arroser de jus de citron. Verser dessus, au dernier moment, 2 cuillerées de beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette.

**Maquereau à la boulonnaise.** — Détailler le maquereau en gros tronçons; le faire pocher dans un court-bouillon fortement vinaigré; égoutter les tronçons, les dépouiller, les dresser sur plat long. Les entourer de moules pochées, décoquillées. Napper de sauce au beurre, mouillée en partie avec de la cuisson du maquereau et de celle des moules.

**Maquereau Colbert.** — Ouvrir le poisson sur le dos. Retirer l'arête. Assaisonner de sel et poivre; paner à l'anglaise. Faire frire. Servir avec beurre à la maître d'hôtel.

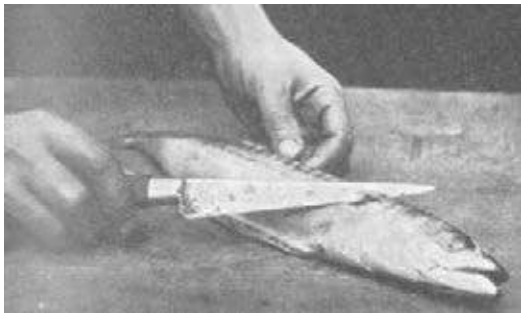
**Maquereau au court-bouillon.** — Pocher le poisson, entier ou en tronçons, dans un court-bouillon composé d'eau et de vinaigre ou de jus de citron, assaisonné de sel et condimenté avec thym et laurier. L'égoutter, le dresser sur serviette; le garnir de persil frais.

Servir avec l'une ou l'autre des sauces suivantes : beurre; fines herbes; hollandaise; homard; ravigote; vénitienne.

**Maquereau frit.** — On traite surtout ainsi les petits maquereaux. Les tremper dans du lait bouilli et refroidi; les fariner légèrement; les cuire à grande friture brûlante; les égoutter, éponger et assaisonner de sel fin très sec, les dresser sur serviette; les garnir de persil frit et de citron.

**Maquereau grillé.** — Rogner le bout du museau du poisson; l'ouvrir par le dos en coupant l'arête à 2 endroits, sans séparer les moitiés. Assaisonner; badigeonner de beurre fondu. Cuire sur le gril, à feu doux.

Dresser sur plat chaud, en refermant le maquereau. Arroser de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu.



Pour découper les filets de maquereau, on trace au couteau les contours du filet. (Phot. Larousse.)

Le maquereau grillé peut être accompagné de toutes les sauces spéciales aux poissons grillés telles que : bordelaise; provençale; Saint-Malo, etc.

Maquereau à la livournaise. — Se prépare comme le *Bar à la livournaise*. V. BAR.

Maquereaux marines. — Ces maquereaux, que l'on sert comme hors-d'œuvre froids, se préparent comme les *Harengs marines*. V. HARENGS.

Maquereau à la meunière. — Se prépare comme le *Bar à la meunière*. V. BAR.

Maquereau à l'orientale. — On prépare ainsi les maquereaux de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Rougets à l'orientale*. V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre froids.

FILETS DE MAQUEREAU. — Filets de maquereau aux aubergines. — Assaisonner les filets de maquereau et les cuire à la poêle, au beurre, comme pour meunière. Les dresser sur plat de service. Les entourer de rondelles d'aubergines cuites à l'huile. Arroser d'un filet de jus de citron; verser dessus le beurre de cuisson brûlant.

Filets de maquereau avec garnitures diverses. — Les cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser sur plat de service. Les entourer avec l'une ou l'autre des garnitures suivantes : cèpes sautés à l'huile; champignons escalopes cuits au beurre; concombres en gousses étuvés au beurre; courgettes en rondelles sautées au beurre ou à l'huile; tomates sautées à l'huile ou au beurre, condimentées à l'ail, suivant le goût; pommes de terre coupées en gros dés, sautées au beurre.

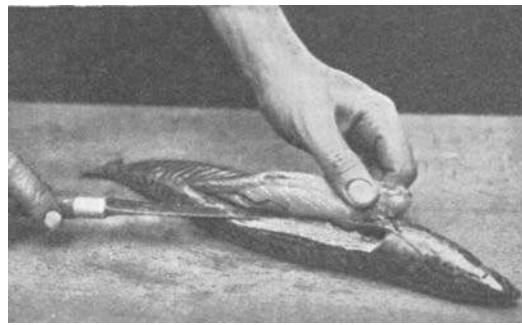
Arroser les filets de poisson de jus de citron; verser dessus leur beurre de cuisson brûlant.

Filets de maquereau à la dieppoise. — Les pocher au vin blanc; les égoutter; les dresser sur plat long; entourer d'une garniture dieppoise (V. GARNITURES). Napper de sauce vin blanc, dans laquelle on aura ajouté la cuisson des moules et le fonds de cuisson des filets. Saupoudrer la garniture de persil haché.

Filets de maquereau à la florentine. — Cuire les filets de maquereau au vin blanc, à très court mouillement. Les dresser sur plat long, sur lit d'épinards en feuilles, étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner.

Filets de maquereau au gratin. — Se préparent comme les *Filets de bar au gratin*. V. BAR.

Filets de maquereau à la lyonnaise. — Mettre les filets, assaisonnés, dans un



On fait glisser le couteau le long de l'arête dorsale en détachant le filet. (Phot. Larousse.)

plat long, tapissé de 2 cuillerées d'oignon émincé, fondu au beurre, mouillé d'une cuillerée de vinaigre.

Recouvrir les filets avec de l'oignon semblablement préparé. Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc. Saupoudrer de chapelure, parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four. Saupoudrer de persil haché.

Filets de maquereau à la piémontaise. — Assaisonner les filets et les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre, en les faisant bien dorer de chaque côté.

Les dresser sur plat long, sur une couche de risotto. Entourer d'un cordon de fondue de tomates un peu claire.

Filets de maquereau à la ravigote. — Se préparent comme les *Filets de barbue à la ravigote*. V. BARBUE.

Filets de maquereau à la vénitienne. — Cuire les filets au vin blanc, avec échalote et cerfeuil hachés. Les égoutter; les dresser sur plat de service; les napper de sauce vénitienne dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson réduit. Entourer les filets d'un cordon de glace blonde de poisson.

Filets de maquereau au vin blanc. — Lever les filets à cru; les parer; les assaisonner de sel et poivre. Les mettre sur plaque beurrée. Mouiller de fumet de poisson au vin blanc réduit. Cuire au four, de 8 à 10 minutes. Egoutter les filets, les dresser sur plat de service. Les napper de sauce vin blanc (V. SAUCES BLANCHES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson réduit.

LAITANCES DE MAQUEREAU. — Se préparent comme les *Laitances de carpes* ou celles de *Harengs*. V. LAITANCE.

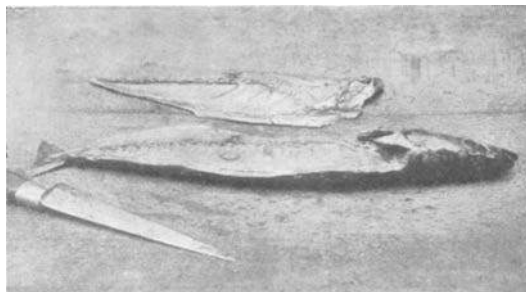
MAQUEREUSE. — Poisson un peu plus grand que le précédent, de coloration plus claire et moins vive, appelé aussi *maquereau bâtard* ou *chinchard*. Sa chair est de bonne qualité mais moins fine que celle du maquereau franc.

Se prépare comme le maquereau.

MAQUILLAGE. — Action de farder, de tromper en parant, en modifiant l'aspect d'une marchandise. Le maquillage des fruits est parfois pratiqué par les marchands de quatre-saisons qui recouvrent des fruits médiocres de beaux fruits.

MARACHE. — Nom donne parfois à la *bau-droie* ou *lotte de mer*.

MARAÎCHÈRE (A la). — Mode de préparation, s'appliquant surtout à de grosses pièces de boucherie rôties ou braisées, composée de carottes, petits oignons, concombres farcis braisés, salsifis, artichauts, pommes château.



Un filet du maquereau complètement détaché.



**MARASQUIN.** — Liqueur, fabriquée principalement en Dalmatie, à Zara, à base de cerises noires sauvages, appelées *marasca*, en italien.

Les cerises sont broyées et on concasse les noyaux (ce qui n'a pas lieu pour le kirsch). On ajoute du miel, et on laisse la fermentation s'établir. Le produit est ensuite distillé et additionné de sucre.

**MARBRE.** — Terme usité en pâtisserie et en confiserie pour désigner la table en marbre sur laquelle on travaille certaines confiseries ou pâtisseries.

**MARBRÉ.** — Se dit, concurremment avec *persillé*, de la viande de bœuf bien entremêlée de graisse.

**MARC.** — Résidu de fruits ou de végétaux divers après pressage. On emploie souvent ce mot, comme abrégé d'eau-de-vie de marc, liqueur alcoolique obtenue en distillant le marc de raisin.

Egalement résidu de certaines substances que l'on a fait bouillir, infuser ou qui ont subi la lixiviation : *marc de café, de thé.*

**MARCASSIN.** — V. SANGLIER.

**MARCHE ET LIMOUSIN.** — Géographiquement et historiquement, ces deux anciennes provinces françaises sont, ou du moins étaient, nettement distinctes l'une de l'autre. Gastronomiquement, on peut les réunir, car, non seulement, elles sont voisines mais elles ont, toutes les deux, les mêmes produits alimentaires et les mêmes spécialités culinaires.

Le Limousin, pays de haute gourmandise (c'est dans cette province qu'a été créé, dit-on, le fameux *Lièvre à la royale*) a formé les départements de la Corrèze et de la Haute-Vienne.

Dans le Gotha gourmand de la France, il faut donner à la Corrèze une des premières places. C'est

dans ce département, en effet, que se trouve la ville de Brive, où se fabriquent des terrines et des pâtés de foies gras aux truffes, dont la célébrité est très grande.

Limoges est également une ville qui doit occuper une place privilégiée parmi les cités les plus gourmandes de la France, non seulement parce qu'on y fait une admirable cuisine, mais aussi parce que plus que tout autre, elle a contribué aux progrès des arts de la table en lui fournissant de belles assiettes de porcelaine.

Dans ces deux anciennes provinces, on trouve des comestibles de toutes sortes et de premier choix.

L'élevage des animaux de boucherie de cette région produit des sujets magnifiques.

Les bœufs de race limousine sont réputés.

Les porcs limousins sont également réputés, et les préparations de charcuterie que l'on fait avec leur chair sont excellentes.

Le gibier, poil et plume, abonde dans la Marche et dans le Limousin.

Les poissons d'eau douce, carpes, perches, brochets et autres, abondent dans les rivières et les pièces d'eau de cette région. Les truites de la Vienne, de la Maulde et de la Vézère, sont de chair savoureuse. Les écrevisses abondent dans les cours d'eau de la région. Nous citerons aussi le saumon de la Vézère.

La culture maraîchère produit d'excellents légumes. Les fruits y sont abondants, les châtaignes surtout.

Dans les bois et prairies de ces provinces, on trouve des champignons de toutes sortes, des cèpes et des morilles surtout.

On fait d'excellents fromages dans la Marche et le Limousin.

Les coteaux d'Argentat et de Queyssac, en Corrèze, produisent des petits vins très agréables. Les vins gris de Chabanais, d'Etagnat, de Saint-Brice, de Verneuil et d'Aise, dans la vallée de la Vienne, sont très réputés dans le pays.

**Spécialités culinaires.** — Soupe bouillie d'avoine; soupe au pain de seigle, soupe aux choux; soupe Bréjouda (se prépare avec des choux et du lard; c'est surtout avec cette soupe, que les gens du Limousin font *Chabrol*, c'est-à-dire qu'ils ajoutent aux dernières cuillerées de soupe restant dans l'assiette, un demi-verre de vin rouge); les farcidures (boulettes de pâte faite avec farine de sarrasin mélangée d'oseille et de betteraves dans des feuilles de choux) que l'on fait parfois cuire ces sortes de petits farcis dans la soupe aux choux; truites à la meunière; matelotes de poissons de la Corrèze; écrevisses au court-bouillon; pâtés de viande (broccana), faits avec chair à saucisse et veau; le lièvre au Cabessal, ou Chabessal (ce plat, qui est la grande spécialité culinaire de ce pays est connu dans le monde des gourmards sous le nom de *Lièvre à la royale*); les cèpes farcis à la corrézienne; la farciture de pommes de terre à la poêle; le chou farci.

Parmi les plats d'entremets et de dessert, nous citerons le célèbre clafoutis limousin; la flognarde; la tarte aux fruits; le pâté de fromage; les tourtons (galettes de sarrasin); les macarons du Dorât; les croquants de Bort-les-Orgues; les meringues d'Uzerches.

**MARÉCHALE (À la).** — Mode de préparation des escalopes, filets de volaille et autres menues pièces. Les articles préparés ainsi sont panés à



Carte gastronomique de la Marche et du Limousin.

l'anglaise et sautés au beurre. Ils sont généralement garnis de pointes d'asperges vertes et de truffes.

**MARÉE.** — Ensemble des poissons, crustacés et fruits de mer vendus sur les marchés.

**MARENGO.** — C'est la victoire remportée par le général Bonaparte sur les Autrichiens, le 14 Juin 1800, qui a donné nom à un apprêt de poulet préparé sur le champ de bataille même, par Dunand, cuisinier du Premier Consul.

Bonaparte, qui les jours de bataille, ne mangeait qu'après la décision, s'était porté en avant avec son état-major, à une distance considérable de ses fourgons d'approvisionnement. Voyant les ennemis en fuite, il demanda à Dunand de lui servir à dîner. Le maître-queux mit aussitôt sur pied les fourriers et les ordonnances pour aller à la recherche de quelques provisions; la récolte réunie se composait de trois œufs, de quatre tomates, de six écrevisses, d'une petite poulette, d'un peu d'ail, d'huile, et d'une poêle. Avec du pain de munition, Dunand fit tout d'abord une panade à l'huile et à l'eau, puis, ayant vidé et découpé son poulet, il le fit revenir à l'huile, mit les œufs à frire dans la même huile, avec quelques gousses d'ail et les tomates, arrosa le tout d'eau rehaussée d'un peu de cognac emprunté à la gourde du général et posa les écrevisses sur le tout, pour les faire cuire à la vapeur.

Le tout fut servi sur un plat d'étain, le poulet entouré des œufs frits et des écrevisses, arrosé de sa sauce. Bonaparte s'en régala et dit à Dunand : « Tu m'en serviras comme ça après chaque bataille ».

L'originalité de ce plat improvisé consistait dans la garniture, car le poulet « à la Provençale », sauté à l'huile, avec ail et tomates, était connu à Paris, sous le Directoire. Dunand se rendit bien compte que les écrevisses n'avaient aucune raison de figurer dans cet apprêt; il substitua le vin à l'eau et ajouta des champignons. Mais un jour qu'il avait servi son poulet ainsi amélioré, Bonaparte se fâcha en lui disant : « Tu as supprimé les écrevisses, cela me portera malheur, je n'en veux pas! »

Bon gré, mal gré, il fallut revenir à la garniture d'écrevisses, aujourd'hui encore traditionnelle.

Pour la préparation. V. POULEI et VEAU.

**MARENNES.** — Petit port de la Charente-Inférieure où, dans de vastes parcs (à la Tremblade) on cultive des huîtres blanches et vertes très réputées.

**MARGARINE.** — Graisse alimentaire, constituée par la partie la plus fusible des graisses du bœuf et du veau, épurée par fusion et décantation et barattée avec un peu de crème. On y ajoute un peu d'huile végétale (arachide, sésame, coco).

La margarine n'a pas la même valeur commerciale que le beurre, mais c'est un produit sain dont la fabrication est étroitement surveillée et qui présente à ce point de vue toutes les garanties. Elle peut remplacer toutes les autres graisses dans l'alimentation. Malheureusement cette substance a trop souvent servi à falsifier le beurre, ce qui a obligé à réglementer étroitement la mise en vente de la margarine. Les pains de margarine doivent porter inscrits sur quatre faces au moins de leur enveloppe le mot MARGARINE, sans autre désignation que celle d'une marque de commerce et le nom du fabricant.

**MARIGNAN (Pâtisserie).** — Cet entremets de pâtisserie est très en vogue à Paris. On le prépare ainsi :

Cuire de la pâte à savarin dans un moule à manqué. Le gâteau étant cuit, le siroper et le parfumer avec la liqueur indiquée. Le fendre sur les deux côtés, horizontalement et jusqu'au milieu, de façon à pratiquer deux ouvertures. Garnir les parties détaillées avec une meringue (à Marignan). Abricoter l'entremets partout, sauf sur la meringue.

**Meringue à Marignan.** — Faire cuire au *boulé* 500 grammes de sucre dissous avec un peu d'eau. Ajouter à ce sucre la liqueur indiquée (kirsch, marasquin ou autre) et, en le cuisant encore un peu, le ramener au *boulé*. Verser ce sucre sur 5 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

On place habituellement sur le marignan une longue lanière d'angélique confite, que l'on pique aux deux extrémités, pour simuler une anse de panier.

**MARINADE.** — Liquide condimenté dans lequel on met à macérer des substances alimentaires (viandes et poissons surtout).

La marinade a pour objet d'aromatiser les substances mises à mariner, en les imprégnant du parfum des condiments composant la marinade; d'amollir quelque peu la fibre de certaines chairs; de conserver, pendant un temps plus ou moins long les articles soumis à ce traitement.

La durée du séjour des pièces dans la marinade est subordonnée à leur nature et à leur volume.

En hiver, pour les grosses pièces de boucherie, et pour la venaison, cette macération peut être prolongée de 5 à 6 jours. En été, par contre, elle ne doit pas excéder plus de 24 à 48 heures, sauf pour les viandes de grosse venaison qui demandent à être plus longuement imprégnées.

**MARINADES CRUES.** — **Marinades crues pour viandes de boucherie et venaison.** — Emincer 50 grammes de carotte; 75 grammes d'oignon; 15 grammes d'échalote; 25 grammes de céleri et une gousse d'ail.

Mettre la moitié de ces légumes dans le fond d'un plat creux, de dimension suffisante pour pouvoir contenir juste la pièce à mariner; ajouter une branche de persil ciselée, quelques fragments de thym et de laurier, 6 à 8 grains de poivre et un clou de girofle.

Placer sur ces aromates la pièce à mariner, assaisonnée de sel et de poivre. La recouvrir du restant des légumes.

Mouiller de 6 décilitres de vin blanc sec et de 2 décilitres et demi d'huile.

Conservé dans un endroit frais; retourner souvent la pièce dans sa marinade pour qu'elle s'imprègne bien de la saveur des aromates.

*Nota.* — Lorsque cette marinade est préparée pour la venaison, on peut lui ajouter 6 grains de coriandre et autant de baies de genièvre écrasées.

**Marinade crue pour grosses viandes de boucherie** (Autre méthode). — Assaisonner de sel, poivre et épices la pièce de viande (pointe de culotte, côte, paleron, etc.). La mettre dans une terrine, la recouvrir avec un oignon et une carotte coupés en tranches. Ajouter 2 gousses d'ail écrasées, une branche de persil, un brin de thym, un quart de feuille de laurier, un clou de girofle.

Mouiller avec le vin devant être employé pour la cuisson (vin blanc sec ou vin rouge). Ajouter quelques gouttes de cognac.

Recouvrir le tout avec une assiette renversée et laisser mariner, dans un endroit frais, pendant 6 heures (ou plus longtemps si la température le permet). Retourner de temps en temps le morceau de viande pour qu'il s'imprègne également de marinade.

Cette marinade est ensuite employée pour le mouillage de la pièce mise à braiser.

**Marinade crue pour menues pièces de boucherie, volailles, poissons, etc.** — Assaisonner de sel et de poivre les pièces devant être marinées; les mettre dans un plat creux. Les parsemer d'oignons émincés ou d'échalotes, de persil grossièrement haché, de fragments de thym et de laurier (d'ail, facultativement). Arroser d'huile et d'un filet de jus de citron.

Laisser macérer les substances dans ce mélange pendant 2 heures; les retourner souvent durant ce temps.

**Marinade crue pour éléments de garniture des pâtés, terrines, galantines, etc.** — Assaisonner les articles indiqués de sel, poivre et épices. Les arroser avec vin blanc, cognac et huile. Laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures.

**MARINADES CUITES.** — **Conservation des marinades cuites.** — On peut conserver ces marinades pendant un temps assez long en les faisant rebouillir tous les deux jours en été, tous les quatre en hiver.

A chaque nouvelle ébullition, leur ajouter un peu de vin et de vinaigre.

On peut aussi, pour assurer une conservation plus longue des marinades, leur ajouter de un à 2 grammes d'acide borique par litre de liquide.

successivement de deux jours en deux Jours dans du sirop à 24°, 28° et 32°.

Pour les glacer, les passer dans du sirop à 36° travaillé à la spatule jusqu'à ce qu'il commence à blanchir, puis les étuver un quart d'heure environ.

**Pouding soufflé aux marrons.** — Préparer une purée faite avec un kilo de marrons épluchés, cuits dans un sirop léger, parfumé à la vanille.

Ajouter à cette purée, en la travaillant sur le feu, pour la dessécher, 150 grammes de sucre en poudre et 100 grammes de beurre.

La lier, hors du feu, avec 8 jaunes d'œufs, et, au dernier moment, lui incorporer 6 blancs montés en neige ferme. Verser cette composition dans un moule rond uni, bien beurré. Cuire au four, au bain-marie. Servir avec crème anglaise ou sabayon à part.

**MARRON D'INDE.** — Fruit graine, très riche en amidon, qui renferme une fécule pouvant servir à l'alimentation après avoir été débarrassée de son principe acre.

**MARSALA (Vin de).** — Vin de liqueur que l'on fait en Sicile.

Ce vin, qui a quelque analogie avec ceux de Xérès et de Madère, est très liquoreux et contient environ 24 p. 100 d'alcool.

On le boit comme apéritif au commencement des repas. On l'utilise aussi en cuisine et en pâtisserie.

**MARSEILLAN (Vin de).** — Vin que l'on désigne surtout sous le nom de *pelure d'oignon*. On le fait à Marseille, petite ville de l'Hérault.

**MARSOUIN.** — Le plus petit des cétacés souffleurs. On le pêche pour en extraire de l'huile. La chair, huileuse, est comestible et était jadis vendue à Paris pendant le carême; on la consomme, sous diverses formes, en Ecosse, en Islande, et à Terre-Neuve.

**MARTAGNON.** — Sorte de lys des Alpes et de la Russie, où on en consomme l'oignon.

**MARTEAU.** — Sorte de chien de mer, dont la chair, coriace et huileuse, est consommée dans certaines régions après avoir été salée.

**MARTINET.** — Espèce d'hirondelle dont la chair, bien que comestible, est assez médiocre.

**MARTINIQUE.** — La Martinique, une des petites Antilles françaises, est renommée pour le rhum que l'on y fait et qui est considéré comme le meilleur du monde. Dans ce pays, on cultive naturellement beaucoup les cannes à sucre, dont le rhum est un des produits.

Le café de la Martinique est très réputé. On produit aussi à la Martinique du cacao et des épices fines.

**MARTIN-SEC.** — Variété de poire qui mûrit de novembre à janvier. Ce fruit, de forme ovoïde, est de grosseur moyenne. Sa peau est rousseâtre; sa chair est cassante et peu juteuse, mais assez sucrée.

**MARTIN-SIRE.** — Variété de poire qui mûrit en novembre. Ce fruit, qui est assez gros et de forme allongée, a la peau de couleur jaunâtre piquetée de points gris. Sa chair est ferme et assez sucrée. On rappelle aussi *rouville*.

**MASCOTTE (À la).** — Nom d'une garniture (pour petites pièces de boucherie et volaille) se composant de fonds d'artichauts en quartiers, sautés au beurre, de petites pommes de terre tournées en olives et cuites au beurre et de truffes.

**MASCOTTE (Pâtisserie).** — Gâteau qui se prépare en fourrant une génoise ronde avec de la crème au moka additionnée d'avelines grillées et pilées finement. On masque la génoise avec cette crème.

**MASSÉNA (À la).** — Nom d'une garniture dont on accompagne les petites pièces de boucherie, tournedos et noisettes, et qui se compose de fonds d'artichauts remplis de sauce béarnaise serrée et de lames de moelle de boeuf pochées.

**MASSEPAIN.** — Pâtisserie faite avec amandes, sucre et blancs d'œufs, colorée et parfumée et façon-

née en forme de petits fours ayant quelque analogie avec les macarons.

La même composition que celle employée pour faire les massepains sert aussi pour confectionner de menues préparations de confiserie que l'on fait en forme de légumes, de fruits ou de tous autres objets.

L'origine du massepain est très ancienne. Il semble que comme la plupart des petits gâteaux et des bonbons il faille en attribuer l'invention à un ordre de religieuses quelconque.

Sur ces menues friandises, le docteur Cabanes, qui a écrit un grand nombre d'ouvrages anecdotiques, a conté une histoire curieuse, où Balzac, l'auteur de *la Comédie humaine* est mis en scène. Voici cette histoire, qui paraît bien être celle d'une mystification parisienne.

« Dans les premiers jours de mars 1844, le bruit se répandait tout à coup que l'auteur de *la Comédie humaine* s'était fait pâtissier.

« On ne parlait que de cela à la Bourse, au Foyer de l'Opéra, au Théâtre-Français, et dans tous les cafés du boulevard.

« On venait de lancer dans Paris, à plusieurs milliers d'exemplaires, la circulaire suivante :

*Massepain d'Issoudun*

« Messieurs,

« Je viens d'ouvrir rue Vivienne, 38 bis, un magasin « pour l'exploitation de ce produit, dont la réputation, dans « le Berry, a près d'un siècle d'existence, et dont le plus « remarquable romancier de notre époque parle ainsi dans « un de ses ouvrages :

« Cette digne femme avait eu la recette de ces si célèbres « religieuses auxquelles on doit le massepain d'Issoudun, « l'une des plus grandes créations de la confiserie fran- « çaise, et qu'aucun chef d'office, cuisinier, pâtissier et con- « fiturier, n'a pu contrefaire. M. de Rivière, ambassadeur « à Constantinople, en demandait tous les ans de grandes « quantités pour le sérail du sultan Mahmoud ».

H. de Balzac.

« Cette pâtisserie unique, qui, jusqu'à ce jour, n'avait été faite que pour la table des riches, va être popularisée au moyen de la division adoptée pour la vente; on offrira, au public parisien, des massepains d'Issoudun depuis soixante francs jusqu'à cinq francs. Dans le but de faire apprécier les qualités hors ligne de cette pâtisserie, on en débitera des tranches de cinquante centimes au magasin ».

« Cette *proclamation* ne portait aucune signature. On pouvait donc croire qu'elle sortait de l'écritoire de Balzac ou de celle d'un ami, éditeur ou compère.

« Personne autre n'eût eu l'idée d'ouvrir une pâtisserie avec un paragraphe de roman.

« Informations prises, Balzac, sans aller jusqu'à mettre la main à la pâte, patronnait la pâtisserie de la rue Vivienne.

« Ce fut, pendant quinze jours, un défilé ininterrompu de curieux et, si les acheteurs à soixante francs furent rares, les tranches à cinquante centimes se débitèrent à profusion... Puis, Paris s'occupa d'autre chose et la vente des massepains tomba dans le marasme ».

D'après cette anecdote (l'aventure se passait au milieu du xix<sup>e</sup> siècle) il semble démontré que les massepains, s'ils n'avaient pas été inventés dans le Berry, y étaient très en vogue autrefois, et que ceux d'Issoudun avaient une grande réputation.

Disons aussi que cette confiserie, car le massepain est plus un article de confiserie que de pâtisserie, est très en vogue dans les Flandres et en Belgique, où on la fabrique industriellement, et de façon parfaite.

**RECETTES ANCIENNES DE MASSEPAINS.** — Les recettes suivantes sont extraites du *Confiturier royal*, publié par Claude Prud'homme, en 1732.

Les massepains sont une pâte d'amandes et de sucre, et se font comme les biscuits, toute l'année. On peut seulement les diversifier dans les saisons, suivant les fruits, par différentes marmelades, comme l'on verra ci-après.

**Massepain commun.** — « Prenez trois livres d'amandes douces, et les pelez dans de l'eau chaude; égouttez-les et les essuyez; après quoi, vous les pliez dans le mortier de marbre, en les arrosant de temps en temps de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile.

« Quand elles seront parfaitement bien pilées, vous clarifierez une livre et demie de sucre, que vous ferez cuire à la plume; ensuite, vous jetterez vos amandes dedans et incorporerez le tout ensemble avec la gâche ou spatule, frottant au fond et par-

tout avec soin, de peur qu'il ne s'attache à la poêle (*lises poêlon*), quoique hors du feu.

« Vous connaîtrez que votre pâte sera faite, en touchant du revers de la main, si rien ne s'y attache. Alors vous tirerez de la poêle et la mettrez sur une planche, y poudrant du sucre en poudre, dessus et dessous et la laisserez reposer et refroidir. Pour la travailler vous en étendez des abaisses d'une épaisseur raisonnable, sur lesquelles vous découperez vos massépains avec des moules, les faisant bomber doucement avec le bout du doigt sur des feuilles de papier, pour les faire cuire. On ne leur donne le feu que d'un côté et on les glace ensuite de l'autre, que l'on fait cuire de même.

« H s'en fait de longs, d'ovales, de ronds, de frisés, en cœur, etc. Vous pouvez aussi filer votre pâte et la passer à la seringue, et vos massépains en prendront autant de noms particuliers, quoiqu'ils ne diffèrent que par la forme et par la manière dont vous les aurez glacés : ce que l'on trouvera ci-après. »

**Massepain glacé.** — Quand vos massépains ronds, longs, ovales, ou frisés, sont cuits et colorés d'un côté, vous les détachez doucement de dessus le papier avec le couteau; puis vous les glacez du côté qui était en dessous, de l'une de ces deux façons :

« Vous prenez de l'eau de senteur soit de fleurs d'orange ou autre, ou bien des jus de marmelades, suivant la qualité que vous voulez donner à vos massépains et vous y mêlez peu à peu du sucre fin en poudre, délayant bien le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie; vous prenez de cette glace avec un couteau, et retendez proprement sur vos massépains; puis vous les remettez sur le papier, et le couvercle du four par-dessus, avec un petit feu pour faire prendre la glace.

« Vous les fermez ensuite pour vous en servir au besoin.

« L'autre glace se fait avec un blanc d'œuf et le sucre en poudre seul, ou mêlé avec quelque marmelade, l'achevant et l'employant comme la précédente. Vous pouvez en faire des deux à la fois pour déguiser une partie de vos massépains, quand d'une même pâte vous en avez fait de différentes formes, afin de mieux les distinguer. »

**Massepain royal.** — La pâte en est la même que pour les premiers. Vous en prenez un morceau que vous filez (*lisez, allonges*) sur la table, de l'épaisseur d'un doigt. Vous séparez cela en autant de parties qu'il puisse former un rond ou anneau autour de votre doigt, affermissant bien les deux bouts, afin qu'ils ne se détachent pas. Vous passerez ces anneaux dans du blanc d'œuf, où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricots et vous les roulez ensuite dans du sucre en poudre. Vous les soufflerez en les retirant, afin qu'il n'y reste pas trop de sucre; et vous les rangerez sur du papier pour les cuire au four, feu dessus et dessous; parce qu'ils sont, dès lors, glacés des deux côtés.

**RECETTES MODERNES DE MASSEPAINS.** — Massépains ordinaires. — Piler au mortier, en les mouillant de temps en temps d'un peu d'eau froide, 250 grammes d'amandes douces et 4 ou 5 amandes amères mondées.

Dès que les amandes sont réduites en pâte fine un peu ferme, les mettre dans un poêlon en cuivre avec 500 grammes de sucre en poudre, une pincée de vanille en poudre et quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Bien mélanger sur feu doux, en remuant avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que cette composition soit bien desséchée. La remettre alors dans le mortier et la bien broyer au pilon afin de l'obtenir très lisse.

Pour la lisser, la mettre sur la table et la travailler avec la main en y incorporant une petite poignée de sucre fin passé au tamis de soie.

Abaisser cette pâte à l'épaisseur de 2 centimètres; la placer sur une feuille de pain azyme, la découper en carrés, en rectangles ou autrement; ranger ces découpures sur une plaque garnie d'une feuille de papier, laisser sécher au four, à très petite chaleur.

**Massepains (Autre recette).** — Piler finement au mortier 500 grammes d'amandes mondées avec 450 grammes de sucre et 50 grammes de sucre vanillé, en ajoutant petit à petit 4 blancs d'œufs.

Laisser reposer cette composition pendant quelques minutes. L'abaisser sur le tour, à 3 millimètres d'épaisseur. Détailler cette abaisse au coupe-pâte, en morceaux de formes diverses. Glacer ces morceaux avec de la glace royale un peu liquide, parfumée de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Ranger sur plaque; cuire au four, à chaleur douce.

**Massepain dit moelleux.** — PROPORTIONS : amandes, 500 g; sucre, 500 g; glace royale, 250 g; blancs d'œufs, 10; essence d'amandes amères, 2 gouttes.

MÉTHODE. — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus. Coucher à la poche, sur papier beurré, de formes diverses ou en anneaux. Saupoudrer de sucre. Cuire au four à chaleur modérée.

**Massepains à la russe.** — Travailler ensemble dans une terrine 100 grammes de farine tamisée et 375 grammes de sucre en poudre, en ajoutant, mis 2 par 2, 8 blancs d'œufs.

Ajouter à cette composition, en la travaillant bien, 375 grammes d'amandes pilées et 250 grammes d'écorces d'oranges confites, hachées finement.

Dresser cette pâte à la poche, sur des plaques beurrées et farinées. Cuire à four chaud. Retirer les massépains de la plaque pendant qu'ils sont encore chauds.

**MASSETTE.** — Plantes aquatiques qui se trouvent sur le bord des étangs, des marais, des rivières; les feuilles et les jeunes pousses se mangent en salade; les racines, charnues et féculentes, sont également comestibles.

**MASSILLONS (Pâtisserie).** — Petit four en pâte d'amandes, fait en forme de tartelette.

PROPORTIONS. — Amandes mondées, 125 g; sucre en poudre, 250 g; beurre, 125 g; blancs d'œufs, 6; fécule, 125 g; vanille.

MÉTHODE. — Piler les amandes avec 2 blancs, le sucre et la vanille. Passer cette composition au tamis en toile métallique; la mettre dans une terrine et la travailler, en lui ajoutant le restant des blancs, de façon à la rendre bien mousseuse. Lui ajouter le beurre fondu, puis la fécule que l'on versera en pluie. Bien mélanger.

Remplir avec cette composition des petits moules à tartelettes beurrés. Cuire à four chaud. En sortant les gâteaux du four, les abricoter et les glacer au fondant au kirsch.

**MASTIC.** — Résine qui s'écoule des incisions faites à la tige du lentisque, sous forme de larmes jaune pâle, à surface farineuse, à saveur aromatique et résineuse, provenant surtout de l'île de Chio; sert de masticatoire en Orient (d'où son nom) et est utilisé pour aromatiser l'eau-de-vie connue sous le nom de raki.

**MATÉ.** — Plante également connue sous les noms de *thé du Paraguay* ou de *thé des jésuites*. Ses feuilles, riches en caféine, s'emploient sous forme d'infusion stimulante et tonique.

Cette boisson, d'un prix relativement peu élevé, est de consommation courante au Pérou, au Chili, en Argentine, au Brésil, en Bolivie, au Paraguay, etc.

Dans l'Amérique du Sud, le maté se prépare d'une façon assez originale. On met la poudre de maté dans les courges évidées, séchées et décorées, appelées « matés », dans quelques pays, et « *culha* » au Brésil. Sur cette poudre on verse de l'eau bouillante, on recouvre les courges avec leurs couvercles et les buveurs hument à tour de rôle, à l'aide d'un chalumeau spécial appelé « *bombilla* », la boisson contenue dans ces récipients.

On prépare aussi l'infusion dans des récipients de métal précieux, accompagnés de la « *bombilla* » de même métal qui sert à la boire.

Une simple infusion rapide de maté dégage le principe stimulant; en faisant bouillir un peu plus

longtemps cette préparation, on obtient les principes toniques, albuminoïdes et excitants; enfin, en laissant bouillir la boisson pendant trente minutes, on obtient, réunis, tous les principes bienfaisants de la plante, y compris les résines qu'elle contient, résines encore mal définies et qui sont légèrement laxatives.

Le maté se prépare de différentes façons; c'est en infusion qu'il est le meilleur; on le fait ainsi :

Mettre dans une théière en terre 25 grammes de maté en feuilles ou en poudre. Mouiller d'un litre d'eau bouillante; laisser infuser au chaud, pendant 10 minutes au moins. Passer.

Boire chaud ou froid, avec ou sans sucre, suivant le goût.

*Nota.* — L'infusion de maté, qui doit toujours se faire à chaud, peut être prolongée plus de 10 minutes. Certains auteurs assurent même que cette plante ne cédant ses propriétés qu'après une lente cocction, il convient de la laisser infuser (la théière placée sur le fourneau ou au bain-marie pendant une heure).

Comme le thé, le maté peut être diversement parfumé. On peut donc l'additionner de jus de citron, de rhum, de kirsch, etc.

On peut enfin, une fois le maté passé, remouiller, une fois ou deux, le marc avec de l'eau chaude, ce qui produit une deuxième et troisième boisson, encore très agréable à boire.

**MATEFAIM.** — Nom que, dans certaines régions, notamment dans la Loire, l'Ain et le Jura, on donne à des crêpes un peu communes et très nourrissantes, d'où leur nom qui signifie qu'elle apaisent ou *matent* la faim.

**MATELOTE.** — Par définition, une matelote ne doit pas être autre chose qu'une étuvée de poisson préparée au vin rouge ou au vin blanc.

En principe, les matelotes que l'on désigne aussi, suivant les régions et suivant les modes de préparation, sous les noms de *meurette* et de *pochouse*, se préparent avec des poissons d'eau douce.

Seule, la matelote dite à la *normande* se prépare avec des poissons de mer; principalement avec sole, congre, grondin. Cette dernière matelote se mouille au cidre et on la lie avec du velouté maigre et de la crème fraîche.

Par extension, mais cela improprement, on désigne sous le nom de matelotes des apprêts faits avec du veau ou de la volaille. Nous nous bornons à mentionner ces dénominations abusives, sans conseiller de les employer dans la rédaction des menus.

La garniture de la plupart des matelotes de poissons d'eau douce se compose, outre les petits oignons et les champignons qui, toujours, doivent cuire avec le poisson, d'écrevisses cuites au court-bouillon et de croûtons en cœur frits. A ces garnitures quasi obligatoires vient s'ajouter, pour quelques genres de matelotes, la *pochouse* et la *matelote à la tourangelles*, du lard de poitrine coupé en lardons, lardons qui doivent, comme les petits oignons et les champignons, cuire avec le poisson.

La méthode de préparation de la plupart des matelotes est celle décrite ci-après pour la *Matelote à la canotière*.

**Matelote à la bourguignonne, dite matelote de meunier.** — Cette matelote n'est autre que celle dite *meurette*. On la fait avec toutes sortes de poissons

d'eau douce : petites carpes, brochetons, anguilles, barbeaux.

Tous ces poissons, tronçonnés, sont mis dans un chaudron en cuivre, sur une couche de carottes et oignons émincés, branches de persil, thym, laurier, gousses d'ail écrasées. On mouille avec du bon vin rouge; on flambe au marc de Bourgogne et on lie la sauce au beurre manié. Cette matelote se garnit avec des croûtons en pain de ménage, taillés en carrés, frits au beurre et frottés d'ail.

**Matelote à la bourguignonne dite « meurette »** (Autre méthode). — Se fait avec tous poissons d'eau douce. Mouiller au vin rouge; flamber au cognac; lier la sauce au beurre manié. Garnir de croûtons en pain de ménage, coupés en carrés, beurrés, séchés au four, frottés d'ail.

**Matelote à la canotière.** — Se prépare avec carpe et anguille. Mettre dans un plat à sauter, beurré et tapissé de 150 grammes d'oignon émincé et de 4 gousses d'ail écrasées, l'« 500 de poissons détaillés en morceaux de même grosseur. Mettre au milieu du plat un fort bouquet garni; mouiller d'un litre de vin blanc sec. Faire bouillir. Ajouter un décilitre de cognac; faire flamber. Cuire, le plat à sauter couvert.

Égoutter les morceaux de poisson. Les mettre dans un autre plat à sauter; ajouter 125 grammes de petits champignons cuits et 125 grammes de petits oignons glacés. Mouiller avec le bouillon de cuisson des poissons que l'on aura fait réduire aux deux tiers, lié de beurre manié (60 grammes de farine et 100 grammes de beurre par litre de cuisson), et finir avec 150 grammes de beurre. Faire mijoter doucement. Dresser la matelote dans un grand plat rond creux (ou dans une timbale). Garnir de goujons frits (panés en manchons, c'est-à-dire panés à l'anglaise, à l'œuf et à la mie de pain, en laissant la tête et la queue découvertes), et d'écrevisses cuites au court-bouillon.

**Matelote à la marinière.** — Se fait avec mélange de poissons d'eau douce. Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Matelote à la canotière*, en mouillant l'étuvée au vin blanc. Lier la sauce avec du velouté de poisson fait en mouillant un roux blanc de beurre et de farine avec un fumet de poisson préparé avec les têtes et parures des poissons mouillées au vin blanc et aromatisées avec oignons, persil, thym, laurier.

Garnir la matelote avec petits oignons glacés, champignons, écrevisses, croûtons en cœur frits.

**Matelote à la meunière.** — Se fait soit avec un seul poisson (anguille généralement), soit avec des poissons de genres divers. Se prépare comme la *Matelote à la canotière*, en mouillant le poisson au vin rouge. Lier la sauce avec beurre manié.

Garnir la matelote avec écrevisses et croûtons frits au beurre.

**Matelote à la normande.** — Se fait avec poissons de mer détaillés en tronçons. Mouiller le poisson avec du cidre. Flamber au calvados. Lier au velouté de poisson. Mettre la sauce au point de consistance voulu en lui ajoutant de la crème fraîche épaisse (un décilitre et demi par litre de sauce).

Garnir avec champignons, moules, huîtres pochées, écrevisses, petits croûtons en cœur frits au beurre.

**Matelote dite pochouse.** — Se fait avec tous poissons d'eau douce. Mouiller au vin rouge; flamber au cognac; lier au beurre manié.

Garnir de gros dés de lard de poitrine, de champignons et de petits oignons glacés (articles qui doivent cuire avec le poisson) et de croûtons aillés, comme il est dit pour la *meurette*.

**MATIGNON.** — Fondue de légumes que l'on emploie comme élément complémentaire dans un grand nombre d'apprêts.

Au *maigre* : étuver doucement au beurre 125 grammes de rouge de carottes, 50 grammes de céleri; 25 grammes d'oignons émincés en paysanne. Ajouter une demi-feuille de laurier et un brin de thym; assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.



Appareil en argent pour préparer l'infusion de maté. La tige creuse servant de chalumeau se termine par une boule (invisible sur l'image) percée de trous faisant office de passoire. (Coll. du Dr Ootshchak. Phot. Larousse.)

Lorsque les légumes sont bien fondus, les mouiller d'un décilitre de madère. Réduire à fond.

*Au gras* : se prépare comme ci-dessus, en ajoutant en plus 100 grammes de maigre de jambon cru détaillé en très petites et minces escalopes.

**MAUBÈCHE.** — Petit passereau aquatique comestible. Se prépare comme la *bécassine*. V. ce mot.

**MAUVE.** — Plante dont les feuilles mucilagineuses s'emploient comme émollient en cataplasmes et en infusion. Les fleurs font partie des espèces pectorales. Les feuilles peuvent se manger en salade ou en légume, comme les épinards.

**MAUVIETTE.** — C'est par ce nom que l'on désigne, en cuisine, l'alouette des champs.

Anciennement, ce savoureux oiseau était appelé *mauvis*, mot qui dérivait de *mala avis*, qui voulait dire *mauvais* oiseau. Il est surprenant que l'on ait pu qualifier ainsi de *mauvais* un oiseau qui est extrêmement délicat.

**Mauviettes à la bonne femme.** — Se préparent en casserole, comme les *Grives à la bonne femme*. V. ce mot.

**Mauviettes en caisses.** — Se préparent comme les *Grives en caisses*. V. ce mot.

**Mauviettes en croûte.** — Désosser les oiseaux sur le dos. Les farcir avec gros comme une petite noix de foie gras, incrusté d'un dé de truffe. Reformuler les oiseaux; les ranger, bien serrés les uns contre les autres afin qu'ils ne se déforment pas en cuisant, dans un sautoir beurré. Les assaisonner; les arroser de beurre fondu. Les cuire au four très chaud, pendant 5 minutes.

Égoutter les mauviettes; les dresser dans un pain galette, que l'on aura creusé, badigeonné de beurre, fait dorer au four, puis que l'on aura tapissé d'une couche de farce à gratin. Achever de cuire les mauviettes au four, pendant 8 minutes; arroser de quelques cuillerées de demi-glace, réduite avec madère. Servir tel quel, la croûte dressée sur un plat recouvert d'une serviette.

**Mauviettes à la minute.** — Pendre les mauviettes sur le dos; les ouvrir; les aplatir légèrement; les assaisonner de sel et poivre. Les faire cuire rapidement au beurre brûlant, dans un sautoir. Les dresser sur plat rond, chacune placée sur un croûton frit au beurre. Arroser de la fonds de cuisson déglacé d'un peu de fine Champagne et de demi-glace.

**Mauviettes à la piémontaise.** — Farcir les mauviettes chacune de gros comme une petite noix de farce à gratin. Les cuire vivement au beurre. Les dresser sur une abaisse de polenta au fromage, placée sur un plat rond creux allant au feu, en les incrustant un peu dans la polenta. Arroser de beurre fondu. Cuire au four 5 minutes. Arroser de quelques cuillerées de fonds de gibier au marsala.

**Mauviettes au risotto.** — Comme le *Pilaf de mauviettes*, en dressant les oiseaux sur du risotto. V. RIZ.

**Pâté chaud de mauviettes.** — Se prépare avec mauviettes désossées et farcies de foie gras et de truffes, comme le *Pâté chaud de grives*. V. ce mot.

**Pâté froid de mauviettes.** — Se prépare avec mauviettes désossées et farcies, comme le *Pâté froid de perdreaux*. V. ce mot.

**Pilaf de mauviettes.** — Les mauviettes cuites vivement au beurre, dressées en couronne sur du riz pilaf. V. RIZ.

Saucer de quelques cuillerées de fumet de gibier au madère.

**MAUVIS.** — Sorte de petite grive.

**MAYONNAISE.** — Sauce froide à base de jaunes d'œufs et d'huile émulsionnés ensemble. Pour la préparation de la mayonnaise, voir SAUCES, *sauces froides*.

« Les puristes en cuisine, dit Carême dans son *Cuisinier parisien* : *Traité des entrées froides*, ne sont pas d'accord sur la dénomination.

« Les uns disent *mayonnaise*, d'autres *mahonnaise* et d'autres *bayonnaise*.

« Je veux bien que ces mots soient usités par les cuisiniers vulgaires; mais moi, je proteste que jamais, dans nos grandes cuisines (c'est là que résident les puristes), ces trois mots ne soient cités et que nous dénommons toujours cette sauce par l'épithète de *mayonnaise*.

« Mais comment se fait-il que M. Grimod-de-la-Reynière, rempli de logique et d'esprit, n'ait pas vu, au premier coup d'œil, que *mayonnaise* venant du verbe *manier*, est le nom propre qui caractérise cette sauce. Elle ne reçoit réellement son existence que par le maniement continu qu'elle éprouve dans sa préparation; or, je le répète, le mot *mayonnaise* est bien véritablement le nom propre de la chose; et j'en reste plus convaincu encore lorsque je considère que ce n'est qu'à force de manier des corps liquides ensemble (comme on le voit aisément dans les détails de la recette de cette sauce) que l'on finit par obtenir une sauce veloutée, très moelleuse, et très appétissante, unique dans son genre, puisqu'elle ne ressemble en rien aux autres sauces, qui ne s'obtiennent que par les réductions du fourneau. »

Pour si logique que semble être l'explication que donne Carême pour justifier l'emploi exclusif du mot *mayonnaise*, nous ne sommes pas du tout convaincus qu'il faille le substituer à celui de *mayonnaise*, généralement employé; ce dernier mot nous semble être une déformation populaire de *moyennaise*, dérivant du très vieux mot français *moyeu*, qui signifiait *jaune d'œuf*. Or, la dite sauce n'est en somme qu'une émulsion de jaune d'œuf et d'huile.

Et, s'il fallait donner à toutes les sauces, *manières* plus ou moins longtemps, à chaud ou à froid, une appellation dérivant du mot *manier*, nous devrions désigner par ce nom bien des apprêts, tels par exemple que la béarnaise, la hollandaise, l'aïoli, etc.

**MAYONNAISES DIVERSES.** — On désigne sous le nom de *mayonnaise* des plats froids composés de poissons, crustacés ou volailles, nappés de sauce mayonnaise, garnis de cœurs de laitues, d'œufs durs, de filets d'anchois, d'olives et de câpres.

**Mayonnaise de filets de soles à l'ancienne, sur bordure de gelée.** — Napper de sauce mayonnaise à la gelée les filets de soles cuits au vin blanc, à court mouillement, refroidis et parés en forme de rectangles.

Les dresser sur une bordure de gelée (maigre), moulée dans un moule à douille, dont le milieu sera garni d'une salade composée de pommes de terre, fonds d'artichauts et truffes en dés, assaisonnée de mayonnaise à la gelée.

**Mayonnaise de homard.** — Détailler en escalopes régulières la queue et les pinces d'un homard cuit au court-bouillon et refroidi. Assaisonner ces escalopes de sel, poivre, huile, vinaigre (ou jus de citron), persil et cerfeuil haché.

D'autre part, détailler en dés le restant de la chair de homard et l'assaisonner de même.

Dans un plat rond, dans un saladier, ou dans une coupe de verre, mettre une couche un peu bombée de laitue détaillée en grosse chiffonnade et assaisonnée (employer pour cela les feuilles vertes des laitues dont les cœurs sont utilisés pour garnir la mayonnaise); sur ce fond de laitue, mettre d'abord le salpicon de homard, puis les escalopes. Napper de sauce mayonnaise.

Décorer le dessus de la mayonnaise avec des filets d'anchois, des olives et des câpres et l'entourer de quartiers d'œufs durs et de cœurs de laitues.

**Mayonnaise de langouste.** — Se prépare comme la *Mayonnaise de homard*.

On peut, au lieu de dresser les escalopes de langouste sur plat ou en saladier, les mettre dans la carapace du crustacé (coupé en deux, sur la longueur), toujours sur une couche de laitue ciselée et assaisonnée.

**Mayonnaise de langoustines.** — Se prépare avec les queues de langoustines décortiquées, de la même façon que la *Mayonnaise de homard*.

*Nota.* — On prépare de même des mayonnaises de toutes sortes de crustacés, crabes, crevettes, queues d'écrevisses, etc.

**Mayonnaises de poissons.** — Se préparent avec poissons divers, cuits, détaillés en petites escalopes, comme la *Mayonnaise de homard*.



Mayonnaise de volaille dressée dans une coupe de verre.

**Mayonnaise de volaille.** — Se prépare comme la *Mayonnaise de homard*, avec volaille cuite (principalement avec poulet poché), détaillée en petites escalopes.

On peut aussi préparer cette mayonnaise, surtout lorsqu'on opère avec une petite volaille, avec le poulet dépecé par membres et épluché.

**MAZAGRAN.** — Café froid servi dans un verre, mais ce mot est souvent aussi employé pour désigner du café chaud servi également dans un verre.

**MAZAGRAN.** — Sorte de tartelette foncée en appareil à duchesse, garnie de salpicon ou de toute autre composition; culte au four.

**MAZARIN (Pâtisserie).** — Garnir avec de la pâte à génoise fine un moule rond uni, haut de 6 à 8 centimètres. Le gâteau étant cuit et refroidi, le creuser au centre, en forme d'entonnoir, sans arriver au fond. Retirer la partie de gâteau éritaillée et la glacer du côté conique avec du fondant rose pâle.

Remplir le creux de l'entremets avec des fruits confits hachés (angélique, orangeat, citronnat, gingembre, etc.) additionnés d'un peu de sirop et de marmelade d'abricots et parfumés au kirsch. Abricoter le gâteau, mettre le morceau glacé au fondant au milieu. Décorer avec fruits confits.

**MAZOUT.** — Résidu combustible de la distillation des pétroles bruts.

Le mazout qui dégage une forte chaleur, est très employé pour le chauffage des chaudières de navires et de locomotives, et aussi pour celui des fourneaux et fours de cuisine et de pâtisserie.

**MÉCHOUI (Cuisine arabe).** — Le mot arabe *méchoui* veut dire « rôti ». Le rôti arabe se prépare avec des animaux divers qui, tous, gazelle, mouton, mouflon, chamelon ou agneau, doivent être bien gras.

« La cuisson réclame une attention toute particulière, car un méchoui n'est parfait que si on l'a constamment arrosé de beurre fondu et s'il a été rôti graduellement sur un brasier ardent, qu'on a soin d'entretenir sans discontinuer au même degré de chaleur, et en évitant qu'il soit extérieurement calciné et cru à l'intérieur.

« Le méchoui est cuit à point lorsqu'en le piquant avec une grosse aiguille, il ne laisse pas échapper, par cette piqûre, des gouttes de jus rosé. On doit vérifier si les rognons sont cuits, ce sont les morceaux les plus précieux. Un méchoui réussi doit avoir une belle couleur dorée et sa chair doit être bien risolée et croustillante. Pour cela :

« Tuez, dépouillez et videz un agneau de lait, embrochez-le de la tête à la queue avec une perche pointue.

« Liez les épaules au cou avec une ficelle; étirez les cuisses ou gigots le long de la perche, en les

attachant avec un morceau de toile; assaisonnez fortement de sel et poivre. Placez les deux extrémités de la perche sur deux pierres ou deux supports en forme d'Y, sur lesquels la perche pourra tourner.

« Creusez, à côté de la pièce embrochée, une fosse d'un mètre de long sur 50 centimètres de profondeur; mettez-y du bois et allumez le feu. Placez l'agneau à environ 50 centimètres de la braise; donnez lentement le mouvement de rotation à la perche, de manière que l'agneau soit tout entier exposé au feu. A l'aide d'un pinceau arrosez de beurre fondu.

« La cuisson terminée, débroschez-le; étendez-le sur un plat; mettez-le au milieu de la table, et, selon l'usage, les convives doivent abandonner couteau et fourchette. La coutume veut que le méchoui se mange avec les doigts, en tirant, selon son goût, dans les chairs.

« L'amphitryon doit se servir le premier et prendre les rognons pour les offrir à ses hôtes.

« Le méchoui terminé, les domestiques passent l'aiguière contenant de l'eau tiède et parfumée à la rose, afin que les invités se lavent les doigts.

« Tout le mérite de ce mets consiste dans la saveur incomparable de sa peau croustillante et de sa chair risolée. Pour qu'il ne perde rien de ce mérite qui le fait rechercher des gourmets, il faut se hâter de le découper, dès qu'il a paru sur la table, car si on le laisse refroidir, la peau, d'abord ferme et croquante, devient bientôt molle; ce qu'il ne faut pas oublier, c'est de toujours donner aux convives des assiettes chaudes pour manger le méchoui.

« Dans différentes contrées du Maroc et de la Tunisie, le méchoui ne diffère que par la cuisson, celle-ci se fait à l'étouffée dans un four en terre glaise. (L. Isnard, *l'Afrique gourmande*.)

**MÉDAILLON.** — On désigne sous ce nom différents articles, qui, par définition, doivent être taillés en forme de médaillons, c'est-à-dire de forme ronde ou ovale.

En principe, ce mot est synonyme de tournedos, lorsqu'il s'applique aux petites pièces de bœuf; d'escalope, lorsqu'il s'applique aux tranches de mouton, de veau ou de grosses volailles.

Par extension, ce mot s'applique également à des escalopes de foie gras que l'on apprête en chaud ou en froid.

**MÉDOC.** — Région enclavée dans la Gironde, où l'on récolte des vins réputés.

Les vins de Médoc ont un caractère assez particulier, ils se distinguent par une apreté légère, tout à fait spéciale, par leur finesse, leur sève, leur moelleux, et un bouquet, qui se développe encore même après de longues années de conservation.

Ces vins sont généreux sans être enivrants. Dans leur jeunesse, ils sont d'une jolie couleur grenat, qui, avec l'âge, tourne au rubis brûlé. V. BORDEAUX (*Vins de*).

**MEHL-SUPPE (Cuisine allemande).** — Pour cette soupe à la farine dite aussi soupe aigre-douce, voir POTAGES et SOUPES.

**MÉLASSE.** — Substance épaisse, brunâtre, qui constitue le résidu incristallisable du raffinage du sucre. La mélasse de betteraves, qui contient encore 50 p. 100 de sucre, a une odeur et une saveur désagréables et sert principalement à la nourriture des bestiaux; désodorisée et purifiée, elle est employée en distillerie.

La mélasse de canne à sucre a, au contraire, une odeur et une saveur agréables et sert à la distillation du tafia, généralement vendu sous le nom de rhum, terme qui était autrefois réservé au produit de la distillation du vesou, suc de canne à sucre complet.

**MÉLILOT.** — Herbe odorante dont, dans les campagnes, on bourre souvent le corps du lapin que l'on vient de tuer pour en parfumer la chair.

Le *mélilot bleu* ou *trèfle musqué* est parfois utilisé comme succédané du thé.

**MÉLISSE.** — Plante originaire de la région méditerranéenne appelée aussi *mélisse citrine* ou *citronnelle*, à feuilles oblongues, vert clair, légèrement velues, dont l'odeur rappelle celle du citron; elle s'emploie en infusion, sous forme d'eau distillée, fait partie de l'alcoolat vulnéraire et de l'alcoolat de mélisse composé, dit *eau de mélisse des Carmes*.



Mélisse fraîche en fleurs. . . . . 900 g  
Zestes frais de citron. . . . . 150 g  
Cannelle de Ceylan. . . . . 80 g  
Clous de girofle. . . . . 80 g  
Muscades. . . . . 80 g  
Coriandre. . . . . 40 g  
Racines d'angélique. . . . . 40 g  
Alcool & 80°. . . . . 5.000 g

Mettre les diverses substances, incisées ou concassées, avec l'alcool, dans le bain-marie d'un alambic, laisser 4 jours en contact, en un endroit frais, puis distiller en retirant 4.500 grammes d'alcoolat.

**MELON.** — Plante du genre concombre, de la famille des cucurbitacées.

Cette plante est originaire d'Asie. Elle passa d'abord en Italie, puis en France, bien avant le xvr siècle, où dit-on, elle fut importée d'Italie. Le melon était connu des anciens. Les Grecs et les Romains le priaient fort.

On distingue deux espèces principales de melon, d'où découlent un grand nombre de variétés : les *melons brodés* et les *melons cantaloups*.

Parmi les variétés de *melons brodés*, il faut citer : le *cavaillon à chair rouge*, pour le Midi, et le *sucrin de Tours*, pour le Centre.

Il faut aussi classer parmi les melons brodés : le *vert grim pant*, et le *malte à chair verte*, fruits très savoureux l'un et l'autre.

Parmi les variétés de cantaloups, nous citerons : le *bellegarde*; le *lobus*, gros fruit de forme allongée; le *prescott à fond blanc*, gros fruit rugueux à côtes larges, et le *noir des Carmes*, fruit sphérique, à peau lisse, de couleur vert foncé, et le *noir de Portugal* à chair jaune clair ou d'un blanc verdâtre, que l'on trouve sur nos marchés en hiver.

Les melons brodés comptent encore un grand nombre de variétés parmi lesquelles nous citerons : le *melon blanc de Russie*, fruit à chair blanche un peu fade; le *melon de Chypre*, à chair orangée, un peu ferme, mais très douce; le *melon d'Orient*, dont la pulpe est verte; le *melon moscatello*, fruit de forme allongée, à chair rouge très juteuse, et de goût un peu musqué; le *melon de Honfleur*, etc.

Les melons cultivés dans la région parisienne sont généralement excellents. Ces melons sont désignés en bloc sous le nom de *marâchers*. Il en est de divers genres : *marâcher blanc brodé*; *marâcher muscade*; *marâcher à rames* ou *marâcher vert*, etc.

Nous ne saurions énumérer tous les genres et toutes les variétés de melons que l'on cultive dans l'ancien et dans le nouveau monde.

D'une façon à peu près générale, le melon est mangé cru au naturel, soit au commencement du repas, en guise de hors-d'œuvre (et mangé ainsi il est à la fois rafraîchissant et apéritif), soit à la fin du repas, comme fruit.

Dans le premier cas, on l'assaisonne souvent avec du sel et on le condimente parfois avec du gingembre. Dans le second cas, on le saupoudre de sucre, mais non d'une façon générale, car un très grand nombre d'amateurs n'admettent comme assaisonnement de ce fruit que le sel, souvent complété par le poivre.

Dans les pays latins, on consomme le melon soit au déjeuner, soit au dîner. Il en va différemment chez les Anglais et chez les Américains qui, en général, mangent ce fruit au breakfast, qui est chez eux le premier repas de la Journée, repas correspondant à celui qu'en France nous appelons petit déjeuner.

Le choix de ce fruit est chose délicate. Un amateur de melon ne laisse à personne le soin de choisir celui dont il veut se régaler. Il le flaire longuement; il le frappe de légers coups avec l'index pour s'assurer s'il est plein ou s'il est creux. Il regarde si, autour de la queue, se trouve la « couronne », qui indique que le melon est mûr à point, et que sa pulpe est sucrée ou non.

**Confiture de melon.** — Se prépare comme la *Confiture d'abricots*. V. CONFITURES.

**Melon confit.** — Dans la grande confiserie industrielle, on prépare ainsi des melons entiers, non écorcés, et, souvent, de très grande taille.

On peut, en cuisine ménagère, faire confire les melons en tranches ou en morceaux. On opérera ainsi :

Détailler par tranches de même taille un melon cantaloup pas trop mûr. Enlever l'écorce et les semences de ces tranches et les mettre dans une terrine. Saupoudrer de sucre. Laissez macérer le melon dans ce sucre pendant quelques heures. L'égoutter; décanter le jus qu'il a rendu. Mettre le melon dans de l'eau fraîche, et l'y laisser séjourner pendant une nuit.

Le lendemain, mettre le Jus de melon dans une bassine; lui ajouter de l'eau et du sucre en quantité suffisante pour obtenir un sirop à 14°. Mettre les tranches de melon dans ce sirop et leur donner une ébullition. Mettre le melon couvert de son sirop dans une terrine et l'y laisser séjourner jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égoutter les morceaux de melon, en les prenant avec précaution pour ne pas les briser. Faire cuire le sirop sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit à 16°. Verser ce sirop sur le melon.

Répéter plusieurs fois cette opération, qu'en terme de confiserie on appelle *façon*, et en faisant chaque fois réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit à 32°.

Lorsque toutes ces façons ont été données au melon, l'égoutter, le faire sécher et le conserver dans un endroit très sec.

**Melon confit au vinaigre.** — On choisit, pour cette préparation, des petits melons pas trop mûrs, que l'on détaille en morceaux de même grosseur et que



QUELQUES VARIÉTÉS DE MELONS :  
1. VERT GRIMPANT À RAMES; 2. SUCRIN DE TOURS; 3. CAVAILLON ESPAGNOL À CHAIR ROUGE; 4. CANTALOU CHARENTAIS; 5. NOIR DES CARMES; 6. DE BELLEGARDE. LES TROIS PREMIERS SONT DES MELONS BRODÉS, LES TROIS DERNIERS DES CANTALOUPS.



l'on apprête comme les cornichons confits au vinaigre. V. CORNICHON.

*Nota.* — Le melon au vinaigre se sert comme les cornichons pour accompagner les viandes de boucherie bouillies et les viandes froides.

On prépare surtout ainsi de tout petits melons verts.

On peut aussi préparer de la même façon les écorces des gros melons dont on aura seulement enlevé l'épiderme et que l'on aura détaillés en petits morceaux carrés.

**Melon glacé.** — Se prépare avec gros melon cantaloup. Cerner le melon autour du pédoncule. A l'aide d'une cuiller d'argent, l'évider, en ne laissant qu'une mince couche de chair sur l'écorce.

Avec la pulpe retirée, préparer une glace au melon, selon la méthode habituelle.

Au moment, garnir avec cette glace l'écorce du melon. Dresser en coupe, ou sur serviette.

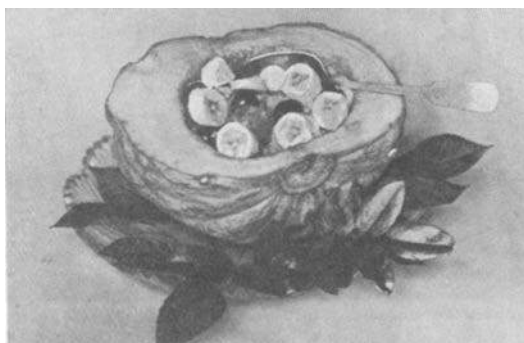
**Melon au naturel.** — D'une façon générale, avant de servir le melon, il convient de le faire bien rafraîchir. Si la chose est possible, il faut même le mettre en pleine glace une heure ou deux avant le service.

Comme nous l'avons dit, le melon se sert soit comme hors-d'œuvre, et, dans ce cas, le convive l'assaisonne lui-même de sel et parfois de poivre, ou de sucre fin (on le condimente aussi avec du gingembre en poudre), soit comme fruit de dessert, et dans ce cas, il convient, ou de le consommer au naturel, s'il est de chair savoureuse et parfumée, ou de l'assaisonner de sucre en poudre.

*Nota.* — Le melon, comme tous les fruits, ne doit pas être tranché avec un couteau en acier. Il faut soit pour le diviser en tranches, soit pour le manger, faire usage d'un couteau en argent, en métal argenté ou inoxydable. Souvent, les convives détachent la pulpe du melon avec une cuiller en argent. Ainsi, ils ne prennent de cette pulpe que la partie complètement mûre.

**Melon rafraîchi au frontignan ou à tout autre vin de liqueur.** — Cerner circulairement un gros melon cantaloup autour du pédoncule. Retirer la partie incisée, et, par l'ouverture faite, enlever les semences du fruit ainsi que toutes les filandres.

Incruster le melon dans une terrine pleine de glace pilée. Le saupoudrer intérieurement d'une ou deux cuillerées de sucre et verser dedans 2 ou 3 décilitres de vin de Frontignan (ou de tout autre vin de liqueur). Remettre le couvercle sur le fruit et le laisser bien rafraîchir dans la glace pendant environ 2 heures. Le dresser dans une coupe en verre remplie de glace pilée.



Melon rafraîchi à la parisienne. (Phot. Claire.)

*Nota.* — Le melon préparé ainsi ne se détaille pas en tranches; on le sert « en coquilles » que l'on fait avec une grosse cuiller d'argent. On peut préparer ainsi le melon rafraîchi : au grenache, au madère, au marsala, au muscat, au porto, au xérès, au tokai, etc.

**Melon rafraîchi en surprise, dit aussi melon à la parisienne.** — Evider un gros melon cantaloup ainsi qu'il est dit pour le *Melon glacé*. Détailler en petites escalopes ou en dés la pulpe retirée. Ajouter à ces

morceaux de melon des fruits divers (de saison), ananas, abricots, pêches, poires, cerises, prunes, oranges, bananes, pommes, raisins, etc., détaillés en escalopes ou en gros dés ou selon leur nature, simplement énoyautés, assaisonnés de sucre et mouillés de kirsch et marasquin ou de toute autre liqueur ainsi qu'on le fait pour les *Fruits rafraîchis*.

Remplir avec cette macédoine de fruits l'intérieur du melon. Incruster le melon dans une grande coupe remplie de glace pilée. Laisser bien rafraîchir avant de servir (ou dresser le melon sur serviette.)

On peut aussi dresser cette macédoine de fruits dans une moitié de melon.

**MELON DE MALABAR.** — Nom sous lequel on désigne la courge de Siam. Cette courge, dont la chair est assez savoureuse, se prépare comme la courge ordinaire. V. COURGE.

**MELON D'EAU.** — Nom de la pastèque. V. ce mot.

**MELONGÈNE.** — Synonyme d'aubergine. V. ce mot.

**MÉNAGÈRE.** — Ustensile de table composé de 3, 4 ou 8 coupes en cristal, en porcelaine ou en métal, qui sont fixées autour d'une tige en métal plus ou moins ornementée.

Dans cet ustensile qui est une sorte de hors-d'œuvre, on dresse des condiments au vinaigre, tels que cornichons, concombres salés, petits melons confits, câpres et autres articles analogues. On peut employer aussi ces ustensiles pour le dressage des fruits en compote ou celui des petits fours glacés.

On appelle également *ménagère* un autre ustensile de table composé de flacons et de bocaux en cristal, placé dans les ouvertures pratiquées sur une mince planchette ou sur une tablette en métal fixée autour d'une tige munie d'une poignée.

**MENDIANTS.** — Nom vulgaire du dessert composé d'amandes, de figues, de noisettes et de raisins secs, dont la couleur rappelle celle de la robe des quatre ordres mendiants.

**MENTHE.** — Plante odorante dont il existe un grand nombre de variétés; les plus employées sont : La *menthe pouliot*, la *menthe crépue* ou *menthe rouge*, la *menthe poivrée*, qui est l'espèce officinale, variété cultivée en Angleterre de la menthe *hista*, à tige quadrangulaire, verte ou rougeâtre; elle renferme une huile essentielle (essence de menthe), dont on peut extraire un principe cristallisable, le camphre de menthe ou menthol.

Très employée comme infusion, la menthe entre aussi dans la composition de nombreuses liqueurs. On l'utilise également en cuisine, surtout en Angleterre.

L'alcool de menthe se prépare en faisant macérer pendant 3 jours 1000 g de feuilles récentes de menthe dans 3 000 g d'alcool à 80° et en distillant au bain-marie.

Sauce-menthe ou mint-sauce (Cuisine anglaise). — Cette sauce qui, en Angleterre, est l'accompagnement quasi-obligatoire de l'agneau chaud ou froid, se prépare en mouillant avec un décilitre et demi de vinaigre et 4 cuillerées d'eau, 50 grammes

de feuilles de menthe taillées en julienne fine et mises dans un bol avec 25 grammes de cassonade blanche ou de sucre en poudre, une prise de sel et un peu de poivre. V. SAUCES.

**MENTONNAISE (À la).** — Mode de préparation de divers articles, de poissons de roches surtout, caractérisé par l'appoint de la tomate et des olives noires et par la condimentation à l'ail.

**MENUS.** — Par ce mot, on désigne une feuille de papier ou un carton où sont inscrits, dans un ordre déterminé, les noms de tous les mets qui doivent être servis, successivement, dans un repas.

L'idée d'établir une « Liste des mets » qui anciennement était désignée sous le nom d'« Escriteau » n'est pas nouvelle. Mais ces listes n'étaient pas des menus proprement dits, c'est-à-dire des cartes placées sur la table même, comme cela se fait aujourd'hui.

Voici par exemple une liste des plats qui furent servis à l'occasion des noces d'un conseiller et maître ordinaire de la Chambre des Comptes en 1571. Ce curieux document, conservé aux archives du département du Nord, est intitulé : « Devise pour le souper de nocces de Maistre Baulde Cuvillon ».

*Première assiette*  
Salades de plusieurs sortes  
Chair de prinzel au persil et vinaigre (salaisons)  
Pottaige de mouton  
Gibelot d'oison  
Pouchins (poussins) aux espinars  
Froide saille  
Pigeons à la Trimoulette  
Membre de mouton rosty  
Longue de poitrine de veau rostie  
Petitz pastez à la sauce chaude  
Cabry rosty et frisé (chevreau)  
Pâté friand  
Pouchin à la gelée  
Moustarde sucrée

*Seconde assiette*  
Pottaige de venoison  
Chappon rosty  
Orenges en tasses  
Faisans rostis  
Lappins rostis  
Petits pouchins rostis, l'un farcy et l'autre lardé  
Chériots  
Cailles rosties  
Crousets rostis  
Langues enfumées  
Saucisses de Boulongne  
Pastez de faisans  
Pastez de jambons de Meaux  
Pastez de crousets  
Pastez de poulies ou pans (paons) d'Inde  
Pastez de venoison  
Gigot & la dobe  
Chappon à la gelée  
Cigne rosty  
Moustarde sucrée  
Olives

*Issue*  
Tarte mousse  
Tarte de pommes  
Tarte de cerfeuil  
Tarte de confiture  
Flan de craisme  
Gohlère  
Gauffres  
Pastez de poires  
Pommes à la géroffle  
Poires à l'hippocras  
Poires de Sartelles  
Angelots  
Craisme de Morbecque  
Cerneaux  
Fruits crus  
Gelée ample  
Fromage

Des menus de cette sorte, il en existe en grand nombre dans les archives des grandes villes de France. Mais la plupart de ces pièces ne sont pas autre chose que des comptes de frais indiquant les dépenses faites pour l'achat des comestibles devant être servis dans tel ou tel grand dîner de gala.

La « liste des mets » et « l'escriteau » n'étaient en réalité que des menus de travail, que des sortes de règlements dont l'unique objet était d'indiquer aux gens de la bouche d'une maison royale ou princière l'ordre dans lequel devaient être relevés les divers services d'un grand dîner. Lorsqu'on considère l'ampleur de ces menus de travail on conçoit très bien qu'il eût été difficile, sinon impossible de placer ces immenses cartons sur table pour que les convives en puissent prendre connaissance.

Le menu individuel tel que nous le connaissons aujourd'hui ne fut mis en usage que lors de la première Restauration et il est à peu près certain que c'est chez les restaurateurs célèbres du Palais-Royal, qui alors, était le centre gourmand de la capitale, qu'il prit naissance.

Dans ces maisons — quelques-unes avaient été fondées dans les dernières années du siècle précédent — il était d'usage d'afficher à la porte d'immenses tableaux sur lesquels, en caractères imprimés, étaient inscrits les noms des mets que l'on pouvait se faire servir dans l'établissement. De ces sortes de menus, quelques-uns sont venus jusqu'à nous, notamment celui de l'antique *Rocher de Cancale*, un des restaurants les plus célèbres de ce temps, et celui de l'*Hôtel des Américains*, maison non moins célèbre, qui était située rue des Poulies (aujourd'hui disparue) « proche de l'Oratoire » et dont Grimod-de-la-Reynière et Brillât-Savarin ont fait le plus grand éloge.

Dès que le menu individuel fut créé, on s'appliqua à le rendre de plus en plus artistique, de plus en plus luxueux. Les plus grands artistes ne crurent pas déroger en les illustrant eux-mêmes, et aussi bon nombre de ces petits cartons furent-ils, par la suite, recherchés par les collectionneurs de pièces rares, qui, souvent, les payèrent un prix très élevé.

D'autres menus individuels, bien que moins artistiques et moins luxueux, furent aussi recherchés par les collectionneurs, menus qui, souvent, étaient écrits à la main sur de simples cartons, mais qui étaient ceux de repas devenus historiques, repas où assistaient tels ou tels convives illustres, qui eux aussi, devaient entrer dans l'Histoire.

**Menu du XVI<sup>e</sup> siècle.** — Ce menu est extrait du *Mémoire pour faire un écriteau pour un banquet.*

**RAGOÛTS :** Bécasses à la Quesat — Chapons pèlerins — Chevreuil farci — Civet de cerf aux navets — Lapin à la grenade — Lion de chapon blanc — Oiseaux farcis — Oisons au fromage de Milan — Perdrix à la tonnelette — Perdrix à l'orange — Perdrix aux câpres — Ramier en poivrade — Sarcelles confites — Soleil de chapon blanc — Venaison aux navets — Gelée blanche, piquée, déchi-quetée, moulue — Andouilles de gelée — Angelots de gelée — Fleurs de lys en gelée — Orissan en gelée — Cailles au laurier — Chevreuil au fromage de Milan — Tête de chevreuil — Fromentée à la venaison salée — Langue de mouton à la vinaigrette — Marsoin contrefait — Oisons à la malvoisie — Paons revêtus — Pieds à la sauce d'enfer, à l'esturgeon — Poussins au vinaigre — Sanglier aux marrons — Saucisses de veau — Tanches à la lombarde — Gelée ambrée, commune, en pointes de diamants, onnée — Ecu de gelée — Ecusson de gelée — Fontaine de gelée.

**RÔTIS :** Alouettes — Butors — Chapons — Cygnes — Hérons — Lapereaux — Longe de bœuf — Perdrix — Pluviers — Sanglier — Tourterelles — Bécasses — Cailles — Chevreuil — Faisans — Lapins — Levrauts — Oisons — Pigeonneaux — Poulets — Sarcelles.

**SALADES :** Blanche — Verte — de Houblon — d'Olives — de pourpier confit — de citron — de grenades — de laitues — de perce-pierre — de poire de bon-Chrétien.

**ENTREMETS :** Cervelas — Jambon de Mayence — Pâtés, d'artichauts, de chapon, de langues de bœuf, de pieds de bœuf, de pieds de mouton, de sarcelles — Petits choux tout chauds — Rissoles — Concombres confits — Neige en romarin — Crème de mêmes — Pommes au gatelin — Etrier de pruneaux — Tartes, ancienne, de crème, de moelle de bœuf, de pruneaux — Gâteau baveux, Gâteau joyeux — Hure de sanglier — Pâtés, à la tonnelette, de bécasses, de coing, de marrons, de pommes, de poulets — Pâtés de venaison — Ratons au fromage — Asperges — Blanc-manger — Crème fromentée — Baudrier de pommes — Beignets — Tarte angoulousée — Tarte d'Angleterre — Tarte fanaide — Tarte de pommes hachées — Tarte de vin blanc — Gâteau feuilleté — Gâteau italien.

**Menu du XVII<sup>e</sup> siècle.** — Sous le Grand Roi, les menus étaient magnifiques. Non pas, sans doute, que tous les plats qui figuraient dans les cinq services réglementaires que comportait tout repas de gala, fussent tous de parfaite exécution et aussi variés qu'il convient, mais leur nombre était grand, si l'on en juge par le menu du dîner offert, en 1656, à Louis XIV, par M<sup>lle</sup> la Chancelière, en son château de Pontchartrain. Voici ce menu :

**Premier Service :** Huit pots-à-oilles et seize hors-d'œuvre chauds.

**Deuxième Service :** Huit grands relevés desdicts potages — Seize entrées de fines viandes.

**Troisième Service :** Huit plats de rost et seize plats de légumes apprestés au coulis de viandes.

**Quatrième Service :** Huit pâtés ou viandes et poissons froids et seize salades créûes, à l'huile, à la cresse et au beurre.

**Cinquième et dernier Service :** Vingt et quatre pâtisseries diverses — Vingt et quatre jattes de fruits créûs — Vingt et quatre assiettes de sucreries — Conserves et confitures seiches ou liquides.

Soit, en tout : 168 plats ou assiettes garnies sans compter les divers mets servis au dessert.

**Menu du XVIII<sup>e</sup> siècle.** — A titre de curiosité, voici un menu dont l'originalité, il est vrai, fut imposée par des circonstances exceptionnelles, c'est celui d'un repas que le maréchal, duc de Richelieu, offrit à tous les princes et toutes les princesses et aux personnes de leur suite qui avaient été faits prisonniers par lui, pendant la guerre de Hanovre. Le président Hénault nous dit comment fut rédigé, par le duc de Richelieu lui-même, le menu de ce souper mémorable dont la particularité assez curieuse était de n'être composé que d'un seul genre de viande, en l'espèce la viande de bœuf, car, ce jour-là, il n'y avait dans le garde-manger du maréchal qu'un bœuf et quelques racines potagères.

< Monseigneur, avait dit au maréchal, Rullières, assez inquiet de voir que le duc de Richelieu voulait offrir un souper à de nombreux convives, il n'y a rien aux cuisines, si ce n'est un bœuf et quelques racines...

— Très bien! dit le maréchal. En voilà plus qu'il ne faut pour faire le plus joli souper du monde!

— Mais, Monseigneur, on ne pourra jamais...

— Allons, Rullières, tranquillisez-vous et écrivez le menu que Je vais vous dicter. »

Et le maréchal, voyant Rullières de plus en plus effaré, lui prit la plume des mains et, assis à la place de son secrétaire, écrivit le menu suivant qui, plus tard, fut recueilli dans la collection de M. de La Popelinière.

#### MENU DU SOUPER

##### DORMANT

Le grand plateau de vermeil avec la figure équestre du roi, les statues de Du Guesclin, de Dunois, de Bayard, de Turenne. Ma vaisselle de vermeil avec les armes en relief émaillé.

**Premier Service :** OILLE : Une oille à la garbure gratinée au consommé de bœuf.

**QUATRE HORS-D'ŒUVRE :** Palais de notre bœuf à la Sainte-Menehould — Petits pâtés de hachis de filet de bœuf à la ciboulette — Les rognons de ce bœuf à l'oignon frit — Gras-double à la poulette au jus de limon.

**RELEVÉ DE POTAGE :** La culotte de bœuf garnie de racines au Jus (Tournez grotesquement ces racines à cause des Allemands).

**SIX ENTRÉES :** La queue de bœuf à la purée de marrons — Sa langue en civet (à la bourguignonne) — Les paupiettes de bœuf à l'estouffade aux capucines confites — La noix de notre bœuf braisée au céleri — Rissoles de bœuf à la purée de noisettes — Croûtes rôties à la moelle de notre bœuf (le pain de munition vaudra l'autre).

**Second Service :** L'aloyau rôti (vous l'arroserez de moelle fondue) — Salade de chicorée à la langue de bœuf — Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches — Gâteau froid de bœuf au sang et au vin de Jurançon (ne vous y trompez pas!).

**SIX ENTREMETS :** Navets glacés au suc de bœuf rôti — Tourte de moelle de bœuf à la mie de pain et au sucre candi — Aspice au jus de bœuf et aux zestes de citron pralinés — Purée de cœurs d'artichauts au jus (du bœuf) et au lait d'amandes — Beignets de cervelle de bœuf marinée au jus de bigarades — Gelée de bœuf au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun.

Et puis... tout ce qui reste de confitures ou de conserves. »

Et comme note finale de ce magistral menu (que nous voulons bien croire authentique, et de l'époque, quoiqu'en certains points il nous semble assez étrange!), le maréchal ajoute :

« Si, par un malheureux hasard, ce repas n'était pas très bon, je ferais retenir sur les gages de Maret et de Roque-lère (sans doute son maître-d'hôtel et son maître-queux) une amende de cent pistoles... Allez et ne doutez plus!

« Signé : RICHELIEU. »

Ce menu, si étrange que puisse paraître sa composition, est tout à fait classique. Dans sa rédaction, il obéit à toutes les règles qui étaient de mise, à cette époque, pour l'ordonnement des grands repas.

**Menu du XIX<sup>e</sup> siècle.** — Voici le menu d'un dîner historique. Ce dîner, que l'on a appelé le dîner des « trois empereurs », fut servi, le 7 juin 1867, au Café Anglais, aujourd'hui disparu.

Parmi les huit illustres convives qui assistaient à ce dîner, on voyait Alexandre II, tzar de toutes les Russies, le tzarewitch, futur Alexandre III, et le roi de Prusse qui fut plus tard l'empereur Guillaume I<sup>er</sup>.

Ce dîner coûta, dit-on, 400 francs par tête.

#### MENU

##### POTAGES

Impératrice — Fontanges

##### RELEVÉS

Soufflé à la Reine

Filets de sole à la vénitienne

Escalopes de turbot au gratin

Selle de mouton purée bretonne

##### ENTRÉES

Poulets à la portugaise

Pâté chaud de cailles

Homard à la parisienne

Sorbets au vin de Champagne

##### RÔTS

Caneton à la rouennaise

Ortolans sur canapés

##### ENTREMETS

Aubergines à l'espagnole

Asperges en branches

Cassolettes princesse

Bombe glacée

##### DESSERTS

##### VINS

Madère retour des Indes, 1846

Xérès 1821

Château-Yquem 1847

Chambertin 1846

Château-Margaux 1847

Château-Latour 1847

Château-Lante 1848

**Composition d'un menu de banquet.** — D'une manière générale, le menu d'un grand banquet doit être composé de la façon suivante :

*Un potage.* Souvent pour un dîner d'importance on sert deux potages : un clair et un lié.

*Des hors-d'œuvre chauds.* Ce genre d'apprêts est le plus souvent supprimé dans les grands dîners.

*Les hors-d'œuvre froids.* Ceux-ci, autrefois, étaient, pour ainsi dire, obligatoires dans un grand dîner; ils ne se servent plus maintenant au repas du soir. On les sert seulement au service des déjeuners au commencement du menu.

*Les relevés de poissons* se composent, en général, de gros poissons, braisés et accompagnés de garnitures et sauces diverses, ou pochés et accompagnés de sauces spéciales que l'on sert à part.

*Les relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.* Le plus souvent, le relevé est fourni par une grosse pièce de boucherie, bœuf, mouton ou agneau, pièce rôtie ou poêlée et garnie avec des légumes.

Plus rarement, on sert une grosse volaille en guise de relevé.

Le relevé peut également se composer d'une pièce de venaison, que l'on sert accompagnée de purée de marrons, et d'une sauce spéciale à la venaison.

Plus rarement encore, on sert un gibier de plume comme relevé. Ce dernier gibier est surtout servi comme entrée ou comme rôti.

**Les entrées.** Le nombre des plats pouvant être servis comme entrées est très grand.

Pour la facilité du service, dans un grand dîner, on ne doit servir qu'une seule entrée, et choisie parmi celles qui sont les plus aisées à servir.

Rarement, dans un menu correctement composé, on fait figurer un plat froid : aspic, chaud-froid, mousse, pain, pâté de foie gras, galantine de poularde, etc., dans le service des entrées. Ces apprêts sont plus spécialement désignés pour le service des rôtis froids.

Le rôti se compose le plus souvent d'une pièce de volaille ou de gibier de plume. Plus rarement, on sert comme rôti une pièce de venaison, et plus rarement encore, une viande rouge rôtie, filet, côte aloyau. Cette règle vaut, non seulement pour les grands dîners, mais aussi pour les dîners ne comptant qu'un petit nombre de convives. On ne peut servir de telles pièces, comme rôti, que dans les dîners Intimes où les lois régissant la composition du menu peuvent être transgressées. Dans les repas familiaux, toutes les licences sont permises.

Comme suite, et même comme accompagnement du rôti, on sert une salade. Dans un grand dîner, le mieux est de s'en tenir aux salades simples, dites « de saison ». Mais on peut aussi servir une salade composée. De ces salades, on trouvera les recettes au mot SALADES.

**Le rôti froid.** On désigne sous ce nom un plat froid, que l'on sert après le rôti chaud. Le rôti froid est, le plus souvent, soit un pâté de foie gras truffé, soit un foie gras dans sa gelée. Dans ce cas, il faut éviter de servir la salade en même temps que ce mets délicat.

Comme rôtis froids, on peut aussi servir les mets suivants : langouste dressée en bellevue, à la parisienne ou à la russe; bordure d'escalopes de crustacés divers à la gelée; mousses ou pains de foie gras de Jambon; galantines de volailles diverses ou de gibiers de plume; buisson d'écrevisses, et, enfin, la plupart des apprêts froids de poissons, de crustacés, de viandes et de volailles dont les recettes sont données à leur ordre alphabétique.

**Les entremets.** Sous ce nom, on désignait, autrefois, non seulement les légumes que, régulièrement, on doit servir après le rôti, mais aussi les divers plats de douceur, qui, actuellement, composent le dessert, mais qui, sur les menus, figurent sous le nom d'entremets.

Autrefois, dans un grand dîner, on servait plusieurs plats de légumes. Dans la pratique actuelle, on ne sert qu'un seul genre de légumes, et cela est beaucoup mieux. La deuxième partie de l'entremets, les plats de douceur, comme on les appelait anciennement, se composent le plus souvent de bombes, mousses ou parfaits glacés. On peut aussi servir comme tels des préparations chaudes ou froides telles que : abricots Condé; flans de poires Bourdaloue; poudings & la crème ou aux fruits; pêches impératrice; bavaoises divers; fruits rafraîchis aux liqueurs; mont-blanc aux marrons ou aux fraises; crèmes moulées; gelées aux fruits; etc.

Ce qui importe, pour observer les lois régissant la marche du menu, c'est de servir les plats de douceur non pas avant, mais après les fromages.

Les desserts et les fruits sont servis après les entremets de siLere.

**MERCUREY (Vin de).** — Ce vin, qui est récolté dans la commune de Mercurey, en Saône-et-Loire, est classé parmi les crus les meilleurs de la côte chalonnoise. Il a le caractère de ceux de la côte de Beaune, mais est un peu moins « friand ». Il contient de 16° à 17° d'alcool.

**MÈRE DE SOLE.** — Poisson aussi appelé *cardine* ou *limandelle*. Se prépare comme le carrelet. V. ce mot.

**MÈRE DE VINAIGRE.** — Pellicule épaisse et plissée qui se forme pendant la fermentation acétique du vin sous l'action du *mycoderma aceti*.

**MÈRE-GOUTTE.** — Vin provenant du suc de fouillage, avant l'action du pressoir.

**MERGA. (Cuisine arabe).** — La merga est la sauce d'accompagnement des couscous (V. ce mot). Cette sauce se prépare avec le bouillon de cuisson des viandes du couscous et se fait douce ou forte. La merga forte est condimentée avec du piment.

**MERINGUE.** — Petite pâtisserie faite de blancs d'œufs et de sucre.

C'est en 1720, disent les historiens de la cuisine, que cette menue pâtisserie fut inventée. Cette invention (si invention il y eut, car il semble bien qu'avant cette époque on ait employé les blancs d'œufs en pâtisserie), est attribuée à un pâtissier suisse nommé Gasparini, qui exerçait son art à Mehrynghen, petite ville que certains auteurs placent dans l'Etat de Saxe-Cobourg-Gotha, tandis que d'autres la situent en Suisse.

Les premières meringues faites en France furent servies, à Nancy, au roi Stanislas, qui, dit-on, les prisait fort.

C'est lui sans doute qui donna la recette de cette pâtisserie à Marie Leczinska, qui, elle aussi, l'appréciait beaucoup. La reine Marie-Antoinette était aussi très friande de meringues et l'histoire anecdotique de la cour nous dit qu'elle en faisait elle-même, de ses propres et royales mains, à Trianon, où elle confectionnait également des vacherins faits avec un appareil à peu près semblable.

Jusqu'au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, les meringues se faisaient à la cuiller car la poche à pâtisserie n'avait pas encore été inventée.

**PROPORTIONS.** — Blancs d'œufs, 12; sucre en poudre, 500 g; sel fin, 10 g; parfum à volonté.

**MÉTHODE.** — Fouetter les blancs en neige ferme. Leur ajouter, lorsqu'ils sont bien montés, le sel et le sucre.

Remplir de cette composition une poche à douille unie, et coucher les meringues, de la grandeur et de la forme voulues, sur des plaques beurrées et farinées.

Saupoudrer de sucre. Cuire au four, à chaleur très douce.

En sortant les meringues du four, appuyer sur la partie du dessous avec le pouce de façon à les obtenir un peu creuses. Les faire sécher à l'étuve pendant 24 heures. Les conserver dans un endroit sec.

**Meringues à l'italienne.** — Se préparent comme les meringues ordinaires avec de la pâte à meringue cuite dite à l'italienne. V. APPAREIL, Appareil à meringues à l'italienne.

**Meringues suisses.** — PROPORTIONS. — Blancs d'œufs, 6; sucre glace, 500 g; acide acétique, 3 gouttes; vanille; sel, une prise.

**MÉTHODE.** — Travailler le sucre avec 2 blancs, l'acide acétique, la vanille et le sel.

Lorsque le mélange est devenu très blanc et lisse, lui ajouter les quatre blancs fouettés en neige ferme. Bien mélanger; coucher à la poche, comme il est dit ci-dessus. Cuire au four; faire sécher à l'étuve pendant 12 heures.

Les meringues suisses se décorent avec des fruits confits; on les saupoudre avec des sucres de différentes couleurs.

**Bordure de meringues à la Chantilly.** — Souder ensemble, au sucre cuit, en les disposant en forme de couronne, des meringues ovales, faites moitié de couleur blanche, parfumées à la vanille, et moitié de couleur rose, parfumées à l'essence de framboises ou de fraises.

Placer cette bordure sur un plat rond. Au moment de servir, garnir le milieu du plat avec de la crème



Meringue Chantilly. (Phot. Larousse.)

Chantilly parfumée à la vanille ou au suc de fruits divers.

**Croquebouche ou rocher de meringues.** — Monter en pyramide, en les soudant les unes aux autres avec du sucre cuit au cassé, des petites meringues, ovales ou rondes, faites de couleurs différentes et parfumées de parfums divers.

Disposer les meringues en alternant les couleurs.

**MERINGUÉ.** — Se dit d'un entremets, qui, une fois dressé, est recouvert de meringue, préparée à cru ou à chaud, puis passé au four, afin de dorer l'appareil à meringue.

**MERISE.** — Fruit du merisier, nom vulgaire du cerisier sauvage. C'est avec cette variété de cerises noires qu'on fait certaines liqueurs et également des confitures.

**MERLAN.** — Poisson de la famille des gadidés, à corps oblong légèrement comprimé, à écailles arrondies et molles, à dos grisâtre ou olivâtre, à reflets cuivrés ou jaune clair, à flancs blancs, tachés de jaune, à ventre argenté, long de 25 à 40 centimètres. Provient principalement de la Manche et de la Baltique. La chair en est fine, feuilletée, de facile digestion.

Une espèce de merlan, le *merlan jaune* ou *lieu*, ressemble au précédent, mais il est de couleur un peu plus jaune et plus foncée; sa chair, de bonne qualité, est moins fine que celle du vrai merlan.

**Farce de merlan.** — Se prépare, avec chair de merlans, panade, crème et œufs, comme la *Farce de brochet*. V. FARCES.

**Filets de merlan.** — Les filets de merlan, que l'on lève à cru, peuvent être préparés de toutes les façons indiquées pour les merlans entiers.

Toutes les recettes indiquées pour les filets de bar, de barbu, de sole, etc., sont également applicables aux filets de merlans.

**Merlan à l'anglaise.** — Ouvrir le poisson par le dos; retirer l'arête; l'assaisonner; le fariner, le paner à l'anglaise, et le cuire au beurre. Bien dorer des deux côtés.

Dresser sur plat; recouvrir de beurre à la maître d'hôtel légèrement ramolli.

*Nota.* On appelle aussi merlan à l'anglaise le merlan grillé, servi avec beurre fondu et pommes de terre nature.

**Merlan à la Bercy.** — Pendre légèrement le merlan sur le dos; le mettre sur un plat beurré; Saupoudrer le poisson d'une petite cuillerée d'échalote hachée.

Assaisonner. Mouiller d'un décilitre de vin blanc; parsemer de 20 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Faire partir sur le fourneau, et cuire au four, en arrosant souvent.

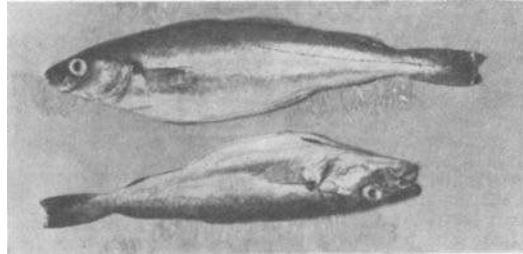
Lorsque le poisson est cuit, faire glacer au four très chaud.

Terminer en exprimant sur le poisson quelques gouttes de jus de citron et en le saupoudrant de persil haché.

**Merlan à la bonne femme.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbu à la bonne femme*. V. BARBUE.

**Merlan bouilli avec beurre fondu ou sauces diverses.** — Cuire le merlan à l'eau salée; l'égoutter; le dresser sur serviette ou sur grille; le garnir de pommes de terre et de persil frais. Servir avec beurre fondu ou toute autre sauce d'accompagnement des poissons bouillis.

**Merlan à la cancalaise.** — Procéder, avec mer-



Merlans. (Phot. Larousse.)



Tracé du découpage pour le merlan.



Inciser le poisson le long de l'arête.



Le filet étant rabattu, le détacher complètement.



Les deux filets détachés et parés. <Phot. Larousse.>



Merlan bonne femme.

lan, ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la cancalaise*. V. BARBUE.

**Merlan aux champignons.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue aux champignons*. V. BARBUE.

**Merlan Colbert.** — Fendre le merlan sur le dos et retirer l'arête; l'assaisonner de sel et poivre; le saupoudrer de farine; le paner à l'anglaise. Le faire frire à grande friture.

Dresser sur plat long; mettre dans la fente du poisson une cuillerée de beurre à la maître d'hôtel.

**Merlan aux courgettes ou aubergines.** — Assaisonner le merlan, le fariner, le cuire à la poêle, au beurre.

Le dresser sur plat long, le garnir avec des courgettes ou des aubergines, coupées en dés, sautées à la poêle, à l'huile.

Arroser le merlan d'un filet de jus de citron; le saupoudrer de persil haché; verser dessus deux cuillerées de beurre noisette.

**Merlan aux crevettes.** — Comme la *Barbue aux crevettes*.

**Merlan à la dieppoise.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la dieppoise*.

**Merlan à l'espagnole.** — Le paner ainsi qu'il est dit pour le *Merlan à l'anglaise*, et le cuire à l'huile en le faisant bien dorer des deux côtés.

Dresser sur fondue de tomates, condimentée avec un peu d'ail écrasé.

Mettre aux deux bouts du plat un bouquet de roselles d'oignons frites à l'huile.

**Merlan frit.** — Ciseler le merlan; le tremper dans le lait, le fariner; le faire frire au dernier moment. Égoutter et assaisonner de sel fin très sec.

Dresser sur serviette avec persil frit et moitié de citron.

**Merlan au gratin.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sole au gratin*. V. SOLE.

**Merlan grillé.** — Ciseler peu profondément le merlan; l'assaisonner, le saupoudrer de farine, l'enduire de beurre fondu ou d'huile et le griller sur feu doux.

Dresser sur plat long. Garnir de persil et de tranches de citron et servir avec beurre fondu, beurre à la maître d'hôtel ou toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

**Merlan aux huîtres.** — Préparer le merlan ainsi qu'il est dit pour la *Barbue aux huîtres*; garnir avec huîtres pochées, égouttées et ébarbées.

**Merlan en lorgnette (frit).** — Lever les filets d'un gros merlan, en allant de la queue à la tête, et en rasant bien l'arête. Enlever cette arête, en la sectionnant au ras de la tête. Assaisonner le merlan; le paner à l'œuf et à la mie de pain; rouler les filets sur eux-mêmes; les maintenir en cette forme en les traversant avec une brochette.

Faire frire au moment, en pleine friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Merlan en lorgnette (poché).** — Ouvrir le merlan ainsi qu'il est dit ci-dessus et en retirer l'arête. Assaisonner les filets; les recouvrir d'une couche pas trop épaisse d'une farce de poisson. Les rouler en paupiettes.

Mettre le merlan ainsi troussé dans une plaque beurrée. Mouiller de fumet de poisson très réduit. Cuire au four, en arrosant souvent.

Égoutter le poisson; le dresser sur plat de service et le garnir et saucer suivant indication.

*Nota.* — Ainsi cuit, le merlan en lorgnette peut être accommodé d'une infinité de façons. Toutes les recettes indiquées pour le merlan entier et la plupart de celles données pour les filets de soles ou d'autres poissons lui sont applicables.

**Merlan à la meunière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar à la meunière*. V. BAR.

**Merlan Orly.** — Lever à cru les filets d'un gros merlan. Tremper ces filets dans de la pâte à frire légère. V. PÂTES, *pâte à frire*.

Au dernier moment, faire frire à grande friture brûlante.

Les égoutter sur linge, les saupoudrer de sel fin. Les dresser sur serviette. Garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Merlan en paupiettes.** — Lever les filets du merlan; les masquer, sur le côté intérieur, d'une couche légère de farce de poisson. Rouler les filets en paupiettes et les pocher au fumet de poisson. Terminer selon indication spéciale.

*Remarque.* — Les paupiettes de merlan se servent à la Bercy; à la dieppoise; aux fines herbes; au gratin; à la Nantua; à la normande; au vin blanc. Toutes les garnitures et sauces indiquées pour la sole leur sont applicables.

**Merlan sur le plat.** — Pendre légèrement le merlan sur le dos, l'assaisonner; le mettre sur un plat beurré. Arroser de 2 cuillerées de vin blanc et de quelques gouttes de jus de citron, faire partir sur le fourneau et achever de cuire au four en arrosant souvent. Servir tel quel.

**Merlan Richelieu.** — Le préparer ainsi qu'il est dit pour le *Merlan à l'anglaise*. Couvrir de beurre à la maître d'hôtel et mettre sur le merlan 4 lames de truffe.

**Merlan au vin blanc.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue au vin blanc*. V. BARBUE.

**Mousse de merlan.** — Procéder, avec chair de merlan crue, suivant les indications données pour la farce pour mousse de poissons. V. MOUSSES.

Remplir aux trois-quarts, avec cette composition, un moule uni à douille. Faire pocher au bain-marie.

Démouler sur plat rond; garnir et saucer suivant indication de recette.

**Pain de merlan.** — V. PAIN, *pains de poisson*.

**MERLE.** — Oiseau de la famille des passereaux, ayant le plumage noir et le bec jaune. La chair en est aromatique et légèrement amère; elle est surtout parfumée en automne. Les merles de Corse jouissent d'une grande réputation. Pour les préparations culinaires, v. GRIVE.

**MERLUS.** — Poisson de mer, appelé *merlan* en Provence, *colin* à Paris, et *saumon blanc* sur la carte de certains restaurants. Sa chair est tendre, blanche, feuilletée, de facile digestion. Séché, il prend le nom de *merluche* ou de *stock-fish*.

Tous les modes de préparation indiqués pour le cabillaud sont applicables au merlus. V. CABILLAUD.

**MÉROU.** — Nom vulgaire d'une espèce de poissons que l'on trouve sur les côtes de la Méditerranée.

Le mérou atteint parfois jusqu'à un mètre; sa chair est assez médiocre.

Tous les modes d'apprêt indiqués pour le thon lui sont applicables. V. THON.

**MERVEILLE.** — Nom donné à une pâtisserie, faite avec de la pâte détaillée en formes diverses et frite.

**MÉTHODE.** — Préparer une pâte faite avec 500 grammes de farine, 150 grammes de beurre, 20 grammes de sucre, 4 oeufs et une légère pincée de sel; laisser reposer cette pâte pendant une heure; l'abaisser à un demi-centimètre d'épaisseur, la détailler à l'emporte-

pièce cannelé par morceaux de formes diverses. Plonger ces morceaux de pâte dans une bassine de friture brûlante et les faire frire. Les égoutter. Les saupoudrer de sucre vanillé; les dresser en buisson, sur serviette.

**MESCAL.** — Boisson alcoolique, à saveur d'amandes amères, fabriquée au Mexique, avec le pulque, suc de l'agave.

**MESSIRE-JEAN.** — Variété de poires qui mûrit en automne. Ce fruit est de moyenne grosseur; sa peau est de couleur roussâtre, tirant sur le gris. Sa chair est un peu cassante, mais très parfumée.

**MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.** — Toutes les opérations culinaires, des plus simples aux plus compliquées, doivent être exécutées selon des règles précises, règles qui constituent l'ensemble de ce qu'on appelle couramment les principes culinaires.

Ces principes, il convient de les observer scrupuleusement si l'on veut réussir les différents préparations, celles des plats simples, comme celles des plats complexes.

Ci-après, groupées dans l'ordre alphabétique, on trouvera les règles culinaires concernant les différents modes de cuisson des aliments.

**Braisage des viandes.** — Ce mode de cuisson des viandes s'applique principalement aux viandes noires, telles celles du bœuf et celles du mouton, mais peut aussi s'appliquer aux viandes blanches comme celles de l'agneau et du veau.

On peut aussi, mais en modifiant quelque peu les procédés, traiter ainsi la viande de porc et celle des animaux de venaison.

On fait également braiser les grosses volailles, et enfin on traite, par les mêmes procédés, les gros poissons, bien qu'en ce qui concerne ces derniers le mode de cuisson employé soit un *pochage à court-mouillement*, plutôt qu'un braisage proprement dit.

Les viandes noires devant être traitées par le braisage doivent être préalablement lardées, c'est-à-dire piquées, à l'aide d'une lardoire, avec de gros lardons assaisonnés d'épices, arrosés de cognac et, souvent, saupoudrés de persil haché. V. plus loin *Piquage des viandes*.

D'une façon à peu près générale, les grosses viandes de boucherie (et aussi celles de venaison) sont mises à mariner pendant un certain temps avant d'être préparées. V. **MAHINADE**.

Les grosses viandes de boucherie traitées par le braisage sont mouillées avec un fonds de braisage préparé à l'avance. Sans doute, en cuisine ménagère peut-on procéder différemment, c'est-à-dire mouiller ces pièces soit avec du bouillon de marmite, soit même avec de l'eau, mais, on le conçoit, mouillées à l'eau, ces pièces sont moins savoureuses. Toujours, en tout cas, il convient d'ajouter au liquide de mouillement, quel qu'il soit, le vin (blanc ou rouge) de la marinade et les légumes aromatiques de la dite marinade.

La méthode de préparation des grosses pièces de boucherie braisées est indiquée à la recette de la *Pièce ou pointe de culotte de bœuf braisé*. V. **BŒUF**.

**Garniture des viandes de boucherie braisées.** — Le plus souvent, ces pièces sont préparées à la *bourgeoise*, et sont conséquemment garnies des légumes, carottes et oignons, avec lesquels elles ont achevé de cuire. On peut aussi les accompagner de garnitures diverses, telles que légumes braisés au jus, légumes farcis, macaroni diversement préparé, risotto, etc.

**Braisage des viandes blanches.** — A proprement parler, les pièces de viandes blanches, celles de veau surtout, se font *poêler* plutôt que *braiser*. On peut néanmoins appliquer à ces pièces le procédé de braisage employé pour les viandes noires, mais en tenant leur mouillement très court. V. plus loin **POËLAGE**.

**Braisage des grosses volailles.** — Comme les viandes blanches, les grosses volailles sont plus souvent traitées par le poêlage, plutôt que par le braisage. En tout cas, si on les prépare de cette dernière façon, il convient de les cuire à très court mouillement.

**Clarification des bouillons, fonds et gelées.** — Opération ayant pour objet de rendre à la fois plus limpides et plus savoureux les bouillons, les fonds, les gelées, les jus à base de viande ou de poisson, ainsi que les gelées d'entremets.

Après avoir été clarifié et, par conséquent, renforcé avec une quantité déterminée de maigre de bœuf haché et de blanc d'œuf, le bouillon prend le nom de *consommé*. On compte de 250 à 350 grammes de maigre de bœuf haché par litre de bouillon (ou consommé simple) pour obtenir une clarification suffisante, et de 100 à 150 grammes au litre pour les fonds de gelée, fonds déjà très corsés par eux-mêmes. V. **GELÉES**.

Selon le cas, on emploie, au lieu de bœuf haché, de la chair de volaille. Une petite quantité de blanc d'œuf et des éléments aromatiques sous forme de légumes coupés en petits dés sont toujours nécessaires.

Les gelées d'entremets (fruits, vins et liqueurs) se clarifient au blanc d'œuf seulement. V. **GELÉE, gelée de fruits**.

Les consommés clarifiés et les gelées diverses, après une cuisson dont la durée varie suivant la nature de l'article, sont passés de la façon suivante : Mouiller une serviette à trame serrée et la tordre ensuite, pour en extraire l'eau. La fixer aux quatre pieds d'un escabeau renversé. Placer sous cette serviette une terrine ou une casserole de contenance suffisante pour recevoir le fonds et verser ce dernier dans le creux de la serviette après l'avoir bien dégraissé.

Ce système est utilisé surtout lorsqu'on a de grandes quantités de liquide à passer. Pour les petites clarifications, on procédera en plaçant la serviette, mouillée et tordue, sur une casserole ou sur une terrine, et on soulèvera cette serviette de chaque côté.

**Friture.** — On trouvera au mot **FRITURE**, à son ordre alphabétique, la théorie complète de la friture. Ce mode de cuisson des aliments est très employé en cuisine, et les mets frits, lorsqu'ils sont bien préparés, sont toujours très prisés.

**Gratins.** — On désigne ainsi les plats qui, après un séjour plus ou moins prolongé sous la partie la plus chaude d'un four ou d'une salamandre, se recouvrent d'une couche croquante et dorée.

On aide à la formation de cette croûte en saupoudrant les plats mis à gratiner, soit avec de la mie de pain fraîche ou avec de la chapelure blonde, soit avec du fromage râpé, du parmesan surtout, et en les arrosant de beurre fondu.

Les articles à gratiner sont liés ou non avec des sauces grasses ou maigres, blanches ou brunes.

Les gratins se font à *cru* ou à *cuit*. On fait surtout gratiner à *cru* les poissons nappés de sauce duxelles. On trouvera la théorie de cet apprêt à la recette de la *Sole au gratin*. On trouvera aussi une méthode pour les légumes gratinés à *cru* h la formule des *Pommes de terre à la dauphinoise*. V. **POMMES DE TERRE**.

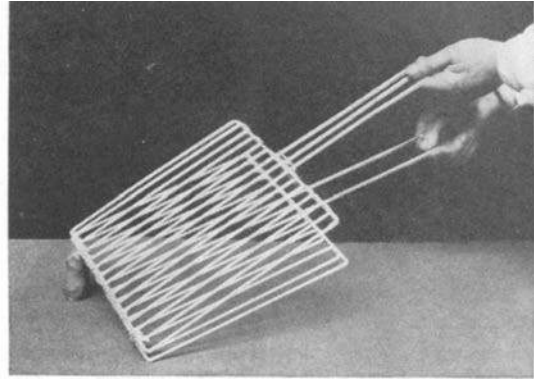
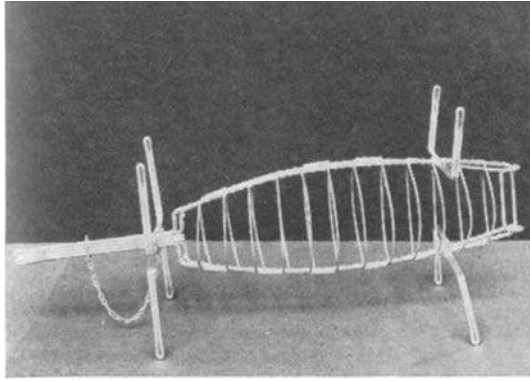
Les poissons cuits au blanc gratinés sont ordinairement pochés dans du fumet, égouttés, nappés d'une sauce blanche maigre, saupoudrés de fromage (ou de chapelure) et gratinés très rapidement.

Tout article mis à gratiner doit être placé sur une grille l'isolant de la plaque du four ou sur un plat à moitié plein d'eau chaude. On évite ainsi la désorganisation de la sauce ou des éléments gras.

**Grillade.** — Comme le rôti, la grillade est une cuisson à feu libre. Ce système de cuisson conserve aux viandes tous leurs sucs nutritifs, empêchés qu'ils sont de sortir par la couche relativement solide formée à la surface par le saisissement.

L'importance de cette couche rissolée est subordonnée à la grosseur et à la nature de la pièce en traitement. Le saisissement des parties extérieures nécessaire à la réussite des grillades de viandes noires ne doit pas cependant être poussé jusqu'à la carbonisation.

Il faut opérer méthodiquement et régler la source



Grills pour gros et petits poissons, permettant de les retourner sans y toucher. (Doc. Deinllerin. Phot. Larousse.)

de chaleur de façon à obtenir une intensité plus ou moins forte selon les besoins.

Le combustible le plus communément utilisé pour la grillade est la braise ou petit charbon de bois.

La braise, bien allumée, doit être étalée en couche ou « paillasse » dans une grillade à tirage bien réglé. Cette paillasse aura une épaisseur plus ou moins grande suivant la grosseur et la nature des pièces en traitement.

A l'heure actuelle, on a, pour faire les grillades, et, disons-le très nettement, pour les faire de façon parfaite, des appareils perfectionnés marchant au gaz ou à l'électricité qu'il serait ridicule de ne pas mentionner dans ce dictionnaire de cuisine, étant donné qu'ils sont, les uns et les autres, extrêmement pratiques.

Le gril, que nous jugeons inutile de décrire longuement, cet ustensile étant connu, sera non en fil de fer léger, mais bien en fer forgé et très solide. Il sera, bien entendu, rigoureusement propre et chauffé avant de recevoir les viandes à cuire.

La chaleur étant réglée, les objets à griller seront badigeonnés de beurre clarifié ou épuré, d'huile ou de graisse, et assaisonnés. Les viandes, noires ou blanches, seront toujours légèrement aplaties et parées avant d'être mises à cuire. Les poissons, gros ou petits, seront ciselés, huilés ou beurrés grassemment et assaisonnés.

Ceux dont la chair un peu sèche s'attacherait trop facilement sur les barreaux du gril seront saupoudrés de farine avant d'être beurrés ou huilés. Ils cuiront ainsi à l'abri d'une enveloppe qui les empêchera de trop sécher.

Les pièces mises à griller doivent être retournées à l'aide d'une palette, et jamais en les piquant, une fois ou deux pendant leur cuisson, et arrosées souvent de beurre, d'huile ou de graisse. La façon la plus commode pour les arroser ainsi pendant leur cuisson consiste à les badigeonner avec un pinceau.

On reconnaît que le point exact de cuisson est atteint lorsque la viande, légèrement touchée du bout du doigt, résiste à la pression. De fines gouttelettes rosées apparaissant aussi sur le rissolage indiquent l'à-point de la cuisson.

Les viandes blanches grillées doivent, en principe, être saisies moins vivement que les noires. La chaleur sera d'une intensité moindre et, comme pour les rôtis de même nature, la coloration et la cuisson devront s'opérer simultanément.

La cuisson des poissons grillés doit se faire sur un feu modéré et ils doivent fréquemment être arrosés.

Souvent, de menus objets grillés, viandes et poissons, sont recouverts de mie de pain fraîche avant d'être mis sur le gril. Ces pièces seront d'abord badigeonnées d'huile ou de beurre fondu et roulées dans la mie de pain que l'on fera bien adhérer en appuyant avec le plat d'un couteau.

Lorsque les pièces grillées panées sont de dimensions plus grandes (poulets et poulardes) on les fera

préalablement griller ou cuire au four au naturel, puis, aux trois quarts de la cuisson, on les recouvrira de mie de pain ainsi qu'il est dit pour le *Poulet grillé à la diable*. V. POULET ET POULARDE.

**Piquage des viandes.** — On pique de lard fin, détaillé en petits lardons réguliers, certaines viandes de boucherie, telles que filet de bœuf, noix de veau, etc.

On pique également de menus lardons les grosses volailles devant être braisées, les ris de veau, les côtes de veau et, plus rarement, les gros poissons, carpes, esturgeons, etc.

Pour piquer le *filet de bœuf*, il faut : Premièrement le parer, c'est-à-dire enlever la peau et les parties nerveuses du filet;

Deuxièmement, à l'aide d'une lardoire munie d'un lardon, percer les chairs du filet, dans le sens du fil de la viande, à une profondeur déterminée par la longueur du lardon, et en observant que celui-ci doit dépasser, à chaque bout, d'un centimètre et demi environ.

Etablir ainsi une première ligne transversale en espaçant d'un centimètre et demi les lardons les uns des autres; piquer la deuxième ligne de lardons en les plaçant de façon que le bout enfoncé dans la lardoire vienne ressortir au milieu des bouts du lardon de la première ligne, et en ayant soin que les parties de lardons dépassant la viande soient toujours de même dimension;

Troisièmement, les deux premiers rangs du piquage étant ainsi faits, recommencer l'opération en établissant autant de doubles lignes de lardons qu'en nécessite la longueur de la pièce, mais en observant que, dans les parties minces du filet, les lignes transversales comportent un nombre moindre de lardons;

Quatrièmement, le filet étant piqué, régulariser les lardons pour que les bouts soient tous de même longueur; ficeler le filet transversalement pour le maintenir de forme ronde; l'embrocher, ou le placer sur la grille de la plaque à rôtir, s'il doit être cuit au four.

Pour piquer le *fricandeau* et la *noix de veau* : Parer d'abord ces pièces suivant l'indication donnée à l'ordre alphabétique; ensuite les piquer en suivant les instructions données au *filet de bœuf*.

Pour piquer les *selles de mouton*, de *chevreuil*, les *râbles de lièvre*, les *cuissots*, etc., procéder de la même façon, en proportionnant la grosseur des lardons à la pièce, et en établissant les lignes transversales plus ou moins larges, selon le volume des morceaux à piquer.

**Piquage des menues pièces de boucherie, des ris de veau, etc.** — Piquer de lard fin les côtes, escalopes, grenadins ou médaillons de veau devant être braisés, avec des lardons très fins et en employant une lardoire de grosseur proportionnée.

Les pièces rondes peuvent se piquer en plaçant les lardons en rosace. On pique de même les filets





Piquage d'une pièce ronde avec lardons en rosace.

mignons de bœuf, de mouton, etc. *Les ris de veau* se piquent aussi en rosace ou par lignes alternées, comme le filet de bœuf. Les ris de veau, avant d'être piqués, doivent être dégorés à l'eau, blanchis, rafraîchis et refroidis sous presse.

**Piquage de volailles et du gibier.** — On ne pique que les grosses pièces de volaille devant être braisées. Afin de rendre cette opération plus facile, on aura soin ou de flamber assez fortement la partie de l'estomac devant être piquée, ou de la tremper à l'eau bouillante, afin d'en raffermir les chairs.

Seuls, les vieux gibiers devant être braisés, perdreaux, faisans, gelinottes, etc., sont piqués. On procède comme pour les volailles et en employant des lardons très fins.

**Pochage.** — Ce mode de cuisson s'applique à une infinité d'objets. On fait pocher les viandes rouges et blanches, les volailles, les poissons. On fait également pocher les œufs, les quenelles, les mousses et mousselines. Ces dernières « pochent » au bain-marie, et les ris de veau à court mouillement.

En résumé, le pochage n'est qu'une cuisson à mouillement plus ou moins abondant selon la nature des articles en traitement. Cette cuisson doit se faire à ébullition imperceptible.

On fait pocher les viandes rouges dans des fonds blancs garnis de légumes ou, ainsi qu'il est d'usage pour le *gigot de mouton à l'anglaise*, dans de l'eau bouillante salée.

On fait plus rarement pocher les viandes blanches de boucherie. On peut, toutefois, désigner sous le terme de pochage le mode de cuisson que l'on applique à l'agneau et au veau préparés en blanquette.

Les grosses volailles pochées sont mises à cuire dans du fonds blanc froid. Le liquide est amené à l'ébullition, écume, assaisonné, à la façon du pot-au-feu. La cuisson doit s'effectuer à ébullition à peine perceptible.

Les volailles sont, suivant indication de recette, farcies ou non, bridées en entrée, et, selon la préparation finale, piquées de lard fin ou cloutées de jambon, de langue ou de truffes.

Afin de protéger l'estomac pendant la cuisson, ces volailles sont bardées.

On reconnaît que les volailles sont cuites à point si, en les piquant dans le gras de la cuisse, le jus qui sort de l'enveloppe est blanc, ou à peine rosé.

Les volailles sont, après cuisson, égouttées, débardées et débridées. On les dresse sur des grands plats en les plaçant sur des croûtons, ou autres supports selon la nature des apprêts, et en les entourant avec les garnitures indiquées.

Le fonds passé, dégraissé, est terminé selon les prescriptions de la recette, ou ajouté, après avoir été réduit, aux sauces d'accompagnement.

Les gros poissons pochés, entiers ou en tronçons, se préparent, à peu de chose près, comme les poissons braisés. La seule différence est que ces poissons ne sont pas glacés après cuisson. Ces poissons sont mouillés avec du fumet de poisson.

Les gros tronçons de poissons se préparent de

même. Les filets de poissons pochés (barbue, merlan, sole, turbot, etc.) sont placés dans des plaques beurrées, assaisonnées, mouillées de quelques cuillerées de fumet de poisson et cuits au four.

Les œufs pochés sont mis à cuire dans de l'eau bouillante salée et additionnée d'un filet de vinaigre.

Les quenelles sont placées, moulées à la cuiller ou couchées à la poche, dans des plats à sauter beurrés, couvertes d'eau bouillante salée et cuites à très léger frémissement du liquide.

Les articles pochés au bain-marie, mousses, mousselines, pains, puddings ou autres, sont mis dans des plaques ou dans des sautoirs à moitié remplis d'eau chaude et cuits à four très doux.

**Poêlage.** — On désigne sous ce nom une cuisson lente s'effectuant à l'étuvée, c'est-à-dire dans un ustensile fermé, avec, comme agent de cuisson, un corps gras, beurre ou graisse, et comme éléments aromatiques, des légumes fondus au beurre.

La pièce, viande de boucherie, volaille ou poisson, doit être arrosée souvent pendant la cuisson. La cuisson étant terminée, retirer la pièce en traitement de la casserole. La dresser sur plat ou, selon indication, en cocotte. Supprimer la majeure partie de la graisse de cuisson.

Dégeler la casserole avec le liquide indiqué, vin ou fonds; faire bouillir quelques instants; passer et verser le jus obtenu sur la pièce.

**Poêlage à la Matignon.** Faire légèrement raidir dans du beurre la pièce à poêler. La recouvrir d'une couche assez épaisse de matignon ou fondue de racines. (V. MATIGNON.) L'envelopper de papier beurré et la faire cuire au four, dans une braisière, ou à la broche, en arrosant souvent avec du beurre durant la cuisson. Après cuisson, débarrasser la pièce, la mettre sur un plat, l'entourer des garnitures indiquées et l'arroser avec le fonds dans lequel on aura ajouté la matignon avant de le passer.

On peut aussi préparer les poêlages à la matignon en fonçant la braisière avec la fondue de racines et en plaçant dessus la pièce à poêler copieusement arrosée de beurre.

**Ragoûts.** — On trouvera, à l'ordre alphabétique, au mot RAGOÛT, toutes les indications pour la préparation de ces plats.

**Rôtissage.** — L'opération désignée sous le nom de rôtissage s'applique aux viandes de boucherie, à la volaille, au gibier et, par extension, aux gros poissons et crustacés.

La caractéristique de cette cuisson par *concentration* est la conservation des sucres intérieurs des substances. Cette conservation des sucres est assurée par une cuisson méthodique qui s'obtient en équilibrant l'intensité de la source de chaleur suivant la nature et le volume des pièces soumises à ce mode de cuisson.

Dans ses *Principes et lois culinaires*, Reculet définit ainsi l'opération du rôtissage :

« Les cuissons par concentration s'opèrent par voie de transmission, et non par voie d'insinuation, comme celles par ébullition. L'agent concentrant, soit pondérable, soit impondérable, frappe et enveloppe la substance soumise à son action. La première couche s'échauffe, les sucres se retirent vers le centre et la croûte se forme à la surface. Le calorifique de la première couche se transmet à la seconde, et ainsi de suite. Les sucres retenus par la couche extérieure ne pouvant fuir le tissu, s'échauffent d'eux-mêmes et contribuent puissamment à la cuisson de leur base. »

Les rôtis se préparent de deux manières : à feu nu, c'est-à-dire à la broche; à chaleur rayonnante, c'est-à-dire au four.

Il est incontestable que les rôtis à la broche sont meilleurs que ceux faits au four. Cette supériorité tient à la facilité d'évaporation des substances placées devant un feu nu alors que celles mises à cuire dans un four fermé sont enveloppées et relativement dénaturées par les buées qui se produisent.

Mais l'outillage moderne, du moins celui des cuisines moyennes, ne comporte plus guère de feu d'être

ru bois ou même au charbon. Presque partout, les rôtis se préparent au four ou dans des appareils au gaz ou à l'électricité. Ces appareils étant des plus perfectionnés, ils permettent de réaliser au mieux tous les apprêts culinaires.

Règles générales de cuisson des rôtis à la broche. — Quel que soit le combustible employé, bois, charbon, coke, etc., l'intensité de la chaleur doit toujours être réglée selon la nature de la pièce. Ainsi les viandes noires, très chargées de sucs, devront être saisies d'abord puis soumises à une chaleur soutenue de façon à assurer la cuisson des couches successives de la viande.

Le feu de houille, qui donne une forte chaleur sans produire de flammes, convient très bien pour la cuisson des viandes noires.

Pour les viandes blanches le feu devra être réglé de façon à obtenir que la cuisson intérieure, qui doit être complète, et le rissolage extérieur s'opèrent simultanément.

Semblable méthode de cuisson s'applique aux volailles.

Les pièces cuites à la broche doivent être souvent arrosées. Contrairement à un usage trop répandu, cet arrosage doit se faire avec la graisse surnageant au-dessus du liquide de la lèche-frite, et non avec le jus proprement dit. On obtient ainsi des rôtis bien colorés et moelleux, alors qu'en arrosant les substances en cuisson avec un liquide, même chaud, on empêche le rissolage de la pièce.

Rôtis au four. — L'intensité de la chaleur doit être réglée suivant la nature des pièces ainsi qu'il est recommandé pour les rôtis à la broche.

Les pièces devant rester rosées seront mises à four très chaud afin d'opérer le saisissement.

Dès que l'enveloppe sera formée, ces pièces seront reculées dans une partie du four où la chaleur est moins vive et la plaque à rôtir sera même doublée si la chose est nécessaire.

Obligatoirement, les pièces mises à rôtir au four doivent être isolées du fond de la plaque par une grille. Les plaques à rôtir comportent d'ailleurs presque toujours ce complément.

L'arrosage des rôtis au four se fait comme celui des rôtis à la broche.

Le point exact de cuisson des pièces rôties, l'« à-point », ainsi qu'on dit habituellement, se reconnaît par un simple toucher, et est enseigné surtout par la pratique.

On acquiert vite cette expérience. On peut, du reste, se guider, en plus des enseignements précis donnés à l'article *Temps de cuisson des rôtis*, par certains indices.

On reconnaît que les viandes noires de boucherie (bœuf et mouton) sont cuites « à point » lorsque d'une légère piqûre s'échappent quelques gouttes de sang rose pâle.

Pour les viandes blanches (veau, agneau, porc), le jus sortant de la piqûre doit être incolore.

On reconnaît le point de cuisson des volailles lorsque, les penchant sur une assiette, il découle de l'intérieur un jus complètement blanc. Tant que restent des traces rougeâtres, la pièce n'est pas cuite.

Les gibiers (plume et poil) doivent, en général, être toujours légèrement saignants. On reconnaît leur « à-point » de cuisson aux mêmes indices que les viandes noires.

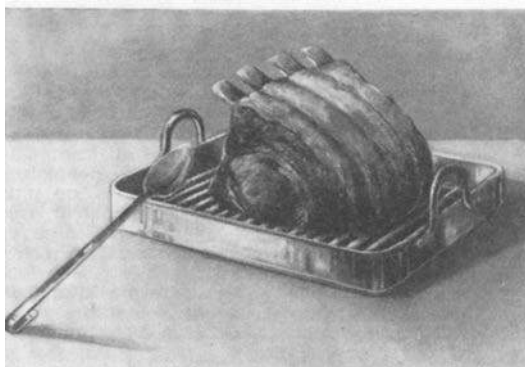
Les volailles et les gibiers sont bridés, bardés, ou, selon indication de recette, piqués de lard fin.

La barde de lard a pour objet de protéger les parties délicates de l'estomac contre l'intensité de la chaleur, et aussi d'imprégner les chairs d'un corps gras, afin de les rendre plus moelleuses.

On maintient les bardes sur les volailles à l'aide de quelques tours de ficelle.

Après cuisson, les bardes sont retirées. Toutefois, pour certains gibiers de plume, elles sont laissées et servies avec la pièce.

Le *piquage des viandes* est expliqué d'autre part. Les grosses pièces de boucherie sont aussi quelque-



Pièce de bœuf prête à être rôtie au four.

fois recouvertes de bardes. Le plus souvent, cependant, on protège les parties délicates de ces pièces à l'aide de morceaux de graisse de bœuf ou de veau bien aplatis.

En principe, les rôtis doivent être servis aussitôt sortis de broche ou du four. Cependant, pour les viandes noires, il est recommandé de retirer les pièces de cuisson quelques instants avant l'« à-point » absolu et de les conserver au chaud, à l'entrée du four, jusqu'au moment de les dresser.

Pendant ce repos, il s'opère dans la viande une sorte de rassissage rendant le découpage plus facile.

Jus de rôtis. — En ménage, pour ce jus, s'impose d'une façon absolue le déglacage direct de la plaque à rôtir ou lèche-frite. Ce déglacage, pour que le Jus ait bien la saveur propre de la pièce en traitement, doit être fait avec de l'eau ou avec du bouillon léger.

On obtiendra ainsi des jus francs de goût, plus agréables que ceux préparés avec des fonds déjà corsés.

Le jus de rôti ne doit pas être complètement dégraissé. On a du reste aujourd'hui des saucières dont le dispositif permet aux convives de prendre du jus gras ou dégraissé, à leur choix.

En opérant ainsi, on obtient peu de jus, mais cet accompagnement du rôti ne doit pas être abondant. Une cuillerée à entremets par convive suffit amplement.

Dressage des rôtis. — Ce dressage est peu compliqué. La pièce, s'il s'agit d'une viande de boucherie ou d'une volaille, est simplement mise sur un plat très chaud et garnie ou non, suivant le goût, de cresson bien frais, trié, lavé et bien égoutté.

Le jus doit toujours être servi à part. On peut, toutefois, au moment de servir, arroser la pièce avec sa graisse de cuisson.

Dans certains pays étrangers, et dans quelques régions du nord et de l'est de la France, on sert souvent des marmelades de pommes et des compotes de fruits avec les rôtis (compotes et marmelades très peu sucrées.)

Les gibiers de plume, sauf les canards sauvages, les piletts et les sarcelles, se dressent sur des canapés (ou tranches de pain) de diverses grandeurs, frits au beurre et tartinés de farce à gratin. V. FARCES. Leur garniture habituelle est le cresson et les quartiers ou moitiés de citron. Ces derniers sont quelquefois remplacés par des oranges pour les canards sauvages, sarcelles, piletts et autres sauvagines.

En Angleterre, on garnit fréquemment les gibiers de plume rôtis avec des pommes chips (V. POMMES DE TERRE) et on sert à part, en même temps que le jus, une sauce au pain (*bread-sauce*) et de la mie de pain frite (*bread-crumbs*). V. SAUCES.

Les pièces de venaison rôties, ainsi que le petit gibier de poil, sont aussi très souvent accompagnés de gelée de groseille et de purée de marrons.

Le gibier de plume ne se dresse plus en *volière*, c'est-à-dire paré de ses plumes spécialement prépa-

rées à cet effet. Cet usage, assez en faveur naguère, a à peu près complètement disparu.

*Temps de cuisson des pièces diverses rôties.* — Pour le bœuf : *Aloyau* : de 10 à 12 minutes au kilo; *aloyau rôti à l'anglaise*, de 15 à 18 minutes au kilo.

*Contre-filet ou faux filet* : désossé, de 10 à 12 minutes au kilo; avec os, de 14 à 16 minutes au kilo.

*Côte* : au four, de 15 à 18 minutes au kilo; à la broche, 18 minutes, mais, sitôt la pièce débrochée, on la met à l'étuve pendant 30 minutes, ou plus longtemps selon sa grosseur. A cette chaleur très modérée, la cuisson s'achève sans effervescence et la côte conserve tous ses sucres intérieurs.

*Faux filet* : V. CONTRE-FILET.

*Filet* : au four, de 12 à 15 minutes au kilo; à la broche, de 15 à 18 minutes.

Pour le mouton : *Baron*, de 15 à 18 minutes au kilo (au four, de préférence).

*Carré* : de 18 à 25 minutes au kilo.

*Epaule* : de 18 à 20 minutes au kilo.

*Gigot* : de 20 à 25 minutes au kilo.

*Selle* : de 15 à 18 minutes au kilo.

Pour le veau : *Carré* : 30 minutes au kilo.

*Longe ou Filet* : 35 minutes au kilo.

*Noix* : 35 minutes au kilo.

Pour l'agneau : Suivre, pour les temps de cuisson des rôtis d'agneau, les indications données pour le mouton.

Pour le porc : *Carré* : de 25 à 30 minutes au kilo.

*Filet* : de 30 à 35 minutes au kilo.

Pour les volailles : *Caneton nantais* : Pour une pièce de poids moyen (un kg environ), cuisson à feu vif : de 35 à 40 minutes, à la broche; de 30 à 35 minutes, au four.

*Caneton rouennais* : Pour une pièce de poids moyen, cuisson à feu très vif : de 18 à 25 minutes.

*Dindonneau* : Pour une pièce de poids moyen (1 kg 500), de 45 à 50 minutes, à la broche; de 40 à 45 minutes, au four.

*Oie* : Pour une pièce de poids moyen, de 50 à 55 minutes, à la broche; de 45 à 50 minutes, au four.

*Pigeon* : de 20 à 25 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

*Pintade* : de 20 à 25 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

*Poularde* : Pour une pièce de poids moyen, de 45 à 50 minutes, à la broche; de 40 à 45 minutes, au four.

*Poulet de grain* : de 30 à 35 minutes, à la broche; de 25 à 30 minutes, au four.

*Poulet reine* : de 35 à 40 minutes, à la broche; de 30 à 35 minutes, au four.

*Poussin* : de 15 à 20 minutes, à la broche; de 12 à 15 minutes, au four.

Pour les gibiers de plume : *Bécasse* : de 18 à 20 minutes, à la broche; de 15 à 18 minutes, au four.

*Bécassine* : de 9 à 12 minutes, à la broche; de 9 à 10 minutes, au four.

*Becfigues*, dits aussi *béguinettes* : 8 à 10 minutes. *Caille* : de 12 à 15 minutes, à la broche; de 10 à 12 minutes, au four.

*Canard sauvage* : de 18 à 20 minutes, à la broche; de 15 à 18 minutes, au four.

*Coq de bruyère* : de 25 à 30 minutes, o la broche; de 20 à 25 minutes, au four.

*Faisan* : de 30 à 35 minutes, à la broche; de 25 à 30 minutes, au four.

*Gelinotte* : de 20 à 25 minutes, à la broche; de 15 à 18 minutes, au four.

*Grive* : de 12 à 15 minutes, à la broche; de 10 à 12 minutes, au four.

*Grouse* : Comme la *Gelinotte*.

*Mauviette* : Comme les *Becfigues*.

*Merle* : Comme les *Grives*.

*Ortolan* : de 6 à 8 minutes.

*Perdreau* : de 20 à 22 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

*Pilet* : de 18 à 20 minutes, o la broche; de 15 à 18 minutes, au four.

*Pluvier* : de 15 à 18 minutes, à la broche; de 12 à 15 minutes, au four.

*Sarcelle* : de 15 à 18 minutes, à la broche; de 12 à 15 minutes, au four.

*Vanneau* : Comme le *Pluvier*.

Pour le gibier de poil et de venaison : *Gigot* (ou *cuissot*) de *chevreuil* : de 15 à 20 minutes par kilo, à la broche; de 12 à 15 minutes, au four.

*Selle de chevreuil* : au kilo, de 15 à 20 minutes, à la broche; de 12 à 15 minutes, au four.

*Lapereau* : de 25 à 30 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

*Râble de lièvre* : de 20 à 22 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

*Carré et selle de marcassin* : au kilo, de 20 à 25 minutes, à la broche; de 18 à 20 minutes, au four.

**Sautés.** — Les articles préparés ainsi sont ordinairement peu volumineux. Cette cuisson qui est assez rapide se fait dans un ustensile large et peu profond désigné sous le nom de sautoir ou plat à sauter ou encore sauteuse.

L'agent de cuisson est un corps gras, beurre, graisse ou huile, préalablement chauffé dans le sautoir.

Les articles sont assaisonnés, et mis, bien à plat, dans le sautoir, seulement lorsque le beurre ou la graisse sont *absolument chauds*, afin que s'opère bien le saisissement.

Les menues pièces de boucherie traitées ainsi sont, pour les viandes rouges : les entrecôtes, les filets, les médaillons et les tournedos (bœuf); les côtelettes et les noisettes (mouton); pour les viandes blanches, les côtes, les escalopes de veau ou de ris de veau; les côtelettes ou les noisettes d'agneau.

Les viandes rouges doivent être sautées le plus vivement possible, dans du beurre clarifié.

Les viandes blanches peuvent être sautées au beurre frais et, après saisissement, la cuisson peut être plus lente. Mais, toujours, ces articles doivent être sautés sur le fourneau et le sautoir découvert.

Les volailles sautées (poulets de grain, poulets moyens, pigeons, etc.) sont toujours dépecées. On leur applique le mode de cuisson indiqué pour les sautés de viandes blanches.

Toutefois, lorsqu'on opère avec des volailles un peu grosses, on pourra, après avoir fait bien rissoler les morceaux des deux côtés, couvrir le sautoir et laisser s'achever ainsi la cuisson sur le fourneau.

*Dressage* : Les articles sautés, viandes de boucherie ou volailles, sont retirés du sautoir et dressés suivant indication de recette. Ces dressages se complètent, selon la nature des apprêts, avec des croûtons de formes différentes suivant les objets. On garnit ces articles et on les arrose avec leur fonds de cuisson déglacé avec du vin blanc ou rouge, des fonds blancs ou bruns, liés ou non, de la crème, ou avec tout autre élément liquide.

*Sautés mixtes.* — On classe dans cette série de ragoûts divers ne comportant pas généralement une liaison directe par la farine. Le plus souvent, ces ragoûts, composés surtout de menus morceaux désossés d'agneau, de bœuf, de mouton ou de veau, sont rissolés au beurre, à la graisse ou à l'huile.

On achève ensuite de les cuire dans leur fonds, déglacé avec des jus divers, ainsi qu'il est dit pour les ragoûts ordinaires.

Ces sautés comportent des garnitures diverses. On les dresse dans des timbales.

**METS.** — On appelle ainsi un aliment apprêté pour être envoyé à table (*missus*).

**METTON (Fromage de).** — Promage du Jura que l'on peut consommer d'octobre à Juin.

**MEUNIER.** — Nom vulgaire d'une espèce d'able, que l'on appelle aussi *chevaine*. Se traite par la friture.

**MEUNIÈRE (À la).** — Mode de cuisson des poissons. Les poissons préparés « à la meunière » sont assaisonnés, farinés légèrement et cuits à la poêle, au beurre. On les dresse sur plat long, on les arrose de quelques gouttes de jus de citron, on les saupoudre de persil haché et l'on verse dessus le beurre de cuisson brûlant.

**MEURETTE.** — Nom d'une matelote à la bourguignonne. V. ce mot.

**MEURSAULT (Vin de).** — Grand vin blanc de Bourgogne, que l'on classe parmi les vins de la Côte de Beaune. Les *têtes des cuvées* des vins de Meursault sont : les *perrières, dessus et dessous*; les *premières cuvées* sont : les *santenots blancs, les générales, dessus*; les *charmes, dessus*; les *bouchères, les tessons, la goutte-d'or*.

**MIEL.** — Liquide sucré, élaboré par le jabot de l'abeille ouvrière à l'aide du nectar sécrété par certaines fleurs et dégorgé par l'insecte dans les alvéoles de la ruche. Le miel était le principal aliment sucré de l'antiquité, alors que le sucre de roseau était une rareté.

La composition moyenne du miel est la suivante :

Eau.....	19 p. 100
Cendres.....	0,18 —
Matières azotées.....	1,33 —
Matières hydrocarbonées.....	79 —

Les matières hydrocarbonées sont formées d'un mélange de glucose, de lévulose et d'un peu de saccharose; on y trouve encore un peu de mannite, des acides organiques et des éthers odorants, ainsi qu'une légère quantité de propolis, substance résineuse qui constitue les parois de l'alvéole.

Commercialement, on distingue : le *miel vierge* ou *surfin*, extrait des rayons par exposition au soleil ou à une douce chaleur; le *miel ordinaire* ou *miel jaune*, extrait par l'action d'une plus forte chaleur, et le *miel brun*, obtenu par pression à chaud.

Le miel est un aliment très concentré et très riche (100 g = 321 calories), dont l'effet est très semblable à celui du sucre, mais qui est, habituellement, mieux toléré. A cela près, il partage les indications et les contre-indications du sucre et doit être notamment interdit aux diabétiques; il possède une légère action laxative.

Dans l'alimentation, surtout dans celle des enfants, il peut remplacer le sucre dans presque tous ses usages, mais il est des personnes qui le digèrent mal.

La qualité, la consistance, l'arôme et la saveur du miel dépendent de la région où il a été recueilli, c'est-à-dire de l'espèce de fleurs dominante dans cette région. Le meilleur est celui qui provient du nectar des labiées (thym, serpolet); le miel de Narbonne doit son goût particulier au nectar du romarin. Les miels les plus réputés sont ceux de l'Hymette, en Grèce; ceux de Narbonne, du Gâtinais, de la Champagne, de la Savoie, en France; le miel de printemps étant toujours supérieur à celui d'automne.

Certaines plantes communiquent au miel une saveur spéciale, parfois déplaisante (celle du miel butiné sur les sapins par exemple, qui a un goût résineux); quant au miel provenant du nectar des plantes vénéneuses, comme la belladone, il peut être toxique.

Le miel est parfois falsifié, par addition de gomme, de glycérine, de sirop de glucose, de fécule ou de sucre; on augmente sa consistance par des farines, des féculs, de l'amidon, voire par des substances minérales comme la craie ou le plâtre.

**MIGNONNETTE.** — Poivre grossièrement moulu. Anciennement, on désignait sous ce nom un sachet de mousseline renfermant du piment, de la muscade, de la coriandre, de la cannelle, du gingembre et des clous de girofle.

On trempait pendant quelques instants ce sachet aromatique dans les mets afin de les condimenter. La mignonnette servait plusieurs fois.

**MIGNOT.** — Traiteur célèbre du xvrr<sup>e</sup> siècle.

Il fut immortalisé, si l'on peut dire, par Boileau qui, dans sa satire « *Le Repas ridicule* », le traita d'empoisonneur.

« *Car Mignot, c'est tout dire, et dans le monde entier  
Jamais empoisonneur ne sut mieux son métier.* »

Mignot qui, dit-on, était un cuisinier de quelque talent, et qui était un traiteur consciencieux, fut profondément courroucé par une telle critique et s'en plaignit en justice. Il fut débouté de sa demande et résolut de se venger lui-

même. Il faisait alors une sorte de pâtisserie sèche que priaient fort les Parisiens. Il imagina d'envelopper ces petits gâteaux dans une feuille de papier où, à ses frais, il avait fait imprimer une violente satire que l'abbé Cottin avait faite contre son ennemi Boileau.

Le succès de ses gâteaux, que l'on appelait les *biscuits Mignot*, fut des plus grands. Tout Paris voulut les déguster afin de pouvoir savourer en même temps les vers par lesquels Cottin malmenait Boileau. La colère de Mignot s'apaisa un peu quand il constata que, loin de lui nuire, les deux vers de Boileau avaient contribué à l'enrichir.

**MIGRAINE (Vin de).** — Vin d'un cru des environs d'Auxerre.

**MIJOTER.** — Faire cuire doucement à petit feu. Les braisés, les ragoûts, gagnent à être mijotes, mais c'est une des erreurs journellement commises par les faux gastronomes, qui se piquent d'écrire sur la cuisine, de prétendre que tous les plats doivent être mijotes. L'un d'eux n'a-t-il pas parlé de *soufflés bien mijotes* !

**MILANAIS (Pâtisserie).** — Monter sur le feu, comme pour une génoise, 250 grammes de sucre en poudre et 6 œufs. Lorsque la composition commence à être chaude, lui ajouter 200 grammes de beurre fondu et 200 grammes de farine tamisée. Parfumer avec un décilitre d'anisette.

Mettre cette pâte dans des moules ronds historiés. Cuire au four, à chaleur moyenne. Démouler les gâteaux, les abricoter et les glacer au fondant parfumé à l'anisette.

**MILANAISE (À la).** — Les articles préparés à la *milanaise* sont généralement panés à l'œuf avec de la mie de pain mélangée de fromage de parmesan râpé, et sont cuits au beurre clarifié.

Par le même nom, on désigne un mode de préparation du macaroni (V. ce mot), et aussi une garniture pour pièces de boucherie qui se compose de macaroni au fromage avec une grosse julienne de jambon, langue écarlate, champignons et truffes, liée de sauce tomate.

Avec cette garniture, on garnit aussi des timbales, dites à la *milanaise*. V. TIMBALES.

**MILANDRE.** — Nom sous lequel on désigne le *chien de mer*, poisson de chair assez médiocre, mais que l'on consomme cependant dans certains pays.

**MILIASSE ou MILLAS.** — On désigne sous ce nom, en pays languedocien, une sorte de bouillie que l'on prépare, soit avec de la farine de maïs, soit avec un mélange de farine de froment et de farine de maïs.

Le nom de cette préparation semble venir du mot *millet*, nom vulgaire de quelques graminées que l'on cultive dans le midi de la France, dans les Landes surtout, et dont une, appelée *millette*, qui est une variété de maïs à petits grains, était, à l'origine, employée pour faire cette bouillie.

Si le *millas* proprement dit se fait dans le Languedoc, on prépare dans diverses régions de la France, dans le Sud-Est et le Sud-Ouest, des bouillies qui ont de grandes analogies avec le *millas*, et qui, suivant les pays, portent des noms différents.

Ainsi, ces sortes de bouillies sont appelées *cruchades*, en Guyenne et en Gascogne; *broyé, gaudines* ou *yerbilhou*, en Béarn; *las pous* ou *rimotes*, en Périgord; *gaudes*, en Franche-Comté.

La *polenta*, que l'on fait en Corse, et aussi en Provence, est une préparation de même nature que le *millas*.

Le *millas* du Languedoc est un apprêt de style rustique que, jadis, dans les campagnes de cette province, on mangeait en guise de pain, pour accompagner certains plats en sauce, tels que daube de bœuf, civet de lièvre, etc.

Pour être consommé de cette façon, le *millas*, une fois bien refroidi, est détaillé en morceaux carrés ou rectangulaires, puis doré à la graisse à la poêle, ou cuit sur le gril.

Avec ce même *millas*, on prépare, en Languedoc, divers plats d'entremets.

**Préparation de la bouillie.** — Verser en pluie dans

un chaudron, où l'on aura lait bouillir de l'eau salée, de la farine de maïs (ou un mélange de farines de maïs et de froment), de façon à obtenir une composition assez consistante. Bien mélanger à la cuiller de bois et cuire sur feu modéré, en remuant souvent à la spatule de bois, jusqu'à ce que la bouillie soit devenue très épaisse. Lui ajouter quelques cuillerées de graisse de porc. Bien mélanger.

Verser cette bouillie, pendant qu'elle est encore chaude, sur un linge épais où elle s'étalera en couche de 2 à 3 centimètres. Paire refroidir. Détailler ensuite en carrés ou en rectangles et accommoder suivant indication.

**Préparation du millas du Béarn.** — Cette bouillie que l'on appelle aussi dans cette région *paste*, *pastel*, *gaudines*, *yerbilhou*, se prépare comme la *broyé*. V. ce mot.

**Préparation du millas périgourdin ou las pous.** — Se fait d'après la méthode habituelle avec un mélange à parties égales de farines de froment et de maïs.

Si la bouillie est trop épaisse, on peut l'éclaircir avec un peu de lait chaud.

On peut rendre ce millas plus fin, en lui ajoutant, en fin de cuisson, un peu de beurre.

**Millas frit.** — Détailler le millas en morceaux réguliers. Fariner les morceaux de millas et les faire rissole légèrement à la poêle, au beurre ou à la graisse.

Préparé ainsi, le millas se sert, en guise de pain, avec plats divers en sauce.

**Millas grillé.** — Badigeonner de graisse ou de beurre les morceaux de millas. Les cuire sur le grill, sur feu doux.

**Millas aux frittons.** — En Languedoc, on prépare cette sorte de millas le Jour où, selon la formule usitée en ce pays, on « fait le cochon ». La bouillie se prépare dans le chaudron où l'on a fait clarifier la graisse du cochon. On lui ajoute, en fin de cuisson, les *frittons*, qui sont, on le sait, les résidus de la graisse après la fonte de celle-ci.

La bouillie étant cuite, on la verse sur un linge fariné et on la laisse refroidir. On la détaille ensuite en morceaux carrés ou rectangulaires avant de l'accommoder suivant Indication.

**ENTREMETS.** — **Millas aux cerises.** — Mettre dans un plat à gratin beurré une couche de millas chaud, c'est-à-dire venant d'être cuit, et que l'on aura sucré et parfumé au kirsch. Sur cette couche de millas, qui doit être bien régulière, mettre des cerises énoyautées, à moitié cuites au sirop, égouttées et macérées au kirsch. Recouvrir d'une nouvelle couche de millas. Bien lisser la surface. Décorer d'une bordure de cerises préparées comme il est dit ci-dessus. Saupoudrer de macarons écrasés. Arroser de beurre fondu. Paire gratiner au four, à chaleur douce.

De la même façon, on peut préparer du millas garni de fruits cuits divers tels que : abricots, bananes, pêches, poires, pommes, prunes, etc.

**Millas de Lot-et-Garonne.** — Dans cette région, cette sorte de millas est désignée sous le nom de *rimote* et aussi sous celui de *cruchade*.

« Mettre de l'eau dans un récipient un peu grand. Quand l'eau bout, parfumer à l'essence de citron et à l'eau de fleurs d'orange.

Verser en pluie dans le liquide bouillant la farine de maïs (maïs de l'année) en tournant la pâte comme pour une crème, jusqu'à ce qu'on obtienne une bouillie épaisse, qu'on met dans des assiettes plates.

Les rimotes se mangent chaudes, saupoudrées de sucre. Quand elles sont froides, on les fait frire à la poêle, coupées en quartiers que l'on fait bien dorer de chaque côté et que l'on saupoudre de sucre. »

**Millas au raisiné.** — Mettre dans un plat, en les dressant en couronne, les morceaux de millas, tartinés chacun d'une forte cuillerée de raisiné (V. ce mot). Saupoudrer les morceaux de millas de macarons écrasés; arroser de beurre fondu. Paire gratiner doucement au four.

De la même façon, on peut préparer des millas garnis avec confitures ou marmelades diverses.

**Millas au sucre.** — Détailler l'abaisse de millas en morceaux carrés ou rectangulaires. Les mettre à cuire dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre (en Languedoc, cette cuisson se fait à la graisse de porc ou d'oie). Paire bien dorer ces morceaux des deux côtés. Les égoutter; les dresser sur plat de service. Les saupoudrer abondamment de sucre fin vanillé ou parfumé au zeste de citron.

**MILLE-FEUILLE (Pâtisserie).** — Entremets très en vogue à Paris, qui, ainsi que son nom l'indique, se fait en superposant des abaisses minces de feuilletage soudées les unes aux autres à l'aide d'une crème ou de toute autre composition.

Le mille-feuille est fait sous forme de gros entremets, que l'on décore de diverses façons, et aussi, et c'est ainsi que sont les mille-feuille dans les pâtisseries parisiennes, en petits gâteaux, que l'on fait en détaillant en morceaux de 5 centimètres de largeur des bandes de feuilletage montées les unes sur les autres, et toujours soudées avec crème ou autre composition.

**Gros mille-feuille.** — Abaisser du feuilletage à 6 tours (V. PÂTES). Détailler dans ces abaisses, qui doivent avoir environ un centimètre et demi d'épaisseur, des ronds du diamètre voulu (de 15 à 18 centimètres). Placer ces ronds de feuilletage sur une plaque, les saupoudrer de sucre. Les cuire au four, de bonne chaleur. Laisser refroidir ces abaisses, les parer. Enduire chacune de ces abaisses avec de la crème pâtissière (ou avec toute autre crème cuite). Les monter les unes sur les autres, de façon à obtenir un entremets haut de 18 à 20 centimètres. Recouvrir le gâteau qui doit être très régulier de forme, avec de la meringue ordinaire que l'on lissera bien avec le couteau. Saupoudrer avec du sucre et passer l'entremets quelques instants au four afin de solidifier la meringue.

Décorer le dessus du gâteau selon le goût.

*Nota.* — Les gros mille-feuille peuvent, après avoir été recouverts d'une mince couche de meringue, être parsemés, dessus et autour, avec des raisins de Smyrne ou de Corinthe et des pistaches entières ou détaillées en filets.

Lorsque ces gros entremets sont destinés à figurer sur un buffet (ils sont essentiellement des pièces de buffet), leur décoration peut se compléter avec des ornements placés en bordure sur le dessus du gâteau et des aigrettes de sucre filé.

Mais ce genre de décoration des gros gâteaux ne se fait guère plus aujourd'hui et les mille-feuille sont, le plus souvent, de forme carrée et sont simplement saupoudrés de sucre glace.

On peut garnir les abaisses de feuilletage, les unes avec une crème quelconque, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les autres avec des marmelades ou des confitures diverses (assez serrées). Au montage de l'entremets, on alterne les abaisses.

On peut aussi garnir les abaisses des gros mille-feuilles avec de la crème Chantilly très serrée, parfumée à la vanille ou autrement. Les mille-feuille ainsi préparés ne doivent être garnis de crème qu'au tout dernier moment.

**Petit mille-feuille.** — Les mille-feuille de détail se préparent de la même façon que les gros, mais se dressent en plaçant les unes sur les autres, sans les couvrir, des bandes de feuilletage masquées avec crème ou autre composition et en détaillant ensuite ces bandes en morceaux larges de 5 centimètres.

**MILLEGRAINE.** — Dans certaines régions méridionales de la France, on appelle ainsi la *grenade*, fruit du grenadier. Dans le Sud-Ouest on dit, en patois, *milgrano*.

**MILLEPERTUIS.** — Plante d'odeur aromatique et résineuse, de saveur amère, dont les sommités fleuries sont employées en infusion. Anciennement, on employait cette plante pour faire des liqueurs.

**MILLÉSIMÉ.** — Se dit des vins, et, plus spécialement, des vins de Champagne, dont la date du tirage

est indiquée sur l'étiquette et marquée au feu sur le bouchon.

**MILLET.** — Graminée faisant partie des céréales. On distingue deux variétés, le *millet commun*, et le *millet en grappes*.

Cette plante est cultivée depuis la plus haute antiquité, dans la région égypto-arabique, pour la première variété, au Japon, pour la seconde; elle était cultivée dans l'Inde avant l'époque historique. Les Romains l'utilisèrent sous forme de bouillie au lait, faite avec les graines décortiquées; elle est encore employée sous cette forme par certaines peuplades de l'Afrique.



**MILLIASSOUS (Pâtisserie).** — Mettre dans une terrine 200 grammes de farine de petit millet, 400 grammes de sucre en poudre et 8 œufs. Bien travailler cette composition, lui ajouter le zeste de 2 citrons finement haché. Mouiller d'un litre et demi de lait bouillant et bien mélanger. Garnir avec cette composition des petits moules ronds unis, beurrés. Cuire au four environ 20 à 30 minutes à bonne chaleur.

**MILLOUIN.** — Sorte de canard sauvage. V. *AYTHYA* et *CANARD*.

**MIMOSA (Salade).** — Salade dont la composition est très variable et qui, pour justifier (dans une certaine mesure) son appellation, doit être, une fois dressée en saladier ou en coupe en cristal, saupoudrée de jaunes d'œufs durs grossièrement hachés.

**MINCE-MEAT (Cuisine anglaise).** — On appelle ainsi la composition dont on garnit les *mince-pies*. V. *cemot*.

Avec le mince-meat, composition qui, grâce à l'alcool dont elle est imbibée, peut se conserver fort longtemps, on peut préparer divers entremets chauds, dont voici quelques-uns.

**Beignet de mince-meat.** — Envelopper dans des ronds de papier azyme, trempés à l'eau, des parties de mince-meat. Façonner en forme de boule. Au moment, tremper dans de la pâte à frire et faire frire selon la méthode habituelle. V. *FRITURE*.

Dresser en buisson sur serviette. Servir avec sauce abricot parfumée au rhum.

**Bouchées de mince-meat.** — Cuire les croûtes à bouchées et, au sortir du four, lorsqu'elles sont encore chaudes, les garnir de mince-meat que l'on aura fait chauffer et que l'on aura additionné de crème fraîche.

**Omelette de mince-meat, dite omelette de Noël.** — Batta les œufs en leur ajoutant quelques cuillerées de crème fraîche, un filet de rhum, un peu de zeste de citron râpé et du sucre.

Faire l'omelette au beurre, et, au moment de la doubler, la garnir intérieurement de quelques cuillerées de mince-meat, chauffé avec crème fraîche.

Saupoudrer l'omelette de sucre, l'arroser copieusement de rhum; faire flamber en servant.

**Rissoles de mince-meat.** — Se préparent comme les rissoles ordinaires. (V. ce mot.)

**MINCE-PIE (Pâtisserie).** — Ce petit gâteau, dit Suzanne, le savant historiographe de la cuisine anglaise, « est particulièrement estimé et populaire en Angleterre. C'est le gâteau qui, avec le légendaire plum-pudding, préside en maître aux agapes pantagruéliques des fêtes de Noël, et son omission dans un repas de Christmas serait considérée comme un manquement à toutes les règles et coutumes de la tradition. »

La préparation de ce gâteau est assez longue, étant donné que la composition que l'on emploie pour le garnir doit macérer longuement (un mois) dans la madère, le cognac et le rhum.

On prépare ainsi cette composition appelée *mince-meat* :

Mettre dans une grande terrine les éléments suivants : graisse de rognon de bœuf hachée, 500 grammes; filet de bœuf cuit, coupé en petits dés, 500 grammes; raisins de Malaga, épépinés et hachés, 500 grammes; raisins de Corinthe et de Smyrne épluchés et lavés, 500 grammes; pommes reinette pelées et hachées, 500 grammes; cédrat confit, en petits dés, 150 grammes; écorce d'orange confite hachée, 100 grammes; le zeste haché d'une orange et son jus; cassonade blonde, 500 grammes; épices mélangées, 30 grammes; sel, 15 grammes; cognac, une demi-bouteille; rhum, un verre; madère, un verre.

Bien mélanger tous ces Ingrédients. Les laisser macérer, dans un endroit frais, pendant un mois. Les remuer tous les 8 jours, pendant cette macération.

Pour la préparation des gâteaux, foncer avec de la pâte à foncer ordinaire, ou avec des rognures de feuilletage, des grands moules à tartelettes, à bords élevés, beurrés. Remplir ces moules avec la composition indiquée ci-dessus. Recouvrir d'une mince abaisse de feuilletage, que l'on soudera sur les bords. Pratiquer un trou au centre du gâteau pour faciliter l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur. Servir les mince-pies chauds.

**MINÉRALES (Substances).** — Un adulte élimine en moyenne 26 grammes par jour de substances minérales qui doivent être récupérées par l'alimentation. A l'exception du chlorure de sodium que nous ajoutons à nos aliments, les autres minéraux ne sont absorbés que sous forme de combinaisons organiques; la ration moyenne comporte : 7 grammes de soude (végétaux, sel); 4 g 75 de potasse (d'origine exclusivement végétale); 1 g 25 de chaux (eau, lait, végétaux, et, en faible proportion, dans la viande); 0 g 2, 0 g 50 à un gramme de magnésie; 0 g 075 de fer; 1 g 63 de phosphore (viandes, poissons, céréales, etc.); 0 g 05 de soufre (albumines végétales ou animales); du chlore, et une quantité d'autres éléments en quantités plus faibles, indosables.

**MINÉRALES (Eaux).** — V. *EAUX*.

**MINESTRA (Cuisine italienne).** — Sorte de soupe très épaisse, faite avec un grand nombre de légumes et additionnée de riz ou de macaroni. Pour la préparation, voir *POTAGES* et *SOUPES*.

Cette préparation est souvent désignée par le mot *minestrone* qui est du patois piémontais.

**MINOT.** — Ancienne mesure de capacité, représentant le quart du setier, soit 30, 36 litres, encore employée pour le sel.

**MIGUES DE MAÏS (Cuisine périgourdine).** — Préparer une pâte assez consistante avec 250 grammes de farine de maïs; 250 grammes de farine de froment; une forte cuillerée de graisse de porc; une pincée de sel, et un verre d'eau tiède.

Lorsque cette pâte est bien homogène, la diviser en parties du poids de 100 grammes que l'on façonnera, en les roulant dans les mains farinées, en forme de boules.

Mettre ces boules de pâte dans une casserole remplie d'eau salée bouillante. Faire pocher comme des quenelles. Les tourner une fois ou deux pour qu'elles cuisent de tous côtés.

Egoutter les miques, une fois cuites (de 25 à 30 minutes), les mettre sur un linge, les conserver au chaud.

*Nota.* — Les miques se mangent en guise de pain. Elles sont, dans les campagnes périgourdines, l'accompagnement presque obligatoire de certains plats, tels que : salé aux choux, civet de lièvre ou de lapin, etc.

On peut aussi les servir comme plat de dessert en les faisant rissoler au beurre et en les sucrant.

**MIRABEAU (À la).** — Cette garniture s'emploie surtout pour accompagner les viandes de boucherie grillées. Ces viandes sont garnies de filets d'anchois en lanières, que l'on dispose en grille sur la pièce, d'olives énoyautées, de feuilles d'estragon blanchies et de beurre d'anchois.

**MIRABELLE.**—Variété de prunes de petite dimension, de couleur jaune d'or, d'odeur très pénétrante, de saveur sucrée, servant à faire des conserves, des confitures, des compotes, de l'eau-de-vie. On les emploie aussi en pâtisserie.

**Flan aux mirabelles.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Flan aux abricots*. V. FLAN.

**Tartes et tartelettes aux mirabelles.** — Se préparent comme la *Tarte* ou les *Tartelettes aux abricots*. V. TARTES et TARTELETTES.

**MIRBANE (Essence de).** — Nom donné à l'essence d'amandes amères artificielle, liquide jaune, à odeur très prononcée. On l'emploie en parfumerie et parfois en confiserie ordinaire.

**MIREPOIX.** — Cet appareil, que l'on prépare au gras ou au maigre, est ajouté aux préparations de viandes, de poissons, de crustacés, pour en augmenter la saveur.

**Mirepoix au gras.** — Détailler en dés, plus ou moins gros, suivant la nature des apprêts, 150 grammes de rouge de carottes; 100 grammes d'oignon; 50 grammes de céleri, et 100 grammes de jambon cru ou de lard de poitrine blanchi.

Mettre tous ces articles à cuire dans une casserole où l'on aura fait chauffer 30 grammes de beurre. Ajouter un brin de thym et le quart d'une feuille de laurier. Cuire doucement, à couvert, Jusqu'à ce que les légumes soient bien fondus. La mirepoix est ajoutée à certaines sauces, et, notamment à l'espagnole, pour en rehausser la saveur. On l'ajoute aussi à diverses préparations de viandes et de volailles braisées ou poêlées.

**Mirepoix au maigre.** — Cette mirepoix est souvent désignée sous le nom de *brunoise*. Elle est surtout employée pour préparer les crustacés à la *bordelaise* (V. ÉCREVISSÉS). On en additionne aussi certaines sauces blanches.

Détailler en petits dés extrêmement fins 150 grammes de carottes, 100 grammes d'oignon, et 50 grammes de céleri.

Mettre ces légumes à fondre doucement au beurre. Assaisonner de sel et d'une pincée de thym et laurier pulvérisés.

Cuire Jusqu'à ce que les légumes soient bien fondus.

**MIRLITONS DE ROUEN (Pâtisserie).** — Sorte de petit gâteau, en forme de tartelette, qui est une spécialité de la pâtisserie de Rouen.

**PROPORTIONS.** — Feuilletage, 250 g; jaunes d'œufs, 4; sucre, 50 g; beurre, 125 g; vanille, une gousse; eau de fleur d'oranger, une demi-cuillerée.

**MÉTHODE.** — Faire le feuilletage selon les proportions et la méthode habituelles. V. PÂTE.

Travailler, dans une terrine, le sucre, les jaunes, la vanille (la partie extraite de l'intérieur de la gousse). Ajouter le beurre, que l'on aura fait chauffer jusqu'à couleur noisette, et la fleur d'oranger. Foncer les moules à tartelettes avec le feuilletage.

Les garnir aux deux tiers avec l'appareil indiqué.

Saupoudrer de sucre fin et mettre à cuire dans un four chaud pendant 15 minutes environ.

**MIROIR (Au).** — Mode d'apprêt s'appliquant surtout aux œufs cuits sur le plat, et, par extension, à quelques autres préparations, dont la caractéristique est d'être revêtues d'une substance brillante. V. ŒUF, *Œufs sur le plat au miroir*.

**MIROTON.** — Sorte de ragoût de viandes cuites, assaisonné aux oignons.

Mais cette définition n'explique pas l'étymologie de cette appellation, qui est vieille de plusieurs siècles.

D'ailleurs, dans de nombreux formulaires, ce plat est désigné sous le nom de *miron-ton*, dénomination qui semblerait indiquer que l'origine de l'appellation de ce ragoût serait contemporaine de la chanson de nourrice de « Malbrough-s'en-va-t-en-guerre », et remonterait ainsi au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Cette façon d'accommoder les viandes de dessert doit être antérieure à cette époque, mais c'est alors seulement que le nom de *miron-ton* lui aurait été

donné, nom qui, par déformation, serait devenu *miron-ton*.

Anciennement, d'ailleurs, le mot *miron-ton* ou *miron-ton* ne s'appliquait pas seulement à des apprêts de viandes, mais aussi à des préparations de fruits.

Pour la préparation du *miron-ton*, voir BŒUF.

**MISE EN PLACE.** — En grande cuisine, ce terme désigne l'ensemble des opérations préparatoires des repas. La mise en place des grandes maisons, tant bourgeoises que commerciales, est très importante, et de celle-là, il ne saurait être question dans un petit ménage.

Il n'est cependant pas inutile, en petite comme en grande maison, de préparer à l'avance, méthodiquement et judicieusement, les divers éléments auxiliaires des mets.

Nous entendons par là, qu'avant de mettre en marche les apprêts, il est bon d'apprêter les légumes, les bouquets garnis, etc. Toutes ces menues opérations faites, et bien faites, tous les apprêts qui précèdent la mise en cuisson des aliments étant terminés, l'exécution du travail est rendue bien plus facile.

**MISSION HAUT-BRION (Vin de la).** — La Mission Haut-Brion est un vignoble situé en Gironde, dans la commune de Pessac, où l'on récolte un graves rouge très réputé : la *Mission Haut-Brion*, pour le distinguer du *Haut-Brion* proprement dit, vin magnifique, que l'on récolte dans un vignoble qui n'est séparé que par un étroit chemin de celui de la mission.

Le vignoble de la Mission Haut-Brion est un des plus anciens de la région bordelaise.

**MITAN.** — Ancien synonyme de milieu, employé en cuisine pour le saumon : *mitan de saumon*.

**MITONNER.** — Faire bouillir longuement du pain dans la soupe.

**MITRON.** — On appelle généralement ainsi l'ouvrier boulanger. Ce nom viendrait, disent quelques auteurs, de la coiffe ou *mitre* en papier dont, autrefois (car, de nos jours, cela ne se fait plus), se coiffaient les boulangers pendant leur travail.

Anciennement aussi, au temps où, au lieu d'être faite mécaniquement, la pâte était pétrie à la main, le premier mitron était appelé *gindre*, cela parce que, en accomplissant sa dure besogne, il avait l'habitude de gémir.

**MOCK-TURTLE POTAGE (ou potage fausse tortue) [Cuisine anglaise].** — Potage fait avec la tête de veau. V. POTAGES ET SOUPES.

**MODE (À la).** — Cette appellation s'applique surtout aux grosses pièces de bœuf braisées. V. BŒUF.

**MOELLE.** — Substance molle, grasseuse, qui remplit l'intérieur des os longs appelés communément os à moelle.

En terme culinaire on nomme encore *moelle* certaines parties tendres des tiges de végétaux.

La *moelle épinière* est la partie du système nerveux central contenue dans le canal vertébral. La *moelle épinière* des animaux de boucherie, débitée en tronçons, porte le nom *d'amourettes*. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Moelle de bœuf.** — Celle-ci, extraite à cru des gros os de la cuisse ou de l'épaule du bœuf, a de nombreux emplois en cuisine.

Cette moelle, détaillée en tranches plus ou moins épaisses (à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau bouillante), pochée sans ébullition, dans de l'eau salée, et égouttée, est employée pour garnir les entrecôtes, romstecks, petits filets et chateaubriands préparés à la *bordelaise* ou de diverses autres façons.

On ajoute également à diverses sauces brunes la moelle de bœuf détaillée en dés, pochée, égouttée.

**Bouchées à la moelle.** — Petites bouchées feuilletées, garnies à chaud d'un salpicon de moelle de bœuf, lié de demi-glace (ou de fonds de veau très réduit) condimentée ou non avec un peu d'échalote, tombée au vin blanc.

**Canapés à la moelle.** — Se préparent avec la moelle contenue dans le gros os à moelle que l'on met à cuire dans le pot-au-feu ou dans la petite marmite (V. POTAGES) de deux façons : premièrement, on étale cette moelle sur des tranches de pain rectangulaires grillées. Ces canapés sont assaisonnés avec sel et poivre fraîchement moulu;

Deuxièmement, en garnissant d'un salpicon de moelle, pochée et bien égouttée, des tranches de pain rectangulaires grillées, en plaçant sur ce salpicon des lames de moelle pochées à l'eau salée et égouttées, ou assaisonnées de poivre au moulin; on saupoudre de mie de pain frite au beurre et égouttée et on passe les canapés un instant au four.

**Croûtes à la moelle.** — Se préparent avec petites croûtes creuses en pain de mie frites au beurre comme les canapés.

**Fritots à la moelle.** — Détailler la moelle de bœuf en tranches d'un demi-centimètre. Souder ces tranches deux à deux avec une farce quelconque (farce à gratin de préférence). Les faire mariner 20 minutes avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché.

Au moment, tremper ces lames de moelle dans de la pâte à frire légère. Paire frire à grande friture brûlante. Egoutter, éponger; dresser en buisson, sur serviette. Garnir de persil frit.

**Salpicon de moelle.** — Détailler la moelle en dés plus ou moins gros, selon l'emploi final. La faire pocher sans ébullition. La lier avec demi-glace, condimentée ou non avec échalote hachée tombée au vin blanc.

S'emploie comme garniture de bouchées feuilletées, canapés, croûtes; œufs mollets ou pochés; fonds d'artichauts; gros champignons, etc.

**Sauce à la moelle.** — Sauce d'accompagnement de viandes grillées ou sautées, de poissons, d'œufs pochés ou mollets. V. SAUCES.

**MOELLES VÉGÉTALES.** — **Moelle d'artichaut.** — Eplucher les tiges de gros artichauts de façon à en supprimer toutes les parties ligneuses. Détailler ces tiges en bâtonnets de 5 centimètres. Les faire blanchir à l'eau salée et acidulée au citron.

Une fois blanchie, la moelle d'artichauts peut être accommodée de diverses façons : étuvée au beurre; à la crème; en fritot; à la grecque; à l'indienne; au jus; sautée au beurre, etc.

**Moelle de chicorée.** — On désigne souvent sous le nom de moelle le trognon de la chicorée frisée, qui est aussi connu en cuisine sous le nom de *gourilos*. V. *cemot*.

Après avoir été blanchis à l'eau salée et acidulée, et bien égouttés, les trognons de chicorée peuvent être accommodés de façons diverses : étuvés au beurre; à la crème; frits; en fritots; grillés; à la grecque, à l'indienne, sautés, etc.

**Moelle de chou-fleur, chou vert et chou rouge.** — La substance intérieure de ces légumes est le plus souvent supprimée. Elle est pourtant très savoureuse et peut, bien accommodée, fournir de très bons plats.

Parer cette moelle, c'est-à-dire enlever toutes les parties ligneuses qui la recouvrent. La faire blanchir, entière, si elle doit être servie en même temps que le chou-fleur, ou détaillée en rondelles et autrement, si elle doit être préparée isolément. Après avoir été blanchie, cette moelle peut être accommodée de toutes les façons indiquées ci-dessus, pour les autres moelles végétales.

**Moelle de laitue.** — On utilise surtout la moelle végétale des laitues romaines montées en graines. Cette moelle, après avoir été parée, se prépare comme les asperges. On peut aussi la préparer de toutes les façons indiquées pour la moelle végétale des artichauts.

**Moelle de sureau.** — La moelle des tiges vertes de sureau, après avoir été débarrassée de toute la partie ligneuse qui la recouvre, peut se préparer comme la moelle végétale de l'artichaut.

**MOKA.** — Variété de café, provenant de Moka, en Arabie; ce café, qui est très parfumé, se fait moins griller que ceux qui entrent dans le mélange classique, Bourbon et Martinique.

Lorsqu'on prépare une infusion de moka pur, il est d'usage de la servir dans une tasse spéciale, plus petite que celle que l'on emploie pour le café ordinaire.

**Crème au moka.** — Crème anglaise que l'on parfume avec de l'essence de café. On prépare aussi au moka la crème au beurre.

On peut aussi parfumer au café la crème pâtissière que l'on emploie pour garnir les choux et éclairs à la crème. V. CRÈME.

On peut enfin parfumer au moka la crème Chantilly.

**Essence de moka.** — Se prépare avec seulement du café de moka grillé, et infusé, comme l'essence de café ordinaire, qui s'obtient ainsi :

Mettre dans le récipient supérieur d'un grand filtre ordinaire 200 grammes de café fraîchement grillé et fraîchement moulu. Verser petit à petit sur ce café 5 décilitres de café très fort que l'on aura préparé préalablement et que l'on versera chaud mais non bouillant.

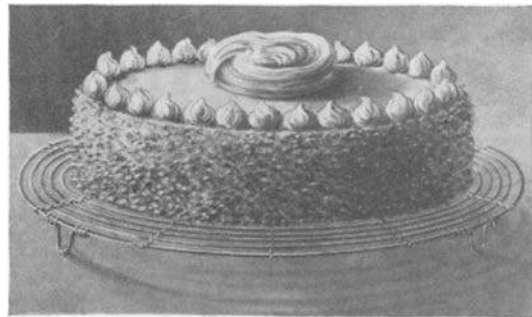
Paire cette opération en maintenant le filtre au bain-marie.

On peut aussi préparer au lait écrémé l'essence de café, mais cela seulement lorsque cette essence est destinée à parfumer des crèmes ou des appareils à glace. Pour faire cette essence on opérera de la façon suivante :

Mettre dans 5 décilitres de lait bouillant, bien écrémé, 200 grammes de café grillé, encore chaud et écrasé au rouleau. Couvrir le récipient d'un linge. Laisser infuser pendant 15 minutes.

**Glace au moka.** — Glace à la crème parfumée au moka. V. GLACES.

**MOKA (Pâtisserie).** — On prépare cet entremets de pâtisserie en fourrant avec une crème au beurre au



Gâteau moka.

moka des abaisses, rondes, carrées ou rectangulaires de génoise fine. Ces abaisses sont placées les unes sur les autres et le gâteau est glacé au fondant au moka, ou masqué de crème au beurre au moka et décoré à la poche à douille cannelée, avec cette même composition.

**MOKATINE (Pâtisserie).** — Par ce diminutif, on désigne des gâteaux moka de détail ou des petits fours préparés avec de la génoise fine, fourrés à la crème au beurre au moka et glacés au fondant au moka.

**MOLLET (Œuf).** — Œuf peu cuit, mais dont le blanc est cependant coagulé, tandis que le jaune reste encore liquide. V. ŒUF.

**MOLLET (Pain).** — Pain blanc léger.

**MONACO (Consommé et Crème).** — Consommé de volaille lié à l'arrow-root, garni de génoise au fromage, cuite en abaisse très mince, sur papier, détaillée en rondelles de petit diamètre.



La crème Monaco se prépare en garnissant une crème de volaille avec de petites rondelles de génoise au fromage.

**MONBAZILLAC (Vin de).** — Ce vin blanc, qui est très liquoreux et qui rappelle un peu celui du Sauternais, est récolté à Monbazillac, petite commune de la Dordogne, située à 8 kilomètres de Bergerac. La région hors de laquelle la dénomination de vin de Monbazillac est interdite a été délimitée par décret ministériel (mai 1936).

**MONDER.** — Nettoyer, séparer les parties inutiles (pellicules, enveloppes, etc.). Se dit surtout de l'opération consistant à enlever la pellicule des amandes, noix, pistaches et noisettes.

**MONSELET (Charles).** — Charles Monselet, écrivain du XIX<sup>e</sup> siècle, né à Nantes en 1828 et mort à Paris en 1888, fut un des bons écrivains de cette époque.

Il fut aussi un grand gastronome, ou, du moins, pour être plus précis, un poète de la gastronomie, car il a consacré maints poèmes aimables aux choses de la table.

Il publia divers ouvrages gastronomiques, parmi lesquels il convient de citer *l'Almanach des gourmands*, les *Lettres gourmandes*, la *Cuisinière poétique*, et un grand nombre de sonnets culinaires.

Charles Monselet était un homme du XVIII<sup>e</sup> siècle bien plus que de celui où il vécut. Victor Hugo dit un jour à son sujet : « Quand j'écris à Charles Monselet, quai Voltaire, J'ai toujours envie de mettre sur l'enveloppe : à M. de Voltaire, quai Monselet. »

**Monselet (À la).** — Dénomination donnée à un très grand nombre de plats.

Les éléments principaux de ces apprêts (en plus de la pièce de base) sont les fonds d'artichauts et les truffes, complétés, suivant le genre des préparations, par des pommes de terre rissolées au beurre.

**MONSIEUR-FROMAGE.** — Fromage de Normandie, bon à consommer de novembre à juin.

**MONT-BLANC AUX MARRONS (Entremets).** — Enlever la première peau des marrons, les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau et amener à l'ébullition. Enlever alors la deuxième peau, sans les laisser refroidir.

Mettre les marrons à cuire dans du lait, avec sucre et vanille. Cette cuisson doit s'opérer à très faible ébullition.

Sitôt les marrons cuits, les égoutter (à moins qu'après cuisson le mouillage ne soit complètement réduit) et les passer au tamis de fer en opérant ainsi :

Placer le tamis au-dessus d'un grand moule à bordure unie (genre moule à savarin). Presser les marrons avec le pilon ou champignon de bois au-dessus de l'ouverture du moule, de façon que la purée retombe en vermicelle et tapisse ainsi les parois du moule.

Ajouter dans l'intérieur du moule les parties de purée tombées à côté. Ne pas appuyer sur la purée

afin que la bordure, une fois démolée sur le plat de service, soit bien vermicellée.

Démouler cette bordure sur un grand plat rond. Lorsque la bordure est complètement froide, garnir le milieu avec de la crème Chantilly parfumée à la vanille. Monter cette crème en dôme.

**MONT-D'OR.** — Genre de fromage que l'on fabrique dans la région lyonnaise et qu'il ne faut pas confondre avec celui du Mont-Dore, que l'on fabrique en Auvergne (V. FROMAGE). On peut consommer le Mont-d'Or de décembre à avril.

**MONTE-CRISTO.** — On désigne souvent sous ce nom le gâteau Montpensier, dont la recette est donnée ci-après. V. MONTPENSIER.

**MONTGLAS (Salpicón à la).** — Salpicón composé de foie gras, langue écarlate, truffes et champignons, lié de demi-glace au madère. Ce salpicón s'emploie pour garnir les bouchées, les tartelettes et autres apprêts de même nature.

**MONTHÉLIE (Vin de).** — Vin rouge de Bourgogne que l'on récolte à Monthélie (au-dessus de Volnay) dans la côte de Beaune. Les premières cuvées de ce vin sont le champ-feuillot et le clos des chênes.

**MONTIE DES FONTAINES.** — Petite herbe glabre, à tige rameuse, à feuilles opposées, oblongues, qui se trouve, au printemps, dans les lieux humides; elle peut être employée comme le pourpier.

On la prépare crue, en salade, ou cuite, étuvée au beurre ou à la crème.

**MONTMAUR.** — Pierre de Montmaur fut un grand érudit français et un helléniste distingué.

Il était né, vers 1576, à Bétaille, village du Bas-Limousin, entre Tulle et Brive. Il était assez intelligent, mais il avait surtout une mémoire prodigieuse. Peu à peu il s'éleva et devint professeur de grec à Paris en 1623.

Pendant vingt-cinq ans il exerça sa charge de professeur, et mourut le 7 septembre 1648.

Il était avaré, parasite (ce que nous appelons aujourd'hui, en langage familier, *pique-assiette*) et, de plus, il était médisant. Il se fit ainsi beaucoup d'envieux et d'ennemis, entre autres Ménage qui prétend que Montmaur avait, avant tout, professé l'art adulateur et l'art culinaire.

« Il donnait ses leçons de flatterie le matin, et ses leçons de cuisine le soir. »

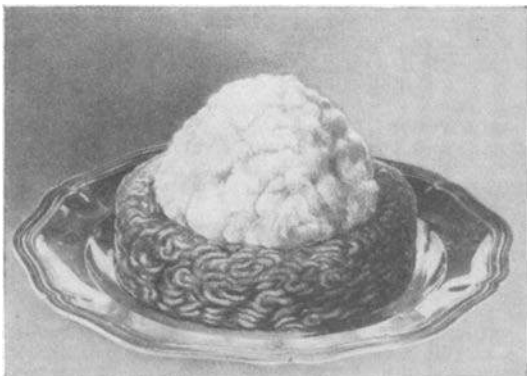
Ménage dit que Montmaur, dans ses théories sur la cuisine, relevait singulièrement le métier de cuisinier; il voulait que celui qui aspirait à devenir adepte dans cette branche importante des connaissances humaines fit des études préliminaires dans la science gouvernementale, dans la médecine, la peinture, l'astrologie, l'architecture et l'arithmétique, et il en donnait des raisons spécieuses et plaisantes.

« Il fallait que le chef de cuisine eût soin de considérer le lieu, le temps, les convives, l'amphitryon; il fallait qu'il sût ordonner un repas comme on ordonne une bataille; qu'il fût versé dans l'analyse des substances pour distinguer celles dont l'influence était saine ou dangereuse, et qui étaient plus ou moins résistantes à l'action du feu; qu'il sût former, comme le peintre, d'agréables dessins et marier habilement les couleurs, et ainsi de suite. »

**MONTMORENCY.** — On désigne sous ce nom une variété de cerises que l'on cultive dans la région parisienne.

**MONTMORENCY (Pâtisserie).** — Recouvrir une abaisse ronde de génoise fine avec des cerises énoyautées, cuites au sirop, égouttées et additionnées de confiture de cerises parfumée au kirsch. Masquer ces cerises avec de la meringue italienne. Lisser cette meringue et la décorer à la poche avec une composition semblable.

Saupoudrer de sucre glace. Passer l'entremets au four, pour le faire colorer. Garnir le dessus du gâteau avec des cerises mi-sucre.



Mont-Blanc aux marrons.

**MONTMORENCY (A la).** — On emploie cette dénomination pour désigner diverses préparations de cuisine, de pâtisserie ou de confiserie, qui toutes, sont caractérisées par l'appoint des cerises, sous une forme ou sous une autre. Parmi ces préparations, nous indiquerons les suivantes dont on trouvera les recettes à l'ordre alphabétique : caneton à la Montmorency; aiguillettes de caneton rouennais aux cerises, dites Montmorency; glace aux cerises, dite Montmorency; mousse glacée aux cerises, dite Montmorency; tarte et tartelettes aux cerises, dites Montmorency.

**Bordure de crème à la Montmorency.** — Préparer avec une composition à crème moulée, parfumée au kirsch, une bordure que l'on fera cuire au bain-marie. Faire refroidir cette bordure; la démouler sur un plat rond. La garnir, au centre, avec des cerises énoyautées, pochées au sirop, parfumées au kirsch. Recouvrir avec de la crème Chantilly que l'on disposera en dôme et que l'on décorera avec de grosses cerises énoyautées, cuites au sirop.

**MONTPELLIER (Beurre de).** — Beurre composé, de couleur verte, que l'on emploie pour le dressage et le décor des plats froids. Ce beurre est parfaitement comestible, mais constitue un élément de décor plutôt qu'un élément comestible proprement dit. V. BEURRES COMPOSÉS.

**MONTPENSIER (Pâtisserie).** — PROPORTIONS. — Pour la pâte : 250 g de farine; 125 g de sucre; 125 g de beurre; 2 œufs entiers.

Pour l'appareil : 125 g d'amandes mondées; 250 g de sucre semoule; 50 g de beurre; 5 g de vanille en poudre; 2 dl d'eau; 5 blancs d'œufs.

**MÉTHODE.** — Tamiser la farine et la mettre en cercle sur la table. Placer au milieu le sucre, le beurre et les œufs. Mélanger rapidement et façonner le tout en boule, lorsque le mélange est bien homogène. Laisser reposer la pâte pendant qu'on préparera l'appareil de garniture de la façon suivante : piler les amandes au mortier, le plus finement possible, en leur ajoutant l'eau indiquée ci-dessus. Les mettre dans une terrine. Ajouter le sucre, la vanille et le beurre, préalablement fondu. Mélanger le tout et ajouter, en dernier lieu, les blancs d'œufs montés en neige ferme. (Ces blancs ne seront ajoutés que peu à peu et devront être entièrement mélangés avec les amandes.)

**Moulage et cuisson.** — Etendre la pâte sucrée au rouleau, en saupoudrant légèrement de farine pour l'empêcher de coller sur la table.

Placer rabaisse obtenue sur un cercle à flan de 20 à 25 centimètres de diamètre. La faire bien descendre contre les parois du cercle et l'y bien fixer, en l'appuyant du pouce.

Rogner au couteau la pâte débordant le cercle; placer le flan sur une tourtière en tôle; piquer le fond de la pointe d'un couteau.

Verser l'appareil dans le flan; saupoudrer de sucre fin et mettre à cuire dans un four, à chaleur douce, pendant 45 minutes.

Démouler quelques instants avant que le gâteau soit cuit. Remettre au four pour faire prendre couleur sur les bords extérieurs.

Saupoudrer à nouveau de sucre fin et laisser refroidir avant de servir.

**MONTRACHET (Vin de).** — Le Montrachet est un des grands vins blancs de la Côte-d'Or. Parmi ces vins, que l'on récolte à Puligny-Montrachet, on distingue : tête de cuvée, hors-ligne : Le Montrachet (sur Puligny et Chassagne).

Premières cuvées : Les Chevaliers-Montrachet; le Bâtard-Montrachet; les Cailletets; les Combettes; les Plâtrières; les Réfères et les Charmes.

**MOQUE.** — Récipient en fer blanc servant à mesurer certaines denrées comestibles.

**MOQUE (Pâtisserie belge).** — Mettre en cercle sur la table 500 grammes de farine tamisée. Placer au milieu de cette farine 4 ou 5 clous de girofle écrasés, une pincée de carbonate, une pincée de sel, 100 grammes de cassonade brune, le même poids de mélasse fondue et 300 grammes de beurre.

Mélanger le tout en incorporant peu à peu la farine. Rouler cette pâte en forme de gros saucisson. La mettre dans un endroit frais et la laisser reposer plusieurs heures.

Le lendemain, détailler le saucisson de pâte en tranches épaisses d'un demi-centimètre. Mettre ces ronds de pâte sur une plaque beurrée, en les espaçant un peu les uns des autres.

Cuire au four, à chaleur modérée.

**MORBIER.** — Fromage de Bresse, bon à consommer de novembre à juillet.

**MORELLE.** — Cette plante a la réputation imméritée d'être vénéreuse. Parmentier avait déjà constaté qu'elle était consommée en certaines régions. Aux Antilles, on en mange les feuilles comme les épinards, sous le nom de brèdes. Pour la préparation culinaire, voir ÉPTNARD.

**MORILLE.** — Nom donné à un des champignons les plus fins que l'on trouve dans nos régions, au printemps, à l'orée des régions boisées; il en existe différentes sortes, les plus estimées étant les petites morilles noires et pointues des régions montagneuses. V. CHAMPIGNONS.

**MORNAY (À la).** — Mode de préparation de certains articles, principalement des poissons. Tous les articles préparés ainsi sont nappés d'une sauce Mornay, qui est une béchamel finie avec fromage râpé, et gratinés.

**MORTADELLE.** — Sorte de gros saucisson qui est originaire d'Italie. La mortadelle de Bologne est la plus réputée. On en prépare aussi en France, à Lyon et à Paris notamment, qui sont excellentes.

La mortadelle n'est pas une charcuterie pouvant être faite en cuisine ménagère. C'est un produit industrialisé que l'on trouve tout prêt dans les charcuteries. On sert la mortadelle comme hors-d'œuvre.

**MORTIER.** — Sorte de cuvette, en marbre ou en pierre, ou en bois, dans laquelle on pile, ou on broie, à l'aide d'un pilon en bois dur, les farces ou autres compositions.

Ces ustensiles sont de grandeurs variées. On fait aussi des petits mortiers en bois dur dans lesquels on monte à l'huile certaines émulsions, l'aïoli, par exemple.

**MORTIFIER.** — Opération consistant à attendrir des viandes de boucherie (ou un gibier) en les faisant rassis pendant un temps plus ou moins long.

Les viandes que l'on veut mortifier sont accrochées dans un endroit frais, aéré et n'ayant aucune humidité.

**MORUE.** — Gros poisson des mers du Nord (Islande, Terre-Neuve), à corps allongé, à petites écailles grises et molles, de couleur brun-olivâtre, avec des taches jaunes et brunes sur le dos et sur les flancs, qui sont blancs ainsi que le ventre. La longueur moyenne de ce poisson est de 1 m 50 et son poids peut atteindre 40 kilogrammes.

À l'état frais, la morue porte le nom de *cabillaud*.



Morilles. (Phot. Rollar.)

Ce poisson possède une chair fine, blanche et feuilletée.

On l'emploie surtout salé (*morue verte*) et séché.

C'est à des pêcheurs basques du xv<sup>e</sup> siècle qu'est due l'introduction de la morue dans l'alimentation générale.

Les navigateurs basques, adonnés de temps immémorial à la pêche de la baleine, s'étaient enfoncés, dès le xiv<sup>e</sup> siècle, à la poursuite de ces énormes cétacés dans les profondeurs des mers septentrionales et avaient abordé à Terre-Neuve. Sous le règne de François I<sup>er</sup>, la France avait pris possession de cette terre, où l'abondance du poisson qui visite les côtes avait fixé ses pêcheurs. Au xv<sup>e</sup> siècle, on estimait que ce poisson était un des meilleurs qui se puissent voir.

D'une façon à peu près générale, avant d'être accommodée d'une manière ou d'une autre, la morue doit être pochée à l'eau non salée, après avoir été bien dessalée, sinon à l'eau courante, du moins à l'eau renouvelée à plusieurs reprises.

Pour certains apprêts, la morue, toujours préalablement dessalée, est employée crue, c'est-à-dire sans être pochée à l'eau.

*Cuisson de la morue* : La brosser sous le robinet d'eau froide; la diviser en morceaux plus ou moins gros, suivant le mode de préparation qui doit lui être appliqué; la faire tremper de 24 à 36 heures dans de l'eau froide.

Egoutter la morue, la mettre dans un sautoir. La couvrir d'eau froide. Mettre sur le feu. Aux premiers symptômes d'ébullition du liquide écumer la cuisson; reculer le sautoir sur le coin du fourneau. Faire pocher, à couvert, et *sans ébullition*, de 15 à 18 minutes, suivant la grosseur des morceaux. Egoutter la morue et la préparer suivant indication de recette.

*Nota.* — Signalons l'usage, qui était généralement pratiqué autrefois, et que bien des personnes pratiquent encore aujourd'hui, qui consiste à cuire la morue dans de l'eau de pluie, et, toujours, dans une casserole en terre.

**Bouillabaisse de morue.** — Faire revenir à l'huile, sans laisser colorer, 100 grammes d'oignon et 50 grammes de blancs de poireaux hachés. Lorsque ces légumes sont bien fondus, leur ajouter 2 tomates, pelées, épéplnées et hachées grossièrement et une gousse d'ail écrasée. Cuire 5 minutes en plein feu. Mouiller d'un décilitre de vin blanc et de 5 décilitres d'eau (ou de fumet de poisson) et ajouter une forte pincée de safran. Faire bouillir. Mettre dans cette cuisson 750 grammes de filet de morue bien dessalée, coupé en morceaux carrés. Arroser de 3 cuillerées d'huile. Assaisonner d'une prise de poivre fraîchement moulu. Cuire à vive ébullition, et la casserole couverte, pendant 25 minutes environ. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de persil concassé.

Dresser la bouillabaisse en timbale. Servir avec des tranches de pain séchées au four.

*Nota.* — Ainsi qu'on le fait pour la *Bouillabaisse à la Marseillaise*, on peut servir le bouillon de la bouillabaisse, d'une part, garni de tranches de pain de ménage, et d'autre part, le poisson dressé dans un plat creux.

**Bouillabaisse de morue à la ménagère.** — Faire fondre dans un décilitre d'huile, et sans les laisser colorer, 100 grammes d'oignon et 50 grammes de poireau finement émincés. Lorsque ces légumes sont cuits, ajouter 2 gousses d'ail écrasées.

Mouiller d'un litre d'eau. Assaisonner de sel et poivre; ajouter une pincée de safran et un bouquet



Déchargement des morues au retour de la pêche

garni. Faire bouillir. Mettre dans la casserole 300 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses et cuire 12 minutes, à bonne ébullition.

Mettre dans la casserole 750 grammes de morue dessalée, coupée en morceaux carrés. Arroser de 3 cuillerées d'huile; achever de cuire le tout ensemble, à vive ébullition, et la casserole couverte. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de persil concassé.

Retirer le bouquet; dresser en timbale ou dans un plat creux. Servir avec des tranches de pain de ménage grillées, frottées d'ail et imbibées avec quelques cuillerées de la cuisson de la morue.

#### **Brandade de morue.** —

Faire pocher à l'eau, en ne laissant cuire que 8 minutes, un kilo de morue bien dessalée et coupée en morceaux carrés.

Egoutter cette morue. En retirer les peaux et arêtes et l'effeuiller.

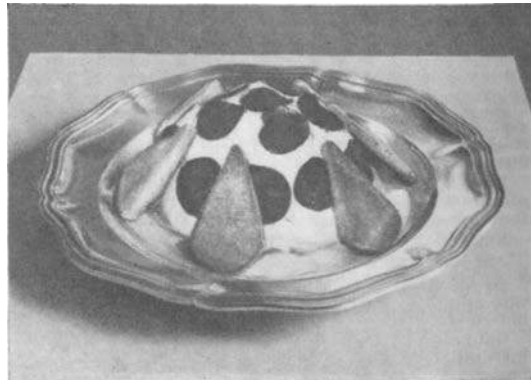
Mettre cette morue dans une casserole à fond plat et épais où l'on aura fait chauffer, jusqu'à ce qu'elle fume, 2 décilitres d'huile d'olive. Ajouter une petite gousse d'ail écrasée. Travailler le mélange sur le feu, avec une cuiller en bois (bois très dur), jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte fine.

Mettre la casserole sur le coin du fourneau et continuer de travailler la brandade à la cuiller de bois, en lui ajoutant, mis petit à petit, 4 à 5 décilitres d'huile. Ajouter à la brandade, sans cesser de la travailler, en même temps que la quantité d'huile indiquée ci-dessus, environ 2 décilitres et demi de lait bouilli (ou de crème fraîche) ajoutés peu à peu. Assaisonner de sel et poivre blanc.

*Nota.* — La brandade une fois terminée (et il faut la préparer, à chaleur douce, sur le fourneau) doit se présenter sous la forme d'une pâte blanche, bien homogène et ayant la consistance d'une purée de pommes de terre.

Dresser la brandade en timbale ou en plat creux, en la montant en dôme. La garnir de croûtons en pain de mie taillés en forme de triangle, frits à l'huile ou au beurre (ou avec des croûtons en pain de ménage également frits à l'huile).

**Brandade de morue à la Nantua.** — Préparer la brandade ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en la mouillant avec de la crème fraîche. La dresser par



Brandade de morue aux truffes.

couches dans une timbale, en mettant sur chaque couche de morue 3 cuillerées de ragoût de queues d'écrevisses. Entourer de lames de truffes chauffées dans du beurre et garnir de croûtons frits au beurre.

**Brandade de morue aux truffes.** — Préparer la brandade ainsi qu'il est dit ci-dessus. Lui ajouter en fin de cuisson, des truffes coupées en gros dés, chauffées au beurre. La dresser en timbale. La recouvrir de lames de truffes chauffées au beurre. Entourer de croûtons frits au beurre.

**Croquettes de morue.** — Se préparent, avec morue cuite à l'eau, refroidie et détaillée en dés, comme les croquettes ordinaires.

On peut ajouter à l'appareil, ainsi que cela se fait pour la plupart des croquettes, des champignons cuits et des truffes en dés. V. CROQUETTES.

**Croquettes de morue à l'américaine ou fish-balls.** — Mélange d'un poids égal d'appareil à pommes duchesse (V. POMMES DE TERRE), et de morue cuite à l'eau, bien débarrassée des peaux et arêtes, et effeuillée. Lier cette composition de quelques cuillerées de béchamel. Bien assaisonner et mélanger. Faire refroidir.

Diviser cet appareil en parties de 60 grammes. Rouler ces parties en boules sur la table farinée. Les paner à l'anglaise. Faire frire. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Filets de morue Orly.** — Détailler la morue, à cru, en minces aiguillettes. Faire mariner une heure avec huile, jus de citron et persil haché. Au moment, tremper dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Mayonnaise de morue.** — Se prépare, avec morue pochée à l'eau, parée et effeuillée, comme la *Mayonnaise de saumon*.

**Morue à l'anglaise.** — Faire pocher la morue à l'eau. L'égoutter; la dresser sur serviette. Garnir de persil frais. Servir, avec, à part, des panais cuits à l'eau salée et égouttés et de la sauce aux oeufs durs à l'écossaise. (Beurre fondu condensé au citron, additionné d'œufs durs chauds coupés en dés et de persil haché et blanchi.)

**Morue à l'anglaise (Autre recette).** — Détailler à cru, en minces aiguillettes, des filets de morue bien dessalés. Aplatir légèrement ces filets. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre. Dresser sur plat long. Couvrir de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu. Servir avec pommes de terre à l'anglaise.

**Morue à la bamboche.** — Détailler, sur un filet de morue crue, bien dessalée, des aiguillettes de la grandeur d'un filet de sole. Tremper ces filets dans du lait; les fariner; les tordre en forme de vrille; les faire frire à grande friture brûlante (huile de préférence).

Les égoutter, les éponger, les dresser en timbale, sur une macédoine de légumes liée au beurre ou à la crème.

**Morue à la béchamel.** — Mettre la morue, pochée à l'eau, parée, effeuillée, et très chaude, dans une timbale. La dresser par couches, en arrosant chaque couche de quelques cuillerées de béchamel beurrée et additionnée de crème fraîche.

**Morue à la bénelictine.** — Cuire à l'eau un kilo de morue dessalée. L'égoutter, l'effeuiller, et supprimer peaux et arêtes. La faire sécher au four quelques minutes.

La broyer au mortier avec 500 grammes de pommes de terre cuites à l'eau, bien égouttées et séchées au four.

Travailler la composition au pilon en lui faisant absorber 2 décilitres d'huile et 3 décilitres de lait bouilli, mais l'un et l'autre petit à petit.

Dresser cette composition qui doit être assez moelleuse, dans un plat à gratin beurré. En lisser la surface; arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

*Remarque :* Fréquemment, on sert, sous le nom de

*Morue à la bénelictine*, une brandade de morue additionnée de truffes.

Cet apprêt, on le voit, est une sorte de brandade additionnée de pommes de terre et gratinée.

**Morue à la Benoiton.** — Faire revenir, avec huile et beurre, en les faisant très légèrement colorer, 150 grammes d'oignons finement émincés. Saupoudrer de 30 grammes de farine; cuire cette farine quelques instants. Mouiller de 6 décilitres de vin rouge et d'un décilitre et demi de fumet de poisson. Assaisonner de sel et poivre; ajouter une gousse d'ail écrasée et mélanger. Cuire 15 minutes. Ajouter 5 pommes de terre cuites à l'eau salée, pelées et détaillées en rondelles. Sur ces pommes, mettre un kilo de morue cuite à l'eau, effeuillée.

Renverser le tout d'un seul coup dans un plat à gratin beurré. Bien lisser la surface; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; faire gratiner.

**Morue au beurre noir.** — Dresser sur plat de service la morue pochée, égouttée et parée. Faire sécher quelques instants au four. Arroser de quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron. Saupoudrer de persil haché et, à volonté, de câpres; au dernier moment, verser sur la morue du beurre noir brûlant (200 grammes de beurre par kilo de poisson).

*Nota.* — On peut aussi préparer la morue ainsi : Arroser la morue, dressée sur le plat de service, de vinaigre. Parsemer de câpres. Verser dessus, au dernier moment, le beurre noir dans lequel on aura fait frire 3 cuillerées de persil, épluché par petits bouts.

**Morue au beurre noisette.** — Dresser la morue, pochée et parée, sur plat de service; arroser d'un filet de jus de citron; saupoudrer de persil haché. Au dernier moment, verser dessus quelques cuillerées de beurre noisette (c'est-à-dire beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette).

**Morue bouillie avec sauces diverses.** • — Détailler en morceaux de même grosseur des filets de morue dessalée. Rouler ces morceaux en paupiettes et les ficeler. Les faire pocher à l'eau ainsi qu'il est dit à la méthode de cuisson.

Égoutter les morceaux de morue; les déficeler; les dresser sur serviette. Les garnir de persil frais. Servir avec pommes de terre nature à part, et l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons cuits au court-bouillon telles que : bâtarde, câpres, crème, currie, fines herbes, hollandaise, moutarde, ravigote, Saint-Malo, etc.

**Morue à la crème.** — Se prépare comme la *Morue à la béchamel* avec sauce béchamel finie avec crème fraîche. Dresser en timbale.

**Morue à la crème au gratin.** — Se prépare avec morue pochée, parée, effeuillée, comme le *Cabillaud crème gratin*. V. CABILLAUD.

**Morue à la créole.** — Mettre la morue, pochée à l'eau, égouttée, parée et effeuillée, en la disposant en dôme, dans un plat à gratin beurré sur une couche de fondue de tomates préparée ainsi :

Cuire au beurre et huile mélangés, en les faisant bien fondre, 150 grammes d'oignons émincés finement. Ajouter 4 tomates pelées, épéplées, concassées et 4 poivrons doux pelés et coupés en gros dés. Assaisonner de sel et poivre, et condimentier d'un peu d'ail haché.

Sur la morue, mettre quelques tranches de tomates sautées à l'huile et des moitiés de poivrons doux pelés, et également cuits à l'huile. Arroser d'un peu d'huile. Cuire au four, pendant quelques minutes. Au dernier moment, arroser d'un filet de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

**Morue au currie, dite à l'indienne.** — Mettre la morue que l'on aura fait cuire à l'eau, parée et effeuillée, dans 5 décilitres de sauce au currie (V. SAUCES). Mélanger doucement. Dresser en timbale, servir avec du riz à l'indienne à part.

**Morue aux épinards gratinée.** — Détailler en

morceaux réguliers de la morue dessalée. La pocher à l'eau. Egoutter la morue, l'éplucher, enlever les arêtes et la diviser par feuilles.

D'autre part, mettre dans un sautoir où l'on aura fait chauffer, jusqu'à ce qu'elle fume, 2 décilitres d'huile, 500 grammes d'épinards, triés, lavés, blanchis 5 minutes à l'eau bouillante salée, égouttés et hachés grossièrement. Assaisonner de sel, poivre, pointe de muscade. Ajouter un peu d'ail écrasé. Mettre dans ces épinards la morue effeuillée; ajouter quelques cuillerées de béchamel. Mélanger. Dresser dans un grand plat rond beurré allant au feu. Lisser la surface en dôme; saupoudrer de chapelure; arroser d'huile. Gratiniser doucement au four.

**Morue en escabèche.** — Se prépare, avec fines aiguillettes de morue dessalée, comme les *Anchois en escabèche* ou *Anchois marines à la grecque*.  
V. HOB.S-D'ETJVHE, *hors-d'œuvre froids*.

**Morue frite.** — Détailler un filet de morue bien dessalé en minces aiguillettes. Tremper ces aiguillettes dans du lait bouilli; les égoutter et les fariner légèrement. Les faire frire à grande friture brûlante (huile de préférence). Egoutter, éponger, assaisonner de sel fin très sec (cela seulement si la morue est complètement dessalée). Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Morue en fritot.** — Se prépare, avec morue pochée, effeuillée, marinée avec huile, jus de citron, poivre, persil haché, trempée dans de la pâte à frire légère et frite, au dernier moment, ou avec minces aiguillettes de morue crue, marinées pareillement, enrobées de pâte à frire et frites à grande friture. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Morue à la hongroise.** — Mettre dans un sautoir, sur une couche d'oignons hachés, fondus au beurre, assaisonnés au paprika, un kilo de morue bien dessalée, détaillée en morceaux carrés. Recouvrir d'une autre couche d'oignons semblables. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Ajouter 150 grammes de champignons de couche coupés en gros dés. Cuire à couvert 6 minutes. Mouiller de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse. Laisser mijoter 10 minutes, à couvert. Dresser en timbale.

**Morue à la languedocienne.** — Cuire à l'eau, en la conservant un peu ferme, un kilo de morue dessalée et coupée en morceaux carrés. Egoutter cette morue et la mettre dans un ragoût de pommes de terre que l'on aura préparé ainsi :

Faire revenir à l'huile un kilo de pommes de terre, tournées en grosses gousses, ou coupées en quartiers; faire colorer légèrement.

Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Faire revenir sur le feu quelques instants, en remuant constamment. Ajouter une gousse d'ail écrasée. Mouiller de quelques cuillerées de la cuisson de la morue. Ajouter un bouquet garni. Assaisonner d'un peu de poivre et de sel, si c'est nécessaire, la cuisson de la morue étant déjà salée.

Cuire à couvert, au four, si c'est possible, pendant 25 minutes. Enlever le bouquet et saupoudrer de persil haché.

Les morceaux de morue étant placés sur le ragoût de pommes de terre, les arroser d'huile et achever de cuire au four de 5 à 6 minutes.

**Morue à la lyonnaise** (Recette de Carême). — « Après avoir préparé et fait cuire la morue à l'eau, égouttez-la pour en ôter les feuillettes, que vous mettez à mesure dans une casserole; vous placez cette casserole sur des cendres chaudes; couvrez-la et mettez feu dessus pour sécher l'eau que la morue pourrait encore contenir (ou faire sécher au four).

« Coupez en dés trois gros oignons blancs; jetez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre une demi-livre de beurre; passez ces oignons sur un fourneau doux, qu'en cuisant ils se colorent d'un beau jaune; aussitôt qu'ils auront atteint ce point, sautez-y la morue; assaisonnez de poivre, muscade râpée, un jus de citron, et servez. »

**Morue à la maître d'hôtel.** — Dresser en timbale, en les superposant par couches, de la morue, pochée à l'eau et effeuillée, et des pommes de terre cuites à l'eau, pelées et détaillées en rondelles. Couvrir de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu.

**Morue à la meunière.** — Cuire à la poêle, au beurre, des filets de morue (détaillés à cru), que l'on aura farinés. Dresser sur plat long; arroser de quelques gouttes de jus de citron; saupoudrer de persil haché. Verser sur le poisson le beurre de cuisson brûlant.

**Morue Mireille.** — Détailler en morceaux réguliers des filets de morue crue bien dessalée. Les saupoudrer de farine; les faire sauter vivement à l'huile fumante. D'autre part, préparer ainsi une fondue de tomates :

Faire cuire à l'huile, sans le laisser colorer, 50 grammes d'oignon haché. Ajouter 4 tomates pelées, épépinées, hachées grossièrement, une demi-gousse d'ail hachée. Assaisonner de sel et poivre et d'une petite cuillerée de safran. Cuire jusqu'à ce que soit bien réduite l'eau de végétation des tomates; mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Cuire 10 minutes.

Dresser la morue dans un plat rond, au milieu d'une bordure de riz pilaf. La napper avec la sauce. Placer dessus des olives noires, non énoyautées. Saupoudrer de persil haché.

**Morue Mornay.** — Mettre sur un plat allant au four, nappé de sauce Mornay, des morceaux de morue, cuits à l'eau, égouttés et parés. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Morue à l'occitane.** — Dresser dans une timbale, où l'on aura fait chauffer 5 cuillerées d'huile avec une pointe d'ail, et en superposant les éléments par couches : 750 grammes de morue pochée, parée et effeuillée; 3 œufs durs coupés en tranches épaisses; 4 pommes de terre cuites à l'eau, pelées et détaillées en rondelles; une grosse tomate pelée, coupée en gros dés, et cuite à l'huile; 24 olives noires; 2 cuillerées de câpres. Garnir le dessus du plat avec des rondelles d'œufs durs, des olives noires et des tranches de citron pelées à vif. Arroser de quelques cuillerées d'huile. Assaisonner de poivre fraîchement moulu. Faire chauffer doucement. Saupoudrer de persil haché.

**Morue à la parisienne.** — Dresser sur plat de service les morceaux de morue durs cuits à l'eau, égouttés et parés. Couvrir avec œufs durs coupés en petits dés, câpres et persil haché. Arroser d'un filet de jus de citron. Verser sur la morue, au dernier moment, quelques cuillerées de beurre noisette dans lequel on aura fait frire 4 cuillerées de mie de pain fraîche.

**Morue Parmentier.** — Mettre la morue cuite à l'eau, égouttée et effeuillée, dans un plat à gratin beurré. Couvrir avec de la purée de pommes de terre légère. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Morue à la provençale.** — Mettre dans 5 décilitres de fondue de tomates faite à l'huile et condimentée à l'ail, un kilo de morue pochée à l'eau, parée et effeuillée. Ajouter sel et poivre. Saupoudrer de persil concassé. Faire mijoter quelques minutes à couvert. Dresser en timbale.

**Morue en raye.** — Faire revenir à l'huile dans une casserole 100 grammes d'oignon haché. Ajouter une forte cuillerée de farine. Cuire quelques instants sur le feu en remuant. Mouiller d'un demi-litre de vin rouge et d'autant d'eau bouillante. Mélanger. Assaisonner de poivre et de très peu de sel (la morue étant salée); ajouter 2 gousses d'ail et un bouquet garni. Ajouter une cuillerée de purée de tomates. Faire bouillir.

Ajouter dans cette sauce 750 grammes de filets de morue dessalée que l'on aura farinés et fait frire à l'huile. Ajouter 2 cuillerées de câpres. Faire mijoter quelques minutes, à couvert.

**Morue aux tomates à la marseillaise.** — Morue

détaillée, à cru, en morceaux carrés, farinée, frite à l'huile, mise à mijoter 10 minutes dans une fondue de tomates très condimentée à l'ail.

**Salade de morue.** — Dresser en saladier, en la mélangeant de pommes de terres cuites à l'eau, pelées et détaillées en rondelles, de la morue cuite à l'eau, égouttée, parée, effeuillée. Ajouter, selon le goût, de l'oignon haché. Assaisonner avec huile et vinaigre. Saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Vol-au-vent de morue.** — Ce vol-au-vent se prépare généralement en garnissant la croûte feuilletée avec de la brandade de morue mélangée ou non de truffes.

On peut aussi garnir ce vol-au-vent avec la morue effeuillée, mélangée de truffes et de champignons escalopes, mélange que l'on liera soit de velouté maigre, soit de sauce crème.

**MOSCOVITE.** — Les entremets dits « à la moscovite » se préparent de différentes façons.

Les moscovites froids sont analogues aux bavarois dont nous avons déjà donné la recette mais diffèrent cependant de ces apprêts par le dressage qui se fait le plus souvent dans un moule hexagonal fermé et par le sanglage à la glace pilée et au sel.

Sous le nom de *moscovite*, on désigne aussi une bombe au kummel et aux amandes. On sert également sous cette même dénomination un pouding glacé à la vanille, dressé aussi dans un moule hexagonal, et dont on garnit le creux avec des fruits frais et de la crème Chantilly.

On désigne enfin sous le nom de gelées à la moscovite des gelées aux fruits ou aux liqueurs, dressées dans des moules fermant hermétiquement et sanglées de glace et de sel. La caractéristique de ces gelées est d'être givrées à la surface.

**Moscovite aux fruits.** — Ajouter à 8 décilitres de la pulpe du fruit indiqué (le fruit cru passé au tamis fin) 300 grammes de sucre en poudre et 20 grammes de gélatine (lavée et dissoute dans de l'eau). Bien mélanger cette composition et la faire prendre sur glace, en la cannant sans discontinuer. La parfumer au kirsch.

Dès qu'elle commence à prendre, lui ajouter 6 décilitres de crème fraîche fouettée très ferme. Mélanger.

Remplir de cette composition un moule à moscovite. Fermer ce moule et, pour assurer une fermeture absolument hermétique, enduire d'un peu de beurre le joint du couvercle.

Mettre le moule dans un baquet ou dans une terrine sur une couche de glace pilée saupoudrée de gros sel. Entourer et recouvrir de glace pilée et de sel. Couvrir le tout d'un linge. Laisser prendre pendant 2 heures.

Démouler comme une glace ordinaire.

*Nota.* — En opérant ainsi qu'il est dit ci-dessus, on peut préparer des moscovites : aux abricots, à l'ananas, aux cerises, aux fraises, aux pêches, aux poires, etc.

On parfume aussi ces entremets avec des liqueurs diverses.

**MOSTELLE.** — Poisson du genre gade, que l'on trouve surtout dans la Méditerranée. Ce poisson est de chair très délicate. On ne peut guère le consommer que sur les lieux de pêche car il ne supporte pas le transport.

Tous les modes d'apprêts indiqués pour le merlan lui sont applicables.

**MOTHE-SAINT-HÉRAYE (Fromage de la).** — Fromage des Deux-Sèvres que l'on peut consommer de mai à novembre.

**MOTTEUX ou TRAQUET-MOTTEUX.** — Petit passereau estimé comme gibier. Se prépare comme l'alouette.

**MOU.** — Par ce mot on désigne en terme de triperie le poumon de certains animaux de boucherie. Pour la préparation des mous d'agneau ou de veau, Voir ABATS DE BOUCHERIE.

**MOUETTE.** — Oiseau de mer dont la chair est coriace et désagréable au goût, mais dont les œufs sont comestibles.

**MOUFLON.** — On désigne sous ce nom divers moutons sauvages.

Le *mouflon d'Europe* qui est la souche du mouton domestique, se trouve surtout en Sardaigne et en Corse où il est connu sous les noms de *mufione* et de *mufoli*.

On trouve en Afrique le *mouflon à manchettes*, animal qui a la taille d'un mouton ordinaire.

Le *mouflon d'Amérique*, que l'on appelle aussi *bélier de montagne*, est un animal svelte, et dont les jambes sont très allongées. Ses cornes qui sont très grandes et larges chez le mâle, descendent jusque devant les yeux et décrivent presque un tour de spirale. Son poil, court et raide, est de couleur brune. Tous ces animaux sont comestibles. Leur chair a beaucoup d'analogie avec celle du chamois.

Avant d'être préparé d'une façon quelconque, le mouflon doit être longuement baigné dans une marinade aromatique. On l'apprête, rôti, en ragoût ou en civet. Toutes les recettes données pour le mouton, ainsi que celles données pour le chevreuil, lui sont applicables.

**MOUILLAGE.** — Ce mot s'emploie, mais improprement, pour désigner l'action d'ajouter un liquide quelconque à un apprêt.

**MOUILLEMENT, MOUILLER.** — Le *mouillement* est l'opération qui consiste à ajouter un liquide quelconque à un apprêt, ragoût, étuvée, pièces braisées, etc.

Ce terme désigne aussi le liquide, bouillon, consommé, fonds, etc., employé à cet effet.

On dit par exemple, *mouiller un ragoût de veau avec du fonds blanc*.

**MOUILLETTE.** — Morceau de pain de forme allongée, que l'on trempe dans les œufs à la coque.

**MOULAGE.** — Action de mettre une substance liquide ou demi-liquide dans un moule dont elle prendra la forme en augmentant de consistance, soit par cuisson, soit par congélation.

Dans la pratique ancienne, on usait fort, pour le dressage des plats froids, de socles moulés. Actuellement, cet usage est à peu près abandonné.

**MOULE.** — Récipients creux de formes et de matières diverses que l'on emploie en cuisine, en pâtisserie et en confiserie.

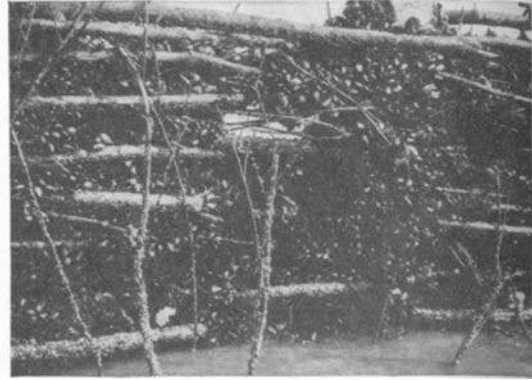
**MOULE.** — Genre de mollusques comestibles que l'on trouve dans toutes les mers du globe, surtout dans les régions froides.

On peut distinguer deux espèces principales de moules : la *moule commune*, la plus répandue, qui habite la mer du Nord, la Manche, l'Océan, dont la coquille est allongée, à peine anguleuse du côté dorsal, et la moule de Provence, à coquille plus grande, plus tranchante sur les bords, que l'on rencontre de Biarritz, à la Bidassoa et sur le littoral méditerranéen; on la cultive dans les étangs salés de cette côte, en rade de Toulon et de Marseille. Sa chair est un peu plus ferme et moins estimée que celle de la moule commune.

Il faut encore distinguer les moules sauvages récoltées sur des bancs naturels et sur des rochers que l'on appelle *moules de banches*, et les moules cultivées sur des sortes de fascines ou bouchots, dites *moules de bouchots*. Dans les endroits battus par les vagues les moules sauvages restent petites et coriaces; dans les endroits vaseux elles sont immangeables; mais plusieurs moulières naturelles fournissent par contre des produits estimés (Villerville, Dives, Port-en-Bessin, Quiberon). Les moulières d'Isigny, toujours couvertes par les eaux, doivent être draguées; leurs moules, qui atteignent jusqu'à 12 centimètres de longueur, fortement incurvées, sont connues et très appréciées sous le nom de *caïeu d'Isigny*. L'élevage sur bouchot fait acquérir aux moules une chair tendre et délicate; elles restent



Moules d'une moulière naturelle.



Moules sur bouchot.

cependant petites mais très pleines. On distingue en général les moules de bouchot et les moules sauvages par le caractère suivant : chez la moule de bouchot, le bord de la coquille opposé à la charnière (bord ventral) est toujours très légèrement convexe, tandis que chez la moule de banche de nos côtes, il est toujours légèrement concave.

**Intoxication.** — La consommation des moules provoque chez certaines personnes, particulièrement sensibles, de l'urticaire et des troubles digestifs; l'abstention, dans ce cas, s'impose.

Les moules qui ont vécu dans des eaux polluées peuvent transmettre la fièvre typhoïde si on les mange crues, ainsi qu'on le fait parfois en Provence, mais comme on fait presque toujours cuire les moules, les microbes dangereux sont ainsi détruits. Par contre, un poison, que secrètent certaines moules malades, n'est pas détruit par la cuisson et peut déterminer des accidents graves, parfois la mort. Dès les premiers symptômes, en attendant l'arrivée du médecin, il faut administrer des purgatifs et des vomitifs. On a cru parfois qu'il suffisait pour éviter les accidents de mettre une pièce d'argent dans l'eau de cuisson des moules et de s'abstenir de manger les moules quand la pièce noircit. Or cette précaution est insuffisante, car la pièce noircit en effet si les moules ne sont pas très fraîches et dégagent de l'hydrogène sulfuré, mais ce n'est pas l'hydrogène sulfuré qui est toxique : c'est un poison particulier qui ne fait pas noircir les pièces d'argent. Une bonne précaution est d'ajouter à l'eau de cuisson 3 grammes de carbonate de soude par litre, qui suffisent à détruire le poison. Un filet de vinaigre ajouté à l'assaisonnement peut aussi avoir un effet salutaire.

Il ne faut pas croire non plus que les moules détachées des coques de navires recouverts de plaques de cuivre soient malsaines parce qu'elles contiennent des sels de cuivre, mais ces moules sont à rejeter parce que les eaux du port sont impures, contaminées, et que souvent les moules ainsi recueillies sentent la vase.

**Bordure de moules au riz.** — Racler et laver un litre de moules. Les mettre dans une casserole avec 25 grammes de beurre, un oignon émincé finement, un brin de thym, un quart de feuille de laurier et une prise de poivre. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; faire partir en ébullition, couvrir et achever de cuire sur le coin du fourneau, pendant 5 à 6 minutes. Retirer les moules des coquilles. Les mettre dans une sauteuse. Réduire la cuisson; la lier d'une forte cuillerée de beurre manié; la faire bouillir quelques instants; la beurrer; la passer et la verser sur les moules. Ajouter une cuillerée de persil haché. Faire chauffer sans bouillir. D'autre part, préparer du riz pilaf. Le dresser dans un moule à bordure beurré; le bien tasser, et, au dernier moment, le démouler sur un plat rond. Mettre le ragoût de moules au milieu de la bordure.

**Moules à la bordelaise.** — Cuire avec vin blanc,

oignon émincé, persil, thym et laurier (comme pour marinère) 2 litres de moules, préalablement triées, grattées et lavées. Lorsque ces moules sont ouvertes, les égoutter, et les dresser dans une timbale ou dans un plat creux, après avoir retiré une coquille à chacune. Conserver au chaud.

Mouiller avec la cuisson des moules, décantée et passée, 2 décilitres de mirepoix de légumes que l'on aura fait fondre doucement au beurre et à laquelle on aura ajouté, en fin de cuisson, un décilitre et demi de velouté maigre. Ajouter 2 décilitres de crème fraîche et 2 cuillerées de purée de tomates. Réduire cette sauce, lui ajouter, en la travaillant au fouet, 50 grammes de beurre frais, un filet de jus de citron et l'assaisonnement nécessaire. Verser cette sauce brûlante sur les moules. Saupoudrer de persil haché.

**Moules à la crème.** — Cuire 2 litres de moules comme pour marinère. Dresser les moules en timbale. Conserver au chaud.

Ajouter la cuisson des moules, décantée et passée, à 3 décilitres de béchamel; ajouter à cette sauce quelques cuillerées de crème fraîche et la faire réduire à bonne consistance.

Compléter avec 4 cuillerées de crème et une cuillerée de beurre.

Assaisonner et passer à l'étamine. Napper les moules avec cette sauce brûlante.

**Moules au currie, dites à l'indienne.** — Se préparer comme les *Moules à la hongroise*, en remplaçant le paprika indiqué dans cette recette par une petite cuillerée de currie.

En même temps que les moules, on sert du riz à l'indienne.

**Moules frites.** — Faire mariner 30 minutes avec huile, jus de citron et persil haché, des moules décoquillées, que l'on aura fait cuire comme pour marinère.

Au moment, tremper les moules dans de la pâte à frire légère et les faire frire à grande friture brûlante.

Égoutter les moules; les éponger; les dresser en buisson sur serviette; garnir de persil frit.

**Moules pour garnitures.** — Laver les moules à plusieurs eaux; les racler et les cuire avec du vin blanc, oignons émincés, persil, thym, laurier.

Les égoutter, les retirer de leurs coquilles et les employer selon indication de recette.

La cuisson des moules est ajoutée à la sauce après avoir été réduite et passée à la mousseline.

**Moules à la hongroise.** — Cuire les moules comme pour marinère, en les assaisonnant avec du paprika. Les dresser en timbale. Mouiller de leur cuisson décantée et passée à la passoire fine, 100 grammes d'oignon haché fondu au beurre et assaisonné d'une petite cuillerée de paprika.

Ajouter 3 cuillerées de béchamel et un peu de crème fraîche. Faire réduire à bonne consistance.

Ajouter à cette sauce 2 cuillerées de beurre, la passer et la verser, brûlante, sur les moules.

**Moules à la marinière.** — Mettre dans un sautoir beurré et tapissé d'une forte cuillerée d'échalote hachée, garni d'une ou deux branches de persil, d'un brin de thym et d'un quart de feuille de laurier, 2 litres de moules, triées, raclées et lavées.

Ajouter 2 cuillerées de beurre divisé en menus morceaux. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Cuire en plein feu, le sautoir couvert.

Dès que les moules sont bien ouvertes, les égoutter; retirer une coquille à chacune et les dresser dans une timbale. Conserver au chaud.

Retirer du sautoir le persil, le thym et le laurier. Ajouter à la cuisson 3 cuillerées de beurre; bien mélanger et verser sur les moules. Saupoudrer de persil haché.

**Moules à la marinière (Autre méthode).** — Mettre dans le sautoir beurré de l'oignon haché (en place d'échalote), du persil haché, un brin de thym et un fragment de feuille de laurier.

Mettre les moules sur ces aromates. Mouiller de vin blanc sec. Assaisonner de poivre fraîchement moulu. Cuire vivement, à couvert.

Égoutter les moules; les dresser en timbale. Conserver au chaud.

Ajouter à la cuisson 2 cuillerées de velouté de poisson et un filet de jus de citron. Beurrer et mélanger. Verser sur les moules; saupoudrer de persil haché.

**Moules à la poulette.** — Cuire 2 litres de moules ainsi qu'il est dit pour les *Moules à la marinière*. Les égoutter et les dresser dans une timbale.

Ajouter la cuisson des moules décantée, passée et réduite à 3 décilitres de sauce poulette (préparée avec fumet de poisson). Beurrer cette sauce, lui ajouter un filet de jus de citron, et la verser sur les moules. Saupoudrer de persil haché.

**Moules à la tartare (Hors-d'oeuvre).** — Dresser en ravier, ou en coupe de verre, de grosses moules, cuites comme pour marinière et décoquillées. Les napper de sauce tartare. Entourer de demi-tranches de citron cannellées.

**Pilaf de moules.** — Cuire les moules ainsi qu'il est dit pour les *Moules à la poulette*. Les décoquiller, les mouiller de quelques cuillerées de leur sauce. Les dresser au milieu d'une bordure de riz pilaf. Verser autour de la bordure quelques cuillerées de sauce poulette.

**Risotto de moules.** — Préparer les moules ainsi qu'il est dit pour les *Moules à la poulette*. Les décoquiller. Les mettre dans leur sauce que l'on aura beurrée et passée.

Dresser ce ragoût au milieu d'une bordure de risotto (préparé selon la méthode habituelle). V. RIZ.

**Salade de moules (Hors-d'oeuvre).** — Assaisonner avec huile, vinaigre, poivre, fines herbes, des moules cuites comme pour marinière et décoquillées. Dresser en ravier.

**Sauce aux moules.** — Sauce au vin blanc, préparée avec cuisson des moules réduite, et dans laquelle on ajoute, une fois passée, les moules décoquillées. V. SAUCES.

**Soupe aux moules.** — Cuire les moules comme pour marinière. Les égoutter et décoquiller. Avec le bouillon de cuisson, préparer un velouté léger. Eclaircir ce velouté avec quelques cuillerées de crème fraîche. Le beurrer; le passer. Remettre dedans les moules décoquillées.

**MOULIN.** — Petite machine servant à réduire en poudre diverses substances alimentaires telles que café, chapelure, poivre, gros sel, etc.

**MOULIN-À-VENT (Vin de).** — Vin rouge de Bourgogne. On le récolte dans les vignobles de la côte mâonnaise, qui se trouvent dans les communes de Thornis, Moulin-à-Vent et Romanèche.

Les vins rouges du Maçonnais sont généreux, très souples et d'un arôme très fin. Us se dépouillent assez rapidement lorsqu'ils sont en bouteilles, en habillant celles-ci, intérieurement, d'un dépôt pelliculeux. Ils

deviennent, après peu d'années, couleur pelure d'oignon.

**MOULOUCOUTANI ou BOUILLON DE FEU (Cuisine créole).** — C'est un mets hindou très épicé qui comporte du cari et une pâte spéciale qui se vend chez les marchands de produits coloniaux. Cet apprêt à sauce longue se sert dans des assiettes creuses, accompagné de riz à la créole (à part).

**MÉTHODE.** — Prenez une poule assez jeune, mettez-la à revenir très clair dans une coquille avec de la graisse. Retirez-la et tenez-la au chaud. Cuisez dans cette graisse une soucoupe d'oignons finement hachés sans roussir, étouffez une grosse tomate fraîche hachée aussi. Quand le tout est bien fondu, ajoutez une grande cuillerée de cari de l'Inde, de l'ail, du thym, du persil, du gingembre bien piles au mortier. Tournez cet ensemble plusieurs fois et mettez la poule que vous découperez en membres comme pour un poulet sauté. Laissez la poule prendre contact avec ces ingrédients et mouillez petit à petit avec du bouillon conservé de la veille. Un peu avant de servir délayez une cuillerée de pâte indienne dans un peu de ce jus et versez dans votre sauce. Comptez au moins 4 heures de cuisson à feu doux.

**MOUSSACHE.** — Fécule de manioc avec laquelle on fait le tapioca. V. MANIOC

**MOUSSAKA.** — Plat d'origine roumaine, mais qui se fait aussi dans plusieurs pays d'Orient. Pour la préparation, voir MOUTON. *Moussaka de mouton.*

**MOUSSE.** — Sorte d'écume qui se forme à la surface de certains liquides lorsqu'on les bat, qu'on les verse de haut ou qu'ils sont en fermentation. Par exemple la mousse de bière, de Champagne, etc.

**MOUSSES.** — On désigne ainsi en cuisine, en pâtisserie et en confiserie des préparations très diverses servies froides et même glacées pour la plupart, mais dont quelques-unes peuvent être consommées chaudes.

**MOUSSES D'ENTRÉES.** — Mousse de foie gras. — **MÉTHODE.** — Piler au mortier 125 grammes de chair crue de volaille (ou de veau), parée et dénervée, avec un blanc d'oeuf. Passer au tamis fin.

Mettre cette farce dans une terrine et lui ajouter 125 grammes de foie gras cru passé au tamis et 50 grammes de truffes crues, également passées au tamis; assaisonner.

Mélanger ces éléments, sur glace, en les travaillant à la spatule et en leur incorporant, peu à peu, un décilitre de crème épaisse.

Au dernier moment, ajouter 2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Dresser en timbale à soufflé et faire cuire, au bain-marie, à couvert, pendant 25 à 30 minutes.

Servir en même temps une sauce Madère ou Périgieux.

*Remarque.* — Cette préparation est aussi servie sous le nom de *Soufflé de foie gras*. On la sert comme hors-d'oeuvre ou petite entrée.

Mousses de foie gras et de volaille froides. — Voir aux mots FOIE GRAS et POULARDE.

**Mousse de poisson.** — **PROPORTIONS.** — *Pour la farce* : 1 kg de chair de poisson (poids net); 4 à 5 blancs d'œufs; un 1/4 de crème fraîche épaisse; 10 g de sel; 3 g de poivre blanc; 1 g d'épices.

**MÉTHODE.** — Piler au mortier, le plus finement possible, la chair du poisson, assaisonnée avec le sel, le poivre et les épices. Ajouter, en pilant, les blancs d'œufs, mis peu à peu. Passer la farce au tamis fin.

La mettre dans une sauteuse. La laisser reposer sur glace (ou au frais) pendant 2 heures.

Lui ajouter ensuite la crème, mise petit à petit, en la travaillant à la spatule.

*Cuisson* : Garnir de cette composition un moule uni à douille, en ne le remplissant qu'aux trois-quarts. Faire pocher au four, au bain-marie, à chaleur modérée. Compter de 30 à 35 minutes pour un moule de la contenance d'un litre.



Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

Garnitures et sauces pour mousses de poissons. — Cancalaise, champignons divers sautés au beurre, crevettes, dieppoise, écrevisses, Joinville, Nantua, marinière, moules, normande, petits pois au beurre, pointes d'asperges au beurre, princesse, trouvillaise, Victoria. Voir, pour les recettes de ces diverses garnitures, au mot GARNITURES.

On nappe les mousses avec l'une ou l'autre des sauces suivantes (en rapport avec la garniture adoptée) : aurore, cardinal, crème, crevettes, currie, diplomate, fines herbes, homard, Joinville, marinière, Nantua, normande, ravigote, riche, vénitienne, Victoria, vin blanc.

**MOUSSES D'ENTREMETS.** — Mousses de fruits. — Nous donnons comme méthode type la *mousse à l'abricot*. Passer au tamis de crin 625 grammes d'abricots bien mûrs. Recueillir la purée dans une terrine et lui mélanger 250 grammes de glace de sucre et 4 cuillerées de kirsch. A défaut de glace de sucre, faire un sirop avec 250 grammes de sucre en morceaux, dissous avec quelques cuillerées d'eau chaude, bouilli 2 minutes et complètement refroidi quand il est ajouté à la purée d'abricots.

Prendre un moule muni d'un couvercle le fermant hermétiquement; tapisser le fond et les parois de papier blanc fin.

Fouetter, jusqu'à ce qu'elle soit ferme au point de tenir entre les branches du fouet, 4 décilitres de crème fraîche épaisse. Mélanger cette crème avec de la purée d'abricots.

Mettre cette composition dans le moule préparé, poser dessus un rond de papier blanc; fermer le moule et l'entourer d'un cordon de beurre. (Au contact de la glace, ce beurre devient dur et, le moule se trouvant hermétiquement fermé, il ne peut y avoir de pénétration d'eau salée). Placer le moule dans un ustensile dont le fond sera garni d'une épaisse couche de glace salée et salpêtrée; l'entourer de couches de glace et de sel salpêtre et l'en recouvrir.

Laisser prendre pendant 2 heures.

Au moment de servir, laver le moule, l'essuyer, démouler la mousse et enlever le papier.

En opérant ainsi qu'il est dit ci-dessus, on peut préparer des mousses de fruits divers tels qu'ananas, cerises, pêches, poires, prunes, etc.

*Remarque* — On désigne aussi sous le nom de « mousse » des gelées d'entremets, préparées aux fruits ou parfumées aux liqueurs, gelées que l'on fouette sur glace jusqu'au moment où elles commencent à se coaguler, que l'on dresse alors dans des moules à gelée, et que l'on fait prendre sur glace.

Les mousses préparées ainsi peuvent aussi être dressées en compotiers ou dans des coupes en verre.

Mousses glacées. — Entremets glacés, généralement préparés avec de la *pâte à bombe*. V. GLACES.

**MOUSSEAU.** — Sorte de pain fabriqué avec de la farine de gruau.

**MOUSSELINE.** — Ce mot s'applique à différentes préparations, qui sont généralement additionnées d'une quantité plus ou moins grande de crème fouettée.

On désigne plus spécialement sous ce nom des petits pains confectionnés avec des farces diverses à la crème (volailles, gibier, poissons, crustacés, foie gras), moulés dans de petits moules ou dressés dans des cassolettes.

Ces mousselines se servent chaudes ou froides. Ces dernières sont souvent aussi désignées sous le nom de *petits aspics*.

On ajoute encore le qualificatif *mousseline* à des sauces que l'on complète avec de la crème fouettée, hollandaise, mayonnaise, et à la farce que l'on emploie pour préparer quenelles et mousses. V. MOUSSE. *Mousse de poisson*.

Le mot *mousseline* est enfin fort employé en pâtisserie où il désigne certains gâteaux de composition délicate (brioche mousseline).

**MOUSSELINE** (Pâtisserie). — Cet entremets de pâtisserie se prépare ainsi : travailler ensemble 300 grammes de sucre en poudre avec 8 jaunes d'œufs et un peu de vanille en poudre. Quand le mélange est bien mousseux, lui ajouter 250 grammes de féculé et de farine mélangées et 8 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Mettre cette composition dans des moules à génoise, beurrés et saupoudrés de sucre. Cuire au four, à chaleur moyenne.

*Nota.* — Les gâteaux mousseline peuvent être fourrés avec des compositions diverses, vanille, café, chocolat ou autres. On les glace ensuite avec une glace parfumée aux liqueurs.

**MOUSSERON.** — Petit champignon qui pousse, en automne et au printemps, dans les prés.

Se prépare comme le champignon de couche. On l'emploie surtout pour parfumer les ragoûts.

Dans le sud-ouest de la France, on fait dessécher ce champignon, que l'on utilise ensuite, après l'avoir fait tremper dans l'eau.

**MOUSSEUX.** — Désigne l'état de certains vins ou de quelques autres liquides, qui, après avoir été champagnisés, produisent, lorsqu'on les verse, une mousse plus ou moins abondante.

Certains vins, blancs principalement, sont mousseux naturellement; tels sont, ou du moins tels étaient, car actuellement, tous ces vins sont traités selon la méthode champenoise, les vins de Gaillac, et de Limoux, en France, et les vins d'Asti en Italie.

On peut rendre aussi mousseux, en les traitant toujours suivant la méthode champenoise, certains vins rouges de Guyenne ou de Bourgogne. Ces vins ne sont pas très prisés par les vrais gourmets, bien qu'il existe parmi les rouges des vins qui, naturellement, sont plus pétillants, ou, pour mieux dire, ont de la moustille sans avoir été travaillés selon la méthode champenoise. Ce sont ces vins naturels que les gourmets préfèrent.

**MOUSSOIR.** — Petit Instrument en bois ou en métal, servant à faire mousser le chocolat, le vin de **Champagne**.

**MOUSTILLE.** — Se dit de certains vins blancs ou rouges qui, sans être absolument mousseux, sont légèrement pétillants.

**MOÛT.** — Suc de raisin non encore fermenté et, par extension, tout suc de fruits ou toute décoction de céréales destinés à la fermentation.

Se dit aussi du suc de certains végétaux avec lequel on fabrique des boissons alcooliques.

**MOUTARDE.** — Nom de diverses plantes dont les graines servent à la préparation du condiment de ce nom. Les plus employées sont la *moutarde blanche*, à graines jaunes-rougeâtres, la *moutarde noire*, à graines plus petites, rouges-noirâtres (dont les feuilles se mangent parfois en salade) et la *moutarde sauvage* ou *ravison*, dont les graines oléagineuses servent surtout à frauder les espèces précédentes.

Les Romains connaissaient la moutarde. Pline et Térance nous parlent en effet des esclaves occupés à piler la *graine de moutarde* dans les mortiers. Importée en Gaule par leur intermédiaire, elle s'acclimata très vite dans son nouvel habitat et fut vite appréciée comme condiment.

Aux *xn<sup>e</sup>*, *xni<sup>e</sup>*, *xiv<sup>e</sup>* siècles, son usage se généralisa. Souvent les chroniqueurs nous font connaître la quantité de moutarde consommée dans les festins princiers.

Au *xvii<sup>e</sup>* siècle, une nouvelle méthode de préparation fut employée qui changea radicalement les procédés de fabrication et porta la moutarde dijonnaise à son apogée.

Jean Naigeon eut l'idée de substituer au vinaigre de vin le verjus, ce qui donna une supériorité incontestable, et depuis incontestée, à la moutarde de Dijon.

Il existe de nombreuses formules de moutarde, variant selon chaque fabricant. La *moutarde anglaise*

est habituellement présentée sous forme de poudre fine (mélange de moutarde blanche et noire, additionné de curcuma), que l'on délaye au moment de l'emploi. Les moutardes françaises, qui se vendent à l'état de pâte, sont faites avec un mélange de farines de moutardes blanches et noires additionnées souvent d'aromates, délayées avec du verjus (moutarde de Dijon) ou avec du moût (moutarde de Bordeaux). En Italie, la moutarde de Crémone renferme des fruits confits.

**Sauce moutarde.** — Sauce que l'on sert habituellement avec le poisson. Se prépare en additionnant de la sauce au beurre (V. SAUCES) de moutarde, à la proportion d'une cuillerée à soupe par 2 décilitres et demi de sauce.

**MOUTARDE DE CHINE.** — Cette plante herbacée, dont les variétés cultivées dans nos régions sont la *moutarde de Chine à feuille de chou*, et la *moutarde de Chine frisée*, et dont la production va d'octobre en hiver, s'emploie en cuisine, comme les épinards.

Ce légume dégage une odeur assez forte.

**MOUTARDELLE.** — Sorte de raifort que l'on consomme comme ce dernier.

**MOUTARDIER.** — Récipient qui contient de la moutarde.

**MOUTON.** — La viande de mouton, un peu plus grasse et de couleur plus foncée que celle du bœuf, a sensiblement les mêmes propriétés que les autres viandes rouges; elle passe pour être un peu plus digestible, ce qui dépend des morceaux.

En France, on estime surtout les *prés salés* nourris dans des pâturages au bord de la mer, où abondent les plantes aromatiques, et les méteils *anglais*, les méteils *southdown*, à chair grasse et savoureuse et les méteils *dishley*, qui fournissent de petits gigots et de grosses côtelettes. En certaines régions, la chair du mouton prend facilement un goût de suint. En Afrique, on élève une race spéciale à grosse queue, dont la graisse remplace le beurre, en cuisine musulmane, pour l'appât des viandes.

Le mouton de première qualité a la viande rouge vif, dense et ferme; sa graisse est très abondante, blanche et ferme et est bien répartie à la surface des muscles et entre les muscles. Les gigots charnus ont, à la base, une épaisse couche de graisse.

Dans les moutons de deuxième qualité, la graisse

est moins abondante, la chair est moins rouge et moins ferme. Dans les animaux de troisième qualité la graisse est très mince sur le rognon et manque dans les régions superficielles.

Comme le bœuf, le mouton est débité en trois catégories de morceaux.

1<sup>re</sup> catégorie : gigot, carré, filet, côtelettes premières, côtelettes couvertes;

2<sup>e</sup> catégorie : épaule, haut de côte et côtelettes découvertes;

3<sup>e</sup> catégorie : ventre ou flanchet, collet, poitrine et jambes.

100 kilos de viande abattue donnent en moyenne :

Gigots .....	45 p.	100
Carrés .....	15	—
Epaules .....	20	—
Poitrine, collet, flanchet .....	15	—
Graisse .....	5	—

**Baron de mouton.** — Pièce se composant de tout le train de derrière de l'animal, c'est-à-dire comportant la selle et les deux gigots.

On prépare surtout ainsi l'agneau de pré salé et l'agneau de Pauillac, et, plus rarement, le mouton proprement dit.

Ces grosses pièces, que l'on fait toujours rôtir, sont servies comme relevé (V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS, *rôtissage*). On les accompagne de garnitures de légumes et de leur jus, légèrement lié, selon la nature des garnitures.

*Temps de cuisson : au four, 15 minutes au kilo ; à la broche, 18 à 20 minutes au kilo.*

*Garnitures applicables au baron de mouton :* Bouquetière; bretonne; Clamart; dauphine; duchesse; jardinière; macédoine; pommes de terre château, fondantes, persillées, Anna, ou autres; portugaise; provençale; renaissance; Richelieu.

**Carbonades de mouton.** — On appelait anciennement ainsi les côtelettes de mouton cuites sur un gril placé sur la braise de la paillasse.

**Carré de mouton.** — Le plus souvent, le carré de mouton est détaillé en côtelettes. On peut aussi le traiter en entier, rôti ou braisé, et l'accompagner d'une garniture de légumes. Le servir comme relevé.

Le carré de mouton ne doit pas comprendre plus de 8 à 9 côtes, en partant des premières.

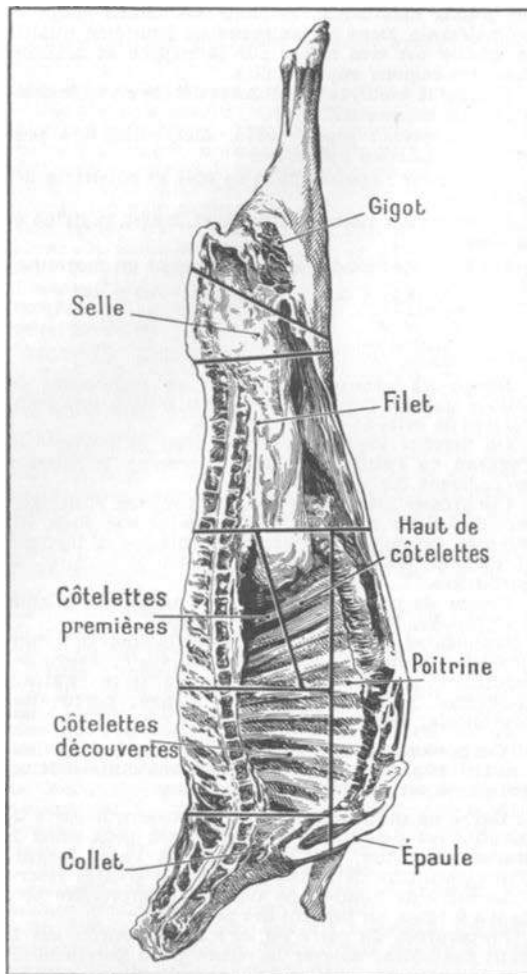
*Préparation du carré entier :* Le raccourcir sur le haut des côtes; enlever la mince peau parcheminée qui le recouvre; enlever les os de l'échiné; dégager

l'extrémité des os de côtelettes. Recouvrir la chair mise à nu d'une bande de lard que l'on maintiendra avec quelques tours de ficelle.

**Carré de mouton à l'ancienne.** — « Coupez deux carrés de mouton depuis le filet jusqu'à la quatrième côte du collet; levez carrément toute la peau qui recouvre le filet, après en avoir enlevé la chaîne, parez le filet au vif; détachez d'un pouce la chair qui couvre les côtes sur le haut de chaque carré; sciez un os, afin que ceux qui resteront ne conservent que deux pouces et demi de longueur; piquez le filet d'un des carrés de lard fin, et l'autre de persil en branche; marinez

### VIANDES DE MOUTON (ANALYSES). Parties comestibles utilisables. (Moyennes pour cent.)

	DÉCHETS	EAU	ALBUMINE	GRAISSE	CALORIES
Quartier de devant (brut) .....	21,20	52,90	11,69	23,14	268,93
Partie bonne à manger .....		52,90	14,86	28,36	341,28
Quartier de derrière (brut) .....	13,15	53,63	13,58	24,33	268,44
Partie bonne à manger .....		53,63	15,64	28,01	332,11
Basses côtes .....	21,30	50,90	14,16	31,92	362,35
Carré couvert sans sulf. ....	10,07	47,80	14,74	34,39	388,13
Collet .....	15,57	53,02	14,37	29,70	342,12
Epaule .....	18,06	60,22	16,41	21,87	268,32
Gigot .....	18,43	62,87	16,82	18,04	242,71
Poitrine .....	17,18	42,59	13,71	40,42	440,27
<b>VIANDES CUITES</b>					
Côtelettes grillées .....	31,05	43,20	25,84	28,42	380,85
Gigot rôti .....		55,20	25,57	16,02	263,10
Ragoût .....		57,60	25,75	14,18	281,29
Rognon grillé (brochette) .....		71	21,98	3,82	33,56
<b>AGNEAU</b>					
Quartier de devant (brut) .....	18,80	55,10	14,18	19,82	240,73
Partie bonne à manger .....		55,10	17,56	24,51	307,65
Quartier de derrière (brut) .....	15,50	60,90	17,87	15,34	212,69
Partie bonne à manger .....		60,90	18,43	18,15	251,70
Carré .....	14,80	53,10	17,07	26,89	327,88
Epaule .....	19,30	51,80	13,53	22,49	270,96
Gigot .....	13,80	58,60	17,27	21,47	269,61



Désignation des morceaux de mouton.

vos carrés avec un oignon coupé en rondelles, persil, thym, laurier, sel, poivre, un demi verre de bonne huile; trois quarts d'heure avant de servir, couchez-le sur un attélet que vous attacherez sur la broche; enveloppez d'une feuille de papier beurré; arrosez souvent; cinq minutes avant de servir, déballez, glacez, dressez et mettez dessous un jus clair. » (Recette de Carême).

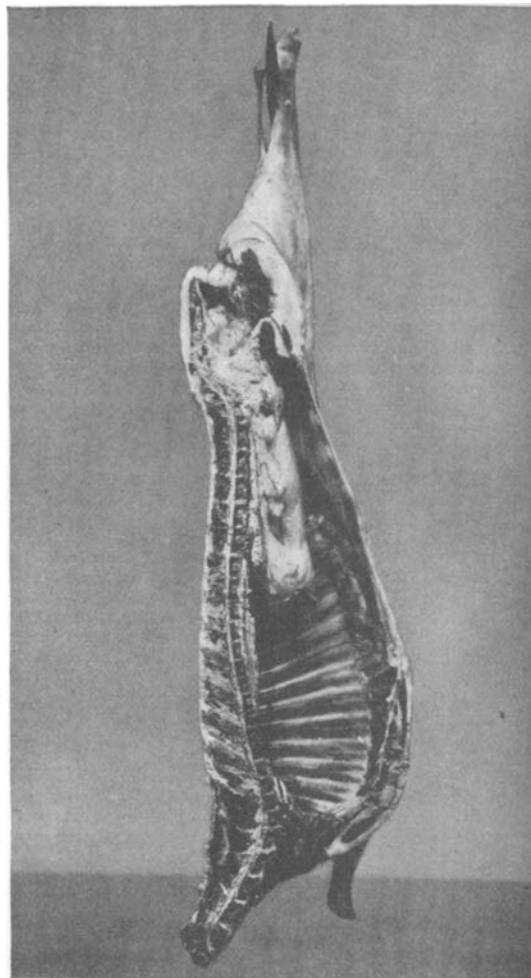
**Carré de mouton à la boulangère.** — Se prépare comme l'*Epaule d'agneau à la boulangère*. V. AGNEAU.

**Carré de mouton braisé avec garnitures diverses.** — Mettre le carré paré, bardé et ficelé, dans une braisière beurrée, foncée de couennes de lard et d'un oignon et d'une carotte émincés et passés au beurre; ajouter un bouquet garni; assaisonner.

Faire suer, à couvert, pendant 15 minutes. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc. Réduire à glace. Mouiller de 3 décilitres de jus de veau lié (ou de bouillon). Cuire, à couvert, au four, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur de la pièce.

Egoutter le carré; le glacer. Le dresser sur plat long. Le garnir avec la garniture indiquée. L'arroser avec le fonds de bralsage dégraissé, réduit et passé.

*Garnitures applicables au carré de mouton :* On peut accompagner cette pièce de la plupart des garnitures indiquées pour le *Baron de mouton*. On peut aussi la garnir (et ces garnitures conviennent très bien à cette pièce) de purées de légumes frais ou



Demi-mouton à l'étal du boucher.

secs, surtout purées de légumineuses, de risotto, de pâtes diversément préparées. Selon leur nature, ces garnitures sont placées autour de la pièce ou sont servies à part.

**Carré de mouton à la bretonne.** — Faire rôtir le carré, au four ou à la broche. Servir avec *haricots blancs* ou *flageolets à la bretonne* et Jus de rôti à part. V. HARICOTS.

On peut aussi servir le carré avec une purée bretonne.

**Carré de mouton froid.** — Le carré rôti, au four ou à la broche, et refroidi.

Le parer, le lustrer à la gelée; le dresser sur plat long. Le garnir, aux deux bouts du plat, de bouquets de cresson, et de gelée hachée sur les côtés.

*Nota.* — Il est d'usage, en Angleterre, de servir avec le mouton froid ou l'agneau, de la sauce menthe. V. SAUCES.

**Carré de mouton à la Maintenon.** — Se prépare comme la *Selle de mouton Maintenon*. V. plus loin.

**Carré de mouton à l'orientale.** — Braiser un carré de mouton raccourci selon la méthode habituelle. Egoutter le carré. Le dresser sur un plat long. Le garnir sur les côtés avec des petites tomates farcies avec un salpicon de foie de mouton, sauté au beurre, lié de fonds brun très serré et additionné d'un salpicon de poivrons doux cuits à l'huile, et de

petits artichauts garnis d'un salpicón d'oignons fondus au beurre et braisés. Mettre aux deux bouts du plat du riz pilaf condimenté au safran. Servir avec le fonds de braisage.

**Carré de mouton rôti.** — Parer le carré. Recouvrir de bardes de lard la partie mise à nu. Le ficeler. Le cuire, au four ou à la broche, en le conservant un peu rosé à l'intérieur.

Dresser sur plat long. Garnir de cresson. Servir avec le jus de cuisson un peu gras.

*Temps de cuisson :* au four, 25 minutes au kilo; à la broche, 28 à 30 minutes au kilo.

**Carré de mouton rôti avec garnitures diverses.** — Le préparer et le cuire ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Le dresser sur plat long. L'entourer avec la garniture indiquée. Servir avec le jus de cuisson à part, clair, ou légèrement lié, selon la nature de la garniture.

*Garnitures applicables au carré de mouton rôti :* Toutes celles indiquées pour le *Baron de mouton*.

**Cervelle de mouton.** — On applique aux cervelles de mouton tous les modes de préparation indiqués pour les cervelles d'agneau et de veau. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Civet de mouton.** — Faire revenir au beurre, dans un sautoir, 24 petits oignons et 200 grammes de lard maigre, coupé en dés et blanchi.

Lorsque ces articles sont rissolés, les retirer du sautoir, et, dans la même graisse, faire revenir, en les colorant bien, 750 grammes de basses côtes de mouton, désossées, taillées en morceaux carrés. Assaisonner de sel, poivre et épices. Lorsque les morceaux de mouton sont bien rissolés, ajouter une gousse d'ail écrasée et saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Faire blondir cette farine. Mouiller de moitié vin rouge et moitié bouillon; ajouter un bouquet garni et 2 cuillerées de cognac. Cuire au four, à couvert, pendant une heure.

Egoutter le mouton sur un tamis. Remettre dans le sautoir les morceaux nettoyés. Ajouter les lardons, les petits oignons et 24 petits champignons passés au beurre. Verser sur le mouton la sauce passée. Cuire au four, à couvert, pendant une heure.

*Nota.* — On lie la sauce de ce ragoût avec du sang de poulet ou de lapin.

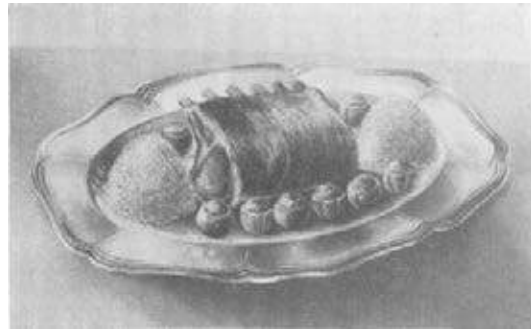
**Côtelettes de mouton.** — Les côtelettes se détaillent sur le carré et, suivant la partie de la pièce où elles sont taillées, elles prennent des qualificatifs différents.

Les *côtelettes premières* sont prises sur la partie couverte du Carré. Ces côtes doivent être taillées assez épaisses. On les pare en dégageant le bout de l'os et en enlevant les minces parties de chair qui sont de chaque côté de cet os, ainsi que l'excès de graisse de couverture.

Après avoir été parées, les côtelettes sont légèrement aplaties.

Les *côtelettes premières* sont le plus souvent traitées par la grillade. C'est le mode d'apprêt qui convient le mieux à cet article.

On peut aussi cependant les faire sauter ou braiser. Les *basses-côtes* sont celles que l'on taille sur la partie découverte du carré. Ces côtelettes se préparent comme les côtes premières, mais, le plus souvent, on les fait sauter ou braiser.



Carré de pré salé garni à l'orientale.

Les *côtelettes bouchères* sont prises indifféremment sur la partie couverte ou sur la partie découverte du carré, mais sont ainsi désignées parce qu'elles ne sont pas parées.

On appelle aussi *côtelette bouchère* une côtelette dont la panoufle, après avoir été dégagée de l'os et repliée sur elle-même, est maintenue dans cette forme par son os.

Les *côtelettes de filet* ne sont pas prises dans le carré. Elles sont détaillées sur la selle de mouton, fendue en deux sur la longueur.

**Côtelettes de mouton à l'albigeoise.** — Les sauter à l'huile; les dresser en couronne; garnir le milieu du plat de cèpes escalopes, sautés à l'huile, condimentés avec ail. Napper les côtelettes de leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc, condimenté d'une pointe d'ail, mouillé de sauce tomate un peu claire. Saupoudrer de persil haché.

**Côtelettes de mouton anglaises ou mutton chops.** — On appelle mutton chop une côtelette prise sur le filet de mouton et taillée très épaisse (4 à 5 cm.).

Rouler l'extrémité de la bavette de la côtelette vers l'intérieur et la fixer avec une brochette.

Les mutton chops se traitent toujours par la grillade. On les sert habituellement nature, simplement garnis de cresson.

On peut aussi les accompagner de l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour les côtelettes de mouton.

**Côtelettes de mouton à l'anglaise.** — Assaisonnées de sel et de poivre, panées à l'œuf et à la mie de pain, sautées au beurre.

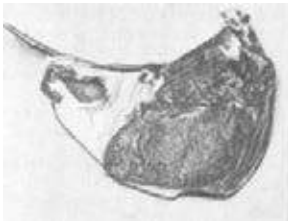
Garnir de pommes de terre ou de légumes verts, liés au beurre.

**Côtelettes de mouton à l'anglaise grillées.** — Assaisonnées, panées au beurre et à la mie de pain. Grillées sur feu doux. Garnir à volonté.

**Côtelettes de mouton à la bouchère.** — On désigne sous ce nom les côtes basses du carré dont on ne pare pas le manche et les côtelettes dont



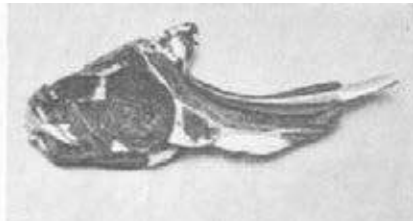
Mutton chop.



Côte première.



Côte seconde.



Côte découverte.

on roule sur elle-même la chair détachée du manche.

Ces côtelettes se traitent par la grillade.

**Côtelettes de mouton braisées avec garnitures diverses.** — Les côtelettes taillées assez épaisses. Les assaisonner. Les mettre dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincées.

Faire suer dix minutes, à couvert. Mouiller de vin blanc. Réduire. Mouiller de quelques cuillerées de jus brun lié. Ajouter un bouquet garni. Cuire à couvert, au four, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur des côtelettes. Egoutter les côtelettes. Les dresser sur plat rond. Les garnir avec les légumes indiqués. Les saucer avec le fonds de braisage passé et réduit.

**Côtelettes de mouton à la bretonne.** — Sautées au beurre; dressées en couronne; garnir le milieu de haricots blancs ou de flageolets à la bretonne. Verser autour des côtelettes le fonds de cuisson déglacé avec un peu de jus.

**Côtelettes de mouton à la bruxelloise.** — Sautées au beurre; garnir de choux de Bruxelles sautés au beurre. Saucer avec le fonds déglacé au vin blanc et demi-glace.

**Côtelettes de mouton à la cévenole.** — Mettre à braiser, selon la méthode habituelle, et à court mouillement, les côtelettes découvertes. Lorsqu'elles sont aux trois quarts cuites, mettre dans la casserole 18 marrons aux trois quarts cuits, 18 petits oignons glacés, 12 petits lardons de poitrine blanchis et risolés. Achever de cuire le tout ensemble; 5 minutes avant de retirer du feu, ajouter 12 petites saucisses chipolatas cuites au beurre. Dresser les côtelettes en turban sur plat rond. Mettre la garniture au milieu. Saucer avec le fonds de braisage.

On peut ajouter à la garniture des carottes tournées en gousses.

**Côtelettes de mouton Champvallon.** — Assaisonner 6 basses-côtes et les faire rapidement colorer au beurre, des deux côtés. Les mettre dans un plat en terre tapissé de trois cuillerées d'oignon émincé et passé au beurre, sans être coloré.

Mouiller avec le fonds de cuisson des côtelettes déglacé au fonds blanc ou à l'eau. Ajouter un bouquet garni et une demi-gousse d'ail écrasée. Faire partir en ébullition sur le fourneau et mettre au four, le plat couvert; cuire 35 minutes.

Mettre sur les côtelettes 500 grammes de pommes de terre coupées en rondelles minces. Assaisonner les pommes de terre; mouiller un peu, si c'est nécessaire, et achever de cuire au four, en arrosant souvent.

Retirer le bouquet, saupoudrer de persil concassé et servir dans le plat de cuisson.

**Côtelettes de mouton chasseur.** — Sauter les côtelettes au beurre; les égoutter. Mettre dans le sautoir (pour 6 côtelettes), une cuillerée d'échalote hachée et 6 champignons émincés. Faire revenir quelques instants à feu vif. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; réduire, ajouter 2 décilitres et demi de jus brun lié, une cuillerée de sauce tomate. Faire bouillir quelques instants. Ajouter une demi-cuillerée de cerfeuil et estragon hachés et une cuillerée de beurre. Verser cette sauce sur les côtelettes, dressées en turban sur un plat rond.

**Côtelettes de mouton en chaud-froid et à la gelée.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes d'agneau en chaud-froid*, ou les *Côtelettes d'agneau à la gelée*.

*Nota.* — Rarement, on sert les côtelettes de mouton froides; c'est surtout les côtelettes d'agneau qui sont servies ainsi.

**Côtelettes de mouton à la Clamart.** — Se préparer de deux manières :

*Grillées* ou *sautées* et garnies de petits pois préparés à la française (quelquefois simplement liés au beurre).

*Braisées.* Faire rissoler les côtelettes au beurre des deux côtés. Mettre dans la casserole (pour 6 côtelettes) un litre de pois verts fraîchement écosés, une laitue en chiffonnade, 12 petits oignons, tous ces articles mélangés préalablement avec 75 grammes de beurre, sel et pincée de sucre.

Ajouter un bouquet garni composé de persil et cerfeuil. Mouiller de 4 cuillerées de jus de veau brun légèrement lié. Cuire à couvert, de 45 minutes à une heure.

Dresser les côtelettes en couronne dans un plat rond creux. Mettre les petits pois au milieu.

**Côtelettes de mouton en crépinettes à l'ancienne.** — Braiser des côtelettes de mouton, taillées un peu minces et raccourcies. Les faire refroidir dans leur fonds. Les égoutter, les éponger; les recouvrir sur chaque côté d'une couche de farce fine mélangée de truffes en dés, bien assaisonnée et relevée d'un filet de cognac. Envelopper chaque côtelette dans un morceau de crépine (ou toilette) de porc, trempée à l'eau froide. Paner les côtelettes au beurre. Les arroser de beurre fondu; les faire griller sur feu doux.

Dresser les côtelettes en couronne, sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec de la purée de champignons un peu serrée (V. CHAMPIGNONS). Servir avec une sauce Périgueux, que l'on aura préparée avec le fonds de braisage des côtelettes.

**Côtelettes de mouton au currie.** — Les sauter à l'huile. Les dresser sur plat rond, en couronne. Les napper de sauce au currie, dans laquelle on aura ajouté le fonds de déglacage des côtelettes (V. SAUCES). Servir avec riz à l'indienne à part. V. KIZ.

**Côtelettes de mouton à la duxelles.** — Sauter les côtelettes au beurre (ou avec huile et beurre mélangés par moitié). Les égoutter, les dresser sur plat rond. Déglacer le sautoir au vin blanc; mouiller de sauce duxelles (V. SAUCES). Faire bouillir quelques instants. Verser sur les côtelettes. Saupoudrer de persil haché.

**Côtelettes de mouton à la fermière.** — Faire rissoler au beurre, dans une casserole en terre, des côtelettes découvertes taillées un peu épaisses et assaisonnées de sel et poivre. Mettre dans la casserole (pour 6 côtelettes) 3 décilitres de fondue de légumes à la fermière et 4 ou 5 cuillerées de petits pois frais. Assaisonner, mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc. Réduire. Ajouter 2 décilitres de jus brun légèrement lié et un petit bouquet garni; cuire 20 minutes; ajouter une vingtaine de petites pommes de terre en gousses. Achever de cuire au four, à couvert, pendant 45 minutes environ. Servir dans la casserole où s'est effectuée la cuisson.

**Côtelettes de mouton grillées.** — Parer les côtelettes; les aplatir légèrement. Les badigeonner de beurre fondu (ou d'huile), les assaisonner. Les cuire sur le gril.

Dresser les côtelettes sur plat rond bien chaud. Papilloter les manches. Garnir de cresson.

**Côtelettes de mouton grillées, panées.** — Badigeonner les côtelettes de beurre fondu, les assaisonner; les recouvrir des deux côtés de mie de pain fraîchement passée. Arroser de beurre fondu. Cuire sur le gril. Dresser sur plat bien chaud avec cresson. Papilloter les manches.

**Côtelettes de mouton hachées, sautées, garnies.** — Détacher la noix de chair des côtelettes, sans toucher à la partie de graisse garnissant le manche. Hacher finement cette chair en lui ajoutant le tiers de son poids de beurre. Assaisonner de sel et poivre, et reformer, avec cette chair, la noix des côtelettes. Les faire sauter au beurre. Dresser sur plat rond; garnir d'un légume quelconque lié au beurre.

**Côtelettes de mouton hachées, panées, sautées.** — Préparer les côtelettes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Après les avoir reformées, les paner à l'anglaise. Les faire sauter au beurre.

Garnir avec légumes liés au beurre.

**Côtelettes de mouton à la hongroise.** — Assaisonner les côtelettes de sel et paprika (poivre rose de Hongrie). Les sauter au beurre. Lorsqu'elles sont rissolées des deux côtés, mettre dans le sautoir (pour G côtelettes), 2 cuillerées d'oignon haché fondu au beurre, assaisonné de paprika. Achever de cuire le tout ensemble. Dresser les côtelettes sur plat rond. Les garnir au milieu avec des pommes de terre sautées au beurre (ou tout autre légume lié au beurre).

Déglacer le fonds de cuisson d'un décilitre de vin blanc. Mouiller de 4 décilitres de crème fraîche épaisse; réduire à bonne consistance; ajouter 2 cuillerées de beurre. Verser cette sauce sur les côtelettes.

**Côtelettes de mouton à l'italienne.** — Les sauter avec beurre et huile mélangés. Les retirer du sautoir, les dresser dans un plat rond. Mettre dans le sautoir (pour 6 côtelettes) 3 décilitres de sauce italienne (V. SAUCES). Ajouter 2 cuillerées de maigre de jambon cuit détaillé en très petits dés. Ajouter une cuillerée de beurre et une demi-cuillerée de persil haché. Verser cette sauce sur les côtelettes.

**Côtelettes de mouton La Varenne.** — Détacher les noix de 6 côtelettes. Hacher finement la chair retirée avec un tiers de son poids de duxelles sèche, 2 cuillerées de beurre, une demi-cuillerée de persil haché, sel et poivre. Remettre cette chair contre les os des côtelettes, de façon à reformer ces dernières. Paner les côtelettes à l'oeuf et à la mie de pain. Les faire sauter au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec de la purée de champignons très serrée (V. CHAMPIGNONS) additionnée de 100 grammes de truffes en dés légèrement passées au beurre. Saucer le tour du plat de quelques cuillerées de demi-glace réduite avec madère, beurrée et passée.

**Côtelettes de mouton Maintenon.** — Cuire les côtelettes au beurre, d'un seul côté. Les égoutter, les éponger. Mettre sur le côté cuit une forte cuillerée d'appareil Maintenon (Soubise additionnée d'une julienne de truffes, champignons, langue écarlate). Bien lisser cet appareil en dôme. Ranger les côtelettes sur une plaque où l'on aura fait chauffer du beurre. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratinier au four.

Dresser les côtelettes sur plat rond, en les disposant en rosace. Papilloter les manches. Servir avec sauce Périgueux à part. On peut aussi opérer de la manière suivante : braiser les côtelettes à court mouillement. Les faire refroidir, sous presse, dans leur fonds de braisage passé. Les égoutter, les parer, les farcir de Maintenon, sur un côté, et terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus. (C'est avec le fonds des côtelettes que l'on prépare la sauce Périgueux).

**Côtelettes de mouton à la niçoise.** — Les sauter à l'huile. Les égoutter, les dresser sur plat rond, en couronne. Les garnir au milieu de petites pommes de terre rissolées au beurre (pommes nouvelles, de préférence). Mettre autour, disposés par tas alternés, des haricots verts au beurre, et des petites tomates étuvées au beurre. Verser sur les côtelettes le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé d'un tiers de jus brun lié et de deux tiers de sauce tomate, condimenté d'une pointe d'ail et beurré. Saupoudrer de persil haché.

**Côtelettes de mouton panées (sautées).** — Les assaisonner de sel et de poivre. Les paner à l'anglaise. Les sauter au beurre en les faisant bien dorer de chaque côté. Garnir à volonté.

**Côtelettes de mouton Parmentier.** — Sauter les côtelettes au beurre. Lorsqu'elles sont bien saisies des deux côtés, mettre dans le sautoir des pommes de terre coupées en dés, aux trois quarts cuites au beurre. Achever de cuire le tout ensemble. Dresser les côtelettes en couronne. Mettre les pommes au milieu. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et mouillé de quelques cuillerées de jus. Saupoudrer de persil haché.

**Côtelettes de mouton Pompadour.** — « Après

avoir préparé les côtelettes comme celles décrites à la Soubise (braisées), ne les mettez pas chauffer, mais masquez-les d'une purée de Soubise réduite; panez-les une fois de mie de pain sur la purée; puis trempez-les dans des œufs battus, et panez une seconde fois; faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez; mettez une macédoine dans le creux, et saucez de leur fonds réduit. » (Recette de Carême).

**Côtelettes de mouton en portefeuille,** avec garnitures diverses. — Inciser sur l'épaisseur la noix des côtelettes, taillées assez épaisses.

Ouvrir légèrement cette incision, de façon à former une poche. Assaisonner les côtelettes. Les garnir avec de la farce à quenelles mélangée de champignons et de truffes en dés, passés au beurre. Refermer la poche des côtelettes en mettant tout autour une mince barde de lard que l'on ficellera. Faire raidir les côtelettes au beurre, des deux côtés. Les mouiller de jus brun légèrement lié. Les faire braiser. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter, retirer le lard; les glacer. Les dresser en couronne sur un plat rond. Les garnir avec garniture indiquée. Saucer du fonds de braisage réduit et passé.

*Nota.* — Ainsi préparées, les côtelettes peuvent être garnies de légumes, liés au beurre ou braisés; de garnitures telles que chipolata, forestière, financière, etc.

On peut aussi les garnir de purées de légumes, de pâtes diversement préparées, de risotto, etc.

**Côtelettes de mouton à la provençale.** — Sauter les côtelettes à l'huile; dresser; garnir de petites tomates étuvées au beurre (ou à l'huile), de champignons sautés et d'olives blanchies.

Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate et additionné d'une pointe d'ail.

**Côtelettes de mouton à la Réforme.** — Assaisonner les côtelettes; les badigeonner de beurre; les recouvrir de mie de pain blanche mélangée d'un tiers de jambon maigre cuit haché finement. Sauter au beurre. Dresser; garnir d'une julienne, grosse et courte, composée d'un blanc d'œuf dur, de 2 champignons cuits, d'une petite truffe, d'un cornichon et d'une petite tranche de langue écarlate.

Saucer la julienne seulement avec le fonds de cuisson déglacé avec de la sauce poivrée. Servir de la gelée de groseille en même temps.

**Côtelettes de mouton à la russe.** — Avec la chair des noix de mouton (que l'on aura retirée des côtelettes, en laissant l'enveloppe de graisse), préparer un hachis ainsi qu'il est dit pour les bitokes (V. BŒUF). Reforme les côtelettes; les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les sauter au beurre clarifié.

Les dresser en couronne sur plat rond. Mettre sur chaque côtelette un petit bouquet d'oignon frit au beurre, et, au milieu du plat, des pommes de terre sautées.

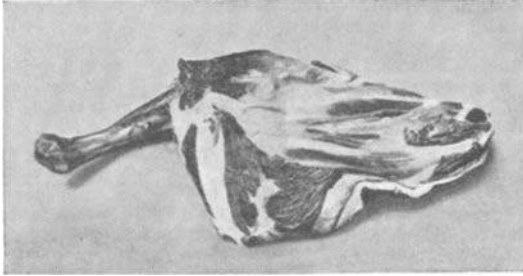
Servir avec, à part, une sauce à la smitane que l'on aura préparée ainsi : déglacer avec de la crème un peu aigre le fonds de cuisson des côtelettes et étoffer cette crème de quelques cuillerées de demi-glace; réduire et passer.

**Côtelettes de mouton sautées garnies.** — Sauter les côtelettes au beurre en les conservant un peu rosées à l'intérieur.

Les dresser sur plat bien chaud; les arroser du fonds de cuisson, déglacé au vin blanc sec, et mouillé de quelques cuillerées de jus brun lié.

*Garnitures Rappliquant aux côtelettes de mouton sautées :* toutes celles indiquées pour les noisettes de mouton. On peut aussi les garnir de purées de légumes diverses, notamment de purée bretonne; de légumes verts, liés au beurre ou à la crème; de pommes de terre diversement préparées; de pâtes diverses au fromage; de risotto.

**Côtelettes de mouton sautées panées.** — Assaisonner les côtelettes, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les sauter au beurre.



Épaule de mouton non parée. (Phot. Larousse.)

Les dresser sur plat rond. Les servir telles quelles, simplement arrosées du beurre de cuisson, ou les garnir de légumes.

**Côtelettes de mouton Soubise.** — Les griller ou les sauter. Les servir avec purée Soubise à part. V. OIGNON.

**Côtelettes de mouton à la villageoise.** — Braisées, refroidies dans leur fonds. Garnies d'un côté avec une Soubise additionnée de fonds de veau réduit à glace et de champignons émincés et sautés au beurre. Finir comme il est dit pour les *Côtelettes de mouton Maintenon*.

**Côtelettes de mouton à la Villeroi.** — Les côtelettes braisées et refroidies dans leur fonds. Les égoutter, les parer. Les tremper dans de la sauce Villeroi (V. SAUCES), et les paner à l'oeuf et à la mie de pain. Au moment, les cuire au beurre clarifié. Les égoutter; les dresser sur papier dentelle, en couronne; garnir de persil frit. Servir avec sauce Périgieux ou sauce tomate, à part.

**Daube de mouton à l'avignonnaise.** — Détailler en morceaux carrés de 90 grammes chacun un gigot de mouton désossé (ou une épaule désossée). Piquer chacun de ces morceaux, dans le sens du fil de la viande, d'un gros lardon assaisonné de sel, poivre et épices.

Faire mariner 2 heures ce mouton avec vin rouge, huile, carottes et oignons émincés, ail écrasé, persil, thym et laurier.

Mettre les morceaux de mouton dans une terrine tapissée de minces bardes de lard, en les plaçant par couches, et en mettant sur chaque couche 2 cuillères d'oignon haché, du lard de poitrine et des couennes fraîches, détaillées en dés et blanchies, et un peu d'ail écrasé. Assaisonner de sel, poivre, thym, laurier pulvérisés. Mettre au milieu de la viande un fort bouquet composé de queues de persil et d'un morceau d'écorce d'orange séchée. Mouiller avec la marinade passée, complétée avec une quantité de bouillon suffisante pour bien couvrir la viande. Recouvrir de bardes de lard. Fermer la terrine; luter hermétiquement le couvercle en l'entourant d'une bande de pâte à l'eau. Cuire au four, pendant 5 heures, à une chaleur douce, mais égale.

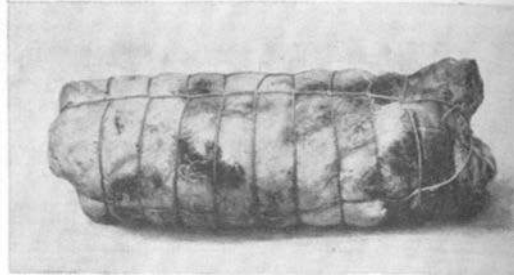
**Double de mouton.** — Cette pièce se compose des deux gigots de l'animal, non séparés. On la fait généralement rôtir et on la sert comme relevé de boucherie.

Les garnitures et sauces d'accompagnement sont les mêmes que celles indiquées pour le *Baron de mouton*.

**Éclanche de mouton.** — Nom employé anciennement pour désigner l'épaule de mouton.

**Émincés de mouton.** — Se préparent, avec viande cuite de mouton, comme les *Émincés de bœuf*. V. BŒUF.

**Épaule de mouton en ballon,** dite aussi en musette. — Désos-



Épaule roulée. iPhot. Larousse.)

ser l'épaule; l'assaisonner intérieurement, et, au lieu de la rouler en long, ainsi qu'il est dit pour l'*Épaule de mouton braisée*, la façonner en forme ronde, dite en « ballon » ou en « musette ».

Braiser l'épaule selon la méthode accoutumée. L'égoutter, la déficeler; la glacer. La dresser sur plat rond, la garnir selon indication de recette; la saucer du fonds de braisage.

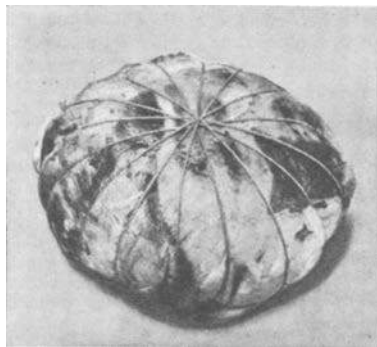
*Nota.* — L'épaule de mouton en ballon peut se préparer farcie.

**Épaule de mouton à la bonne femme.** — Désosser l'épaule, l'assaisonner; la farcir avec de la chair à saucisses. La rouler en ballottine; la ficeler. La cuire à moitié au beurre (ou au saindoux). La mettre dans un plat en terre ou dans un plat en cuivre étamé avec 600 grammes de pommes de terre tournées en grosses gousses (ou de pommes de terre nouvelles pelées correctement), 150 grammes de petits oignons à moitié cuits et 150 grammes de lardons maigres, blanchis et rissolés. Bien assaisonner ces garnitures. Arroser de beurre (ou de graisse). Ajouter un bouquet garni. Cuire au four, à chaleur modérée, en arrosant souvent. Servir tel quel.

**Épaule de mouton à la bonne femme (Autre recette).** — Faire colorer au beurre, dans un plat ovale, en terre, une épaule de mouton parée, et le manche raccourci mais non désossé. Lorsque l'épaule est légèrement rissolée de toute part, la retirer du plat, et dans le même beurre, faire légèrement rissoler 150 grammes de lardons maigres (blanchis et égouttés) et une vingtaine de petits oignons. Retirer ces articles et remettre l'épaule dans le plat. Mettre autour 600 grammes de pommes de terre coupées en quartiers, les petits oignons et les lardons. Arroser de beurre; assaisonner. Cuire au four en arrosant souvent.

**Épaule de mouton à la boulangère.** — L'épaule désossée, assaisonnée à l'intérieur (roulée en ballottine ou non) et ficelée, la cuire 30 minutes. L'entourer de 600 grammes de pommes de terre longues émincées ou coupées en quartiers et de 300 grammes d'oignons émincés et passés au beurre ou une vingtaine de petits oignons également passés au beurre. Assaisonner les garnitures; arroser avec le beurre de cuisson. Acheter de cuire au four en arrosant souvent. Au dernier moment ajouter quelques cuillerées de jus brun lié.

**Épaule de mouton à la bourgeoise.** — Désosser l'épaule; la farcir ou non. La faire braiser. Lorsque l'épaule est à moitié cuite, l'égoutter. La mettre dans une autre casserole (ou dans une cocotte en terre, ovale) avec 200 grammes de carottes tournées en gousses, à moitié cuites au beurre; 150 grammes de petits oignons glacés, 175 grammes de lard de poitrine, détaillé en gros dés, blanchi et rissolé. Mouiller avec le fonds de braisage passé. Acheter de cuire le tout ensemble, au four, à couvert.



Épaule roulée en « ballon »

**Épaule de mouton braisée avec garnitures diverses.** — Désosser l'épaule; l'assaisonner intérieurement de sel et poivre. La rouler en ballottine, la ficeler.

La mettre dans un braisière beurrée, foncée de couennes de lard, de carottes et de oignons en rouelles, passés au beurre. Mettre autour de l'épaule les os et les parures de la pièce, détaillés en petits morceaux, passés au beurre, et un fort bouquet garni. Assaisonner. Faire suer, à couvert, 15 minutes. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Réduire. Ajouter 4 décilitres de jus brun lié et 3 cuillerées de sauce tomate. Faire bouillir. Cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie environ.

Egoutter la pièce; la déficeler; la faire glacer. La dresser sur plat long; l'entourer de la garniture indiquée. Arroser avec le fonds de braisage dégraissé, réduit s'il y a lieu, passé.

*Garnitures applicables à l'épaule de mouton braisée :* Toutes les garnitures indiquées pour le *Carré de mouton braisé* et, plus particulièrement, la bretonne, les purées de légumes divers (surtout celles de légumes secs) le risotto, et les pâtes diversement préparées.

**Épaule de mouton à la bretonne.** — Désossée; braisée; garnir avec haricots blancs ou *Flageolets à la bretonne* (V. HARICOTS) OU encore avec purée de haricots blancs à la bretonne. Napper l'épaule avec le fonds de braisage passé.

**Épaule de mouton à la catalane dite en pistache.** — Rouler l'épaule, désossée, en ballottine. La mettre dans une casserole foncée d'une large tranche de jambon cru (non fumé), d'un oignon et d'une carotte émincés.

Assaisonner, arroser de 2 cuillerées de graisse d'oie (ou de saindoux). Faire suer sur le fourneau pendant 25 à 30 minutes. Retirer l'épaule et la tranche de jambon de la casserole. Mettre dans cette dernière 2 cuillerées de farine. Faire colorer cette farine. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Ajouter 4 décilitres de jus brun (ou de bouillon). Bien mélanger. Passer au chinois ou à la passoire fine. Remettre l'épaule dans la casserole, ainsi que la tranche de jambon coupée en dés. Ajouter 50 gousses d'ail blanchies et un bouquet garni contenant un morceau d'écorce d'orange sèche. Mouiller avec le fonds de cuisson. Cuire à couvert, au four, à chaleur modérée pendant une heure environ.

Egoutter l'épaule, la déficeler; la dresser sur un plat rond. Verser dessus la sauce et les gousses d'ail.

*Nota.* — La sauce de la pistache de mouton peut aussi être liée avec de la chapelure.

**Épaule de mouton à la chipolata.** — Désossée; braisée; préparée comme l'*Épaule à la bourgeoise*, avec garniture chipolata. V. GARNITURES.

**Épaule de mouton aux choux rouges, à la flamande.** — Braiser à moitié l'épaule de mouton désossée, farcie ou non, et roulée en ballottine. La mettre dans une cocotte en terre, sur une couche de choux rouges que l'on aura préparés à la flamande (V. CHOUX) mais que l'on n'aura cuits qu'à moitié. Couvrir l'épaule avec les choux. Cuire doucement, au four, à couvert.

L'épaule étant cuite, l'égoutter, la déficeler, la remettre dans la cocotte sur les choux. Arroser de quelques cuillerées de jus.

**Épaule de mouton farcie en daube à la bourguignonne.** — Désosser l'épaule, la farcir avec de la farce fine de porc additionnée d'oignon haché fondu au beurre, de 2 ou 3 cuillerées de duxelles sèche, de persil haché. Rouler l'épaule « en musette ». La faire braiser au vin rouge. A moitié cuisson, l'égoutter, la déficeler, la mettre dans une cocotte ronde en terre. Ajouter 200 grammes de champignons passés au beurre, 150 grammes de petits oignons glacés, 125 grammes de gros dés de lard maigre blanchis et rissolés. Mouiller avec le fonds de cuisson passé. Ajouter 2 cuillerées de cognac flambées. Fermer la cocotte. Luter le couvercle avec une bande de pâte

faite de farine et d'eau. Cuire au four, de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur de l'épaule.

**Épaule de mouton farcie braisée.** — Désosser l'épaule, l'assaisonner intérieurement. La garnir avec une farce composée de farce fine de porc additionnée (par 500 g de farce) de 150 grammes d'oignon haché fondu au beurre, d'une cuillerée de persil haché, bien assaisonné de sel, poivre et épiés. Rouler l'épaule en ballottine, la ficeler. La braiser ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Dresser l'épaule sur un plat long; la garnir de la garniture indiquée et la saucer du fonds de braisage, réduit et passé.

**Épaule de mouton en gelée.** — Désosser l'épaule. La farcir d'une farce fine mélangée de maigre de jambon coupé en dés et liée avec un ou deux œufs, la rouler en ballottine. La mettre à cuire dans un fonds à la mirepoix, pendant une heure. Egoutter l'épaule. La refroidir sous presse. La déficeler. La napper avec son fonds dégraissé, mélangé d'un peu de gelée réduite et passée. Faire refroidir. Mettre l'épaule dans une cocotte en terre, sur un fond de gelée bien prise. Recouvrir complètement de gelée mi-prise. Faire bien refroidir. Servir en cocotte.

**Épaule de mouton aux navets.** — Faire braiser l'épaule désossée, farcie ou non, et roulée en ballottine. Aux trois-quarts de la cuisson, l'égoutter, la mettre dans une autre casserole avec un kilo de navets (tendres) tournés en grosses gousses, colorés au beurre, et 250 grammes de petits oignons également colorés à la poêle.

Verser dessus le fonds de braisage dégraissé et passé. Finir de cuire le tout ensemble.

**Épaule de mouton au riz.** — Désossée et roulée en ballottine. La faire braiser aux trois-quarts, en la mouillant avec du fonds un peu clair, et assez abondant. L'égoutter; la mettre dans une autre casserole; ajouter 500 grammes de riz blanchi. Mouiller avec le fonds passé. Achever de cuire le tout ensemble.

**Épigrammes de mouton.** — Les épigrammes de mouton se composent d'un morceau de poitrine (braisée ou bouillie) taillé en forme de cœur, pané à l'anglaise, sauté au beurre (ou grillé) et d'une côte de mouton grillée.

Les épigrammes se garnissent de légumes divers. Pour la préparation voir AGNEAU, *Poitrine d'agneau en épigrammes*.

**Filet de mouton.** — On désigne sous ce nom la moitié de la selle, fendue dans le sens de la longueur.

Cette pièce, après avoir été désossée, est roulée et ficelée (le filet peut aussi, après avoir été paré, être piqué de lard fin). Se fait rôti, poêler ou braiser, comme le carré et l'épaule, et on la garnit avec l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour ces pièces.

*Nota.* — Sous le nom de *filets mignons* (de mouton ou d'agneau), on désigne les deux minces parties de chair qui se trouvent sous la selle.

**Filets de mouton au vin rouge.** — Détailler les filets en petits morceaux carrés. Les assaisonner de sel et poivre. Les faire cuire vivement dans du beurre brûlant, en les conservant un peu rosés à l'intérieur. Les égoutter. Passer dans le même beurre (pour 6 pièces de filets de mouton), 125 grammes de champignons détaillés en tranches un peu épaisses. Retirer les champignons du sautoir; les mettre avec les filets.

Déglacer le fonds de cuisson de 3 décilitres de vin rouge. Réduire ce mouillement; ajouter quelques cuillerées de jus brun de veau lié. Réduire cette sauce; la beurrer, la passer. Remettre dedans les filets de mouton et les champignons.

**Filets mignons de mouton en chevreuil.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Filets mignons en chevreuil*. V. BŒUF.

**Filets mignons de mouton grillés.** — Aplattir lé-



gèrement les filets, les assaisonner, les badigeonner de beurre fondu (ou d'huile), les recouvrir de mie de pain; les arroser de beurre fondu. Les cuire sur le gril, à feu doux. Servir avec beurre à la maître d'hôtel ou avec tout autre sauce d'accompagnement des viandes grillées.

**Gigot de mouton à l'anglaise.** — Plonger un gigot, raccourci, paré et enfermé dans un linge beurré et fariné, dans une marmite pleine d'eau bouillante salée. Ajouter 4 carottes moyennes, tournées en grosses gousses, 6 oignons moyens (dont un piqué de 2 clous de girofle), un bouquet garni et 2 gousses d'ail.

Mettre également à cuire dans la marmite une douzaine de gros navets tendres coupés en quartiers, et enfermés dans un linge.

Cuire à ébullition régulière, en comptant 30 minutes par kilo de viande.

Egoutter le gigot; le déballer; le dresser sur un plat; l'entourer avec les carottes et oignons.

Servir en même temps les navets, passés en purée et une sauce au beurre préparée avec le fonds de cuisson du gigot et additionnée de 2 cuillerées de câpres. V. SAUCES.

Servir aussi en même temps une saucière de fonds de cuisson, passé et dégraissé.

**Gigot de mouton à l'anglaise (Autre méthode).** — Comme ci-dessus, en remplaçant la purée de navets par une purée de céleris (toujours ces légumes cuits en même temps que le gigot).

Ou bien : Comme ci-dessus, en remplaçant la purée de navets par une purée de pommes de terre.

*Nota.* — Lorsqu'on prépare ce gigot selon la méthode strictement anglaise, on l'accompagne seulement d'une purée de navets.

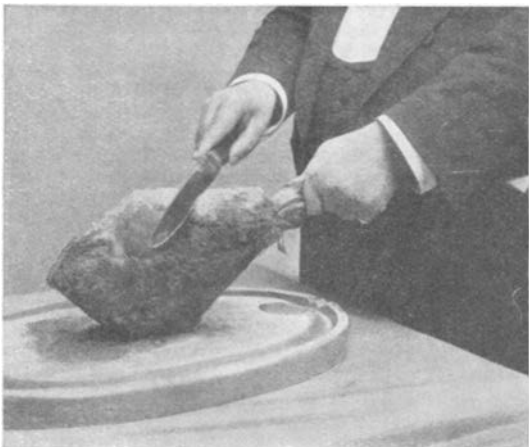
Les navets destinés à l'apprêt doivent toujours être cuits avec le gigot.

Carême, dans son *Traité des grosses pièces de mouton*, indique de glacer le gigot de mouton à l'anglaise, après l'avoir fait cuire à l'eau bouillante, avec les garnitures habituelles. Il indique également de le garnir avec des choux-fleurs masqués d'une espagnole travaillée.

Il ajoute que ce gigot peut être servi avec toutes sortes de légumes et toutes sortes de sauces.

« C'est une étrange erreur, conclut-il, de la part de beaucoup de praticiens de croire que les gourmands anglais ne veulent manger ce gigot que servi avec des carottes et des navets cuits dans l'eau de cuisson. Ce que les Anglais apprécient le plus, c'est que le jus sorte du gigot lorsqu'ils portent le couteau dedans. »

**Gigot de mouton à la bonne femme.** — Se pré-



Découpage du gigot de mouton perpendiculairement à l'os. (l'hot. Larousse.)

pare ainsi qu'il est dit pour *l'Epaule de mouton à la bonne femme*.

**Gigot de mouton à la bordelaise.** — « Prenez un gigot mortifié et bien tendre; désossez-le jusqu'au manche; lardez-le à l'intérieur de jambon et de filets d'anchois bien dessalés; garnissez-le de persil haché, de 2 échalotes et d'une gousse d'ail hachées, blanchies; bridez-le, que rien ne puisse en sortir; passez-le au beurre d'une légère couleur; mouillez-le d'une bouteille de bon vin de Bordeaux rouge; ajoutez 2 carottes, 3 oignons dont un piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni de thym, laurier, basilic; étouffez-le, mais de manière qu'en cuisant, son mouillement tombe à demi-glace; une heure et demie de cuisson; ayez un litre et demi de gousses d'ail parfaitement épluchées; faites-les cuire à grande eau; égouttez, rafraîchissez, et sautez-les dans le beurre le plus fin; tenez chaudement; égouttez le gigot; dressez-le, faites réduire le fonds avec deux cuillerées à ragoût d'espagnole.

Après avoir retiré légumes et bouquet, passez à l'étamine; saucez le gigot; finissez l'ail avec une cuillerée d'allemande, une légère pincée de poivre de Cayenne; servez dans une saucière ou dans une caserole d'argent. » (A. Carême.)

**Gigot de mouton à la boulangère.** — Se prépare comme le *Gigot ou l'Epaule de mouton à la boulangère*.

**Gigot de mouton braisé.** — Se prépare comme *l'Epaule de mouton braisée*.

**Gigot de mouton à la bretonne.** — Gigot rôti. Accompagner du jus de cuisson déglacé, laissé un peu gras, et de haricots blancs ou de *Flageolets à la bretonne* (V. HARICOTS) OU de *Purée de haricots à la bretonne*. La garniture servie à part.

**Gigot de mouton en chevreuil.** — Désosser le quasi d'un gigot de mouton, et en faire le manche.

Enlever complètement la peau de la pièce, et la piquer de lard fin, comme un cuissot de chevreuil.

Mettre le gigot à mariner dans une marinade spéciale (V. MARINADES). Le laisser dans cette marinade pendant plus ou moins longtemps, selon le degré de tendreté du gigot et l'état de la température (2 jours en été, 4 ou 5 jours en hiver).

Eponger le gigot. Le faire rôtir. Servir avec sauce chevreuil ou poivrade, à part.

**Gigot de mouton rôti.** — Le gigot désossé, du côté du quasi. Le cuire à la broche, de 20 à 25 minutes au kilo; au four, de 20 à 22 minutes. Servir avec le jus de cuisson déglacé.

*Nota.* — Il est d'usage de piquer le gigot, du côté du manche, de 2 ou 3 petites gousses d'ail.

Le *gigot de mouton froid* se prépare, en tant que cuisson, comme le gigot de mouton rôti. On sert ce gigot au naturel, simplement garni de cresson.

**Gigot de mouton de sept heures, dit aussi à la cuiller.** — Le gigot paré et raccourci. Le faire braiser selon la méthode habituelle, mais en le cuisant longuement, et à chaleur modérée.

Après cuisson, ce gigot doit pouvoir se trancher à la cuiller.

Servir avec le fonds de braisage passé et réduit.

*Nota.* — Toutes les garnitures indiquées pour le carré ou l'épaule de mouton braisés sont applicables au gigot de mouton à la cuiller.

**Gigot de mouton à la Soubise.** — Parer le gigot. Le braiser selon la méthode habituelle. A mi-cuisson, l'égoutter. Passer le fonds de braisage. Remettre le gigot dans la braisière. L'entourer de 2 kilos d'oignons en quartiers blanchis. Verser dessus le fonds de braisage. Achever de cuire le tout ensemble.

Egoutter les oignons. Les écraser dans une caserole, et leur ajouter 250 grammes de riz cuit au consommé blanc. Faire mijoter 10 minutes. Passer les oignons au tamis fin (ou à l'étamine, en foulant); chauffer cette purée et la beurrer au dernier moment.

Faire glacer le gigot. Le dresser sur plat de ser-

vice. L'arroser de quelques cuillerées de fonds passé, réduit s'il y a lieu. Servir avec le fonds de braisage et la purée Soubise, à part.

*Nota.* — On peut aussi faire braiser le gigot selon la méthode habituelle, et le servir avec une purée Soubise préparée à part, ainsi qu'il est dit à cette recette. V. OIGNON.

Hachis de mouton. — Les hachis de mouton, faits avec viande cuite, braisée ou rôtie, se préparent comme les *hachis de bœuf*. V. BŒUF.

Haricot ou Halicot de mouton. — Ragoût de mouton, dont le nom très ancien vient sans doute du vieux français *halicoter* (couper en menus morceaux) et qui, très vraisemblablement, a donné son nom à un légume dont le nom mexicain avait une consonance analogue.

On trouve des recettes de ce plat avant que le légume haricot fût généralement connu. Dans une des plus anciennes formules données par Taillevent, on relève la recette suivante pour ce plat :

« Tout cru et le metès à frire on sain de lart, dèpèciès par menus pièces avecques oingnons mincies et deffaites du boullon de buef, du vergus, percll, ysopo et sauge, et boullès tout ensemble, et fine poudre d'espices. »

Anciennement, le haricot (ou halicot) de mouton se faisait donc sans l'appoint des haricots. La garniture comportait seulement des navets, des pommes de terre et des oignons.

Le haricot de mouton se prépare comme le ragoût de mouton aux pommes de terre et n'a rien de commun avec le ragoût de mouton aux haricots blancs dont nous donnons la recette plus loin.

Langues de mouton. — On peut les préparer diversement. Avant de les apprêter d'une manière ou d'une autre, il faut les faire dégorger à l'eau froide et les échauder pour les éplucher.

Langues de mouton braisées, avec garnitures diverses. — Les braiser à court mouillement, selon la méthode habituelle. Les dresser sur plat rond; les entourer avec la garniture désignée. Arroser avec le fonds de braisage réduit et passé.

*Nota.* — Toutes les garnitures indiquées pour l'*Epaule* ou pour le *Carré de mouton braisés* sont applicables aux langues de mouton braisées.

Langues de mouton en brochettes. — Détailler les langues, braisées et refroidies, en morceaux réguliers. Enfiler ces morceaux de langue sur des brochettes en métal, en les alternant avec des champignons escalopes et passés au beurre et des petits morceaux carrés de lard fumé, légèrement rissolés. Badigeonner de beurre; recouvrir de mie de pain; arroser de beurre. Cuire sur le grill, à feu doux.

Servir avec sauce piquante préparée avec le fonds de braisage des langues, ou sauce diable.

Langues de mouton en crépinettes. — Enfermer dans de la farce fine de porc truffée des moitiés de langues de mouton braisées et refroidies dans leur fonds. Envelopper chaque moitié de langue dans un morceau de crépine de porc.

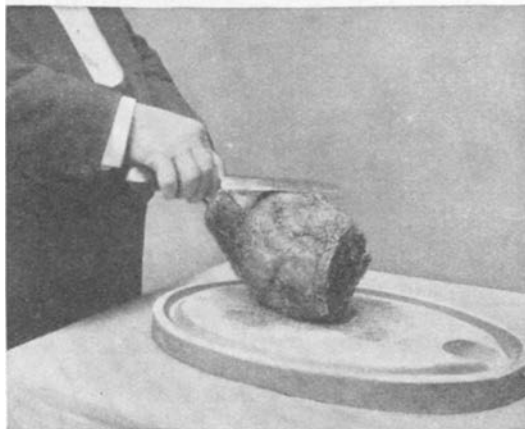
Badigeonner les crépinettes de beurre fondu. Recouvrir de mie de pain. Griller sur feu doux. Servir avec sauce Périgéoux.

Langues de mouton à la diable. — Tartiner de moutarde, assaisonnée d'une pointe de Cayenne, des moitiés de langues de mouton (braisées et refroidies dans leur fonds); les badigeonner de beurre, les recouvrir de mie de pain, les arroser de beurre. Les griller sur feu doux.

Servir avec sauce diable. V. SAUCES.

Langues de mouton à l'écarlate. — Les laver, les mettre en saumure, comme les langues de bœuf à l'écarlate (V. ABATS DE BOUCHERIE), en ne les laissant dans la saumure que 3 ou 4 jours. Les cuire comme la langue de bœuf.

*Nota.* — Ces langues peuvent être servies chaudes avec une garniture quelconque (notamment avec purée de lentilles ou de marrons), ou avec des choux



Découpage du gigot de mouton parallèlement à l'os.  
(Phot. Larousse.)

verts ou rouges (dans lesquels on les fait mijoter).

On les sert froides, comme la langue de bœuf, après les avoir mises en baudruche (colorées avec du carmin ou du caramel). V. ABATS DE BOUCHERIE, *langue de bœuf*.

Langues de mouton en fritot. — Faire braiser les langues (ou les faire pocher à court mouillement). Les faire refroidir dans leur fonds de cuisson. Les égoutter, les détailler en tranches pas trop minces. Les faire mariner une heure avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, tremper dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate, à part.

Langues de mouton au gratin. — Braisées, partagées en deux, sur la longueur. Les mettre dans un plat à gratin masqué d'une couche de sauce gratin (V. SAUCES). Mettre sur chaque moitié de langue un champignon cuit. Napper de sauce gratin; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratiner doucement; saupoudrer de persil haché.

Langues de mouton à la hongroise. — Cuire les langues à moitié au consommé. Les égoutter; les éplucher. Les mettre dans un sautoir où l'on aura fait fondre, au beurre (pour 6 langues) 100 grammes d'oignon haché.

Assaisonner de sel et de paprika. Faire étuver à couvert. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc. Réduire. Mouiller de velouté pas trop épais. Cuire à couvert. Dresser en timbale; arroser avec la sauce passée ou non.

Langues de mouton à l'italienne. — Braisées et mijotées dans sauce italienne.

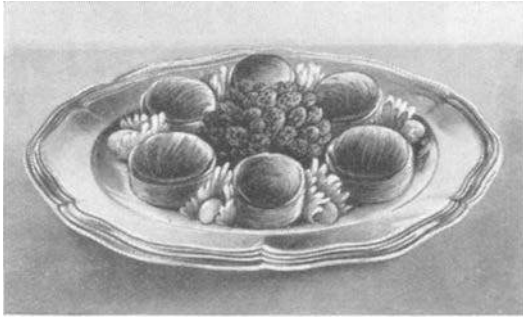
Langues de mouton à la poulette. — Les cuire dans du consommé blanc. Les égoutter, les escaloper. Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Pieds de mouton poulette*. V. ABATS DE BOUCHERIE, *abats de mouton et d'agneau*.

Langues de mouton à la vinaigrette. — Les cuire dans un blanc, comme la tête de veau. Les égoutter, les éplucher; les dresser sur serviette. Garnir de persil frais. Servir avec, à part, sauce vinaigrette, câpres, oignons et persil haché.

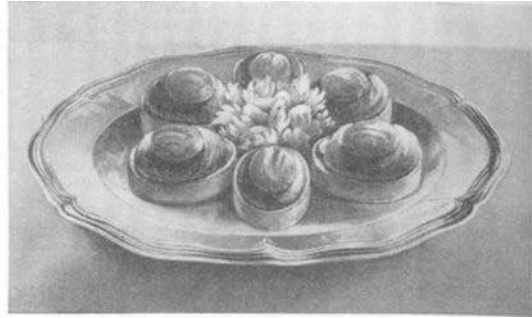
Moussaka de mouton (Cuisine roumaine). — *Apprêts préalables* : Avec du mouton cuit, préparer un kilo de hachis.

Cuire à l'huile 6 aubergines partagées en deux sur la longueur, et dont on aura légèrement ciselé la pulpe. Retirer la chair de ces aubergines et la hacher. Réserver les écorces, qui serviront à habiller le moule.

Cuire à l'huile 2 aubergines pelées et détaillées en grosses rondelles.



Noisette de mouton Armenonville.



Noisette de mouton Nichette.

Ajouter au hachis de mouton la chair des aubergines hachées, 125 grammes de champignons hachés, passés au beurre, 75 grammes d'oignon haché, fondu au beurre, une cuillerée de persil haché, une pointe d'ail, un décilitre d'espagnole fortement tomatée; assaisonner de sel, poivre et épices. Lier de 2 ou 3 œufs. Bien mélanger cette farce.

**Montage du moussaka :** Tapiser entièrement, avec la peau des aubergines, le côté noir placé en dehors, le fond et les parois d'un grand moule à charlotte beurré. Garnir ce moule, par couches, avec le hachis de mouton en séparant chaque couche par une rangée de tranches d'aubergines frites. Bien tasser ces éléments. Recouvrir de peaux d'aubergines. Mettre sur ces peaux une feuille de papier beurré. Cuire le moussaka au four, au bain-marie, pendant une heure.

Laisser reposer le moussaka quelques minutes avant de le démouler sur le plat de service.

**Nota.** — On peut, à défaut d'aubergines, préparer le moussaka avec des courgettes. Disons cependant que le principe absolu prescrit l'emploi de l'aubergine.

Pour le service de détail du restaurant, on prépare généralement le moussaka dans un grand moule rectangulaire. On prépare aussi le moussaka dans un plat creux en terre, plat que l'on habille aussi avec la peau des aubergines.

**Navarin de mouton.** — Genre de ragoût garni de légumes divers.

**Navarin de mouton aux pommes de terre.** — On appelle ainsi le *Ragoût de mouton à la bonne femme*, préparé sans lardons maigres. V. plus loin.

**Navarin de mouton printanier.** — Haut de côtellettes et épaule de mouton découpés en morceaux, du poids moyen de 60 grammes. Assaisonner de sel, poivre et une pincée de sucre en poudre (ce sucre, se caramélisant au fond de l'ustensile, et ensuite dissous par le liquide, donne à la sauce le ton qui convient).

Avec 2 cuillerées de dégraissis ou de beurre faire bien rissoler les morceaux, puis les saupoudrer de farine, soit 2 cuillerées; mélanger et faire blondir au four. Ajouter ensuite assez d'eau tiède pour que les morceaux en soient couverts; faire prendre l'ébullition sans cesser de remuer, afin d'assurer la désagrégation du roux, puis joindre aux morceaux : 4 moyennes tomates pressées et hachées (ou, à défaut de la purée de tomates), une gousse d'ail écrasée et un bouquet garni. Couvrir; cuire à ébullition lente (au four de préférence), pendant

une heure. Au bout de ce temps, retirer les morceaux, passer la sauce et remettre le tout dans la casserole rincée à l'eau chaude (ceci a pour but d'éliminer les esquilles d'os et de rendre la sauce plus nette). Faire reprendre l'ébullition et ajouter : 12 petits oignons, 15 petits quartiers de carottes et autant de quartiers de navets parés en forme d'olive allongée, 20 petites pommes de terre nouvelles. Continuer la cuisson, toujours très doucement (attendu que, dans la sauce, les légumes ne cuisent que lentement) pendant une heure. Environ 25 minutes après la reprise de la cuisson, ajouter encore un verre de gros pois fraîchement écossés et 100 grammes de haricots verts coupés en losanges. Achever de cuire le navarin, toujours à petite ébullition.

En dernier lieu, dégraisser le navarin et le servir en timbale ou plat creux.

**Noisettes de mouton.** — En principe, ces menues pièces devraient être prises dans la noix du gigot de mouton, puisque *noisette* est le diminutif de *noix*. Il en est tout autrement, dans la pratique courante, car ces pièces, très délicates et qui fournissent des entrées très appréciées des amateurs, se prennent presque toujours sur le filet et même sur le carré de l'animal.

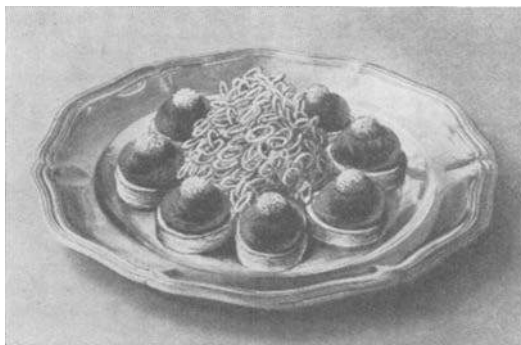
Les noisettes taillées sur le carré sont plus régulières que celles taillées sur les filets de selle.

Ces pièces se préparent ou sautées, ou grillées, et reçoivent toutes les garnitures applicables aux *Côtelettes de mouton* et aux *Noisettes d'agneau*. V. ce mot.

**Noisettes de mouton Armenonville.** — Sauter les noisettes au beurre. Les dresser chacune sur une petite pomme Anna faite dans un moule à tartelette. Garnir de crêtes et rognons de coq, mis entre ces noisettes et de morilles à la crème placées au milieu du plat. Napper les noisettes de leur fonds de cuisson déglacé au vin blanc.

**Noisettes de mouton Nichette.** — Griller les noisettes. Les dresser chacune sur un fond de pomme duchesse doré au four. Mettre sur chaque noisette un gros champignon grillé. Garnir le milieu du plat avec des morilles sautées aux fines herbes. Saucer le tour du plat avec fonds de veau réduit et beurré.

**Noisettes de mouton à la tyrolienne.** — Sauter les noisettes au beurre. Les dresser chacune sur une petite pomme Anna. Mettre sur chaque noisette une cuillerée de fondue de tomates. Garnir le milieu du plat avec des rondelles d'oignons frites. Napper les noisettes avec le fonds de cuisson.



Noisette de mouton à la tyrolienne.

**Pâté chaud de mouton à l'ancienne.** — V. PÂTÉS.

**Pâté chaud de mouton à l'anglaise, dit Mutton pie** (Cuisine anglaise). — Pâté chaud de mouton cuit dans un plat spécial, recouvert de pâte à foncer. Se prépare avec mouton comme le *Beefsteak pie*. V. BŒUF.

**Petits pâtés chauds de mouton à l'anglaise.** — V. PÂTÉS, *petits pâtés*.

**Pieds de mouton.** — Voir pour la préparation des pieds de mouton, ABATS DE BOUCHERIE, *abats de mouton et d'agneau*.

**Pilaf de mouton.** — Se prépare de plusieurs façons :

*Méthode de restaurant* : Sauter au beurre 500 grammes de chair maigre de mouton, détaillée en gros dés, assaisonnée de sel et poivre. Egoutter ce mouton; le conserver au chaud.

Déglacer le sautoir d'un décilitre et demi de vin blanc. Mouiller de 2 décilitres de demi-glace (ou de fonds de veau lié ou de fonds brun préparé avec les os et parures de mouton) et d'un décilitre de purée de tomates. Faire bouillir. Remettre les morceaux de mouton dans cette sauce. Faire chauffer, *sans laisser bouillir*.

Dresser ce mouton, un peu égoutté, dans une timbale de forme ronde, beurrée et tapissée, au fond et sur les parois, de riz pilaf (V. RIZ). Recouvrir le mouton de riz. Démouler sur un plat rond. Verser autour le fonds de cuisson.

On peut aussi préparer le mouton ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Le dresser sur plat rond au milieu d'une bordure de riz pilaf (riz pilaf moulé, bien tassé, dans un moule à bordure beurré). Saucer avec le fonds de cuisson.

On peut encore détailler le mouton désossé en morceaux réguliers. Le faire braiser à court mouillement dans un fonds tomate. Le dresser dans une bordure de riz pilaf, ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Pilaf de mouton** (Cuisine turque). — Préparer un ragoût de mouton selon la méthode habituelle, en le forçant en tomates et en le condimentant avec un peu de gingembre (ou, selon le goût, un peu de safran) et une pointe d'ail.

Lorsque le mouton est presque cuit, l'égoutter. Le mettre dans une autre casserole avec des piments doux pelés et coupés en gros dés. Lui ajouter du riz blanchi. Mouiller avec le fonds de cuisson passé. Achever de cuire le tout ensemble. Dresser en timbale ou en plat creux.

**Pistache de mouton ou Mouton à la catalane** (Cuisine languedocienne). — Se prépare avec épaule de mouton désossée ou gigot raccourci. La caractéristique de ce plat est d'être garni d'une très grande quantité de gousses d'ail. V. *Epaule de mouton à la catalane*.

**Poitrine de mouton.** — Cette partie du mouton s'emploie surtout pour préparer des ragoûts.

On peut aussi lui appliquer tous les modes d'appâts indiqués pour la poitrine d'agneau et, notamment, en faire des épigrammes. V. AGNEAU. *Poitrine d'agneau en épigrammes*.

On utilise enfin la poitrine de mouton, concurrentement avec le collet, pour préparer le *Mutton-broth*. V. POTAGES ET SOUPES.

**Poitrine de mouton farcie à l'ariégeoise.** — Ouvrir en poche une poitrine de mouton. L'assaisonner intérieurement. La garnir d'une farce assez consistante composée de mie de pain trempée dans du bouillon pressé, de jambon cru, gras et maigre, haché, de persil et d'ail hachés, liée avec des œufs et bien assaisonnée. Coudre l'ouverture de la poitrine.

La mettre dans une braisière beurrée, foncée de couennes fraîches, d'oignons et de carottes en rouelles. Ajouter un bouquet garni. Faire suer à couvert sur le fourneau, pendant 15 minutes. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Réduire. Ajouter 3 cuillerées de purée de tomates et 3 déci-

litres de jus brun lié. Cuire au four, à couvert, de 45 minutes à une heure.

Egoutter la poitrine, la dresser sur un grand plat long. L'entourer d'une garniture composée de choux farcis (en boules) et de pommes de terre cuites avec bouillon et beurre.

Arroser avec le fonds de braisage passé, dégraissé et réduit.

**Poitrine de mouton grillée au naturel.** — « Prenez deux belles poitrines de mouton bien couvertes; enlevez d'un coup de couteau la partie d'os qui couvre le tendron; ficelez les poitrines; mettez-les dans une casserole ovale avec deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; mouillez, qu'elles baignent, de bon consommé; faites partir; écumez et donnez deux heures et demie de cuisson; égouttez-les et mettez-les en presse; lorsqu'elles seront refroidies, parez-les en enlevant légèrement la peau, sans toucher à la graisse, et en arrondissant le côté où se trouvent les tendrons; sciez les os, s'ils étaient trop longs, dans le bas des poitrines; trempez-les dans du beurre fondu; mettez à griller à feu doux, et veillez à ce qu'elles prennent une belle couleur et, qu'en grillant, elles s'échauffent graduellement; dressez. » (Recette de Carême).

Ainsi préparée, la poitrine de mouton grillée est servie avec de la sauce diable ou avec toute autre sauce spéciale aux viandes grillées.

**Poitrine de mouton panée grillée.** — « Après avoir préparé deux poitrines de mouton comme il est dit dans la recette précédente, et qu'elles seront refroidies, coupez six morceaux dans chaque poitrine; parez-les en laissant l'os comme dans une côtelette, trempez-les dans du beurre fondu, et panez-les; faites griller d'une belle couleur et saucez d'une belle poivrade. » (Recette de Carême).

**Pudding de mouton** (Cuisine anglaise). — Se prépare comme le *Beefsteak pudding*. V. BŒUF.

**Queues de mouton braisées.** — « Prenez douze queues de moyenne grosseur; faites-les dégorger pendant une heure; blanchissez-les; foncez une casserole de débris de mouton, un bouquet garni, deux oignons, deux carottes; recouvrez de légères bardes de lard; ficelez les queues deux par deux; mouillez-les de bon consommé; donnez une heure et demie de cuisson; égouttez-les et mettez-les en presse; faites réduire le fonds bien dégraissé en demi-glace; parez les queues, lorsqu'elles seront refroidies et mettez-les chauffer dans leur fonds que vous ferez doucement tomber à glace en roulant dedans les queues, afin qu'elles s'imprègnent parfaitement de cette glace; dressez-les comme des côtelettes et saucez d'une espagnole demi-réduite. » (Recette de Carême.)

**Queues de mouton panées grillées.** — « Après avoir préparé douze queues de mouton comme la précédente et les avoir parées, trempez-les dans du beurre fondu; panez à la mie de pain; faites-les griller de belle couleur; dressez et saucez d'une sauce hachée ou d'une tomate claire. » (Recette de Carême).

**Ragoûts de mouton.** — Ces ragoûts se préparent avec l'épaule, le collet, les basses-côtes et la poitrine de l'animal.

Ces différentes parties du mouton sont parées, désossées, les unes, et taillées, les unes et les autres, en morceaux réguliers de 90 à 100 grammes.

Les ragoûts se préparent à brun ou à blanc. Ils sont accompagnés de légumes divers, frais ou secs, de riz et d'orge.

**Ragoût de mouton à l'anglaise, dit Irish stew, ragoût à blanc.** — Détailler en morceaux réguliers 750 grammes de mouton. Mettre ces morceaux de mouton dans un sautoir, en les disposant par couches alternées, avec 500 grammes de pommes de terre émincées et 200 grammes d'oignons, émincés ou hachés. Mettre dans le milieu du sautoir un bouquet garni; assaisonner de sel et poivre. Mouiller d'eau, en quantité suffisante pour couvrir juste la viande et les pommes de terre.

Faire partir en plein feu. Couvrir le sautoir; cuire au four, à bonne chaleur, pendant une heure environ. Retirer le bouquet; dresser en timbale ou sur plat creux.

*Nota.* — Ce ragoût ne comporte aucun élément de liaison autre que la pomme de terre, qui, en cuisant, doit épaissir suffisamment le fonds de mouillement.

**Ragoût de mouton à l'anglaise** (Autre recette). — Préparer le ragoût ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en ne garnissant que de la moitié des pommes et oignons indiqués dans la recette précédente.

Faire bouillir en plein feu le ragoût, pendant 35 minutes.

L'égoutter sur un tamis. Remettre les morceaux de mouton dans le sautoir. Les recouvrir avec 400 grammes de pommes de terre tournées en gousses et 24 petits oignons blanchis. Verser sur le tout le fonds de cuisson, passé au tamis fin avec pression. Cuire à couvert, au four, pendant 35 à 40 minutes. Dresser en timbale ou sur plat creux.

**Ragoût de mouton à la bonne femme.** — Faire rissoler à la graisse, avec un oignon détaillé en quartiers, 750 grammes de mouton taillé en morceaux carrés et assaisonné de sel et poivre. Lorsque les morceaux de mouton sont bien revenus, retirer du sautoir une partie de la graisse de cuisson; saupoudrer d'une pincée de sucre en poudre (sucre qui, en caramélisant, donnera à la sauce la coloration voulue) et ajouter 2 cuillerées de farine. Mélanger.

Ajouter une petite gousse d'ail écrasée. Mouiller d'un litre d'eau (ou de bouillon). Ajouter 3 cuillerées de purée de tomates (ou 100 grammes de tomates fraîches concassées) et un bouquet garni. Cuire à couvert, au four, pendant une heure.

Egoutter les morceaux de mouton sur un tamis. Parer les morceaux, c'est-à-dire supprimer les peaux et menus os qui se sont détachés pendant la cuisson; remettre les morceaux de mouton dans le sautoir. Ajouter 400 grammes de pommes de terre tournées en gousses, 24 petits oignons glacés et 125 grammes de lard maigre détaillé en petits morceaux carrés, blanchi et rissolé.

Verser sur le ragoût la sauce passée et dégraissée. Faire bouillir; cuire à couvert, au four, pendant une heure.

Dresser en timbale ou sur plat rond.

**Ragoût de mouton au céleri-rave.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Ragoût de mouton à la bonne femme*, en remplaçant la garniture indiquée par une quantité équivalente de céleri-rave tourné en grosses gousses et blanchi.

**Ragoût de mouton aux choux-raves.** — Comme le *Ragoût de mouton au céleri-rave*, en remplaçant ces derniers par du chou-rave tourné en grosses gousses et blanchi.

**Ragoût de mouton aux haricots blancs.** — Ce ragoût qu'il ne faut pas confondre avec le haricot de mouton se prépare ainsi :

Faire rissoler dans de la graisse 125 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi. Retirer ces lardons et faire revenir dans la même graisse 750 grammes de mouton détaillé en morceaux carrés et assaisonnés de sel et poivre.

Fariner le ragoût et le terminer ainsi qu'il est dit pour la première cuisson du *Ragoût de mouton à la bonne femme*.

Egoutter le mouton. Remettre les morceaux dans le sautoir. Ajouter un demi-litre de haricots blancs aux trois-quarts cuits, et les lardons rissolés. Verser sur le ragoût la sauce passée et dégraissée. Cuire au four, à couvert, pendant une heure et demie.

**Ragoût de mouton aux haricots rouges.** — Se prépare comme le *Ragoût aux haricots blancs*, en remplaçant ces derniers par une quantité égale de haricots rouges cuits aux trois-quarts (cuisson au vin rouge).

**Ragoût de mouton à l'indienne, dit Currie de mouton.** — Détailler un kilo 500 de maigre de mou-

ton désossé (basses-côtes ou épaule) en dés de 3 à 4 centimètres de côté. Faire revenir ce mouton au saindoux, avec 150 grammes d'oignon haché. Assaisonner de sel et d'une cuillerée à café de currie. Faire revenir quelques instants sur le feu; ajouter une gousse d'ail écrasée. Saupoudrer de 45 grammes de farine. Mélanger; mouiller avec du bouillon (ou de l'eau), en quantité suffisante pour couvrir juste la viande. Ajouter une tomate pelée, épépinée, hachée, et un bouquet garni. Cuire, à couvert, pendant une heure et demie.

Retirer le bouquet; dresser en timbale; arroser avec la sauce (réduite, si c'est nécessaire) et acidulée d'un filet de citron. Servir avec du riz à l'indienne à part. V. RIZ.

*Nota.* — On peut aussi préparer le currie de mouton selon la recette que l'on trouvera au mot POULET.

On peut aussi, tout en traitant l'apprêt selon la mode française décrite ci-dessus, le mouiller, en place de bouillon, avec du lait de noix de coco. On obtient ce lait en diluant avec son lait additionné d'eau (ou de lait) la pulpe d'une noix de coco râpée, et en passant cette pulpe avec pression à travers un linge.

**Ragoût de mouton au macaroni dit à la milanaise.** — Se prépare ainsi qu'il est dit pour la première cuisson du *Ragoût de mouton à la bonne femme*, mais en augmentant la quantité de tomate et en le faisant cuire complètement.

Mettre les morceaux de mouton, égouttés et parés, dans une casserole plate en terre. Les couvrir avec du macaroni cuit à moitié, à l'eau salée, égoutté, détaillé en morceaux de 6 centimètres de longueur, étuvés au beurre. Verser dessus la sauce passée à la passoire fine. Saupoudrer le macaroni que l'on aura bien étalé de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

**Ragoût de mouton à la niçoise.** — Faire revenir à l'huile 750 grammes d'épaule de mouton désossée, détaillée en morceaux carrés. Lorsque ce mouton est bien rissolé, le saupoudrer de farine; ajouter 2 gousses d'ail écrasées.

Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; faire réduire. Ajouter du bouillon en quantité suffisante pour couvrir la viande et 4 cuillerées de purée de tomates; ajouter un bouquet garni. Cuire pendant une heure. Egoutter le ragoût. Remettre les morceaux parés dans le sautoir; ajouter une trentaine de petites pommes de terre nouvelles et 12 petits oignons rissolés. Verser sur le mouton la sauce passée. Cuire à couvert, au four, pendant 45 minutes. Ajouter sur le ragoût, sans le remuer, 4 courgettes pelées, coupées en très gros dés, rissolées à l'huile. Cuire à chaleur douce pendant 15 minutes.

**Ragoût de mouton à l'orge.** — Mêmes proportions, même façon de procéder que pour le *Ragoût de mouton aux haricots*. Remplacer ces derniers par 150 grammes d'orge mondé, préalablement cuit à l'eau salée pendant une heure (supprimer le lard de poitrine).

L'eau de cuisson de l'orge doit être employée pour le mouillement de l'apprêt.

**Ragoût de mouton à la paysanne.** — Se prépare comme le *Ragoût de mouton à la bonne femme* avec, comme garniture, des carottes, des navets, oignons, et pommes de terre en quartiers au lieu d'être tournées en gousses.

On prépare aussi ce ragoût en le garnissant avec des carottes, navets, oignons et céleris émincés en paysanne et passés au beurre, et des pommes de terre tournées en gousses.

**Ragoût de mouton aux pois chiches, dit à la catalane.** — Préparer le ragoût ainsi qu'il est dit pour la première cuisson du *Ragoût de mouton à la bonne femme*, en augmentant un peu la quantité de purée de tomate et en condimentant fortement avec de l'ail écrasé.

Mettre les morceaux de mouton dans le sautoir. Leur ajouter des pois chiches, que l'on aura fait cuire

d'autre part, selon la méthode habituelle. Verser dessus la sauce passée; achever de cuire au four, à chaleur douce.

**Ragoût de mouton printanier.** — N'est autre que le *Navarin printanier*.

**Ragoût de mouton au riz.** — Mêmes proportions et même méthode que pour le *Ragoût de mouton à l'orge*. Remplacer l'orge par 150 grammes de riz, ajoutés au ragoût 30 minutes avant de servir.

**Ragoût de mouton à la turque.** — On désigne sous ce nom le *Pilaf* ou *Pilaf de mouton à la turque*.

**Rognons de mouton.** — V. ABATS DE BOUCHERIE, *abats de mouton et d'agneau*.

**Selle de mouton.** — Cette pièce se sert le plus souvent rôtie et, quelquefois, braisée. Elle constitue un relevé de boucherie.

On compte, pour la rôtir, de 20 à 22 minutes au kilo, au four, et quelques minutes de plus, à la broche.

On la sert, entourée de la garniture choisie et avec son jus de cuisson, clair ou lié, selon la nature de la garniture choisie. Toutes les garnitures indiquées pour le *Carré* ou le *Gigot de mouton* sont applicables à la selle.

**Selle froide de mouton.** — Se prépare comme le *Gigot rôti*, servi froid.

**Selle de mouton à la Maintenon.** — Braiser aux trois-quarts une selle de mouton, parée et raccourcie du côté du quasi. La laisser refroidir dans son fonds de braisage passé.

L'égoutter, la détailler sur la longueur, en tranches minces, en laissant subsister, de chaque côté, le morceau de bavette.

Replacer ces tranches de mouton dans l'entaille de la selle, en les séparant les unes des autres par une couche d'appareil Maintenon (V. ce mot) et en les serrant bien les unes contre les autres, afin de reformer la selle.

La napper de purée Soubise liée à l'œuf; la mettre dans une plaque ovale; la saupoudrer de chapelure; l'arroser de beurre fondu. Verser autour de la selle quelques cuillerées du fonds de braisage passé. Cuire au four, à chaleur douce, pour faire légèrement gratiner le dessus de la selle. Servir avec le fonds de braisage passé et réduit.

*Nota.* — La selle de mouton à la Maintenon est habituellement garnie de légumes braisés.

**Tête de mouton.** — De la tête de mouton, on n'utilise, en cuisine, que la langue et la cervelle.

Toutefois, on peut la préparer en suivant les recettes indiquées pour la *Tête d'agneau*. V. ce mot.

**MOUVETTE.** — Cuiller en bois de forme ronde, de grandeur variable, employée pour remuer les sauces.

**MOYEU.** — Ancien nom du jaune d'œuf. De ce « moyeu » viendrait, disent certains auteurs culinaires, le mot « moyeunnaise », qui par déformation, a fait *mayonnaise*. Cette étymologie est d'ailleurs controvérsée par d'autres auteurs qui disent que mayonnaise vient de *Mahon* et que c'est à la suite de la victoire de Port-Mahon, que le maréchal duc de Richelieu avait ainsi appelé la sauce froide faite avec des jaunes d'œufs et de l'huile (V. SAUCES).

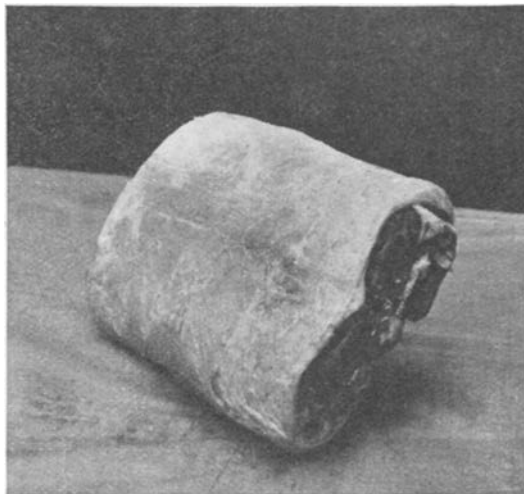
Il est au surplus d'autres auteurs, et Carême est de ceux-là, qui prétendent que la célèbre sauce froide doit être appelée *magnonnaise*.

**MUFFIN** (Boulangerie anglaise). — PROPORTIONS. Farine tamisée, 500 g; levure, 12 g et demi; lait, 3 dl trois-quarts; sel, une pincée.

Avec la levure, le tiers de la farine, et le lait tiède, faire le levain.

Placer ce levain et le sel au milieu du restant de la farine, mise en fontaine sur la table. Mélanger.

Lorsque la pâte est lisse, la diviser en deux pâtons. Allonger chaque pâton en tirant la pâte avec les mains, puis ramener les deux extrémités sur le centre.



Selle de mouton. (Phot. Larousse.)

Diviser en 8 à 10 morceaux de la grosseur d'une pomme; façonner en boules.

Mettre ces boules de pâte dans des moules ronds beurrés et cuire à four très doux, de façon que les muffins soient très peu colorés.

*Nota.* — Pour servir, les muffins sont partagés transversalement et beurrés. Ces sortes de petits pains se servent surtout avec le thé.

**MUGE ou MULET.** — Poisson côtier dont la bouche présente au milieu de la mâchoire inférieure un tubercule saillant correspondant à une échancrure de la lèvre supérieure; de corps allongé, légèrement comprimé sur les flancs, couvert de grosses et larges écailles. Il en existe plusieurs variétés; les plus communes sont : le *muge céphale*, ou *mulet à grosse tête*, et le *muge capitain* ou *mulet gris*.

Ce poisson est aussi appelé *menil*, *loubine* et on le désigne encore sous le nom de *poisson sauteur*, à cause de sa très grande agilité. S'appuyant à plat sur l'eau, et détendant brusquement sa queue, le muge exécute des sauts de côté d'une très grande hauteur.

La chair de ce poisson est blanche, grasse, délicate et de digestion facile.

Tous les modes de préparation indiqués pour le *bar* sont applicables au muge.

C'est principalement avec les œufs de ce poisson qu'on prépare la *putargue*. V. ce mot.

**MUGUET ANGUMEUX.** — Plante que l'on trouve dans les bois et dont les jeunes pousses sont comestibles et se mangent comme les asperges. On l'appelle aussi *Sceau de Salomon*.

**MUID.** — Ancienne mesure de capacité pour les grains; le muid de Paris valait 18 hectolitres. Et encore futaille de la contenance de deux feuilletes; le muid de Paris, pour les liquides, valait 268 litres.

**MULE, MULET.** — La viande du mulet est fort estimée, lorsqu'elle n'a pas de goût musqué. Tous les apprêts indiqués pour le cheval sont applicables à la viande de mulet. V. aussi MUGE.

**MUNSTER** (Fromage de). — Ce fromage que l'on prépare en Alsace, dans la vallée de Munster (Haut-Rhin), est très prisé par les amateurs de fromages forts. On le condimente habituellement avec du cumin. Il est bon à consommer de novembre à avril. V. FROMAGES.

**MÛRE.** — Fruit du mûrier, de saveur sucrée assez fade, qui, dit-on, était fort estimé des Romains. On le consomme peu comme fruit frais; on en fait un sirop (employé surtout comme gargarisme) et son suc sert parfois à colorer les vins.

Le fruit de la ronce ou mûre sauvage est utilisé pour faire des compotes, des confitures et des gelées. On en fait également un sirop qui est légèrement astringent.

**MURÈNE.** — De ce poisson, tous les historiens de la Rome antique parlent avec enthousiasme. Les riches gourmands de la Rome impériale élevaient, dit-on, des murènes, dont la chair était ainsi rendue plus succulente, dans des viviers magnifiques où on les entretenait à grands frais.

C'est probablement à la suite de quelques faits isolés et très exagérés que s'est établie la légende d'après laquelle on jetait des esclaves en pâture aux murènes.

À une époque moins lointaine, on nous dit que nos pères appréciaient fort ce poisson. On nous dit même, dans les chroniques de l'histoire d'Angleterre, que le roi Henri I<sup>er</sup> mourut d'en avoir trop mangé.

La murène, qui ressemble un peu à l'anguille, est un poisson carnassier dont la voracité est extrême.

Culinairement, la murène se prépare comme *Vanguille*. V. ce mot.

**MUROLS** (Fromage de). — Fromage de la Limagne, bon à consommer de novembre à juin.

**MUSCADE.** — Graine du muscadier, arbre des pays chauds ressemblant à nos poiriers.

La muscade, ou noix muscade, de forme ovoïde, arrondie, de couleur brun cendré, généralement blanchâtre par enrobage au lait de chaux, renferme environ 25 p. 100 de matière grasse (beurre de muscade), une huile volatile, un acide et de l'amidon. C'est un condiment aromatique stimulant assez employé en cuisine.

**MUSCADELLE.** — Poire d'hiver à saveur musquée.

**MUSCADET.** — Vin de la région inférieure de la Loire, ayant un léger goût de muscat.

**MUSCAT.** — Raisin blanc ou noir à saveur musquée.

**Vin de muscat.** — Vin liquoreux fait de raisins de muscat, tels le *frontignan*, le *lunel*, etc.

**MUSEAU.** — Partie saillante de la face chez certains mammifères ou poissons.

**Museau de bœuf.** — V. **ABATS DE BOUCHERIE**, *abats de bœuf*.



Rameau de mûrier avec fruits.



Rameau de muscadier avec fruits ouverts montrant la noix muscade.

**MUSETTE** (En). — Dans la pratique ancienne, on appelait ainsi une épaule de mouton désossée, trousseée en forme de musette et braisée.

Cette pièce était aussi dite « en ballon ». V. **MOULTON**.

**MUSHROOM KETCHUP.** — Condiment anglais que l'on trouve tout prêt dans le commerce. On l'emploie dans la cuisine anglaise, pour condimenter les sauces ou comme accompagnement des viandes froides. On le prépare ainsi :

Mettre dans une terrine, en les disposant par couches, et en saupoudrant chaque couche de sel fin, des champignons frais, bien parés et lavés, et émincés. Couvrir la terrine et laisser macérer pendant 3 jours dans un endroit frais et en remuant chaque jour.

Passer le jus à travers un linge solide avec pression. Mesurer le liquide. Le mettre dans une casserole. Ajouter par litre de jus les épices suivantes : 10 grammes de quatre-épices, 8 grammes de macis en poudre, 10 grammes de gingembre en poudre, 3 grammes de poivre de Cayenne, 3 grammes de muscade râpée, 3 grammes de girofle en poudre.

Cuire jusqu'à ce que le liquide soit devenu à l'état sirupeux. Mettre en petites bouteilles. Boucher et goudronner.

**MUSTÈLE.** — Ce poisson, que l'on trouve surtout dans la Méditerranée, et que les Italiens appellent *galea* ou *pesce moro*, a quelque analogie avec la lotte. Son foie est très prisé par les amateurs.

On applique à la mustèle tous les modes de préparation indiqués pour la lotte. V. ce mot.

**MUTTON BROTH** (Cuisine anglaise). — Potage que l'on prépare avec de la poitrine et du collet de mouton, de la grosse brunoise de légumes et de l'orge perlé. V. **POTAGES ET SOUPES**.

**MUTTON CHOP.** — Nom que l'on donne, en Angleterre, aux côtelettes de mouton, taillées dans le filet, au lieu de l'être dans le carré. Ces côtelettes se font surtout griller. V. **MOUTON**, *Côtelettes de mouton anglaises*.

**MYRTE.** — Arbuste odorant à feuilles toujours vertes, commun dans toute l'Europe. Les baies de myrte tenaient lieu de poivre chez les anciens; elles servaient en cuisine et avaient même donné leur nom à un ragoût, le *myrtalum*. Il existait également un vin épicé à base de myrte (*myrtidanum*).

Le myrte-piment a des feuilles ressemblant à celles du laurier; ses baies pulvérisées portent le nom de poivre de la Jamaïque.

**MYRTILLE.** — Petite plante commune dans les bois de montagnes, dont les baies violacées, légèrement acides, servent à faire des compotes, des confi-



Myrtilles épluchées et nettoyées. (Phot. Claire.)

tures (V. **AIRELLE**), des sirops et de l'eau-de-vie. Légèrement astringentes, ces baies sont employées dans les régimes d'entérite.

**MYSÔST.** — Promage norvégien que l'on peut consommer toute l'année.

**Marinade cuite pour viandes de boucherie et venaison.** — Paire très légèrement colorer à l'huile les légumes et aromates indiqués pour la marinade crue.

Mouiller avec vin blanc et vinaigre, et cuire, à petite ébullition, pendant 30 minutes.

Assaisonner la pièce de sel et de poivre; la mettre dans le récipient; verser dessus la marinade complètement refroidie. Conserver au frais.

*Nota.* — Comme la précédente, cette marinade peut être aromatisée avec coriandre et genièvre. On peut aussi, lorsqu'elle est préparée pour de la grosse venaison, lui ajouter un peu de romarin.

**Marinade cuite pour le mouton dit « en chevreuil ».** — Préparer la marinade ainsi qu'il est dit ci-dessus en la condimentant avec genièvre et romarin.

**Marinade au vin rouge pour viandes de boucherie.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en remplaçant le vin blanc par du rouge. Laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures.

**MARINIÈRE (À la).** — Mode de préparation des moules et autres coquillages. V. MOULES.

Cette dénomination s'applique aussi à certains apprêts de poissons, cuits au vin blanc, et dont la garniture comporte toujours des moules. V. BARBUE, *barbue à la marinière.*

**MARJOLAINE.** — Genre de plantes de la famille des labiées.

Cette plante, que l'on emploie en cuisine comme aromate, fleurit au cœur de l'été.

Anciennement, elle passait pour avoir des vertus thérapeutiques merveilleuses.

**MARMELADE.** — Compote de fruits très cuite et réduite à consistance de purée. V. CONFITURES.

**MARMITE.** — Récipient en métal ou en terre, muni d'un couvercle, avec ou sans pieds selon qu'on l'utilise dans le foyer ou sur le fourneau, servant à faire cuire les aliments.

Les marmites droites se posant sur un fourneau peuvent atteindre jusqu'à 200 litres de capacité. Elles sont alors munies d'un robinet à leur partie inférieure. Pour une telle dimension et les dimensions supérieures, qui sont souvent nécessaires dans les grands établissements, hôpitaux, etc., il est préférable d'adopter les marmites fixes ou basculantes chauffées par de la vapeur circulant dans un double fond. Il en existe des types spéciaux pour moyenne ou haute-pression. Lorsqu'elles sont basculantes, le dispositif est étudié pour donner une position stable sous

toutes les inclinaisons. Les marmites de ce genre destinées aux navires ont un rebord concave évitant les projections lorsqu'il y a du roulis. Enfin ces marmites se font encore à bain-marie : le serpentín en cuivre dans lequel circule la vapeur chauffe alors de l'eau contenue dans la double paroi de la marmite. Des paniers spéciaux permettent de cuire le riz, le poisson, la viande, etc.

**Marmite norvégienne.** — Marmite ordinaire, qui, une fois son contenu amené à l'ébullition, est enfermée dans une caisse calorifugée, c'est-à-dire entourée de substances mauvaises conductrices de la chaleur, et dans laquelle la température ne s'abaisse que très lentement, restant à 70° encore, après 5 ou 6 heures, et même davantage dans les appareils perfectionnés, ce qui permet à la cuisson de continuer, sans feu, et sans surveillance.

**Marmite à pression.** — Marmite fermée hermétiquement par un couvercle à joint étanche dans laquelle la pression s'élève et, par suite, la température qui peut atteindre 130°, alors que l'ébullition à l'air libre ne permet qu'à peine d'atteindre 100° au maximum. La cuisson des viandes et des légumes peut ainsi être considérablement abrégée comme cela avait été démontré par Papin lorsqu'il inventa sa marmite autoclave. V. ce mot.

**MARMITE (Petite).** — On appelle ainsi un potage clair succulent, une sorte de pot-au-feu, que l'on prépare dans une marmite en terre, et que l'on sert dans le récipient où il a cuit.

Ce potage est d'origine parisienne et est très prisé des gourmets. V. POTAGES et SOUPES.

**MARMOTTE.** — Rongeur de la taille d'un grochat, vivant dans les hautes altitudes (Alpes, Pyrénées). Très grasses à la fin de l'automne, les marmottes se terrent pour hiverner et vivent alors sur leur graisse. La chair, qui a un goût de fauve très prononcé, est comestible après une longue marinade.

**MAROILLES.** — Petite ville du Nord qui a donné son nom à un fromage que l'on désigne aussi sous le nom de Marolles.

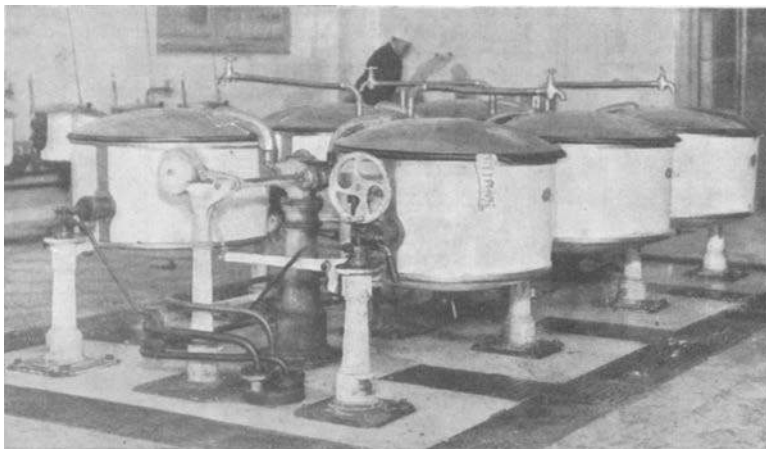
Il est bon à consommer de novembre à juin. V. FROMAGES.

**MARQUETTE.** — Nom d'une sorte de râle dont la chair est très estimée.

Le roi Charles X avait, dit-on, donné ordre qu'on le cherchât, fût-il en conseil de ministres, en cas de passage de marouettes.

Se prépare comme le râle. V. ce mot.

**MARQUER.** — Préparer un aliment avant de le mettre en cuisson.



Groupe de marmites chauffées par circulation de vapeur entre deux parois, dites à haute pression, utilisées pour la cuisson des viandes dans les cuisines de l'hôpital de la Salpêtrière.

*(Phot. Wide Worat.)*



Une grande marmite électrique, installée dans les cuisines de l'École Supérieure d'Electricité de Paris. *(Phot. Larousse.)*



« Mets tout apprêté que l'on met clans une pièce aie batterie et que l'on n'a plus qu'à faire cuire », telle est la définition que Plumerey donne de ce terme de cuisine. Marquer un article quelconque veut donc dire le placer dans un récipient, beurré ou graissé, et, selon le cas, foncé de couenne de lard et de carottes et oignons en rouelles.

**MARQUISE.** — Nom d'une variété de poires dont la chair est fondante et sucrée.

Ce fruit de forme pyramidale mûrit de novembre à décembre.

**MARQUISE.** — Boisson froide qui se prépare comme suit : faire dissoudre dans un grand bol à marquise, 500 grammes de sucre avec un peu d'eau; ajouter une bouteille de vin blanc sec, un siphon d'eau de Seltz et 2 citrons détaillés en tranches et bien épépinés. Faire refroidir sur glace.

**MARRON.** — Fruit du châtaignier amélioré par la culture, ne contenant qu'une seule graine, plus grosse que la châtaigne commune.

Ce fruit, que l'on consomme à l'état naturel, bouilli ou grillé, peut aussi se préparer de différentes façons et ainsi préparé, s'emploie en cuisine, en pâtisserie et en confiserie.

*Epluchage des marrons :* Fendre peu profondément l'écorce des marrons, sur le côté bombé. Les mettre au four, pendant 8 minutes, dans une plaque contenant un peu d'eau. Les éplucher pendant qu'ils sont encore chauds.

*Ou bien :* Fendre les marrons ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les mettre, par petites quantités à la fois, dans de la friture brûlante. Les frire deux minutes. Les égoutter. Les éplucher pendant qu'ils sont encore chauds.

**Marrons bouillis.** — Mettre les marrons dans une casserole; les couvrir d'eau froide. Assaisonner d'une très légère pincée de sel et aromatiser avec un peu de céleri, de l'anis étoilé ou badiane, ou avec tout autre aromate. Faire bouillir. Cuire à couvert, et à petite ébullition, pendant 45 minutes ou une heure.

Égoutter les marrons et les servir, enfermés dans une serviette pliée, ou dans une écuelle en bois, que, toujours, on recouvre avec une serviette.

**Marrons braisés.** — Eplucher les marrons ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les mettre, bien à plat, dans un sautoir beurré. Mettre au milieu du plat un bouquet garni forcé en céleri. Assaisonner. Mouiller, à hauteur des marrons, avec du fonds de veau très corsé et réduit. Cuire à couvert, au four, sans remuer, afin de ne pas briser les marrons.

Les marrons préparés ainsi s'emploient comme garniture de pièces diverses.

**Marrons étuvés pour garniture.** — Les mettre une fois épluchés dans un sautoir beurré; les couvrir avec du consommé blanc (ou de l'eau si l'apprêt est au maigre); ajouter une pincée de sel, une petite cuillerée de sucre en poudre et une branche de céleri.

Faire partir en plein feu; couvrir le sautoir et laisser cuire à très faible ébullition pendant 45 minutes. Employer selon indication de recette.

**Marrons grillés.** — Inciser circulairement les marrons en évitant d'entamer la chair. Mettre les marrons dans la poêle à marrons; les cuire sur des braises ardentes ou sur le fourneau, en les sautant souvent afin de les cuire tous de façon régulière.

**Potage purée ou crème de marrons.** — V. POTAGES et SOUPES.

**Purée de marrons.** — Retirer la première peau des marrons; les plonger dans de l'eau bouillante, les égoutter et enlever la dernière peau. Cuire ces marrons au consommé blanc, aromatisé d'un peu de céleri (ou, si la purée est préparée au maigre, les cuire à l'eau). Les égoutter et les passer au tamis fin.

Mettre la purée dans une casserole, la chauffer en la remuant bien. Lui ajouter, au dernier moment, du beurre frais et quelques cuillerées de crème fraîche.



Comment on fend les marrons sur le côté bombé. (Phot. Claire.)

**Soufflé de marrons.** — Se prépare, avec purée de marrons faite ainsi qu'il est dit ci-dessus (les marrons cuits au consommé ou au lait, suivant que l'on veut préparer le soufflé au gras ou au maigre), comme le *Soufflé de pommes de terre*. V. POMMES DE TERRE.

**ENTREMETS ET PÂTISSERIES AUX MARRONS.**  
— **Barquettes aux marrons.** — Foncer avec de la pâte fine sucrée (V. PÂTES) des moules à barquettes. Cuire ces croûtes à blanc. Les garnir au sortir du four avec une purée de marrons glacés (ou de purée faite avec des marrons cuits au lait) parfumée de kirsch. Glacer les barquettes au fondant parfumé au kirsch.

**Bombes glacées aux marrons.** — V. GLACES, bombes glacées.

**Bordures de marrons à la Chantilly.** — Cet entremets est habituellement désigné sous le nom de *Mont-Blanc aux marrons*. V. ce mot.

**Bordure de marrons au riz.** — Cuire les marrons épluchés dans du sirop léger parfumé à la vanille.

Les égoutter et les dresser en pyramide au milieu d'une bordure de riz préparée ainsi qu'il est dit pour les *Abricots à la Condé*. V. ABRICOTS. Décorer le dessus de la bordure avec fruits confits et moitiés d'amandes. Servir avec sauce abricot parfumée au kirsch.

**Compote de marrons.** — Cuire les marrons dans un sirop léger parfumé à la vanille. Les dresser en compotier. Les arroser du sirop de cuisson, réduit s'il y a lieu.

Cette compote, qui se sert chaude ou froide, peut être parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur.

**Confiture de marrons.** — V. CONFITURES.

**Croquettes de marrons.** — Lier de crème pâtissière bien serrée des marrons glacés fragmentés en menus morceaux (ou des marrons cuits au lait sucré vanillé). Etaler cette composition en couche sur une plaque. La faire refroidir.

Diviser cette composition en parties de 60 grammes. Rouler ces parties dans la farine, puis les paner à l'œuf et à la mie de pain fraîchement passée, en les façonnant en forme de bouchons ou autre. Frire au beurre clarifié. Dresser sur serviette. Servir avec sauce abricot au kirsch à part.

**Marrons glacés.** — Le glaçage des marrons, préalablement confits, est une opération assez longue et des plus minutieuses, aussi, rarement la fait-on en cuisine ménagère. Les marrons que l'on veut préparer ainsi doivent être choisis très gros et de forme très régulière. Ils ne doivent pas contenir des cloisons ligneuses dans la chair.

Après avoir été épluchés, ils sont mis à cuire dans un blanc léger (petite quantité de farine délayée à l'eau froide) puis à confire dans un sirop à 20° et



Phot. Mondello.



**NAGE (À la).** — Mode de préparation de certains crustacés, notamment des écrevisses, langoustes, homards de petite taille, que l'on fait cuire dans un court-bouillon aromatisé. Les crustacés préparés ainsi se servent chauds ou froids, dans leur court-bouillon. V. ÉCREVISSÉS, HOMARD, LANGOUSTE.

**NALESNIKIS** (Cuisine russe). — Sorte de croustis que l'on prépare avec une composition de fromage blanc et de beurre. Cette composition est enfermée dans une crêpe faite sans sucre, enrobée dans de la pâte à frire et frite.

**NANDOU.** — Genre d'autruche américaine. La chair des jeunes sujets est tendre; les œufs sont comestibles.

**NANTAIS.** — Nom sous lequel on désigne parfois, sur les menus, et sans autre qualificatif, le *caneton de Nantes*. V. CANETON.

**NANTAIS** (Fromage). — Fromage dit *fromage de curé* qui est bon à consommer toute l'année.

**NANTAIS** (Pâtisserie). — Petit gâteau aux amandes.

Mettre en cercle sur la table 500 grammes de farine tamisée. Placer au milieu de ce cercle 125 grammes d'amandes broyées au mortier, 250 grammes de sucre en poudre, 250 grammes de beurre, 3 œufs et un décilitre de kirsch. Détremper cette pâte selon la méthode habituelle. La laisser reposer au frais.

L'abaisser; la détailler au coupe-pâte rond cannelé. Mettre les gâteaux sur plaque. Les dorer à l'œuf;

les saupoudrer avec sucre mélangé d'amandes hachées. Cuire au four, à chaleur moyenne.

**NANTIJA (À la).** — Cette appellation s'applique à des préparations diverses, qui, toutes, comportent une garniture de queues d'écrevisses, ou, selon le cas, sont nappées de purée ou de coulis d'écrevisses.

**NAPHTOL.** — Composé phénolique, employé en médecine comme antiseptique et parfois utilisé frauduleusement comme agent de conservation pour les liquides. La solution chloroformique, traitée par une solution alcoolique de potasse caustique, donne une coloration bleu de Prusse, virant au vert, puis au jaune. Cette réaction permet facilement de caractériser le naphtol.

**NAPOLITAIN** (Pâtisserie). — Le napolitain est un gros entremets de pâtisserie, que, concurremment avec le breton, le millefeuilles, le biscuit de Savoie et le croquebouche, on employait pour la garniture des grands buffets et aussi en guise de bout-de-table.

Anciennement, en effet, il était d'usage de placer aux deux bouts d'une table dressée pour un grand dîner soit une grosse pièce de pâtisserie décorée, soit un buisson d'écrevisses ou d'autres crustacés. Cet usage est abandonné aujourd'hui. Aussi, si l'on continue de préparer des napolitains, ne les fait-on plus guère que de petit format.

Ce gâteau, comme son nom semble l'indiquer, a-t-il été créé à Naples? Ou bien, ce qui paraît plus vraisemblable, doit-on en attribuer l'invention à Carême, qui, on le sait, à l'époque où il faisait les « grands extras », inventa un certain nombre de grosses et magnifiques pièces de pâtisserie, auxquelles il donna

lui-même les noms qu'elles portent aujourd'hui. Cela on ne saurait le dire.

**PROPORTIONS.** — *Pour un gros napolitain* : Amandes douces (mondées), 365 g; amandes amères (mondées), 12 g et demi; sucre en poudre, 175 g; beurre 250 g; farine tamisée, 500 g; sucre parfumé au citron (ou à tout autre parfum), 30 g; une prise de sel.

**MÉTHODE.** — Piler les amandes au mortier, avec un peu de blanc d'œuf, afin de les empêcher de tourner.

Lorsqu'elles sont bien fines, leur ajouter le sucre en poudre, ainsi que le sucre parfumé, le beurre et la farine.

Ajouter à cette composition, en la pilant toujours, des œufs entiers, en quantité suffisante pour obtenir une pâte un peu ferme et bien lisse. Retirer cette pâte du mortier et la laisser reposer pendant quelque temps dans un endroit frais.

Avec cette pâte, faire des abaisses carrées, hexagonales ou rondes, que l'on éviderait au milieu, avec un coupe-pâte de 7 à 8 centimètres, sauf deux que l'on conserverait intactes, afin de former le fond et le dessus de l'entremets. Cuire ces abaisses au four, à bonne chaleur.

Lorsque les abaisses sont bien refroidies, les masquer chacune avec de la marmelade ou de la gelée de fruits différents.

Monter le gâteau en plaçant ces abaisses les unes sur les autres, une abaisse pleine en dessous, comme support, et en les alternant avec une couche de marmelade ou de gelée. Placer dessus l'abaisse pleine. Masquer l'entremets, lorsqu'il est monté, avec de la marmelade d'abricots bien blonde et le décorer au cornet avec de la glace royale.

**Note.** — Anciennement, le gâteau napolitain se décorait avec des détails en pâte d'amandes ou en pâte feuilletée que l'on conservait blanche à la cuisson.

**NAPPE.** — Pièce de toile dont on couvre la table pour les repas.

L'usage de la nappe est très ancien et remonte au haut moyen âge.

Jusqu'au xv<sup>e</sup> siècle, la nappe, très large, était pliée en deux, de façon à pouvoir être retournée, et portait le nom de *doublier*. A partir de cette époque, la mode imposa les nappes simples, non repliées, souvent damassées ou brodées.

La nappe jouait un grand rôle dans le cérémonial de la féodalité; il était parfaitement admis que des personnages de rangs différents mangèrent à la même table, et le maître avait coutume de prendre ses repas avec les serviteurs, mais, seule, la place du chef était distinguée par une nappe qui l'isolait du reste des convives et, si la table était entièrement couverte d'une nappe, la place du seigneur était isolée par une *taouille* (sorte de napperon).

Il n'était pas permis de manger ou de boire sur la nappe qu'occupait une personne de rang supérieur, sans y avoir été formellement invité.

Lorsqu'un seigneur recevait à sa table un de ses vassaux ou un seigneur de rang légèrement inférieur, tout en l'admettant à la même nappe, il avait soin, pour établir la démarcation, de faire disposer un petit napperon sous le tranchoir qui lui servait d'assiette.

Une des plus graves injures qu'on pouvait faire à un chevalier était de trancher la nappe à sa droite et à sa gauche, pour indiquer, qu'ayant forfait aux lois de l'honneur, il n'était plus accepté dans la compagnie de ses égaux.

Jusqu'à la fin du xiv<sup>e</sup> siècle, alors que l'usage de la serviette individuelle n'était pas encore entré dans les mœurs, la nappe était encore recouverte d'une *longière*, pièce de

toile très longue et étroite, posée sur le bord de la nappe qui servait aux convives à s'essuyer les mains et la bouche.

C'est au xvi<sup>e</sup> siècle que l'on vit se généraliser l'usage du linge de table. A la cour, comme chez les grands seigneurs, chez les bourgeois, comme à l'auberge, les tables étaient couvertes de nappes et chaque convive avait sa serviette propre.

Lorsque François I<sup>er</sup>, après sa captivité en Espagne, arriva dans sa bonne ville de Bordeaux, « des viandes en grant abondance en toutes sortes, dit Moreau de Villefranche, furent servies sur ces tables couvertes de nappes et serviettes. »

A cette époque, on poussa même le luxe jusqu'à changer les serviettes plusieurs fois pendant le repas. Et l'auteur de *Visle des Hermaphrodites*, ce pamphlet dirigé contre la cour de Henri III, dit à ce propos : « On venait par après, lui apporter une autre serviette sur une assiette, car ils en changent ainsi à chaque service, voire plus souvent et dès qu'ils y voient quelque chose de sale. » A vrai dire, si l'on veut bien observer qu'au xv<sup>e</sup> siècle les gens les plus raffinés (et les mignons du roi étaient de ceux-là) mangeaient assez malproprement, il semble que cette abondance de serviettes n'était pas tout à fait inutile...

Longtemps persista, même dans les classes moyennes, cet usage de changer souvent les serviettes durant les repas. Montaigne signale le fait en le déplorant : « Je plains, dit-il, qu'on aye suivi un train que j'ai vu commencer à l'exemple des rois, qu'on nous changeast de serviette, selon les services, comme d'assiettes. »

Au xvi<sup>e</sup> siècle, la serviette qui, au xv<sup>e</sup> siècle, était simplement placée sur l'épaule ou sur le bras gauche, se nouait autour du cou, cela afin de préserver des taches les collettes que l'on portait alors. Comme l'opération de nouer les deux bouts de la serviette était assez difficile à faire soi-même, il fallait se faire aider par un autre convive et c'est de là qu'est venue l'expression « Joindre les deux bouts ».

C'est à cette date que l'on commença à plier les serviettes de diverses façons. Cet usage fut d'ailleurs abandonné assez vite, pour être repris, au surplus, environ trois cents ans plus tard, car, au milieu du xix<sup>e</sup> siècle, on le pratiqua pendant quelque temps. Au xv<sup>e</sup> siècle, la mode était de plier les serviettes « en plusieurs sortes de fruits et d'oiseaux ». Il était d'usage également de parfumer les serviettes, et aussi les nappes avec de l'eau de rose ou avec d'autres essences.

A cette époque, les nappes, elles aussi, subissaient certains apprêts ayant pour objet de les rendre plus décoratives. Elles étaient *bâtonnées* de façon à former des dessins divers, ou plissées comme les fraises que l'on portait au cou. L'auteur de *Visle des Hermaphrodites* nous dit à ce propos qu'une nappe « était pliée (Tune certaine façon que cela ressemblait fort à quelque rivière ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever ».

Le linge de table qui, dans les siècles précédents était enrichi de broderies et souvent de broderies d'or ou d'argent, changea complètement d'aspect au xvi<sup>e</sup> siècle. Son luxe principal fut d'être tissé d'une certaine façon par les artistes *teillers* et *tisserands* afin de reproduire des dessins dans la trame même de l'étoile.

C'est à cette époque que l'on commença à faire, à Reims et en Normandie, surtout dans la région de Caen, des nappes et des serviettes *daviassées*, aussi belles que celles que, jusque-là, on fabriquait en Flandre et à Venise.

C'est un nommé Graindorge, dit-on, qui imagina de faire sur le linge de table des carreaux et des fleurs. Son fils Richard fit du linge damassé où l'on voyait des personnages, des animaux et diverses autres figures. Enfin, Michel, le fils de ce dernier, fonda plusieurs manufactures de linge damassé, ce qui fit que l'usage s'en répandit dans tout le royaume.

**NAPPER.** — Se dit de l'action de couvrir un mets quelconque, une fols qu'il est dressé sur plat de service, avec la sauce d'accompagnement.

**NARBONNE** (Vins de). — Narbonne, ville de l'Aude, peut être considérée comme une capitale vinicole de France. C'est en effet dans la région narbonnaise que se récolte la majeure partie des vins de table ordinaires.

**NARCISSE.** — Les bulbes de cette plante sont comestibles et sont consommés comme tels dans certaines régions. On les prépare comme le *topinambour*. V. ce mot.

**NARD.** — Substance aromatique, très en faveur dans l'antiquité et au moyen âge, servant de condiment à ces époques, et encore utilisée, à ce titre, dans la cuisine malaise.

Le *nard celtique*, qui provient de la valériane celtique, n'a plus d'usage.

Le *nard indien*, racine d'une valériane d'Extrême-



Gâteau napolitain.

Orient, se présente sous forme d'un court tronçon de racine, surmonté d'un paquet de fibres marginales qui sont les débris des feuilles du collet; il a une odeur forte et agréable, une saveur aromatique et amère.

**NARVAL.** — Cétacé des mers polaires, muni d'une défense unique, formée par la canine gauche et pouvant atteindre 3 mètres. Cette défense, attribuée à l'animal fabuleux qu'était la licorne, se payait, au moyen âge, un prix considérable, à cause de la propriété qu'on lui attribuait de déceler les poisons. Actuellement, on utilise surtout l'huile résultant de la fonte du lard de cet animal; quant à la chair, les Groenlandais la consomment, probablement à défaut d'autre nourriture.

**NASITORT.** — Nom vulgaire du cresson alénois.

**NATTE (Pain).** — Pain natté en forme de tresse, appelé aussi pain buda. V. la planche en couleurs PAIN.

**NATURISME, NATURISTE.** — Doctrine qui prêche le retour à la nature, tant pour le vêtement que pour la nourriture.

Le naturisme est à l'égard du régime alimentaire beaucoup plus rigoureux que le végétarisme. Selon les apôtres qui prêchent cette doctrine régénératrice l'alimentation devrait être exclusivement composée de légumes et de fruits crus, avec, cependant, quelques atténuations, représentées par les assaisonnements ajoutés à ces aliments naturels, et aussi par des bouillies de céréales. V. RÉGIMES.

**NAVARIN.** — Ce mot désigne expressément un ragoût de mouton préparé avec, comme garniture, soit des petits oignons et des pommes de terre, soit, et, dès lors, le plat est dit à la *printanière*, avec des légumes divers : carottes, navets, petits oignons, pommes de terre nouvelles et petits pois. V. MOUTON.

A tort, on emploie parfois le mot *navarin* pour désigner des ragoûts de crustacés ou de volailles. Cette dénomination ne doit s'appliquer, nous le répétons, qu'aux apprêts de mouton, et, par exception, d'agneau.

**NAVET.** — Plante potagère à racine charnue et sucrée, originaire d'Europe; cultivée dans l'Inde avant l'invasion des Aryas, et qui a été trouvée, à l'état sauvage, dans l'île d'Ouessant. La culture en a développé de nombreuses variétés. Les jeunes navets à chair tendre sont d'une digestion généralement facile; les gros navets sont indigestes et exposent aux fermentations intestinales. Le navet a la qualité d'absorber beaucoup de graisse (comme les haricots), ce qui les fait employer traditionnellement, comme garniture des viandes grasses (mouton, canard).

Le navet, qui se trouve sur nos marchés durant toute l'année, est employé surtout, concurremment avec la carotte, le panais, le poireau et l'oignon, pour

garnir le pot-au-feu. La variété la plus appréciée pour cet emploi est celle de Meaux.

Au printemps, les navets nouveaux sont utilisés comme garniture des navarins et surtout comme accompagnement des canetons.

Le navet sert aussi pour préparer des potages purées ou crèmes. On l'utilise moins comme légume.

Parmi les variétés appréciées en cuisine, citons le *navet demi-long blanc extra-hâtif*, *plat hâtif* et *plat hâtif à feuilles entières* (blanc ou rouge), *précoce des Vertus*, *marteau*, *blanc rond de Jersey*.

**Feuilles de navets.** — Les feuilles de navets tendres se préparent comme les épinards ou comme les *choux verts à l'anglaise*.

Ce légume est très apprécié en Angleterre où on le désigne sous le nom de *turnips tops*.

**Navets à l'anglaise.** — Comme les *Carottes à l'anglaise*.

**Navets au beurre.** — Comme les *Carottes au beurre*.

**Navets à la crème.** — On ne prépare ainsi que des navets nouveaux, par conséquent très tendres.

Les tourner en gousses et les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Carottes à la crème*. V. CAROTTES.

**Navets farcis.** — Blanchir fortement des navets ronds choisis de même grosseur (correctement pelés et évidés à remporte-pièce rond uni).

Avec la pulpe retirée, préparer une purée. Ajouter à cette purée la moitié de son poids de purée de pommes de terre. Bien mélanger cette purée, l'assaisonner et la beurrer.

Avec cette purée, farcir les navets, en montant la farce en dôme.

Mettre les navets dans un sautoir beurré. Les arroser de beurre. Achever de les cuire au four, en les arrosant souvent.

**Navets farcis à la duxelles.** — Opérer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en garnissant les navets avec de la duxelles dans laquelle on aura ajouté la pulpe retirée des navets, étuvée au beurre, passée au tamis. Mettre les navets dans un sautoir beurré. Les mouiller de quelques cuillerées de consommé ou de fonds de veau clair. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre. Cuire doucement au four.

**Navets farcis à la piémontaise.** — Opérer ainsi qu'il est dit ci-dessus en garnissant les navets avec du risotto dans lequel on aura ajouté la pulpe de navets détaillés en petits dés étuvés au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratinier doucement au four.

**Navets farcis (Garniture).** — Parer de gros navets tendres en leur donnant une forme correcte. Les cerner à l'aide d'un emporte-pièce, mais en ayant soin de ne pas traverser le légume.

Blanchir fortement les navets, les rafraîchir; les égoutter et retirer la partie cernée.

Passer cette pulpe au tamis. Lui ajouter une quantité égale de duxelles sèche.

Avec cette farce, garnir les navets. Lisser la surface en dôme.

Ranger les navets dans un sautoir beurré; arroser de beurre fondu. Cuire à couvert, au four, en arrosant souvent.

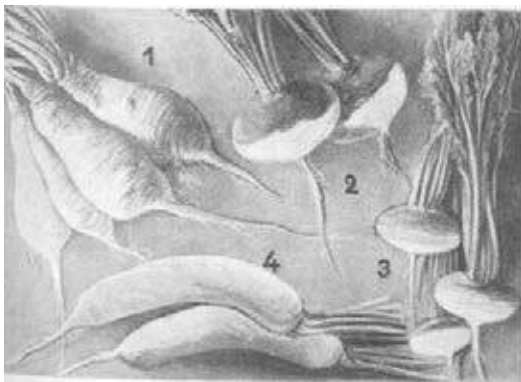
Dès que les navets sont cuits, les saupoudrer de chapelure et les faire gratiner vivement.

**Navets aux fines herbes.** — Blanchir fortement à l'eau salée des navets tournés en gousses, ou détaillés en rondelles. Les rafraîchir et les égoutter.

Les sauter au beurre, dans une poêle; les assaisonner de sel et d'une forte pincée de sucre en poudre. Les cuire doucement, en les sautant souvent. Au dernier moment, saupoudrer de persil haché.

**Navets glacés (Garniture).** — Se préparent comme les *Carottes glacées*. V. CAROTTES.

On peut préparer ainsi les navets destinés à achever leur cuisson dans la sauce du mets qu'ils doivent accompagner. Les tourner en gousses (ou, s'ils sont



Navets :

1- Navet des vertus race marteau; 2. Navet jaune de Montmagny; a. Navet blanc plat hâtif à collet rose; 4. Navet demi-long blanc hâtif de Croissy.

petits, les laisser entiers). Les faire sauter au beurre, à la poêle. Les assaisonner de sel, les saupoudrer de sucre fin. Les sauter quelques instants en plein feu, pour les faire légèrement colorer. Achever de les cuire avec la pièce qu'ils doivent accompagner : canard, épaule de mouton, etc.

**Navets au gratin dits Mornay.** — Détailler les navets en rondelles un peu épaisses. Blanchir ces rondelles; les rafraîchir, les égoutter; les étuver doucement au beurre. Quand elles sont cuites, les dresser dans un plat à gratin, nappé de sauce Mornay. Recouvrir de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner doucement.

**Navets au sucre.** — Les éplucher, les diviser en quartiers; les parer en gousses (les blanchir s'ils sont vieux). Les sauter à la poêle, au beurre, en les assaisonnant de sel et d'un peu de sucre. Lorsqu'ils sont colorés, les mettre dans un sautoir, les mouiller avec du jus de veau et les cuire à l'étuvée, jusqu'à réduction complète du mouillement.

Dresser en légumier (ou employer comme garniture).

**Pain de navets.** — Procéder, avec purée de navets, ainsi qu'il est dit pour le *Pain de carottes*. V. CAROTTES.

**Potage purée de navets.** — V. POTAGES ET SOUPES.

**Purée de navets.** — Se prépare, avec navets, comme la *Purée de céleri-rave*. V. CÉLERI.

**Soufflé aux navets.** — Procéder, avec purée de navets, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé aux carottes*.

**NECTARINE.** — Sous ce nom, on désigne, en Angleterre, une variété de pêches à peau lisse. Ce fruit se mange au couteau, comme les pêches ordinaires, et, culinairement, se prépare comme ces dernières. V. PÊCHE.

**NEF.** — La nef était une pièce d'orfèvrerie faite en forme de vaisseau, qui contenait des objets employés au service de la table du roi : la salière, les grands couteaux à découper, les serviettes enfermées dans des sachets de senteur.

Toutes les personnes qui passaient devant la nef du roi, même les princesses, lui devaient le salut.

**NÈFLE.** — Fruit du néflier, arbre de la famille des rosacées, qui croît spontanément dans toute l'Europe tempérée.

La nêfle est un fruit astringent et acerbé, qui ne peut être consommé qu'après complet bletissement; il possède alors une saveur vineuse, assez agréable.

**NÈFLE DU JAPON.** — Fruit du *biwa* des Japonais ou bibassier, improprement nommé néflier du Japon. L'aspect des nêfles du Japon rappelle celui de petits abricots, leurs pépins sont enfermés dans de gros noyaux. Elles mûrissent en Provence dès le mois d'avril; leur pulpe est alors sucrée, acidulée et rafraîchissante.



Nèfles.

**NÉGUS.** — Vin épice, à base de sucre, de citron et de muscade. Cette boisson est très usitée en Angleterre.

**NEIGE.** — On emploie en cuisine, pour le dressage de certains plats froids, de la glace râpée à l'aide

d'un ustensile spécial, à laquelle on donne le nom de neige. V. GLACE.

**NEIGE CARBONIQUE.** — Anhydride carbonique à l'état solide, de plus en plus employé comme réfrigérant.

**NEIGE DE FLORENCE.** — Pâte alimentaire extrêmement délicate que l'on emploie pour garnir les potages clairs.

Cette pâte, que les convives ajoutent eux-mêmes au consommé, dans leur assiette, se présente sous forme de flocons très blancs et très légers. De là vient son nom.



Nèfles du Japon.

**NELUMBO.** — Plante aquatique appelée aussi *fève d'Egypte*. Cette magnifique plante, qui était le lotus sacré des Egyptiens, a actuellement disparu du Nil, mais se trouve encore dans l'Inde et en Chine.

Ses feuilles et ses racines sont comestibles, son fruit contient jusqu'à 30 amandes, d'un goût très fin.

**NELUSKO.** — Petits fours glacés que l'on prépare ainsi :

« Egoutter des cerises à l'eau-de-vie; les mettre sur une serviette pour les faire légèrement sécher. Préparer un fondant et le chauffer dans une casserole, au bain-marie. Pendant que chauffe doucement le fondant, équeuter les cerises et les énoyauter. Les placer sur la serviette, le trou du noyau en l'air. Garnir l'intérieur des cerises avec un peu de confiture de groseilles de Bar-le-Duc (c'est-à-dire épinées). Pour ce faire, égoutter le sirop de cette confiture de façon à n'employer que les grains. (On peut utiliser une poche pour cette opération). Parfumer le fondant, qui doit rester assez épais, avec un peu de l'eau-de-vie des cerises. Chauffer ce fondant.

« Tremper les cerises à la brochette, en ayant soin de tenir le trou des cerises à la partie supérieure. Le glaçage doit être très épais, car, en fondant, il se transformera en liqueur; plus il sera épais, plus il y aura de liqueur et meilleur sera le bonbon.

« L'opération du trempage doit être menée rapidement, car la cerise énoyautée et garnie de groseilles de Bar contient beaucoup d'humidité, et celle-ci, que rien ne retient, attaque immédiatement le glaçage et le fait fondre.

« Aussitôt les nêluskos refroidis, les mettre en caissettes de papier plissé, ou, mieux, dans des caissettes de papier d'étain, ceci parce que le sirop arrive toujours à perler au travers de la couverture. »

**NELUSKO (Glace).** — Bombe glacée qui se fait avec de la pâte à bombe au chocolat chemisée de glace pralinée. V. GLACES.

**NEMOURS (Pâtisserie).** — Sorte de petite tartelette qui se prépare ainsi : Foncer avec du feuilletage des moules à tartelettes. Mettre au fond de chaque moule un peu de marmelade de mirabelles. Sur cette marmelade, coucher à la poche de la pâte à chou (V. ce mot). Cuire au four, à bonne chaleur. Saupoudrer de glace de sucre.

**NÉNUPHAR.** — Plante aquatique dont la racine féculente est consommée dans certaines régions et dont les graines sont employées surtout dans la cuisine chinoise.

**NÉPHRITE.** — Inflammation du rein, aiguë ou chronique, conduisant à l'insuffisance rénale.

Pour établir le régime des néphrétiques, on s'adres-

sera aux aliments les moins susceptibles de former des substances toxiques dans l'organisme, tels que le lait, les végétaux et les fruits; la viande peut souvent être autorisée, à petites doses, mais à condition d'être absolument fraîche; les conserves, les charcuteries, les viandes travaillées, les gibiers sont toujours proscrits; le poisson ne peut être permis que s'il est consommé au sortir de l'eau.

Dans les néphrites avec œdème, on supprimera le sel pendant quelque temps et on le rationnera ensuite; le pain ordinaire en renfermant une forte proportion, on sera obligé de le remplacer par un pain spécial, cuit sans sel, dit déchloruré; les aliments seront cuits sans sel; il existe, en pharmacie, des produits qui donnent, jusqu'à un certain point, une saveur salée, sans contenir de chlorure de sodium.

Dans les néphrites dites azotémiques, le régime exclura ou réduira tous les aliments riches en azote, la viande, le poisson, parfois le lait, les laitages, (sauf la crème), les fromages, les légumineuses, le chocolat.

**NÉROLI.** — Huile volatile extraite de la fleur d'oranger.

Cette huile s'emploie en confiserie, et pour la fabrication de certaines liqueurs.

**NÉROLI** (Pâtisserie). — Piler au mortier 125 grammes d'amandes mondées avec 3 œufs.

Ajouter 200 grammes de sucre en poudre, 3 écorces d'oranges confites hachées finement et un demi-décilitre d'eau de fleur d'oranger. Bien travailler cette composition au pilon.

La mettre dans une terrine, lui ajouter 60 grammes de beurre fondu et 30 grammes de fécule. Bien mélanger.

Garnir de cet appareil des moules à breton beurrés et parsemés d'amandes hachées. Cuire au four à chaleur moyenne.

**NESSELRODE.** — Entremets glacé que l'on désigne ordinairement sous le nom de *Pouding glacé Nesselrode*. V. GLACES.

**NEUFCHÂTEL (Fromage de).** — Ce fromage, qui est très réputé, se fabrique à Neufchâtel, petite ville du département de la Seine-Inférieure. Il peut être consommé d'octobre à juin.

**NEVA (À la).** — Mode de préparation des poulardes. V. POULARDE.

**NIÇOISE (À la).** — Mode de préparation de divers articles, qui, tous, sont caractérisés par l'appoint de la tomate, et, généralement, condimentés avec de l'ail. V. ROUGETS, *Rougets à la niçoise*.

**NIDS.** — On prépare en cuisine avec des aliments divers des nids de différentes tailles que l'on utilise pour le dressage de menus articles.

Les *nids de pommes de terre* sont des sortes de petites corbeilles (rondes ou ovales, selon le moule employé pour leur confection) faites avec des pommes paille que l'on place dans des petits paniers grillagés en forme de nids et que l'on plonge en pleine friture brûlante.

Dans ces nids on dresse des objets divers frits, ou, après les avoir habillés de crêpes, des ragoûts divers. V. CAILLE, *Caille au nid*.

**Nids d'hirondelles.** — Nids construits par les salanganes, très recherchés par les gourmands chinois.

Les nids de salanganes, improprement appelées hirondelles de mer, ont donné lieu aux hypothèses les plus extraordinaires au sujet de leur nature. L'opinion la plus accréditée était que les oiseaux employaient à leur construction des algues marines, régurgitées après un commencement de digestion gastrique.

On sait aujourd'hui que c'est avec sa salive que la salangane construit son nid; à la période prénuptiale, ses glandes salivaires subissent une hypertrophie considérable et sécrètent un liquide épais, visqueux, filant, renfermant 90 p. 100 d'une matière azotée insoluble dans l'eau.



Nid d'hirondelle.

Les nids construits par couches superposées, en forme de bûcher, sont accrochés à des parois de rochers, dans des grottes presque inaccessibles, sur les côtes de l'Annam, à Java et en quelques îles de la Malaisie.

La récolte en est extrêmement pénible et périlleuse et, seul, le haut prix qu'atteint ce comestible peut expliquer que des hommes s'exposent aux dangers de cette « chasse aux nids ».

Avant d'être livrés à la consommation, les nids subissent de longues manipulations; ils sont, à plusieurs reprises, passés à l'eau chaude, malaxés avec de l'huile d'arachide qui est éliminée par un nouveau passage à l'eau chaude, soigneusement débarrassés, à la pince, des débris de plumes et de duvet.

Particulièrement appréciés des gourmands du Cèleste-Empire, les nids d'hirondelles sont le plus souvent consommés sous forme de potage; après les avoir passés à l'eau chaude, on les ajoute à un consommé de bœuf et de volaille soigneusement clarifié et on les laisse cuire, une demi-heure au moins, au bain-marie; il faut un nid pesant 8 à 15 grammes par bol de bouillon (300 à 400 grammes). V. POTAGES ET SOUPES.

**NIGELLE.** — Nom de diverses renoncules dont les semences servent de condiment. La *nigelle des champs*, *nigelle bleue* ou *herbe du capucin* a des semences aromatiques et piquantes qui peuvent remplacer le poivre; on leur donne parfois les noms de *poivre* ou de *toute-épice*.

La *nigelle cultivée* est employée comme condiment en Egypte.

La *nigelle de Damas*, appelée *cheveux de Vénus* à cause de ses feuilles très fines, a des graines qui servent, en Orient, à saupoudrer le pain et les gâteaux.

**NIOLO.** — Fromage corse, qui est bon à consommer d'octobre à mai.

**NITRATE DE POTASSE.** — V. SALPÊTRE.

**NIVERNAIS ET MORVAN.** — Le répertoire culinaire de cette ancienne province, qui se confond avec l'actuel département de la Nièvre, ne compte pas de plats de grand style, ce qui ne veut pas dire que la table nivernaise soit sans mérite, ni que, dans ce pays, les amateurs de bonne chère, même en se bornant à ne consommer que des plats du cru, ne puissent faire de savoureux repas.

Les produits alimentaires de cette région sont d'ailleurs tous excellents.

Les animaux de boucherie qu'on y élève sont de tout premier choix. Ceux de la race bovine élevés et nourris dans les grasses plaines de la Loire (bovins de la race charolaise, nivernaise) sont particulièrement réputés pour la finesse de leur chair.

Les moutons élevés dans ce pays sont de première qualité. Ils peuvent rivaliser, comme délicatesse de chair, avec ceux que l'on élève dans le Bourbonnais et le Berry.

Les porcs du Nivernais sont également excellents et on y élève aussi de très bonnes volailles. Celles du Morvan sont tout particulièrement délicates.

On trouve dans cette région, en assez grande abondance, des gibiers de plume et de poil dont la chair est succulente.

Dans les rivières et pièces d'eau du Nivernais et du Morvan abondent des poissons de toutes sortes, avec lesquels on prépare d'exquises matelotes. Les truites de rivière et les écrevisses y abondent.

Le potager et le fruitier fournissent également de très bons produits. Les légumes potagers proprement dits, carottes, oignons, y sont particulièrement savoureux, et c'est à cause de la grande qualité de ces légumes qu'on a dénommé « nivernaise » une des principales et des meilleures garnitures de relevés de boucherie du répertoire culinaire classique.

Le fromage le plus réputé de cette région est celui que l'on appelle « fromage sec », et qui se prépare en faisant sécher, sur des claies de paille, des formes de fromages blancs, bien égouttées et panées au poivre.

On récolte dans le Nivernais d'excellents vins de table et un certain nombre de vins, blancs et rouges, qui, sans pouvoir être comparés, comme bouquet, aux grands vins de la Bourgogne voisine, sont néanmoins excellents.

Les vins blancs de Pouilly-sur-Loire, le muscadet, le blanc-fumé et le tannay, sont des vins très agréables, le pouilly surtout, au goût assez prononcé de pierre à fusil.

Parmi les vins rouges de cette région, il faut citer : le vin de la Charité, le vin de Chaulgnes et celui de Saint-Benin-d'Azy.

#### Spécialités culinaires du Nivernais et du Morvan.

— Soupe aux choux au lard; potée nivernaise; soupe aux légumes divers de style campagnard; andouilles et andouillettes de Clamecy; cervelas; saucisson à cuire (à l'ail); beursaudes (sortes de rillons de porc); jambon fumé du Morvan; boudins au serpolet; griaudes; matelotes de poissons de la Loire; brochet en fricassée; truites de rivière à la meunière; écrevisses au court-bouillon.

Omelette nivernaise (plate, garnie d'oseille, de jambon et de ciboulette); daube de bœuf (préparée avec beaucoup de carottes); grillades de bœuf à la marinière (préparation analogue à celle des carbonades de bœuf); étuvée de veau au vin rouge; grenadins de veau de Corbigny; tripes à la morvandelle (analogues aux tripes à la mode de Caen); foie de porc aux oignons; galette d'andouille; galette aux griaudes; poulet en barboille (poulet au vin rouge lié avec le sang de poulet); lapin en barboille; civet de lièvre (en Nivernais on ajoute des navets au civet de lièvre); saupiquet des Amognes; pâté aux pommes de terre; truffes (pommes de terre), en tourtière; tarte aux poireaux (sorte de flamiche); salade de pissenlit au lard; grapiaux (grosses crêpes cuites au lard fondu).

Parmi les mets de douceur du Nivernais, pâtis-

series, confiseries, nous citerons : la *flamusse aux pommes* (sorte de clafoutis); le *pâté aux poires*; les *beignets au caillé*; les *galettes aux griaudes*; les *croquets de Nevers et de Prémery*; les *nougatines de Nevers*; les *sucres d'orge du Morvan*; les *négus* (sortes de caramels mous); les *massespains de Decize*.

**NIVERNAISE (À la).** — Nom donné à une garniture dont on accompagne surtout les relevés de viandes de boucherie, et qui se compose de carottes tournées en gousses, et de petits oignons glacés.

**NOEKKELOST.** — Fromage norvégien qui peut être consommé durant toute l'année.

**NOËL.** — C'est au IV<sup>e</sup> siècle que le pape Jules I<sup>er</sup> fixa au 25 décembre la date où devait se commémorer la date de la naissance du Christ.

Le principal repas de la fête de la Noël est chez nous celui qui a lieu dans la nuit du 24 au 25 décembre, après la célébration de la messe de minuit.

Ce repas est appelé le « Réveillon ».

Dans le menu du réveillon, et dans celui du jour même de la fête — fête essentiellement familiale — devaient obligatoirement figurer des mets pour ainsi dire rituels. Pour si riche en plats que soit un menu de réveillon, même s'il comporte du foie gras, des truffes, des gibiers divers, des poissons et des crustacés rares et chers, il doit comporter aussi, pour obéir à la tradition, du boudin noir ou blanc et souvent les deux, et une oie ou une dinde aux marrons, qui, naturellement, sont fréquemment enrichies de truffes.

Chez nos amis les Anglais, le jour de Noël est célébré, gastonomiquement, avec plus de magnificence encore qu'il ne l'est chez nous.

« Pour bien des insulaires, dit Alfred Suzanne dans son livre *la Cuisine anglaise et américaine*, cet anniversaire est mémorable (toute idée religieuse mise à part) parce qu'il évoque pour eux des hécatombes de dindes, d'oies, de gibiers de toutes espèces, des massacres de bœufs gras, de porcs et de moutons; ils entrevoient des guirlandes de boudins, de saucisses et de cervelas ».

Enfin, mets essentiels chez nos voisins de cette manifestation culino-religieuse « des montagnes de plum-puddings et des fournées de mince-pies ».

« Ce jour-là, dit encore Alfred Suzanne, personne, en Angleterre, ne doit jeûner; chacun est tenu de faire bombance, selon ses moyens, bien entendu ».

« Chez le petit bourgeois comme chez le lord richissime, on se réunit en famille, et, sur chaque table, le même menu régit le repas. Un roast-beef, une dinde ou une oie figurent généralement comme pièce de résistance, qu'accompagnent un jambon, des saucisses et du gibier; puis l'inévitable plum-pudding et les fameuses mince-pies ».

**NOËL (Bûche de).** — V. GÂTEAUX, *gâteaux symboliques et rituels*.

**NOISETTE.** — Fruit du noisetier ou coudrier, arbuste qui pousse dans toute l'Europe. Ce fruit est riche en huile, de saveur agréable. Les noisettes s'emploient en pâtisserie, en confiserie.

On donne le nom d'avelines aux fruits d'une variété de noisetier cultivé.

**NOISETTE (Beurre).** — V. BEURRE.

**NOISETTE (Beurre de).** — V. BEURRE, *beurres composés*.

**NOISETTES (Pommes).** — Pommes de terre levées à la cuiller ronde en forme de noisettes. (V. la figure à POMMES DE TERRE) cuites au beurre, légèrement rissoolées.

**NOISETTE (Sauce).** — Sauce hollandaise additionnée de beurre de noisettes.

On désigne aussi sous le même nom une sauce hollandaise additionnée, en



Noix et noisettes. {Phot. Claire.}

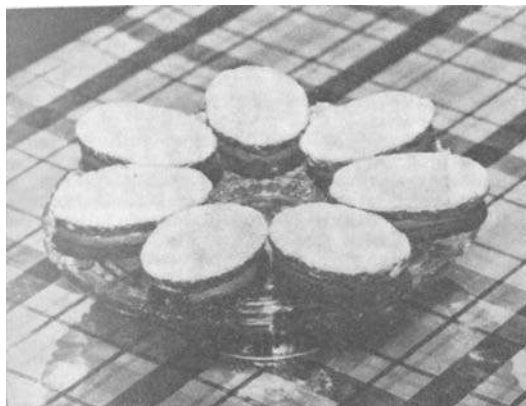
fin de préparation, de quelques cuillerées de beurre ordinaire chauffé jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette.

**NOISETTE (Boucherie).** — En principe, on désigne par ce nom une pièce de boucherie, et, plus spécialement, une petite tranche ronde prise sur le filet, sur le carré ou dans le gigot du mouton et de l'agneau.

Ainsi que l'indique son nom, cette pièce doit être de forme ronde. Son poids moyen varie de 70 à 90 grammes. Pour la manière de l'apprêter, voir AGNEAU et MOUTON.

Par extension, on emploie le mot noisette pour désigner une petite escalope de filet de veau ou une petite tranche ronde de filet de bœuf.

**NOISETTINES** (Pâtisserie). — Petits gâteaux que l'on fait en superposant deux abaisses ovales



Noisettines. (Doc. Desmeuzea. Phot. Larousse.)

préparées en pâte à sablé, et que l'on fourre d'une crème frangipane à la noisette.

Ce gâteau peut aussi se préparer avec de grandes abaisses rondes de pâte à sablé que l'on fourre avec une crème à la noisette.

**NOIX.** — Sous ce nom on désigne des fruits divers, à deux enveloppes, l'une molle, l'autre ligneuse.

La noix proprement dite, et sans aucun qualificatif, est le fruit du noyer, arbre de nos régions.

La noix, et l'huile qu'on en extrait, ont été connues dans la plus haute antiquité. Les Grecs les connaissaient quatre siècles avant J.-C., et, vers la fin du iv<sup>e</sup> siècle, les Romains vulgarisèrent la culture du noyer dans toute l'Europe.

Avant sa complète maturité la noix est appelée *cerneau*. L'enveloppe charnue qui revêt la noix fraîche s'appelle *brou*.

Avec le brou de noix, on prépare une excellente liqueur.

A l'état frais, la noix est un fruit très agréable et de digestion facile. La noix sèche, que l'on emploie beaucoup en cuisine, en pâtisserie et en confiserie, est de digestion plus difficile, en raison des matières grasses qu'elle contient.

On peut, en hiver, donner aux noix sèches l'apparence des noix fraîches. Voici comment on procède : Mettre les noix à tremper, une nuit durant, dans du lait chaud. Les égoutter et les essuyer.

Ce bain dans le lait chaud produit une buée à l'in-

#### COMPOSITION DES NOIX

	EAU	MATIÈRES AZOTÉES	MATIÈRES GRASSES	MATIÈRES HYDRO-CARBONÉES
Noix fraîches.....	24	13	47	14
Noix sèches.....	7	16	58	64

terieur de la coquille et l'endocarpe se ramollissant peut être facilement détaché.

**Brou de noix.** — Enveloppe de la noix, très riche en tannin. Macéré dans l'eau-de-vie avec des aromates et additionné de sucre, il sert à la préparation d'un ratafia, appelé *Eau* ou *Brou de noix*. V. LIQUEURS.

**Huile de noix.** — L'huile de noix a un goût de fruit très prononcé, qui plaît à certains amateurs et qui se marie bien avec quelques salades.

**Noix au vinaigre ou Pickled walnuts.** — On prépare ainsi ce condiment anglais : Choisir des noix vertes assez grosses, mais dont l'écorce puisse facilement être traversée avec une épingle. Les essuyer, les piquer assez profondément sur toute la surface. Les faire mariner pendant 3 jours dans une saumure faite à la proportion de 100 grammes de sel par litre d'eau.

Leur donner quelques bouillons dans leur saumure et les laisser macérer encore dans cette saumure pendant 3 jours.

Répéter cette opération trois fois, avec entre chaque ébullition des noix un repos de 3 jours.

Égoutter les noix; les mettre dans des bocaux qui puissent se fermer hermétiquement. Verser sur les noix, en quantité suffisante pour les bien couvrir dans les bocaux, un vinaigre aromatisé bouillant, que l'on aura préparé ainsi : Cuire doucement, pendant un quart d'heure 5 litres de vinaigre, assaisonné avec 80 grammes de poivre noir en grains, 35 grammes de quatre-épices, 35 grammes de clous de girofle, 35 grammes de macis et 40 grammes de racine de gingembre écrasée. Verser cette composition sur les noix sans la passer.

Fermer les bocaux. Conserver en lieu frais.

**NOIX D'ACAJOU** ou de **CAJOU.** — V. ACAJOU.

**NOIX DU BRÉSIL.** — Fruit du *bertholletia*, arbre pouvant atteindre 35 mètres de haut, qui croît en Amérique méridionale, spécialement au Paraguay et au Brésil. Le fruit connu aussi en France sous le nom de noix ou *châtaigne* d'Amérique est appelé *juvia* par les Sud-Américains, *castanas de marañon* par les Portugais, *brazil nut* par les Américains du Nord et les Anglais.

Sa coquille, qui forme trois angles, est brune et dure; son amande blanche rappelle par sa saveur celles de la noix de coco et de la noisette.

**NOIX DE COCO.** — V. coco, *noix de*.

**NOIX DU CONGO.** — Fruit d'un arbre de l'espèce *bassia* qui donne le beurre de Galam.

**NOIX DE PALME.** — Fruit de l'éléis de Guinée, du volume d'une noisette à celui d'une noix, servant à faire l'huile de palme.

**NOIX MUSCADE.** — V. MUSCADE.

**NONAT.** — Ce minuscule habitant de la Méditerranée est-il un poisson d'espèce déterminée, ou, selon une opinion assez répandue, n'est-il que l'alevin du gobie? On n'a pu encore préciser ce point, mais ce que tout le monde s'accorde à reconnaître est que le nonat est un manger exquis. On ne peut malheureusement le déguster dans toute sa saveur qu'à proximité des endroits où on le pêche.

Le mode d'apprêt qui convient le mieux aux nonats est la friture. On peut aussi les préparer en hors-d'œuvre et enfin les utiliser comme garniture d'omelettes.

**Nonats frits.** — Les rouler dans la farine. Les secouer légèrement dans le panier à friture pour faire tomber l'excès de farine et les plonger, une minute environ, dans une friture aussi chaude que possible. Les égoutter dès qu'ils sont croustillants, les assaisonner de sel fin sec et les dresser en buisson sur serviette, avec persil frit.

**NONNETTE.** — Petit pain d'épice de forme ronde qui est du domaine



de la biscuiterie industrielle. Dijon et Reims sont les principaux centres de fabrication des nonnettes.

**NONPAREILLE.** — Sous ce nom, on désigne les petites câpres confites au vinaigre.

Par ce même nom, on désigne aussi une sorte de sucre, granulé et coloré, que l'on emploie pour le décor des entremets en pâtisserie.

Nonpareille est encore le nom d'une variété de grosse poire qui mûrit en automne et dont la saveur est un peu aigrelette.

**MOQUES** (Cuisine alsacienne). — Dans une terrine chauffée, travailler en pommade 250 grammes de beurre assaisonné de sel, poivre et pointe de muscade râpée, en y ajoutant 2 œufs entiers et 2 Jaunes, 150 grammes de farine et un blanc d'œuf fouetté en neige ferme.

Diviser cette composition en parties de la grosseur d'une noisette. Paire pocher à l'eau bouillante salée. Egoutter, dresser en timbale, saupoudrer de parmesan râpé, arroser de beurre noisette.

Les noques sont aussi employées comme garniture de potage.

**Noques à la viennoise** (Entremets autrichien). — Ces noques sont des sortes de petites quenelles, du genre des œufs à la neige, mais moins délicates, encore qu'on puisse les alléger selon son goût, en remplaçant quelques blancs d'œufs nature par quelques blancs battus en neige. Comme les œufs à la neige, ces noques se servent avec une crème dite crème anglaise, parfumée à la vanille.

**PROPORTIONS.** — Beurre, 125 g; sucre, 100 g; farine 100 g; œufs, 9; vanille, une gousse; lait, un demi-litre; crème double, un dl; sel fin, une pincée.

**MÉTHODE.** — Mettre le beurre dans une terrine et travailler à la spatule pour le rendre souple et lisse. Une fois en pommade, lui incorporer tout en travaillant, une pincée de sel (3 g) un peu de sucre (30 g) et 5 jaunes d'œufs (mis un par un), puis la moitié de la crème double.

« Battaie bien le tout ensemble, et, quand cet appareil est devenu bien mousseux, retirer la spatule et la remplacer par un fouet. Pendant que l'on bat l'appareil au fouet, verser la farine en pluie fine. Ce mélange bien opéré, battre un blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer à l'appareil. Pour terminer, incorporer, un à un, trois blancs d'œufs nature (c'est-à-dire sans être battus en neige).

« Les noques se pochent dans le lait sucré exactement comme les œufs à la neige.

« Pocher les noques, sans laisser bouillir le liquide, ce qui aurait pour effet de les faire gonfler outre mesure. Pendant qu'elles pochent, les retourner délicatement avec une écumoire, puis, quand elles sont pochées, les égoutter sur un plat.

« Pour faire la crème anglaise, qui doit accompagner les noques, on se sert du lait qui a servi à les pocher, et on y ajoute la crème double et 4 jaunes d'œufs. On travaille au fouet les jaunes d'œufs et la crème, et quand ils sont bien mélangés, on les délaie avec le lait bouillant sucré. On lie cette crème en la passant un instant sur le feu, mais sans la laisser bouillir. Aussitôt qu'elle épaissit, passer à la passoire fine sur les noques.

« Cet entremets peut se servir indifféremment chaud ou froid ».

**NORMANDE (À la).** — Mode de préparation appliqué surtout aux poissons braisés au vin blanc et principalement à la sole.

La garniture habituelle de ces poissons, que l'on nappe de sauce normande (V. SAUCES), se compose d'huîtres pochées, queues de crevettes décortiquées, champignons, lames de truffes, goujons (ou éperlans) frits, écrevisses au court-bouillon, croûtons en forme de losange frits au beurre. On complète souvent cette garniture par des moules pochées et décoquillées. V. SOLE, *Sole normande*.

On prépare aussi à la normande, et d'une façon bien différente de celle employée pour le poisson, de petites pièces de boucherie, des poulets, qui, une fois

cuits, sont déglacés au cidre, mouillés à la crème et relevés d'un peu de calvados.

On prépare aussi à la normande certains gibiers de plume, les perdreaux notamment. V. PERDREAU.

En pâtisserie et en confiserie, il est aussi un très grand nombre de préparations dites à la normande.

**NORMANDIE.** — Bien que n'étant pas un pays de vigne (le cidre est la boisson habituelle de ses habitants), la Normandie est une province de haute gastronomie, et la table normande peut être considérée comme une des meilleures de toutes les provinces françaises.

Cela se comprend aisément quand on considère que la Normandie est le pays où le beurre est excellent ainsi que la crème, et que, dans tous les apprêts de la cuisine normande, ce beurre et cette crème sont employés, sinon avec prodigalité, du moins en quantité suffisante pour que les mets soient parfaitement savoureux.

Le garde-manger de cette province est d'ailleurs des plus fournis.

Les animaux de boucherie, bœufs, moutons, veaux, élevés dans ses gras herbages, fournissent une viande de qualité. Ses moutons de prés-salés sont particulièrement bons.

La Normandie est de plus un magnifique verger dont la production fruitière est très importante. Les pommes de Normandie ont une grande réputation. La Normandie est bien alimentée en poissons de mer. Son littoral maritime lui fournit en abondance des soles, des barbes, des turbots, des maquereaux et bon nombre d'autres poissons à chair délicate.

L'aloise de Seine, les saumons, les truites de la Bresles et de l'Arques ont une grande délicatesse de chair.

Les coquillages et les crustacés ne manquent pas. Il y a les huîtres blanches de Dives, de Luc-sur-mer, de Courseulles, les moules provenant des moulières naturelles et qui sont grasses à souhait; les palourdes; les fleons (donax); les sourdons. Il convient de citer aussi les moules géantes, dites *caieu*, que l'on trouve à Isigny; les ormiers (ou hallotis) du cap de la Hague, les bigorneaux ou vigneaux, et enfin, les crevettes roses (bouquet) de Cherbourg; les demoiselles de Caen, de Cherbourg, ou de Dieppe.



Monument de M<sup>me</sup> Harel, créatrice du Camembert.



Productions gastronomiques de la Normandie.

Le lait et la crème de Normandie ont une réputation méritée. Le beurre le plus renommé est celui d'Isigny. Les beurres que l'on trouve sur le marché de Cormeilles (Eure) et sur celui de Neufchâtel (Seine-Inférieure) sont également de très bonne qualité.

Le gibier de poil et de plume que l'on chasse en Normandie est très apprécié.

Sans doute, cette région ne possède-t-elle pas de vignobles. Le vin n'est pas d'ailleurs la boisson habituelle des Normands ; mais ils ont pour accompagner les plats spéciaux de leur province d'excellents cidres et poirés. Le cidre de la vallée d'Auge est le plus réputé. Les poirés de Clécy, d'Alençon, d'Argentan, d'Écouche, et de Domfront sont très estimés.

Et parmi les bons produits de cette région, nous ne saurions omettre de citer l'eau-de-vie de cidre, connue sous le nom de *calvados*, et aussi la liqueur que l'on fabrique à Pécamp, la célèbre *bénédictine*.

**Spécialités culinaires.** — Tout d'abord, il convient de dire que bon nombre de préparations de la cuisine normande sont caractérisées par un mouillement à la crème. Une autre caractéristique de la cuisine de cette région, est qu'elle est faite avec une graisse spéciale appelée *graisse normande*, qui se prépare en faisant fondre ensemble, et clarifier une quantité égale

de graisse de porc et de graisse de rognons de bœuf que l'on aromatise avec des légumes potagers et des aromates et que l'on assaisonne avec sel et poivre. Cette graisse donne un goût spécial aux mets auxquels on l'ajoute.

Parmi les spécialités culinaires de cette province, citons :

*La soupe normande*; *l'omelette* très célèbre de madame Foulard, *l'omelette aux coques*; *la matelote normande*, qui se fait avec des poissons de mer; *la vraie sole à la normande*, qui est une façon d'étuvée de sole à la crème, et qui n'a rien de semblable avec la sole à la normande que l'on sert dans les restaurants parisiens; *la sole à la dieppoise* (et autres poissons de mer préparés de cette façon); *les moules à la marinière*; *l'aloise de Seine farcie au four*.

*Les tripes à la mode de Caen* et *les tripes à la mode de la Ferté-Macé*; *les pieds de mouton à la rouennaise*; *le veau à la casserole à la crème*; *le boudin blanc de l'Avranchin*; *le caneton à la rouennaise*, qui s'interprète de façon différente selon qu'on l'exécute à Rouen ou à Duclair; *les perdreaux flambés du bocage*, grande spécialité de l'Hostellerie du Cheval Blanc à Vire, et le fameux *poulet à la crème*, dit *vallée d'Auge*. Signalons :

Parmi les légumes, les *haricots verts à la crème* et les *salsifis à la normande*.



Une grande ferme normande.

Les charcutailles de Rouen, de Vire et autres lieux, telles que *andouillettes* de Vire, *andouillettes* de Caen, *boudins*, *saucisses*, etc., sont excellentes.

Les fromages ont une grande réputation. Les plus connus sont : le *pont-l'Évêque*, le *camembert*, le *livarot*, le *neufchâtel*, le *bondon*, le *gournay*, et les fameux petits fromages double crème parmi lesquels figure le célèbre petit suisse Gervais.

Comme plats doux normands, nous citerons : la *terrinée*, que l'on appelle aussi *tord-goule* ; les *bourelots normands* que l'on fait en cuisant des pommes entières dans une douillette de pâte ; les *douillons*, qui se préparent semblablement, mais avec des poires ; la *galette normande* ; la *fouace* de Caen ; les *roulettes* de Rouen ; les *mirlitons* de Rouen et de Pont-Audemer ; les délicieux *sablés normands* ; les *duchesses de Normandie* ; les *norelles*, les *boulots*, les *rivets*, les *chemineaux* ; et enfin les célèbres *sucre de pomme*, dont la réputation date de plusieurs siècles.

**NORVÉGIEN** (Pâtisserie). — Piler au mortier 250 grammes d'amandes douces et 10 grammes d'amandes d'abricots mondées avec 4 œufs entiers. Ajouter à ces amandes, lorsqu'elles sont bien broyées, 280 grammes de sucre en poudre ; bien travailler ce mélange.

Mettre cette composition dans une terrine et lui ajouter 200 grammes de beurre légèrement fondu. Bien faire mousser cette composition, en la travaillant à la spatule, et lui incorporer, en la travaillant toujours, 25 grammes de fécule et un petit verre de kirsch.

Garnir de cette composition des moules ronds beurrés, au fond desquels on aura mis une feuille de papier beurré. Cuire au four, à chaleur modérée.

**NORVÉGIENNE (À la)**. — On désigne par cette appellation diverses préparations de cuisine et de pâtisserie, mais, d'une façon plus particulière, on donne ce nom à une sorte d'entremets d'un genre assez paradoxal, puisque, glacé à l'intérieur, il est recouvert d'un appareil brûlant à l'extérieur. Cet entremets, dont l'invention remonte, dit-on, au physicien américain Rumford (1753-1814) est l'*Omelette à la norvégienne*.

On applique aussi cette même appellation à certains modes de dressage des poissons ou des crustacés froids, tels que saumon, homard ou langouste.

**NOUET**. — Linge dans lequel on enferme à l'aide d'un nœud ou d'une ficelle une substance qu'on veut faire bouillir ou infuser dans une préparation, de manière qu'elle ne se répande pas dans la dite préparation.

**NOUGAT**. — Confiserie faite d'amandes (ou de noix) grillées et de miel (ou de sirop).

Selon certains auteurs le mot nougat serait d'origine espagnole. Ce qui est certain, c'est qu'il vient du mot latin *nux*, noix, car il semble, qu'à l'origine, cette préparation de confiserie ait été faite surtout avec des noix, alors que, d'une façon générale, on la fait aujourd'hui avec des amandes et du sucre, ce dernier remplacé parfois par du miel, ou, dans la confiserie industrielle avec des noisettes ou des pistaches.

Il existe une grande variété de nougats : durs et mous, blancs ou colorés. Les nougats blancs sont en général préparés industriellement ; ceux dits de Montélimar ont une grande réputation.

En pâtisserie, on fait aussi, sous le nom de nougat, une sorte de préparation qui ne ressemble pas à celle que l'on fait dans l'industrie. V. ci-dessous la recette *Nougat aux amandes*.

Enfin, on appelle *nougat* dans le midi de la France, les tourteaux ou résidus de la fabrication de l'huile de noix.

**Nougat aux amandes**. — Sécher au four 500 grammes d'amandes mondées et hachées. Mettre ces amandes dans une bassine en cuivre où l'on aura fait cuire au caramel pâle 400 grammes de sucre

acidulé d'un filet de jus de citron. Remuer ce mélange à la spatule.

Avec cette composition, garnir, alors qu'elle est encore chaude, des moules de formes diverses, huilés.

Ou bien mettre ce nougat sur le marbre huilé, de façon à en faire une abaisse mince que l'on détaille ensuite de formes diverses.

Avec le nougat ainsi préparé, on fait des coupes, des paniers, des sabots et divers autres objets.

**Nougat blanc**. — Cuire ensemble au petit cassé 250 grammes de miel et un poids égal de sucre. Ajouter une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger et un blanc d'œuf fouetté en neige.

Dessécher sur feu doux, en remuant, et ramener la cuisson au *boulé*, c'est-à-dire à 41°.

Ajouter alors 500 grammes d'amandes douces, mondées, séchées, hachées et que l'on aura fait chauffer.

Mettre cette composition dans une caisse plate en fer blanc, tapissée de feuilles de papier azyme. Couvrir avec des feuilles de même papier. Placer une planchette appuyée d'un poids d'un kilo sur le nougat. Laisser tiédir. Détailler en morceaux carrés ou autrement.

*Nota*. — On prépare de la même façon le nougat aux *avelines*, *noisettes*, *pignons* ou *pistaches*.

**NOUGATINE** (Pâtisserie). — Mettre dans une plaque à rebords élevés (de 8 centimètres environ), plaque que l'on aura bien beurrée, de la pâte à génoise fine, parfumée à la vanille. Cuire cette génoise ; la faire refroidir.

La détailler en morceaux carrés, et diviser transversalement chacun de ces morceaux en trois ou quatre abaisses. Masquer ces abaisses avec de la crème pralinée. Remettre ces abaisses les unes sur les autres et glacer le gâteau au fondant au chocolat.

*Nota*. — On peut aussi faire ce gâteau en petits morceaux carrés au lieu de les traiter en gros entremets.

**NOUILLE**. — Pâte alimentaire, faite avec de la farine, des œufs et de l'eau, que l'on consomme fraîche ou sèche.

**NOUILLES FRAICHES**. — Les nouilles fraîches se trouvent maintenant toutes prêtes dans le commerce, dans les grands centres du moins. Mais certaines ménagères (en Alsace surtout) les préparent elles-mêmes comme il est indiqué ci-dessous.

**PROPORTIONS**. — 500 g de farine ; 3 œufs entiers et 6 jaunes ; 12 g de sel et deux cuillerées d'eau. Cette pâte sera plus fine si elle est faite uniquement avec des jaunes d'œufs. Cela dépend d'ailleurs de son emploi ; en certains cas on la fait avec des œufs entiers.

**MÉTHODE**. — Tamiser la farine, la mettre en couronne, placer au milieu le sel et l'eau ; faire fondre le sel et ajouter œufs et jaunes. Faire la détrempe en incorporant la farine petit à petit avec les œufs ; pétrir fortement pour assurer l'amalgame et fraiser deux fois afin d'unifier les éléments de la pâte et de l'obtenir bien lisse. Observer qu'elle doit être très ferme. L'envelopper dans un linge fin pour la préserver du hâle et la laisser reposer pendant une heure au moins, pour qu'elle perde son élasticité. Lorsqu'il s'agit de la préparation d'une certaine quantité de nouilles, il y a avantage à les faire quelques heures à l'avance ; le détail en est plus facile.

*Confection des nouilles* : Diviser la pâte en parties de la grosseur d'un œuf et les rouler en boules. Abaisser chaque partie en forme de grande crêpe, en lui donnant une épaisseur de 2 millimètres au plus. Etaler les abaisses sur des feuilles de papier posées sur plaques ou, ce qui est plus pratique, les placer, pliées en deux, sur une ficelle tendue. Laisser sécher pendant 50 minutes. Ensuite, fraiser légèrement chaque abaisse, la rouler sur elle-même et la détailler en parties de 2 à 3 millimètres de large.

Les éparpiller au fur et à mesure sur une plaque.

(Il s'agit ici de nouilles très fines, mais s'il s'agit de nouilles pour garniture, on leur donne environ un demi-centimètre de largeur).

*Cuisson des nouilles fraîches au naturel* : Plonger dans 2 litres et demi d'eau bouillante, salée à la proportion de 10 grammes de sel au litre, 250 grammes de nouilles fraîches.

Cuire à grande ébullition pendant 8 à 10 minutes. Egoutter les nouilles, les mettre dans une sauteuse et les faire évaporer sur le feu, c'est-à-dire leur faire rendre leur excès d'eau de cuisson. Dresser dans une timbale bien chaude.

**Nouilles fraîches à l'alsacienne.** — Préparer les nouilles ainsi qu'il est dit pour les *Nouilles au beurre*.

Les dresser en timbale et semer à la surface une poignée de nouilles sautées à cru et légèrement risolées au beurre, dans la poêle.

**Nouilles fraîches au beurre.** — Egoutter les nouilles cuites à l'eau; les mettre dans une sauteuse; les faire évaporer sur le feu.

Leur ajouter, en les sautant pour bien mélanger, de 60 à 80 grammes de beurre, divisé en petits morceaux pour que la fonte en soit rapide et la liaison plus facile. Assaisonner. Dresser en timbale.

**Nouilles fraîches au beurre noisette.** — Egoutter les nouilles cuites à l'eau; les faire évaporer; les dresser dans une timbale chaude et les arroser de 60 à 80 grammes de beurre chauffé à la poêle jusqu'à la couleur noisette. Mélanger délicatement avec une fourchette.

**Nouilles fraîches au gratin.** — Cuire les nouilles à l'eau salée ainsi qu'il est dit à la recette des *Nouilles au beurre*.

Les égoutter; leur ajouter 60 grammes de fromage de gruyère et de parmesan mélangés et 50 grammes de beurre. Assaisonner de sel et poivre et d'un peu de muscade râpée. Mettre les nouilles bien étalées dans un plat à gratin, beurré et saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer la surface des nouilles avec du fromage râpé; arroser d'un peu de beurre fondu et faire gratiner à four chaud.

**Nouilles fraîches à l'italienne.** — Cuire les nouilles ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Les égoutter et les terminer avec du beurre et du fromage râpé, ainsi qu'il est dit pour les *Nouilles au gratin*, mais sans les faire gratiner. Servir en timbale.

*Nota.* — On peut n'employer pour cet apprêt que du parmesan ou que du gruyère. Néanmoins, le mélange des deux fromages donne un meilleur résultat.

**Nouilles fraîches au Jus.** — Egoutter les nouilles et les arroser de quelques cuillerées de jus de veau brun lié, ou d'un coulis de bœuf ou enfin de tout autre fonds gras, un peu corsé.

Laisser mijoter quelques instants sur le coin du fourneau et dresser en timbale.

**Nouilles fraîches à la lyonnaise.** — Préparer les nouilles ainsi qu'il est dit pour les *Nouilles au beurre*. Les dresser en timbale et jeter à la surface 3 cuillerées d'oignon finement émincé et frit au beurre.

**Nouilles fraîches à la milanaise.** — Les nouilles étant cuites et égouttées, les terminer ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à la milanaise*. V. MACARONI.

**Nouilles fraîches à la napolitaine.** — Les nouilles

étant cuites et égouttées, les terminer ainsi qu'il est dit pour le *Macaroni à la napolitaine*.

**Nouilles sèches ou nouilletes.** — Les nouilletes se trouvent toutes prêtes dans le commerce. On les fait pocher à l'eau salée, ainsi qu'il est dit pour les nouilles fraîches et le macaroni; on les prépare ensuite comme ce dernier.

*Observations.* — Les nouilles et les nouilletes sont servies isolément ou sont employées comme garniture de viandes, poissons, œufs, etc. Pour garniture, on les prépare le plus souvent au beurre ou au jus.

Les nouilles et les nouilletes, comme le macaroni, et comme toutes les pâtes en général, ne doivent pas être rafraîchies après leur cuisson à l'eau.

Il faut s'abstenir d'une façon à peu près générale de les faire pocher dans du bouillon ou dans du jus, ce qui les durcirait et n'ajouterait rien à leurs qualités.

Les pâtes peuvent cependant, après avoir été *aux trois-quarts* cuites à l'eau salée et égouttées, être mises à mijoter quelques minutes dans du bouillon.

**NOURRICES (Régime des).** — La femme qui nourrit a besoin d'une ration très légèrement supérieure à la ration ordinaire; elle a intérêt à conserver son régime habituel et à se guider simplement sur son appétit. Ces considérations, vraies pour la mère qui allaite, le sont encore davantage pour la nourrice mercenaire que l'on a trop souvent tendance à gaver pour que cela profite à l'enfant. Or, trop souvent, en donnant à une campagnarde une alimentation trop riche à laquelle elle n'est pas habituée, on produit des désordres dyspeptiques, au détriment de la sécrétion lactée.

On admet encore aujourd'hui que les légumineuses (les lentilles et les pois), jouissent d'une faveur particulière ainsi que les céréales (orge et avoine principalement), et favorisent la sécrétion lactée; mais en ce qui concerne l'action des aliments sur la production du lait, les opinions varient un peu selon les pays.

Ici, on recommande les carottes, les navets, les pissenlits, les laitues; en Bretagne, la farine d'avoine est en faveur; en Angleterre on est partisan de la viande, du poisson et, plus spécialement, de la morue; en Chine, on vante l'effet des pieds et des cuisses de porc...

Par contre, on interdit souvent le lait aux nourrices (« *le lait chasse le lait* »); pris en abus, il peut, en effet, diminuer la sécrétion lactée par suite de son action diurétique; ou encore certains aliments, dont les principes volatils peuvent passer dans le lait, comme l'ail, les asperges, le chocolat, le chou, le cresson, l'oignon, l'oseille, le gibier; enfin les excitants tels que les boissons alcooliques, le vin en excès, le café fort, parce que ces substances peuvent incommoder l'enfant.

**NOYAU.** — Partie dure et solide contenue dans certains fruits et renfermant une amande ou une semence.

**Crème de noyaux. Eau de noyaux.** — Liqueurs à base de noyaux de fruits. V. LIQUEUR, *liqueur ou ratafia de noyaux*.

**NOYER.** — Arbre qui produit les noix. Voir ce mot. Les feuilles de noyer, riches en tanin, ont des propriétés astringentes. L'infusion (10 grammes par litre) est une boisson recommandable pendant les chaleurs.



Phot. Songez.



**OBA.** — Variété de manguiier du Gabon, dont les fruits appelés *ibas*, contiennent une amande blanche oléagineuse, servant aux naturels à préparer le *pain de dika*, qui a la saveur du cacao.

Le manguiier du Gabon a été introduit en Europe en 1855.

**OBÉSITÉ.** — Trouble de la nutrition caractérisé par une surcharge graisseuse des tissus et des organes. L'obésité, que le vulgaire a coutume de considérer comme un « excès de santé », est toujours un état maladif, n'en déplaît à certains gastronomes qui ne veulent concéder ce titre qu'à des personnages dont le poids est compris entre 80 et 140 kilos.

Où commence l'obésité? *Grosso modo* on peut s'en tenir à la formule simplifiée classique estimant que le poids d'un sujet doit correspondre, en kilogrammes, au nombre de centimètres au dessus d'un mètre de taille, avec une tolérance d'un cinquième.

L'obésité due à des excès de table est surtout curable par le régime, mais celui-ci n'est pas aussi simple qu'il le paraît à beaucoup.

On a coutume de dire aux obèses : mangez moins et prenez de l'exercice, conseils trop vagues et qui ne sont jamais suivis; Brillât-Savarin, qui a étudié la question, en bon observateur qu'il était, n'a pas manqué de le remarquer.

Brillât-Savarin avait fort justement noté que les aliments « incassants », qu'il appelle *obésigènes*, étaient les graisses, les sucreries et les farineux; aussi en recommandait-il la suppression, mais l'ali-

mentation trop carnée qu'il préconise est loin d'être sans inconvénients.

En fait, les obèses doivent restreindre dans leur régime les aliments gras; ils doivent également supprimer ou réduire fortement les farineux, les pâtisseries, les sucreries et diminuer les boissons d'une façon générale, et, plus fortement, jusqu'à suppression complète, au moins temporaire, les boissons alcooliques, y compris le vin; mais la quantité des aliments a plus d'importance que leur qualité.

Un aliment qu'il faut cependant particulièrement rationner, celui dont on abuse le plus inconsciemment, c'est le pain. En le remplaçant par des biscottes dures ou du pain fortement grillé, qui passent pour être plus digestibles, parce qu'on en mange moins et qu'on est obligé de les mieux mastiquer, on facilitera la réduction.

Les légumes verts cuits, sans excès de beurre ou de graisse, les racines, les pommes de terre (cinq fois moins nourrissantes que le pain, sous le même poids), les fruits, pris en quantité modérée, formeront la base du régime, auquel on ajoutera une petite quantité de viande ou de poisson maigre.

Comme schéma de ce régime on peut établir le menu suivant :

*Petit déjeuner* : Fruits crus, avec une ou 2 biscottes et une tasse de thé ou d'infusion peu ou pas sucrée.

*Déjeuner de midi* : Une salade ou un hors-d'œuvre végétal cru (concombre, radis, tomates, melon, etc.). Une tranche moyenne de viande (ou un œuf, ou un petit poisson); une à 2 pommes de terre, un légume vert, un fruit.

*Dîner* : Une salade, un légume vert, un fruit.

Avec un tel régime, sans restrictions excessives, on peut facilement perdre 2 à 3 kilos par mois et même davantage, sans danger.

**OBLADE.** — Poisson de la Méditerranée qui a quelque analogie avec le *bogue*. V. ce mot.

On le prépare à la meunière, frit, ou bouilli.

**ODGE PODGE** (Cuisine écossaise). — Cette soupe nationale écossaise se prépare ainsi : mettre dans une marmite un kilo d'épaule de mouton désossée et ficelée; un kilo de culotte de bœuf. Mouiller avec de l'eau froide, en quantité suffisante pour bien couvrir les viandes. Faire bouillir; écumer; saler. Cuire sur le coin du fourneau, à petite ébullition, pendant 2 heures. Mettre dans la marmite un pied de céleri-rave divisé en quartiers; un petit chou, un gros oignon piqué de 2 clous de girofle; 4 blancs de poireaux ficelés en botte; 2 navets; 4 carottes; une gousse d'ail. Cuire à petite ébullition pendant 35 minutes. Ajouter 200 grammes de pommes de terre tournées en gousses; 150 grammes de haricots verts en gros dés; 5 cuillerées de haricots blancs nouveaux; une laitue en quartiers; une poignée de fèves fraîches (dérobées); une poignée de petits pois frais. Achever de cuire le tout ensemble, à faible ébullition.

**ODORAT.** — Le sens de l'odorat intervient non seulement avant la dégustation mais encore pendant celle-ci, par l'aspiration des effluves dégagés par les parties odorantes qui pénètrent dans l'arrière-gorge et, de là, dans les fosses nasales.

Il a été constaté par des expériences que l'odorat intervient dans le déclenchement de la sécrétion gastrique. On peut en effet obtenir une forte sécrétion de suc gastrique rien qu'en faisant inhaler des vapeurs odorantes, à condition qu'elles proviennent de substances alimentaires comme le bouillon de viande par exemple. Les parfums exhalés par la bonne cuisine sont donc favorables à la digestion.

**EDICNÈME.** — Genre d'oiseaux échassiers, comprenant une douzaine d'espèces. Ce sont des oiseaux de taille moyenne, voisins des pluviers et dont la chair est estimée. On les apprête comme le pluvier ordinaire. V. ce mot.

**ŒILLET.** — Les pétales des fleurs de l'œillet servent à préparer un sirop et un ratafia.



Œdicnème.

**ŒILLETTE (Huile d').** — Huile alimentaire que l'on obtient par pression des semences du pavot blanc.

Cette huile est aussi appelée *huile blanche et olive*. Elle a mêmes emplois culinaires que l'huile d'olive.

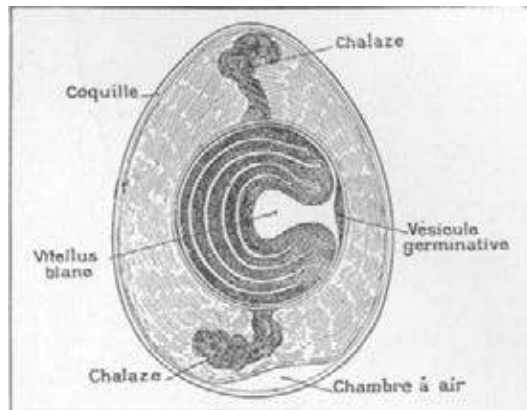
**ŒUFS.** — Les œufs d'oiseaux, de poissons, voire de reptiles entrent dans notre alimentation, mais ce sont les œufs de poule qui y tiennent de beaucoup la plus grande place et c'est de ces derniers qu'il est parlé particulièrement dans l'article ci-dessous.

L'œuf est un excellent aliment, avant tout un aliment de croissance, un des premiers qu'on donne à l'enfant à partir du huitième mois, en général, et en commençant par ne donner que le jaune.

La composition de l'œuf fera comprendre pourquoi il en est ainsi.

**Composition de l'œuf.**

— L'œuf se compose d'une coquille (12 p. 100 en moyenne du poids de l'œuf) formée d'une substance calcaire, poreuse, perméable à l'air, à l'eau et aux odeurs, doublée par une membrane fine,



Coupe théorique d'un œuf de poule.

la membrane pellucide qui, en s'écartant de la coquille, au niveau de la grosse extrémité de l'œuf, forme la chambre à air, dont le volume est d'autant plus grand que l'œuf est moins frais.

L'albumen, ou blanc de l'œuf, est un liquide épais, visqueux, transparent, très riche en eau et qui peut être considéré comme une solution d'albumines avec quelques substances minérales. Soluble dans l'eau froide, l'albumen se coagule à 70° et reste, dès lors, insoluble; il forme environ 58 p. 100 du poids de l'œuf.

Le vitellus, ou jaune de l'œuf (30 p. 100 du poids total de l'œuf), est une masse opaque, molle, se coagulant par la chaleur, constituée par des albumines, des graisses, des lécithines, des nucléines, de la cholestérine et des substances minérales, parmi lesquelles un pigment ferrugineux : l'hématogène, qui lui donne sa couleur.

La composition de l'œuf varie selon la race des poules, selon leur alimentation (la nourriture influe également sur la saveur des œufs). Les meilleurs proviennent de volailles tenues en liberté, picorant quelques vers, recevant une juste proportion de grains et de verdure. Une alimentation trop riche en insectes, ou composée de substances échauffantes qui favorisent la ponte, comme les poudres de viande, de poisson, de sang, etc., donne un mauvais goût aux œufs, qui deviennent impropres à l'alimentation des enfants.

Le tableau ci-dessous montre que le jaune d'un œuf moyen pesant seulement 18 grammes fournit six fois plus de calories que le blanc qui pèse 35 grammes.

Les œufs d'autruche, de dinde, d'oie, de paon, de cané, sont plus volumineux que celui de la poule; les œufs de pigeon, de pintade, de faisan, de perdrix, de vanneau, de pluvier, de mouette, sont plus petits; ils ont une composition très voisine, à l'exception des œufs de cané et d'oie, plus huileux.

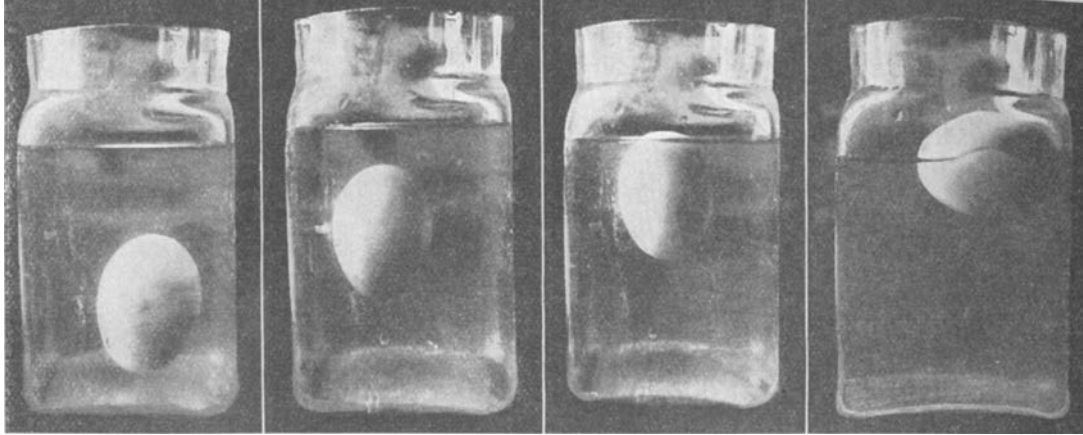
**Digestibilité des œufs.** — Rarement, on consomme les œufs à l'état cru. Sous cette forme, ils sont d'ailleurs de digestion plus malaisée que cuits.

Suivant le mode de préparation qu'on leur applique, les œufs sont plus ou moins facilement digérés.

*L'œuf à la coque et l'œuf en cocotte* sont de di-

**COMPOSITION MOYENNE D'UN ŒUF DE 60 GRAMMES**  
(d'après les tables de M. ALQUIER)

	POIDS	EAU	ALBUMINE	GRAISSES	SELS	CALORIES
Coquille .....	7 g					
Blanc .....	35	30	4,5	0	0,25	10
Jaune .....	18	9	2,9	5,7	0,25	63
Œuf entier .....	60	39	7,4	5,7	0,50	73



Pour reconnaître la fraîcheur des œufs on les plonge dans l'eau salée à 12 p. 100. L'œuf du jour va au fond; l'œuf de deux jours se tient en équilibre; l'œuf de quatre jours affleure la surface; l'œuf de 15 jours flotte.

gestion facile, sauf, en ce qui concerne ce dernier, lorsqu'il comporte une garniture de composition un peu lourde, telle que foie gras, truffes, champignons, etc.

Les œufs pochés et mollets, lorsqu'ils ne sont pas accompagnés de garnitures plus ou moins riches, sont également de digestion assez aisée.

Il en est de même pour les omelettes et les œufs brouillés, mais, même sans garniture aucune, ces apprêts d'œufs sont moins faciles à digérer que les précédents.

Les œufs sur le plat, lorsqu'ils ne sont pas trop rissolés dans le beurre ou dans le corps gras dans lequel on les cuit, sont de digestion aisée, mais toujours moins rapide que celle des œufs coque, en cocotte, pochés ou mollets.

L'œuf dur, dont l'albumine est toujours très coagulée, est celui dont la digestion est la plus lente. Divisé en menus fragments, cet œuf se digère plus facilement.

Il est démontré que, en général, les œufs, sous quelque forme qu'on les consomme, produisent plus rapidement qu'une quantité équivalente de viande, une sensation de satiété, mais on n'a pas encore établi à quelles raisons il fallait attribuer cette particularité.

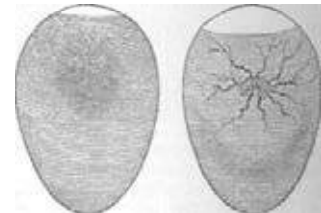
Mais il ne faut pas abuser des œufs malgré ces qualités; en effet, l'absence de résidus conduit à la constipation et la richesse en substances azotées, grasses et surtout en cholestérine, produit la congestion du foie, favorise l'artériosclérose.

A doses modérées, les œufs sont autorisés dans le

plupart des régimes, sauf dans ceux qui demandent une restriction azotée; dans les maladies d'intestin, le jaune est souvent mieux toléré que le blanc.

**Choix des œufs.** — L'œuf frais doit être lourd. On doit, lorsqu'on l'agite, le sentir bien plein. A cause de la porosité de la coquille de l'œuf, l'eau qu'il renferme s'évapore, et ainsi, l'œuf perd chaque jour environ un gramme de son poids.

On peut très facilement se rendre compte de l'état de fraîcheur des œufs en les plongeant dans une solution à 12 p. 100 de sel marin. Si l'œuf est très frais, il tombe aussitôt au fond du liquide; s'il est vieux de quelques jours, il flotte dans



le liquide; s'il est mauvais il surnage complètement. Disons cependant que ce mode d'essai ne peut s'appliquer aux œufs conservés dans l'eau de chaux ou dans tout autre liquide.

C'est surtout par le mirage que l'on peut vérifier l'état de fraîcheur des œufs. Le mirage se fait en regardant par transparence les œufs placés dans un endroit sombre entre la flamme d'une bougie et l'œil de l'observateur.

Conservation des œufs. — Les procédés de conservation les plus employés sont : la réfrigération et l'imperméabilisation de la coquille par diverses substances, en général par des solutions à base de silicate de soude. La dessiccation à l'état de poudre a été également mise en œuvre; quant aux œufs conservés en boîtes, jaunes et blancs mélangés ou séparés, ils sont — en principe — réservés à des emplois industriels.

Les œufs conservés au silicate peuvent être gardés longtemps sans aucun inconvénient, mais leur saveur ne vaut pas, malgré tout, celle des œufs frais; ceux qui ont été conservés à la chaux ont une coquille épaisse qui éclate à la cuisson et ils se décoquillent difficilement, le blanc se séparant en plusieurs couches; dans les œufs frigorifiés, le blanc est souvent teinté; le jaune est décentré et adhère à la coquille.

**MÉTHODES DE CUISSON DES ŒUFS.** — La variété des préparations d'œufs est infinie. Toutefois, les innombrables formules qui leur sont consacrées dérivent toutes d'un petit nombre de méthodes de cuisson.



Contrôle des œufs par mirage à la lampe électrique.

Nous indiquons tout d'abord ces méthodes et les détaillons suffisamment, ce qui nous permettra d'énoncer brièvement ensuite tous les apprêts d'œufs.

Nous croyons inutile de dire qu'en cuisine comme en pâtisserie, on ne doit employer que des œufs rigoureusement frais. Certaines préparations même, œufs à la coque, mollets, pochés, ne doivent se faire qu'avec des œufs n'ayant pas plus d'un jour ou deux de date. L'idéal, difficile à atteindre dans les villes, est de n'employer que des œufs du jour.

**Œufs à la coque. — PREMIER PROCÉDÉ :** Plonger les œufs dans une casserole d'eau bouillante, abondante. Donner 3 minutes d'ébullition, pour des œufs de poids moyen. S'ils sont plus gros, donner une demi-minute d'ébullition de supplément.

**DEUXIÈME PROCÉDÉ :** Plonger les œufs dans de l'eau bouillante; donner une minute d'ébullition. Retirer la casserole du feu et tenir les œufs dans l'eau pendant 3 minutes.

**TROISIÈME PROCÉDÉ :** Mettre les œufs dans la casserole; les couvrir complètement d'eau froide. Faire prendre l'ébullition. Retirer les œufs de la casserole, dès que l'ébullition est bien franche.

**QUATRIÈME PROCÉDÉ :** Cette cuisson, qui se fait à la vapeur dans des appareils spéciaux, demande 3 minutes.

*Nota.* — Les temps indiqués ci-dessus sont ceux nécessaires pour une cuisson normale.

Il est entendu que, selon le goût des convives, ces temps de cuisson peuvent être augmentés ou diminués.

**Œufs en cocotte, cassolettes ou caissettes. —** Cette préparation dérive à la fois de celle des œufs à la coque et de celle des œufs pochés.

**MÉTHODE. —** Beurrer légèrement l'intérieur des cocottes, cassolettes ou caissettes (en porcelaine, en terre, en métal, en verre trempé, rondes ou ovales), préalablement chauffées, ou, selon indication, les enduire d'un appareil ou d'une purée quelconques.

Casser les œufs dans les cocottes, un ou deux par ustensile, suivant la contenance du récipient.

Mettre ces sortes de moules dans une plaque pleine d'eau chaude. Cuire au four, de 6 à 8 minutes, selon qu'ils contiennent un ou deux œufs.

Saler au sortir de cuisson.

*Pour servir :* Dresser cocottes ou cassolettes, bien essuyées extérieurement, sur un plat recouvert d'une serviette ou d'un papier dentelle. Servir au naturel ou avec garniture suivant indications données d'autre part.

**Œufs sur le plat. —** Cette préparation, extrêmement simple, se fait dans des plats spéciaux, individuels ou collectifs. Les plats individuels sont les plus pratiques; ils permettent seuls de servir les œufs plus ou moins cuits suivant le goût de chacun des convives. Les plats individuels sont pour un ou pour deux œufs.

*Pour deux pièces d'œufs :* Badigeonner le plat de 6 à 8 grammes de beurre. Faire chauffer sur la plaque du fourneau. Casser les œufs dans le plat. Arroser les jaunes de quelques gouttes de beurre fondu.

Cuire au four, plus ou moins selon le degré de cuisson désiré; assaisonner de sel fin au sortir du four. Ces œufs sont quelquefois désignés sous le nom *D'Œufs miroir*, cela, parce que, après cuisson, l'albumine forme sur les jaunes une sorte de vernis.

*Pour servir :* Garnir et saucer suivant les indications données d'autre part, à l'ordre alphabétique.

**Œufs pochés. — MÉTHODE. —** Casser les œufs dans une casserole plate ou sautoir remplie d'eau bouillante salée (10 g de sel au l) et additionnée d'une cuillerée de vinaigre pour la même quantité d'eau à l'endroit précis où se produit l'ébullition. Cuire à frémissement imperceptible du liquide, pendant 3 minutes.

Egoutter les œufs un à un, à l'aide d'une écumoire; les mettre, au fur et à mesure, dans de l'eau fraîche; les parer, c'est-à-dire supprimer les bavures (peu considérables lorsqu'on emploie des œufs très frais)



Conservation ménagère des œufs par simple enveloppement dans une feuille de papier, les mettant à l'abri de l'air.

et les remettre dans une casserole remplie d'eau très chaude, salée, où on les conservera jusqu'au moment de les servir.

*Pour servir :* Egoutter les œufs, les éponger, les dresser, suivant indication, sur des croûtons de pain, frits ou grillés, creusés ou non; sur des croustades en pâte fine ou feuilletée; sur des tartelettes; sur des fonds ou tampons de riz, de semoule, de pommes de terre; sur des fonds d'artichauts, etc.

Garnir et saucer selon les prescriptions de la recette adoptée.

**Œufs mollets. — MÉTHODE. —** Plonger les œufs dans une casserole d'eau bouillante. Cuire à ébullition soutenue pendant 6 minutes. Rafraîchir les œufs et les écaler.

Les conserver au chaud, dans une casserole d'eau très chaude salée, jusqu'au moment de servir.

*Pour servir :* Egoutter les œufs, les dresser, les garnir et les saucer selon indication.

Ces œufs reçoivent les préparations indiquées pour les œufs pochés et se dressent de la même façon.

**Œufs moulés. —** Cet apprêt appartient à la grande cuisine mais peut néanmoins être facilement exécuté en ménage.

**MÉTHODE. —** Casser les œufs, chacun dans un moule à dariole bien beurré à l'intérieur et saupoudré, selon indication, avec persil, jambon, truffe, ou tout autre article haché (ou décoré diversement, selon la recette adoptée).

Cuire au bain-marie, de 8 à 12 minutes. Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

*Pour servir :* Démouler les œufs sur des croûtons ronds ou toasts en pain de mie, grillés ou frits; sur des tartelettes ou croustades rondes; sur des fonds d'artichauts, ou de toute autre façon selon indication. Garnir et saucer suivant indication.

*Nota.* — Pour certains genres d'apprêts, ces œufs sont cuits dans des moules de formes diverses, unis ou façonnés. Leur préparation est semblable.

**Œufs frits. —** Ces œufs se préparent selon les deux procédés suivants :

*Frits*, un à un, en pleine graisse, huile ou beurre, et façonnés régulièrement, le blanc enfermant le jaune;

*Sautés* à la poêle, avec graisse, huile ou beurre, retournés ou non, et renversés sur un plat ou assiette.

**MÉTHODE :** Faire bien chauffer, dans une petite



poêle, de l'huile en quantité suffisante pour que l'œuf puisse un peu surnager.

Mettre dans cette huile l'œuf, cassé à part dans une soucoupe, et assaisonné de sel. Ramener autour du jaune, avec une cuiller en bois, les parties de blanc saisies par l'huile brûlante.

*Pour servir* : Egoutter les œufs sur un linge, les dresser et garnir suivant les indications spéciales à chaque recette.

**Œufs durs. — MÉTHODE.** — Plonger les œufs dans une casserole d'eau bouillante. Cuire à ébullition soutenue, pendant 8 ou 10 minutes selon la grosseur des œufs.

Egoutter et rafraîchir les œufs; les écaler et les employer froids ou chauds selon indication.

**Œufs brouillés.** — Les œufs brouillés bien préparés c'est-à-dire lorsque, leur cuisson ayant été méthodiquement conduite, ils sont moelleux et crémeux, fournissent un plat d'une grande délicatesse.

Comme les omelettes, ils reçoivent des garnitures variées.

**PREMIER PROCÉDÉ** : Pour 4 couverts : Faire fondre dans une petite sauteuse à fond épais (ou dans une petite casserole) 50 grammes de beurre; mettre dans la sauteuse 8 œufs légèrement battus en omelette et assaisonnés.

Cuire, à chaleur douce, c'est-à-dire sur le coin du fourneau, en remuant constamment avec une cuiller en bois.

Bien ramener vers le centre les parties d'œufs se solidifiant sur les parois, et opérer de façon que les œufs n'attachent pas au fond de la sauteuse. Lorsque les œufs sont cuits, leur ajouter, hors du feu, 60 grammes de beurre divisé en menus fragments. Bien mélanger et conserver au chaud, au bain-marie, jusqu'au moment de servir.

*Pour servir* : Garnir suivant indication et dresser en timbale ou en légumier.

**DEUXIÈME PROCÉDÉ** : Mettre le beurre et les œufs battus dans une petite casserole à fond épais. Placer cette casserole au bain-marie, dans une casserole plus grande, à moitié remplie d'eau chaude. Cuire à chaleur douce, en remuant avec la cuiller de bois.

Après cuisson, ajouter du beurre divisé en menus morceaux ainsi qu'il est dit plus haut.

Nota. — Sur indication, ajouter aux œufs brouillés, après cuisson, 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche.

On peut dresser les œufs brouillés dans des croustades feuilletées, petites ou grandes; dans des timbales en pâte fine; dans des cassolettes; dans des légumes évidés et enfin dans des timbales en métal ou en porcelaine.

**Omelette.** — La difficulté de préparation de l'omelette est plus apparente que réelle. On la réussira toujours si l'on observe les points suivants :

Avoir un feu très ardent;

Opérer avec une poêle rigoureusement propre et ne servant qu'à cet usage;

Battre modérément les œufs, et seulement au moment de faire l'omelette;

Ne pas mettre trop de beurre (ou de graisse) dans la poêle;

Enfin, « avoir confiance en soi ».

**MÉTHODE.** Pour 4 couverts : Battre 8 œufs sans excès; les assaisonner de sel fin et, facultativement, de poivre fraîchement moulu.

Chauffer dans la poêle de 30 à 40 grammes de

beurre. Verser les œufs dans la poêle; mettre sur feu ardent. Mélanger avec une fourchette. Sauter l'omelette pour assurer une prise uniforme des œufs. La retourner, c'est-à-dire la doubler et la renverser d'un coup sec dans le plat préalablement chauffé.

*Pour servir* : Garnir et saucer les omelettes suivant les indications données aux formules diverses, à l'ordre alphabétique.

Passer à la surface de l'omelette un morceau de beurre afin de la rendre brillante.

**LES DIVERS APPRÊTS D'ŒUFS.** — Pour la commodité des recherches, les recettes d'œufs sont placées ci-après dans l'ordre alphabétique absolu.

Toutefois, on trouvera groupées, chacune en une série spéciale, les recettes d'omelettes, d'œufs brouillés, et enfin celles concernant les œufs de vanneau, de pluvier et d'autres oiseaux domestiques ou sauvages, ou celles des œufs de poissons, de tortue, etc.

Toutes les recettes indiquées pour les œufs de poules sont naturellement applicables aux œufs des autres volatiles domestiques, tels que canes, oies, pintades, dindes, etc.

**OBSERVATIONS** : On trouvera à leur ordre alphabétique toutes les recettes pour préparer les sauces et les garnitures indiquées dans les formules qui suivent. V. GARNITURES et SAUCES.

Les sauces destinées à accompagner les œufs sur le plat, en cocotte ou en cassettes doivent toujours être très réduites, surtout lorsqu'il s'agit de sauces brunes telles que coulis ou fonds de veau.

Les garnitures indiquées pour les œufs sur le plat (dont les recettes sont établies ici pour deux pièces d'œufs) sont applicables aux œufs en cocotte ou en cassettes et, dans une certaine mesure, aux œufs mollets, pochés ou moulés.

Le plus souvent, les œufs mollets ou pochés sont nappés avec la sauce indiquée, une fois dressés sur les croûtes, croustades ou fonds.

Dans certains cas (toujours indiqués dans les recettes) ces œufs sont saucés avant d'être placés sur leurs croûtons ou fonds.

**ŒUFS MOLLETS, SUR, LE PLAT, POÊLÉS, POCHÉS OU FRITS. — Œufs à l'africaine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en turban sur une couche de couscous. V. couscous.

Garnir le milieu avec des aubergines, pelées, coupées en gros dés et sautées à l'huile.

Napper les œufs de sauce tomate additionnée de piments doux pelés, coupés en dés et cuits au consommé.

**Œufs à l'agenaise (sur le plat).** — Cuire les œufs sur le plat tapissé d'une cuillerée d'oignon haché revenu à la graisse d'oie et additionné, une fois cuit, d'un peu d'ail et de persil hachés.

Garnir avec des aubergines pelées, coupées en gros dés, sautées à la graisse d'oie.

**Œufs Aladin (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en turban, sur une couche de risotto safrané.

Garnir le milieu du plat avec des piments doux, pelés, coupés en gros dés et préparés à l'orientale. V. PIMENT.

Napper les œufs de sauce tomate relevée d'une pointe de cayenne.

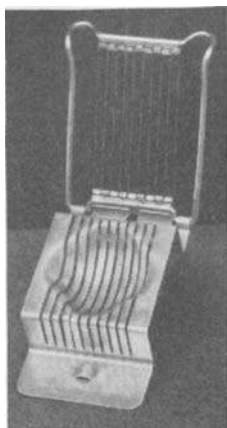
**Œufs Aladin (sur le plat).** — Cuire les œufs sur le plat tapissé d'une cuillerée d'oignon haché fondu au beurre.

Garnir de bouquets de ragoût de piments doux à l'orientale et de risotto au safran. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs à l'alsacienne (frits).** — Dresser les œufs frits sur une couche de choucroute braisée en les alternant avec des tranches de jambon. Entourer d'un cordon de demi-glace.

**Œufs à l'alsacienne (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en timbale, sur une couche de choucroute braisée. Garnir de tranches minces de jambon cuit. Napper de demi-glace.

**Œufs à l'alsacienne (sur le plat).** — Cuire les



Petit appareil pour couper les œufs durs.

œufs sur le plat avec graisse d'oie. Garnir d'une cuillerée de choucroute braisée et d'une tranche de jambon; entourer d'un cordon de demi-glace.

**Œufs ambassadrice (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies d'un salpicon de truffes et de foie gras, lié de demi-glace très réduite parfumée au madère.

Napper les œufs de sauce suprême. Garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges liées au beurre. V. *Planche en couleurs*.

**Œufs ambassadrice (en cocotte).** — Tapiser la cocotte de purée de foie gras et la saupoudrer de truffes hachées. Casser les œufs dans la cocotte; cuire au bain-marie; au sortir de cuisson garnir d'une cuillerée de pointes d'asperges et entourer le jaune d'un cordon de sauce suprême au xérés.

**Œufs ambassadrice (sur le plat).** — Cuire les œufs selon la méthode habituelle. Au sortir du four, garnir avec salpicon de foie gras et truffes et pointes d'asperges. Cordon de sauce suprême au xérés.

**Œufs Amélie (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies de mirepoix fine de légumes fondue au beurre et déglacée d'un peu de vin de Madère.

Napper les œufs de sauce crème. Garnir avec morilles à la crème.

**Œufs Amélie (sur le plat).** — Cuire les œufs sur plat tapissé de mirepoix au madère. Garnir de morilles à la crème.

**Œufs à l'américaine (frits).** — Cuire les œufs à la poêle, au beurre. Les dresser sur une assiette. Garnir de 2 tranches de bacon grillées (ou sautées à la poêle) et d'une moitié de tomate grillée.

**Œufs à l'américaine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons frits ou sur croustades. Garnir avec escalopes de homard (ou de langouste) à l'américaine. Napper de sauce américaine. V. SAUCES.

*Nota.* — On peut préparer ces œufs avec dessert de homard ou de langouste à l'américaine. En place d'escalopes, employer la chair des pattes et du coffre coupée en dés.

**Œufs à l'américaine (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré 2 escalopes de homard (ou de langouste) à l'américaine. Casser 2 œufs sur ces escalopes. Cuire au four; entourer d'un cordon de sauce américaine.

**Œufs aux anchois (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur croûtons frits au beurre ou sur croustades feuilletées.

Les napper de sauce anchois. Mettre sur chaque œuf un filet d'anchois dessalé, roulé en anneau.

**Œufs aux anchois (sur le plat).** — Cuire les œufs dans le plat beurré, parsemé de deux filets d'anchois dessalés, coupés en dés. Entourer les jaunes de filets d'anchois roulés en anneau.

**Œufs aux anchois (frits).** — Paire frire les œufs à l'huile. Les dresser chacun sur un croûton de pain ovale, frit au beurre, garni de minces filets d'anchois disposés en grille. Arroser de beurre noisette.

**Œufs à l'ancienne (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des tampons de riz préparé au gras.

Les napper de sauce velouté. Mettre entre chaque œuf une petite cuillerée de julienne de truffes liée de sauce au madère très réduite.

**Œufs à l'ancienne (froids).** — Napper les œufs (mollets ou pochés) de sauce chaud-froid blanche, finie avec vin de Madère. Les décorer de truffes. Les lustrer à la gelée. Les dresser dans une coupe en cristal (ou dans un plat en métal sur une couche de gelée de volaille), en les séparant, chacun, par une tranche de langue écarlate coupée en demi-cercle et cannelée. Napper de gelée mi-prise; mettre de la gelée hachée au milieu du plat et conserver au frais jusqu'au moment de servir. V. *Planche en couleurs*.

**Œufs à l'andalouse (sur le plat).** — Cuire les œufs à l'huile dans le plat frotté d'ail. Garnir de fon-

due de tomates additionnée de piments doux pelés, coupés en dés, étuvés à l'huile.

**Œufs à l'andalouse (frits).** — Frire les œufs à l'huile; les dresser en couronne, en les alternant avec des moitiés de tomates grillées.

Garnir le milieu du plat avec des piments doux étuvés et des rondelles d'oignon frites à l'huile.

**Œufs à l'anglaise (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré une tranche de bacon grillée. Casser 2 œufs dans le plat; cuire au four.

**Œufs à l'anglaise.** (Autre méthode). — Cuire les œufs au beurre dans une poêle; les découper à remporte-pièce rond uni, de façon à ne conserver autour du jaune qu'un très petit cordon de blanc.

Dresser sur des croûtons ronds en pain de mie, grillés, ou frits au beurre.

Entourer d'un cordon de fonds de veau, ou servir ce fonds à part.

**Œufs à l'antiboise (poêlés).** — Faire sauter au beurre 4 cuillerées de nonats (V. ce mot), roulés dans la farine à la poêle. Lorsque les nonats sont rissolés, ajouter une cuillerée de gruyère coupé en dés très petits et un peu d'ail écrasé.

Mettre 4 œufs dans la poêle; cuire au four. Renverser sur un plat bien chaud. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs à l'anversoise (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons frits au beurre. Garnir de jets de houblon au beurre. Napper de sauce suprême ou de sauce crème, selon que les œufs sont préparés au gras ou au maigre. V. SAUCES.

**Œufs à l'anversoise (sur le plat).** — Garnir les œufs, après cuisson, d'une cuillerée de jets de houblon au beurre (ou à la crème). Entourer d'un cordon de crème bouillante.

**Œufs Apicius (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur de gros champignons grillés. Garnir le milieu du plat avec un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua. Napper les œufs de sauce normande. Mettre entre chaque œuf une cuillerée de salpicon de truffes chauffé au beurre.

**Œufs archiduc (mollets ou pochés)** [Autre méthode]. — Dresser les œufs sur croûtons au beurre (ou sur croustades feuilletées).

Napper de sauce suprême additionnée d'oignon haché fondu au beurre, et assaisonnée au paprika. Garnir de truffes en dés, sautées au beurre.

**Œufs archiduc (sur le plat).** — Cuire les œufs dans le plat tapissé d'oignon haché, fondu au beurre, avec paprika.

Garnir de truffes en dés chauffées au beurre. Entourer d'un cordon de sauce suprême au paprika.

**Œufs Argenteuil (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur croûtons au beurre (ou sur croustades feuilletées).

Napper de purée d'asperges blanches additionnée d'un tiers de son volume de sauce velouté.

Garnir de pointes d'asperges blanches étuvées au beurre.

**Œufs Argenteuil (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré une cuillerée de crème fraîche. Casser les œufs dedans. Cuire au four.

Garnir de pointes d'asperges blanches étuvées au beurre.

**Œufs Argenteuil** (Autre méthode). — Tapiser le plat de purée d'asperges blanches. Casser les œufs dedans; cuire au four.

Garnir de pointes d'asperges vertes au beurre. Entourer d'un cordon de sauce velouté ou de sauce crème.

**Œufs Argenteuil (froids).** — Napper les œufs de sauce chaud-froid. Les décorer avec des pointes d'asperges vertes; les lustrer à la gelée.

Les dresser sur un plat rond (ou dans une coupe en cristal, à rebords peu élevés), sur une salade de pointes d'asperges blanches, assaisonnée avec de la mayonnaise collée (V. SAUCES), salade que l'on dressera en forme de tampon bas, bien régulier.

Garnir le milieu du plat avec de la gelée hachée.

**Œufs Armenonville (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des petits toasts ovales, en brioche ordinaire, non sucrée, grillés. Napper de sauce velouté finie au vin de Xérès. Garnir de bouquets de très petites carottes à la crème et de pointes d'asperges liées au beurre.

**Œufs Auber (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, chacun sur une moitié de tomate farcie d'une farce de volaille mélangée de truffes hachées.

Les napper de sauce velouté, additionnée d'essence de tomates et complétée, au dernier moment, avec une julienne de truffes chauffées dans du vin de Xérès.

**Œufs Auber (froids).** — Napper les œufs de sauce chaud-froid blonde finie avec essence de tomates. (V. ESSENCE). Les décorer de truffes; les lustrer à la gelée.

Les dresser en couronne, chacun sur une tomate évidée, marinée, remplie d'une salade de blanc de volaille et de truffes coupés en dés, assaisonnée à la mayonnaise collée; garnir de gelée hachée.

**Œufs aux aubergines à la sicilienne (mollets ou pochés).** — Partager des aubergines en deux, dans la longueur. Ciseler la pulpe; les saler et les faire dégorger pendant une heure. Les cuire à la poêle, à l'huile.

Retirer la chair des aubergines, sans déchirer la peau; la faire dessécher un peu sur le feu. Lui ajouter le double de son volume de sauce Mornay.

Masquer le fond des écorces d'aubergines avec une cuillerée de cette purée. Mettre un œuf poché dans chaque moitié d'aubergine. Les ranger dans un plat à gratin beurré. Napper les œufs avec le restant de la purée additionnée de crème fraîche. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner vivement au four.

**Œufs aux aubergines (sur le plat).** — Tapiser le plat d'aubergines coupées en dés, sautées au beurre. Casser les œufs dessus. Cuire à l'ordinaire.

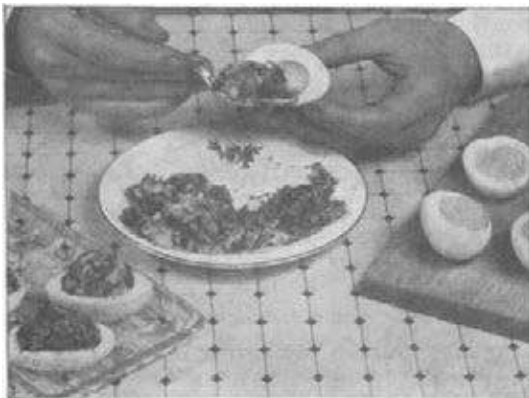
**Œufs aux aubergines (frits).** — Faire frire les œufs à l'huile. Les dresser en cercle, en les alternant avec des tranches d'aubergines, coupées dans la longueur, frites à l'huile ou grillées. Garnir de persil frit.

**Œufs Augier (sur le plat).** — Tapiser les plats beurrés de purée de cervelle mélangée de cerfeuil haché.

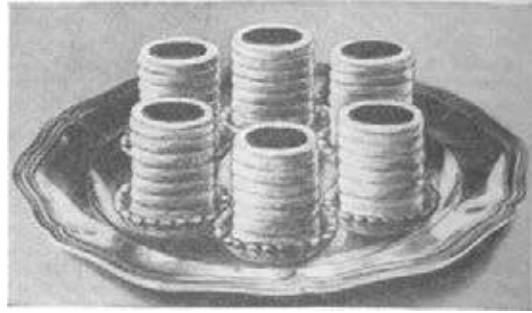
Casser les œufs dans les plats; entourer les jaunes d'un cordon de crème fraîche. Cuire au four.

**Œufs à l'aurore (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons frits au beurre (ou sur des croustades feuilletées). Les napper de sauce aurore. Les saupoudrer de jaunes d'œufs durs hachés. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs à l'aurore (durs farcis).** — Couper les œufs durs dans la longueur. Retirer les jaunes. Piler



Préparation des œufs durs farcis pour œufs à l'aurore.



Œufs moulés Bagration.

les deux tiers de ces jaunes avec un poids égal de sauce béchamel très serrée et de beurre. Assaisonner, ajouter une pincée de fines herbes hachées.

Farcir avec ce mélange les moitiés d'œufs, en disposant la farce en dôme.

Ranger les œufs dans un plat à gratin, masqué au fond de sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage râpé; arroser d'un peu de beurre fondu. Gratiner au four brûlant.

En sortant du four, semer dessus le reste de jaunes d'œufs durs hachés et entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs à l'auvergnate (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en cercle sur des choux cuits au gras, égouttés et sautés à la poêle au beurre (ou au saindoux), en les alternant avec des rondelles de saucisson rissolées au beurre. Napper les œufs de fonds de veau réduit et beurré.

**Œufs Babinski (sur le plat).** — Garnir les œufs, une fois cuits, d'une très petite croquette de volaille faite en forme de bouchon et d'une cuillerée de morilles à la crème. Entourer d'un cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Œufs Bachaumont (en cocotte).** — Casser les œufs dans les cocottes beurrées, tapissées d'une couche de purée de céleri-rave. Cuire au four, au bain-marie.

En sortant du four, assaisonner et entourer d'un cordon de sauce crème mélangée de cerfeuil haché.

**Œufs au bacon (sur le plat).** — Mettre dans le plat des tranches minces de bacon légèrement rissolées au beurre. Casser les œufs dans le plat; les arroser avec la graisse rendue par le bacon. Cuire au four.

**Œufs au bacon (poêlés).** — Cuire vivement à la poêle, au beurre, les œufs garnis de tranches de bacon préalablement grillées. Assaisonner.

Faire glisser dans une assiette.

**Œufs au bacon (frits).** — Faire frire les œufs à l'huile. Les dresser en turban, en les alternant avec des tranches de bacon grillées ou rissolées à la poêle. Garnir de persil frit.

**Œufs Bagration (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croûte à flan, cuite à blanc, garnie de macaroni cuit à l'eau, coupé en dés, lié à la crème et mélangé de truffes en dés. Napper de sauce crème.

**Œufs Bagration (moulés).** — Casser les œufs dans des moules à darioles beurrés, tapissés de macaroni cuit à l'eau, monté en spirale contre les parois et fixé avec de la farce à quenelles. Cuire les œufs au bain-marie.

Les démouler sur des petites croustades rondes.

Napper de sauce crème. Mettre sur chaque œuf une lame de truffe ronde, chauffée au beurre.

**Œufs Balmoral (en cocotte).** — Casser les œufs dans les cocottes tapissées d'une couche de mirepoix de légumes fondue au beurre. Cuire au four, au bain-marie.

En sortant du four, assaisonner et garnir d'une

cuillerée de champignons coupés en dés, sautés au beurre, liés d'un peu de fonds de veau réduit.

**Œufs bamboche (frits).** — Frire les œufs à l'huile. Les dresser en cercle sur une macédoine de légumes liée à la crème.

Garnir le milieu du plat avec de minces languettes de morue frites ainsi qu'il est dit pour la *Morue à la bamboche*. V. MORUE.

**Œufs Banville (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts cuits au blanc et étuvés au beurre. Les napper de sauce Chivry (V. SAUCES). Garnir le milieu du plat avec un hachis de volaille à la crème, tenu un peu serré.

**Œufs à la bayonnaise (sur le plat).** — Comme les *Œufs au jambon* (avec jambon de Bayonne).

En sortant du four, garnir de cèpes sautés condimentés avec ail et persil hachés.

**Œufs à la bayonnaise (frits).** — Dresser les œufs frits à l'huile sur croûtons frits à l'huile, en les alternant avec des petites tranches rondes de jambon de Bayonne rissolées. Garnir de cèpes sautés.

**Œufs à la béarnaise (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, chacun sur une petite galette ovale en pommes de terre duchesse, dorée au four. Les napper de fonds de veau réduit, beurré. Servir avec sauce béarnaise à part. V. SAUCES.

**Œufs à la Beauharnais (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, chacun sur un fond d'artichaut étuvé au beurre, garni de sauce Beauharnais (V. SAUCES). Les napper de demi-glacée réduite, beurrée.

**Œufs à la Beaumont (pochés).** — Pour 10 œufs, préparer à l'avance : 10 croustades ovales en rognons de feuilletage; un demi-litre de sauce béchamel légère.

Couper en petits quartiers 3 gros fonds d'artichauts cuits et bien parés; les étuver au beurre très doucement. Après étuvage, prendre le tiers de ces fonds, les passer au tamis fin et mélanger la purée dans la sauce béchamel. Au dernier instant, cette sauce sera complétée avec 40 à 50 grammes de beurre.

Cuire à l'eau salée 175 grammes de pointes d'asperges (pour obtenir poids net, il faut 400 grammes d'asperges vertes); les égoutter sans les rafraîchir. Au dernier moment, ces pointes d'asperges seront assaisonnées de sel, poivre, soupçon de muscade râpée et liées au beurre. On y mélangera le reste des quartiers d'artichauts.

Pocher les œufs, et ne pas oublier que les œufs traités de cette façon doivent être de première fraîcheur. Les égoutter et les plonger dans de l'eau un peu tiède, puis les égoutter à nouveau sur un linge étendu. Les parer, et les dresser en couronne, chacun posé sur une croustade. Les napper avec la sauce; placer sur le centre de chaque œuf une pluche de cerfeuil et disposer au milieu de la couronne la garniture d'artichauts et pointes d'asperges. » (Philéas Gilbert).

**Œufs à la béchamel.** — V. ŒUFS À LA CRÈME.

**Œufs Belle-Hélène (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des fonds ovales, faits en appareil à croquettes de volailles, panés à l'anglaise, sautés au beurre. Napper les œufs de beurre Colbert (V. BEURRE, *beurre composé*). Garnir de pointes d'asperges. Entourer d'un cordon de sauce velouté.

**Œufs à la belleilloise (sur le plat).** — Mettre les œufs dans le plat tapissé d'oignon émincé fondu au beurre et garni de deux rondelles d'andouillette grillée. Cuire au four.

Au sortir de cuisson, entourer d'un cordon de sauce lyonnaise. V. SAUCES.

**Œufs à la bénelictine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur de la brandade de morue additionnée de truffes hachées. Napper les œufs de sauce crème.

**Œufs Béranger (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croûte à flan, cuite à blanc, garnie d'une couche de purée Soubise (V. OIGNON) un peu serrée. Napper de sauce Mornay, saupoudrer de fro-

mage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner vivement au four.

**Œufs Bérangère (en cocotte).** — Casser les œufs dans les cocottes beurrées, tapissées d'une couche légère de farce à quenelles de volaille truffée. Cuire à l'ordinaire. Au sortir de cuisson, garnir d'une cuillerée de ragoût de crêtes et de rognons de coq lié de sauce suprême.

**Œufs Bercy (sur le plat).** — Cuire les œufs à l'ordinaire. Garnir, une fois cuits, d'une petite saucisse grillée, ou sautée à la poêle. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs Berlioz (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croustades ovales en pommes de terre duchesse, dorées au four, garnies d'un salpicon de truffes et de champignons lié avec sauce madère très réduite.

Napper les œufs très légèrement de sauce suprême. Garnir le milieu du plat avec des crêtes frites à la Villeroi.

**Œufs Bernis (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croustade feuilletée, ronde et à rebords peu élevés, garnie d'une couche de purée de volaille.

Napper les œufs de sauce suprême. Garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges vertes liées au beurre.

**Œufs Bernis (froids).** — Enrober les œufs pochés de sauce chaud-froid blanche. Les décorer de truffe; les lustrer à la gelée.

Les dresser dans une coupe en cristal, sur une couche de mousse de volaille.

Mettre entre chaque œuf un bottillon de pointes d'asperges vertes. Napper le tout de gelée mi-prise. Conserver au froid jusqu'au moment de servir.

*Nota.* — Pour la commodité du service, on peut aussi dresser les œufs dans des petites cassolettes en métal, en cristal ou en porcelaine, ou dans des coquilles en mêmes matières.

**Œufs au beurre (sur le plat).** — Voir MÉTHODE type de cuisson des œufs.

**Œufs au beurre noir (sur le plat).** — Cuire les œufs à l'ordinaire. En les sortant de cuisson, verser dessus une cuillerée de beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il devienne presque noir; ajouter sur les œufs un filet de vinaigre chauffé dans la poêle.

**Œufs au beurre noir (poêlés).** — Cuire les œufs à la poêle, dans du beurre chauffé jusqu'à ce qu'il soit presque noir. Les faire glisser dans une assiette; les arroser d'un filet de vinaigre chauffé dans la poêle.

**Œufs au beurre noisette (sur le plat).** — Chauffer le beurre dans le plat, jusqu'à ce qu'il devienne « noisette ». Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire.

**Œufs Bizet (moulés).** — Tapiser des moules à darioles beurrés avec langue écarlate et truffes, hachées finement. Casser les œufs dans les moules; pocher au bain-marie.

Démouler sur fonds d'artichauts étuvés au beurre. Napper de sauce Périgueux. Mettre sur chaque œuf une lame de truffe.

**Œufs à la bohémienne (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées, garnies de purée de foie gras. Napper de sauce velouté. Parsemer de julienne de maigre de jambon, taillée courte, chauffée au madère. Entourer d'un cordon de glace blonde de veau.

**Œufs Bonvalet (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons ovales, un peu évidés, et dorés au beurre.

Les napper de sauce velouté. Les entourer d'un cordon de béarnaise tomatée très serrée, poussée au cornet. Mettre sur chaque œuf une lame de truffe chauffée au beurre.

**Œufs à la Bordelaise (sur le plat).** — Casser les œufs dans le plat garni de cèpes émincés, sautés à la bordelaise. Cuire à l'ordinaire.



Bordure d'œufs aux épinards.

**Œufs à la bordelaise (frits).** — Faire frire les œufs à l'huile; les dresser sur des croûtons ovales frits à l'huile. Garnir de cèpes à la bordelaise.

**Œufs en bordure avec garnitures diverses.** — Couper en quartiers, en grosses rondelles ou par moitié des œufs durs.

Les dresser, le jaune en dehors, dans un moule à bordure, uni, bien beurré. Remplir ce moule à la poche avec de la farce à quenelle grasse ou maigre. (V. **FARCES**). Bien tasser cette farce pour éviter les vides. Cuire au bain-marie, au four, à chaleur douce, et le moule couvert.

Démouler la bordure sur un plat rond (en ayant soin de la laisser reposer quelques instants, afin que les éléments soient bien tassés).

Mettre au milieu du plat une garniture quelconque, telle que champignons, à la crème ou sautés, macédoine de légumes, pointes d'asperges ou autres légumes verts liés au beurre ou à la crème, épinards en feuilles ou en purée, aubergines sautées, etc.

Napper la bordure de sauce crème ou autre.

**Œufs en bordure (Autre méthode).** — Couper des œufs durs en rondelles épaisses. Les dresser en cercle dans une croûte à flan, en les alternant avec des tranches rondes de jambon, de langue écarlate, avec des escalopes de cervelle sautées au beurre, avec des rondelles d'aubergines, de courgettes sautées au beurre ou avec toute autre garniture s'accordant avec les œufs.

Mettre au milieu de la croûte une garniture quelconque du genre de celles indiquées dans la recette précédente. Napper les œufs de sauce crème ou autre sauce en rapport avec les éléments de la garniture.

**Œufs en bordure (froids).** — Garnir d'œufs durs divisés en moitiés, en quartiers ou en rondelles épaisses, des moules à bordure chemisés de gelée très blanche, et décorés avec des détails en truffe, langue écarlate, maigre de jambon ou avec tout autre article habituellement utilisé pour les plats froids. Remplir la bordure de gelée mi-prise. Faire prendre en-pleine glace.

Démouler sur plat rond. Garnir le milieu du plat avec une salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise collée ou avec toute autre garniture semblable. Entourer de croûtons de gelée.

**Œufs en bordure (Autre méthode).** — Décorer avec blancs d'œufs durs, truffes, etc., un moule à bordure uni, chemisé de gelée.

Pousser à la poche dans le milieu de la bordure une farce préparée avec les jaunes d'œufs durs passés au tamis fin, additionnée du tiers de son poids de purée de foie gras. Remplir le moule de gelée. Faire prendre en pleine glace.

Démouler sur plat rond. Mettre au milieu du moule un croûton rond en pain de mie recouvert de beurre jaune (V. **BEURRE**, *beurres composés*). Sur ce croûton, dresser en pyramide des moitiés d'œufs durs farcis avec une composition préparée avec les jaunes et du foie gras (le tout passé au tamis), décorés de truffes et nappés à la gelée.

Garnir le tour de la bordure de croûtons de gelée.

*Nota.* — Ces œufs sont aussi désignés sous le nom d'*œufs glacés à la française*.

**Œufs à la bourguignonne (pochés).** — Faire bouillir quelques instants 6 déclitres de vin rouge avec une pincée de sel, une prise de poivre, une petite poignée de queues de persil, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier et une gousse d'ail écrasée.

Passer ce vin et faire pocher dedans 6 œufs très frais.

Egoutter les œufs, les dresser sur des croûtons en pain de ménage frits au beurre et les napper avec une sauce bourguignonne préparée en liant au beurre manié le vin rouge de la cuisson. V. **SAUCES**.

*Ou bien* : Dresser les œufs sur des croûtons de pain ronds frits au beurre.

Garnir de champignons sautés et de petits oignons glacés; napper de sauce bourguignonne.

**Œufs à la bretonne (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons frits au beurre. Les napper de sauce bretonne. V. **SAUCES**.

*Ou bien* : Dresser les œufs dans des croûtes creuses frites au beurre (ou dans des croûtes à tartelettes) remplies de purée de haricots blancs. Napper de fonds de veau réduit, beurré.

**Œufs à la bretonne (sur le plat).** — Cuire les œufs à l'ordinaire. Les entourer, au sortir de cuisson, d'un cordon de sauce bretonne.

*Ou bien* : Coucher à la poche, dans le plat beurré, une bordure de purée de haricots blancs un peu serrée. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire.

**Œufs Brillât-Savarin (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croûte à flan, cuite à blanc, garnie de morilles sautées au beurre. Napper les œufs de velouté réduit, fini avec un peu de xérés et beurré. Mettre au milieu du plat des pointes d'asperges vertes liées au beurre.

**Œufs Brillât-Savarin (sur le plat).** — Garnir les œufs, au sortir de cuisson, avec des morilles sautées au beurre et des pointes d'asperges. Entourer d'un cordon de sauce velouté au xérés.

**Œufs Brillât-Savarin (en caissettes).** — Casser les œufs dans de petites caissettes en porcelaine beurrées, garnies d'une cuillerée de morilles sautées. Cuire au four, au bain-marie. En sortant de cuisson, garnir de pointes d'asperges, entourer d'un cordon de sauce velouté au xérés.

**Œufs Brimont (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une grande croustade feuilletée (à rebords peu élevés) remplie de champignons à la crème. Les napper de velouté de volaille réduit avec madère et crème. Garnir le milieu du plat avec des **petites** croquettes de volaille en forme de boules. Mettre une rondelle de truffe sur chaque œuf.

**Œufs à la bruxelloise (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtes creuses, en pain de mie, dorées au four (ou dans des tartelettes cuites à blanc) garnies d'endives émincées, étuvées au beurre et liées de béchamel. Les napper de sauce crème. V. **SAUCES**.

**Œufs à la bruxelloise (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré une moitié d'endive braisée. Casser les œufs dans le plat; les cuire à l'ordinaire. Au sortir de cuisson, entourer d'un cordon de sauce crème.

**Œufs en caisses et caissettes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Œufs en cocotte*. Seul, l'ustensile employé diffère.

**Œufs cardinal (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, chacun dans une tartelette cuite à blanc, garnie de salpicon de homard lié de béchamel. Napper de sauce cardinal; mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs cardinal (moulés).** — Casser les œufs dans des moules à darioles beurrés, saupoudrés de corail de homard haché (ou d'œufs de homard égrenés). Cuire au bain-marie. Les dresser chacun dans

une tartelette garnie de salpicon de homard lié de béchamel. Napper de sauce cardinal (**V. SAUCES**). Mettre sur chaque œuf une lame de truffe chauffée au beurre.

**Œufs Carême (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre. Les garnir d'un ragout composé de ris d'agneau, de truffes et de champignons.

Les napper de velouté réduit avec le tiers de son volume de fonds de veau et fini avec de la crème et du madère.

Mettre sur chaque œuf une rondelle de langue écarlate détaillée à l'emporte-pièce cannelé.

**Œufs Carême (moulés).** — Casser les œufs dans des moules à darioles hexagonaux, foncés avec truffes et langue écarlate détaillées en petits morceaux carrés. Les pocher au bain-marie.

Les dresser sur fonds d'artichauts; garnir et saucer comme ci-dessus. *V. Planche en couleurs.*

**Œufs Carême (froids).** — Mettre des œufs pochés, parés afin qu'il ne reste que très peu de blanc, dans des moules hexagonaux chemisés à la gelée et décorés avec truffe et langue écarlate.

Remplir les moules de gelée au madère; faire bien refroidir sur glace.

Démouler les œufs. Les mettre chacun sur un fond d'artichaut cuit au blanc, nappé à la gelée.

Dresser les œufs autour d'un aspic composé de ris d'agneau et de truffes, dressé dans un moule en forme de cône tronqué.

Mettre sur chaque œuf un petit champignon cuit au blanc, nappé de sauce chaud-froid blanche et décoré d'une pastille de truffe.

**Œufs à la carmélite (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croûte à flan cuite à blanc, garnie de moules à la crème. Napper les œufs de sauce au vin blanc.

**Œufs Carmen (sur le plat).** — Cuire les œufs sur le plat. Les détailler à l'emporte-pièce rond de façon à ne conserver qu'une mince bande de blanc autour du jaune. Les dresser sur des croûtons ronds frites à l'huile, recouverts, chacun, d'une tranche ronde de jambon sautée à la poêle. Napper de sauce tomate assaisonnée au paprika et beurrée.

**Œufs Carnaval (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des subries d'épinards (*V. ÉPINARD*). Garnir le milieu du plat avec de la macédoine de légumes liée à la béchamel. Napper les œufs de sauce crème.

**Œufs à la catalane (poêlés).** — Cuire séparément à la poêle, à l'huile, des moitiés de tomates et des aubergines coupées en tranches minces. Mélanger les deux articles, les assaisonner, les condimenter d'ail et de persil haché et les mettre dans un plat.

Cuire les œufs à la poêle et les faire glisser sur les légumes.

**Œufs à la charcutière (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur de petites crépinettes de porc grillées ou sautées à la poêle. Napper de sauce charcutière très réduite. **V. SAUCES.**

**Œufs à la charcutière (frits).** — Frirer les œufs au saindoux, les dresser en couronne, en les alternant avec des crépinettes grillées. Garnir de persil frit. Servir avec sauce charcutière à part.

**Œufs à la Chartres (mollets ou pochés).** — Nom sous lequel on désigne les *Œufs à l'estragon*. *V. plus loin.*

**Œufs à la Chartres (froids).** — *V. avis GLACÉS À L'ESTRAGON.*

**Œufs en chartreuse (moulés).** — Tapisser les moules beurrés de carottes et de navets levés à la cuiller en forme de boules minuscules, de petits pois et de haricots verts en dés, le tout cuit séparément à l'eau salée, égoutté et roulé dans le beurre fondu. Casser les œufs dans les moules. Les cuire au bain-marie.

Démouler sur des croûtes rondes, creusées légère-

ment, dorées au four et remplies de choux braisés bien égouttés.

Mettre entre chaque œuf une tranche de saucisson cuit. Napper de fonds de veau réduit et beurré.

**Œufs au chasseur (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croûtes à tartelettes cuites à blanc, remplies de foies de volaille sautés. Napper de sauce chasseur (*V. SAUCES*). Saupoudrer de persil haché.

**Œufs au chasseur (sur le plat).** — Garnir les œufs, au sortir de cuisson, de foies de volaille sautés. Saucer d'un cordon de saucé chasseur. Saupoudrer de persil haché.

On ajoute parfois aux foies de volailles des champignons émincés.

**Œufs Chateaubriand (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des fonds d'artichauts étuvés au beurre, remplis de sauce béarnaise serrée.

Les napper de fonds de veau réduit et beurré. Garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges au beurre (ou avec tout autre légume vert lié au beurre).

**Œufs à la châtelaine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croûtes à tartelettes garnies de purée de marrons additionnée, au quart, de purée Soubise. Napper de velouté de volaille.

**Œufs à la châtelaine (froids).** — Napper les œufs de sauce chaud-froid; les décorer de langue écarlate et de truffes; les lustrer à la gelée.

Les dresser dans une coupe en verre sur une couche de mousse de marrons à la gelée. Recouvrir d'une couche légère de gelée mi-prise.

**Œufs à la Chaville (sur le plat).** — Tapisser le plat d'une cuillerée de salpicon de champignons au beurre. Casser les œufs dans le plat.

Au sortir de cuisson, garnir d'une cuillerée de fond de tomates additionnée d'estragon haché.

**Œufs Chénier (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs chacun sur un tampon de riz pilaf légèrement safrané. Garnir d'aubergines coupées en rondelles frites à l'huile. Napper de sauce tomate.

**Œufs à la chevalière (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans une croûte à flan, cuite à blanc. Garnir le milieu de la croûte avec un ragout de crêtes, de rognons de coq et de champignons lié au velouté. Napper les œufs de sauce suprême. Mettre entre chaque œuf une crête de coq panée à l'anglaise et frite, et placer une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs à la Chevreuse (sur le plat).** — Coucher à la poche, dans le plat beurré, une bordure de purée de haricots verts un peu serrée. Casser les œufs dans le plat. Saupoudrer de fromage râpé; cuire au miroir.

**Œufs à la Chimay (farciés).** — Partager les œufs durs sur la longueur, retirer les jaunes. Piler ces jaunes; leur ajouter une quantité égale de duxelles sèche. Farcir les moitiés d'œufs avec cette composition.

Dresser les œufs dans un plat à gratin beurré. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Œufs aux chipolatas (sur le plat).** — Tapisser les plats d'oignon haché fondu au beurre. Casser les œufs dans les plats. Mettre une saucisse chipolata grillée de chaque côté du jaune. Arroser de beurre fondu. Cuire au four. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs à la Chivry (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur croûtons frites. Les garnir de pointes d'asperges vertes au beurre; napper de sauce Chivry. *V. SAUCES.*

**Œufs Choron (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, nappés de sauce crème additionnée de sauce tomate, sur des croûtons ovales, cernés autour d'une rainure assez profonde, et frits au beurre.

Coucher à la poche, dans la rainure des croûtons, un cordon de sauce béarnaise serrée. Garnir de petits pois au beurre.

**Œufs à la Clamart (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croûtes à tartelettes remplies de petits pois à la française. Napper de sauce crème, finie au beurre de pois verts.

**Œufs Clarence (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croûtes à tartelettes remplies d'une julienne de langue écarlate, truffes, champignons. Napper de sauce Réforme beurrée. V. SAUCES.

**Œufs en cocotte, au naturel.** — V. CUISSON DES ŒUFS.

**Œufs en cocotte à la crème.** — Mettre dans les cocottes une cuillerée de crème bouillante. Casser les œufs dessus. Mettre sur les jaunes gros comme une noisette de beurre. Cuire au four, au bain-marie.

**Œufs en cocotte à la duxelles.** — Tapisser les cocottes beurrées de duxelles sèche. Casser les œufs dedans. Cuire comme ci-dessus. En sortant de cuisson, entourer les jaunes d'un cordon de fonds de veau réduit, beurré.

**Œufs en cocotte à l'estragon.** — Cuire les œufs ainsi qu'il est dit pour les œufs au naturel. Au sortir de cuisson verser autour des jaunes un cordon de fonds de veau à l'estragon, réduit. Mettre sur les jaunes, disposées en étoile, des feuilles d'estragon, blanchies, égouttées.

On peut tapisser les cocottes beurrées d'estragon haché.

**Œufs en cocotte au jus.** — Comme les œufs en cocotte à l'estragon, en remplaçant le fonds à l'estragon par du fonds de veau très réduit.

**Œufs en cocotte au parmesan.** — Comme les *Œufs en cocotte à la crème*. Les saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Œufs en cocotte à la périgourdine.** — Tapisser les cocottes de purée de foie gras. Casser les œufs dedans; mettre sur les jaunes gros comme une noisette de beurre. Cuire comme il est dit ci-dessus. Au sortir de cuisson, entourer les jaunes d'un cordon de sauce Périgueux.

**Œufs en cocotte à la rouennaise.** — Comme les *Œufs en cocotte périgourdine*, en remplaçant la purée de foie gras par de la farce à gratin. Cordon de sauce au vin rouge, beurrée.

**Œufs en cocotte à la strasbourgeoise.** — Tapisser les cocottes de truffes hachées. Cuire les œufs ainsi qu'il est dit ci-dessus. Garnir chaque cocotte d'une escalope de foie gras sautée au beurre. Cordon de demi-glace au madère, réduite et beurrée.

**Œufs en cocotte à la tartare.** — Tapisser les cocottes de viande de bœuf crue râpée finement, additionnée de ciboulette hachée, assaisonnée de sel et poivre. Casser les œufs dans les cocottes. Verser autour des jaunes un cordon de crème fraîche. Cuire comme il est dit ci-dessus.

**Œufs Colbert (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades garnies de macédoine de légumes liée à la béchamel. Napper les œufs avec beurre Colbert.

**Œufs comtesse (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtes à tartelettes garnies d'un salpicon de truffes et de champignons. Napper de sauce suprême parfumée au xérès. Mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs Condé (sur le plat).** — Coucher à la poche, dans le plat beurré, une bordure de purée de haricots rouges; mettre au fond du plat deux tranches de lard maigre, grillées ou frites. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire.

**Œufs Condé (Autre méthode).** — Garnir les œufs, au sortir de cuisson, de 2 très petites croquettes de volaille en forme de palets. Entourer d'un cordon de sauce suprême.

**Œufs Conti (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en timbale sur une purée de lentilles pas trop serrée.

**Œufs Conti (sur le plat).** — Garnir le fond du plat beurré d'une cuillerée de purée de lentilles. Casser les œufs dans le plat; cuire à l'ordinaire.

On complète parfois cet apprêt avec 2 minces tranches de lard maigre sautées au beurre ou grillées.

**À la coque.** — Voir méthodes de cuisson à l'instruction générale sur les œufs.

**Œufs en côtelettes ou côtelettes d'œufs (durs).** — Détailler en dés le blanc et le jaune des œufs. Lier ce salpicon avec de la sauce béchamel réduite additionnée de jaunes d'œufs crus. Paire refroidir.

Diviser cet appareil en parties de 60 grammes. Façonner en forme de côtelettes et paner à l'anglaise. Au dernier moment, faire frire. Dresser en turban, sur plat rond; papilloter; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part (ou autre sauce).

Nota. — Les côtelettes d'œufs peuvent être accompagnées de garnitures diverses telles que : légumes verts, liés au beurre ou à la crème; macédoine; fondue de tomates; risotto; pâtes diverses; purées diverses, etc.

L'appareil peut être également additionné de champignons et de truffes en dés ou, si la préparation est au gras, de maigre de jambon ou de langue écarlate en dés. On peut cuire ces côtelettes au beurre clarifié, au lieu de les faire frire.

**Œufs à la Crécy (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en timbale sur une purée de carottes. Les napper de sauce crème.

**Œufs à la Crécy (sur le plat).** — Garnir le fond du plat beurré d'une cuillerée de purée de carottes. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire. Entourer d'un cordon de sauce crème.

**Œufs à la crème, dits aussi à la béchamel (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur croûtons frits au beurre. Les napper de sauce crème.

**Œufs à la crème (sur le plat).** — Casser les œufs dans le plat beurré. Entourer d'un cordon de crème fraîche. Cuire à l'ordinaire.

*Ou bien :* Cuire les œufs selon la méthode habituelle. Les entourer, une fois cuits, d'un cordon de sauce crème.

**Œufs à la crème (en cocotte).** — V. ŒUFS EN COCOTTE.

**Œufs à la créole (frits).** — Frire les œufs à l'huile. Les dresser sur des moitiés de courgettes grillées. Garnir le milieu du plat de riz à la créole. V. RIZ.

Arroser les œufs de beurre noisette.

**Œufs à la cressonnière (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en timbale sur une purée de cresson. Les napper soit de sauce crème, soit de fonds de veau réduit et beurré.

**Œufs à la cressonnière (sur le plat).** — Coucher à la poche, dans un plat beurré, une bordure de purée de cresson très serrée. Casser les œufs dans le plat. Entourer les jaunes d'un cordon de sauce crème. Cuire au four.

**Œufs aux crevettes (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtes à tartelettes garnies de crevettes liées à la sauce crevettes. Napper de sauce crevettes.

**Œufs aux crevettes (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré une cuillerée de queues de crevettes. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire. Entourer d'un cordon de sauce crevettes.

**Œufs aux crevettes (froids).** — Chemiser des moules à darioles de gelée maigre. Garnir les parois de ces moules de queues de crevettes roses trempées dans de la gelée mi-prise.

Mettre dans chaque moule un très petit œuf mollet. Remplir de gelée; faire refroidir sur glace.

Démouler les œufs; les placer chacun sur un petit croûton rond, grillé et masqué de beurre de crevettes (V. BEURRE, *beurres composés*). Dresser en couronne.

Garnir le milieu du plat d'une salade composée de pommes de terre en dés et de queues de crevettes et assaisonnée à la mayonnaise collée.

Piquer sur chaque œuf 3 crevettes disposées en aigrette. Entourer de croûtons de gelée maigre.

Œufs en cromesquis, dits aussi Cromesquis d'œufs (durs). — Préparer un appareil à croquettes d'œufs, additionné de truffes et de champignons, et lié avec de la sauce allemande, à la proportion de 3 décilitres et demi par 500 grammes de salpicón. Paire refroidir l'appareil.

Le diviser en parties du poids de 60 grammes. Façonner en forme de palets ou de bouchons.

Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère, et faire frire, à pleine friture.

Égoutter sur linge, saler avec sel fin très sec. Dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

Si l'apprêt est au maigre, remplacer la sauce allemande par de la béchamel.

Œufs en cromesquis, à la polonaise. — Préparer l'appareil ainsi qu'il est dit ci-dessus et le diviser, une fois refroidi, en parties de 60 grammes. Façonner en forme de rectangle et envelopper chaque partie dans une crêpe très mince. Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère et faire frire.

Servir avec sauce tomate à part, ou sauce piquante.

Œufs en croquettes ou Croquettes d'œufs (durs). — Préparer l'appareil à croquettes ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes d'œufs* (lié avec sauce allemande ou sauce béchamel).

Façonner cet appareil, une fois froid, en forme d'œufs ou autrement; paner à l'anglaise; frire au dernier moment.

Dresser en buisson, sur serviette, avec persil frit. Servir avec sauce tomate ou sauce crème à part.

Œufs Daudet (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies d'un hachis de blanc de volaille. Napper de purée de truffes liée au velouté et bien crémée.

Œufs Daumont (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des gros champignons de couche cuits au beurre, garnis d'un salpicón de queues d'écrevisses à la Nantua. Napper de sauce Nantua (V. SAUCES). Mettre sur chaque œuf une lame de truffe.

Œufs Delmonico (mollets ou pochés). — Napper les œufs de sauce Morney mélangée de truffes hachées. Les placer sur croustades de nouilles de forme basse remplies d'un salpicón de ris d'agneau, de champignons et de truffes, lié de sauce madère très réduite. Faire glacer.

Œufs demi-deuil (mollets ou pochés). — Dresser les œufs dans une croustade feuilletée de forme basse, garnie de champignons à la crème. Napper de sauce suprême. Garnir le milieu du plat de truffes en dés, liées de sauce madère très réduite.

Œufs à la diable (poêlés). — Cuire les œufs à la poêle, au beurre brûlant (presque noisette). Les retourner (sans crever les jaunes). Les dresser sur un plat bien chaud. Les arroser de beurre noisette et d'un filet de vinaigre chauffé dans la poêle.

Œufs à la Diane (mollets ou pochés). — Dresser les œufs dans des croûtes creuses en pain de mie, frites au beurre, garnies de purée de gibier. Napper de sauce salmis, additionnée de truffes en dés et beurrée.

Œufs Dino (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des croûtes à tartelettes garnies d'une julienne de blanc de volaille et de cèpes, liée à la crème. Napper de sauce indienne. V. SAUCES.

Œufs à la duchesse (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des petits fonds ovales en pommes duchesse dorés au four. Napper de fonds de veau réduit et beurré.

Œufs durs (avec garnitures diverses). — Eca-

ler les œufs (cuits ainsi qu'il est dit à l'instruction sur les œufs). Les chauffer dans de l'eau bouillante salée; les égoutter et épousser.

Les dresser et les garnir suivant indication de recette.

Œufs durs sur chicorée. — Dresser les œufs en légumier sur de la chicorée braisée (au jus ou à la crème). Les napper de jus de veau réduit ou de sauce crème légère.

Œufs durs à la cressonnière. — Les œufs dressés sur purée de cresson. Napper de sauce crème.

Œufs durs sur macédoine de légumes. — Dresser les œufs en timbale, sur macédoine de légumes au beurre ou à la crème.

Œufs durs sur purées diverses. — Les œufs durs peuvent être accompagnés de purées d'asperges, de carottes, de céleris, de champignons, d'endives, de laitues, de marrons, d'oseilles, de patates, de topinambours.

Œufs durs à la Soubise. — Dresser les œufs en timbale, sur purée d'oignon dite Soubise. (V. OIGNON). Les napper de sauce crème.

Œufs à la duxelles (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des croûtons ovales, cuits au beurre, garnis de tranches minces de jambon passées au beurre. Napper de sauce duxelles beurrée. Saupoudrer de persil haché.

Œufs à l'écarlate (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des croûtons frits au beurre. Les napper de sauce tomate beurrée. Saupoudrer de langue écarlate en dés.

Œufs à l'écarlate (sur le plat). — Mettre dans le plat beurré une cuillerée de sauce tomate réduite. Casser les œufs dans le plat, les saupoudrer de langue écarlate coupée en dés minuscules. Cuire à l'ordinaire.

Œufs à l'écarlate (froids). — Napper les œufs (mollets ou pochés) de gelée mi-prise, additionnée de langue écarlate hachée. Dresser les œufs dans un plat creux (ou dans une coupe en cristal), sur des tranches de langue écarlate. Recouvrir de gelée.

Œufs à l'écoissaise (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies de purée de saumon liée à la béchamel. Napper de sauce crevettes. Mettre une lame de truffes sur chaque œuf.

Œufs Edouard VII (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur un risotto mélangé de truffes en dés, en les séparant, chacun, par une lame de langue écarlate, taillée en forme de crête de coq et chauffée au vin de Xérés. Napper les œufs de fonds de veau réduit et beurré et mettre une lame de truffe sur chacun.

Œufs Elisabeth (farcis). — Rogner les deux extrémités d'œufs durs de façon à former des sortes de petits barilletts. Retirer les jaunes, en ayant soin de ne pas briser les blancs.

Passer ces jaunes d'œufs au tamis fin. Leur mélanger une quantité égale de purée d'artichauts un peu serrée; ajouter des truffes hachées et assaisonner. Avec cette farce, garnir les œufs, en montant la partie supérieure en dôme.

Mettre les œufs chacun dans un fond d'artichaut étuvé au beurre. Napper de sauce Morney; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

Dresser les œufs en couronne sur un plat rond. Garnir le centre avec un ragoût de truffes au madère.

Œufs Esaii (mollets ou pochés). — Dresser les œufs en timbale sur de la purée de lentilles. Garnir de croûtons en cœur frits au beurre. Napper les œufs de fonds de veau réduit et beurré.

Ou bien : Dresser les œufs sur des croustades en pain de mie, frites, évidées, garnies de purée de lentilles. Napper de fonds de veau réduit et beurré.

Œufs à l'espagnole (mollets ou pochés). — Dresser les œufs sur des tomates cuites à l'huile,



garnies d'un salpicón de piments doux. Garnir le milieu du plat avec des oignons en rondelles frits à l'huile. Napper les œufs de sauce tomate assaisonnée au poivre rouge d'Espagne.

**Œufs à l'espagnole (sur le plat).** — Tapisser le plat d'une cuillerée d'oignon émincé, rissolé au beurre et assaisonné de poivre rouge d'Espagne. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire. Garnir d'une forte cuillerée de fondue de tomates mélangée de piments doux en dés cuits au beurre.

**Œufs à l'espagnole (frits).** — Frire les œufs à l'huile. Les dresser en couronne, en les alternant avec des moitiés de tomates frites à l'huile. Garnir le milieu du plat avec des oignons en rondelles frits à l'huile. Verser autour des œufs un cordon de sauce tomate mélangée d'un salpicón de piments doux.

**Œufs à l'espagnole (froids).** — Napper les œufs avec de la gelée additionnée d'un peu de glace de tomates. Les décorer, chacun, d'un anneau d'oignon fortement blanchi, garni, au centre, d'une pincée de persil haché, le tout fixé à la gelée mi-prise. Dresser les œufs sur des toasts ronds, grillés, masqués d'une couche de beurre jaune (V. **BEURRE, beures composés**). Entourer de très petites tomates évidées, macérées avec huile, vinaigre, sel et poivre et remplies de piments doux verts, détaillés en dés, assaisonnés à la vinaigrette.

**Œufs à l'estragon, dits aussi à la Chartres (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons, ronds ou ovales, frits au beurre. Les napper de fonds de veau à l'estragon. Les décorer de feuilles d'estragon blanchies, bien égouttées.

**Œufs à l'estragon (sur le plat).** — Mettre dans le plat beurré une cuillerée de jus de veau à l'estragon. Casser les œufs dans le plat. Cuire à l'ordinaire. Entourer d'un cordon de sauce estragon. Décorer de feuilles d'estragon blanchies.

**Œufs à l'estragon à la gelée, dits aussi à la Chartres.** — Dresser les œufs (mollets ou pochés) dans des moules ayant la forme d'un demi-œuf, ou dans des moules à darioles chemisés avec de la gelée blanche à l'estragon et décorés de feuilles d'estragon blanchies. Remplir les moules de gelée. Faire prendre sur glace.

Démouler les œufs au dernier moment. Les dresser en couronne. Garnir le milieu de gelée hachée. Garnir le plat avec des croûtons de gelée taillés en dents de loup.

*Ou bien :* Dresser des œufs pochés, décorés de feuilles d'estragon et lustrés à la gelée, dans un plat creux en métal ou en cristal, sur une couche de tranches rondes et minces de jambon cuit.

Recouvrir de gelée mi-prise. Faire bien refroidir sur glace avant de servir.

Cette dernière méthode est celle qui est la plus souvent employée en restaurant. (On peut aussi dresser les œufs [mollets ou pochés], chacun dans une petite casserole en porcelaine, garnie sur les parois d'une tranche mince de jambon et remplie de gelée.)

**Œufs Favart (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des petites croûtes à tartelettes, remplies d'un salpicón de ris d'agneau, de truffes et de champignons, lié au velouté. Garnir le milieu du plat de grosses quenelles truffées. Napper de sauce suprême.

**Œufs à la flamande (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur une couche d'endives coupées en paysanne et cuites au beurre.

Napper de sauce allemande, ou sauce crème, suivant que l'apprêt est au gras ou au maigre.

*Ou bien :* Dresser les œufs pochés sur des croûtons frits au beurre. Mettre entre chaque œuf une endive cuite à la flamande et repliée. Napper avec la cuisson des endives réduite, montée à la crème et finie avec un peu de beurre frais.

**Œufs à la flamande (sur le plat).** — On désigne le plus souvent sous ce nom les *Œufs à la bruxel-*

*loise*, c'est-à-dire garnis d'une chiffonnade d'endives fondue au beurre. On peut garnir aussi les œufs dits « à la flamande », qu'ils soient mollets, pochés ou sur le plat, avec des jets de houblon au beurre ou à la crème.

**Œufs à la florentine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs en plat à gratin, sur une couche d'épinards étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay (V. **SAUCES**); saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Œufs à la florentine (sur le plat).** — Garnir le fond des plats beurrés d'une couche d'épinards étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay légère; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four brûlant.

**Œufs à la forestière (pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades remplies de morilles sautées au beurre, mélangées de lard maigre détaillé en petits dés, blanchi, rissolé au beurre. Napper les œufs de sauce Chateaubriand (V. **SAUCES**). Saupoudrer de persil haché.

**Œufs à la forestière (sur le plat).** — Garnir le fond des plats de lard maigre coupé en dés, blanchi, rissolé au beurre. Casser les œufs dans les plats. Mettre de chaque côté une cuillerée de morilles sautées au beurre. Cuire au four. Assaisonner en sortant de cuisson. Entourer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

**Œufs Georgette (pochés).** — Dans une pomme de terre Hollande cuite au four, évidée en partie et garnie d'une cuillerée de ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua, mettre un œuf poché (choisi petit). Napper de sauce Nantua; saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four.

**Œufs grand-duc (mollets ou pochés).** — Dressés sur croûtons ovales, frits au beurre (ou sur croustades feuilletées). Mettre sur chaque œuf une lame de truffe; napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four. Garnir de pointes d'asperges au beurre.

**Œufs grand-duc (sur le plat).** — Napper les œufs de sauce Mornay légère, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu; cuire au four brûlant. Garnir de truffes en dés et de pointes d'asperges.

**Œufs au gratin (mollets ou pochés).** — Se préparent comme les *Œufs Mornay*.

**Œufs Halévy (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur tartelettes cuites à blanc, garnies de salpicón de volaille lié au velouté. Les napper, moitié de sauce allemande, moitié de sauce tomate beurrée. V. **SAUCES**.

**Œufs à l'italienne (mollets ou pochés).** — Dressés sur des croustades en pain de mie, frites au beurre, garnies d'un salpicón de jambon lié de demi-glace au madère. Napper les œufs de sauce italienne beurrée. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs à l'italienne (sur le plat ou en cocotte).** — Casser les œufs dans les plats (ou dans les cocottes) beurrés, tapissés de maigre de jambon haché. Cuire selon la méthode habituelle. Au sortir de cuisson, entourer d'un cordon de sauce italienne.

**Œufs à l'italienne (frits).** — Frire les œufs à l'huile. Les dresser en couronne, sur plat rond, en les alternant avec des lames de jambon sautées au beurre. Verser au milieu du plat quelques cuillerées de sauce italienne.

**Œufs Jeannette (en cocotte).** — Tapisser la cocotte d'une couche de farce à quenelles de volaille. Casser les œufs dans la cocotte. Cuire à l'ordinaire. Garnir de pointes d'asperges. Cordon de sauce velouté. V. **SAUCES**.

**Œufs Jockey-club (sur le plat).** — Cuire les œufs sur le plat. Les détailler à l'emporte-pièce de façon à ne laisser subsister qu'une mince bande de

blanc autour du jaune. Déposer les œufs, chacun sur croûton de pain de mie grillé, tartiné de purée de foie gras. Dresser les œufs en couronne sur plat rond. Garnir le milieu du plat de rognon de veau escalope, sauté au madère. Mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs à la languedocienne (frits).** — Frirer les œufs à l'huile. Les dresser chacun sur une rondelle d'aubergine frite à l'huile. Garnir le milieu du plat de fondue de tomate condimentée à l'ail. Arroser de beurre noisette.

**Œufs à la lorraine (sur le plat).** — Garnir le fond du plat beurré de tranches minces de lard maigre grillées et de lames fines de gruyère. Casser les œufs dans le plat. Mettre un cordon de crème fraîche autour des jaunes. Cuire au four à l'ordinaire.

**Œufs Lucullus (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs chacun sur un fond d'artichaut étuvé au beurre, et garni d'un salpicon de ris d'agneau, truffes et champignons lié de velouté réduit.

Napper les œufs de sauce suprême additionnée de truffes en dés. Mettre au milieu du plat du foie gras coupé en gros dés, assaisonné de sel et poivre, vivement sauté au beurre. Placer entre chaque œuf une crête de coq à la Villeroi.

**Œufs à la maraîchère (sur le plat).** — Garnir le fond du plat d'une cuillerée de chiffonnade de laitue, oseille et cerfeuil (fondue au beurre). Casser les œufs dans le plat. Ajouter une tranche mince de lard maigre sautée au beurre. Cuire au four selon la méthode habituelle.

**Œufs Marianne (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs, chacun sur une moitié de tomate évidée, cuite au beurre, remplie de fondue de tomates très serrée. Mettre sur chaque œuf une rondelle de pomme de terre noire étuvée au beurre (pommes qui, après cuisson, deviennent de couleur bleuâtre). Napper de beurre maître d'hôtel additionné de glace de viande dissoute.

**Œufs Marivaux (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans un flan cuit à blanc, garni d'un salpicon de champignons et de truffes. Napper de demi-glace au madère très réduite et beurrée.

**Œufs Masséna (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis de béarnaise serrée. Mettre sur chaque œuf une rondelle de moelle pochée. Entourer d'un cordon de sauce moelle; pincée de persil haché sur la moelle.

**Œufs Massenet (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des croustades en pommes duchesse remplies d'un salpicon de haricots verts liés au beurre. Les napper de sauce moelle. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs à la ménagère (poêlés).** — Cuire les œufs à la poêle, au beurre. Les dresser sur plat, sur une couche de légumes du pot-au-feu, émincés et sautés au beurre. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs Meyerbeer (sur le plat).** — Garnir les œufs, une fois cuits, d'un rognon de mouton grillé (sans être pané). Cordon de sauce Périgueux.

**Œufs à la milanaise (frits).** — Frirer les œufs à l'huile. Les dresser en timbale, sur une couche de macaroni à la milanaise. Cordon de sauce tomate.

**Œufs Mirette (pochés).** — Pocher les jaunes d'œufs seulement. Les dresser, chacun, sur une tartelette cuite à blanc, remplie d'un salpicon de blanc de volaille et de truffes lié de velouté réduit avec madère.

Napper les œufs de sauce suprême.

**Œufs Monselet (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre. Napper de velouté de volaille mélangé d'un tiers de fonds de veau et d'autant de crème, additionné de xérès et réduit. Garnir de truffes en dés étuvées au beurre et de minuscules croquettes de pommes de terre.



Œufs Mornay sur le plat. {Phot. Claire.}

**Œufs Montrouge (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs dans des tartelettes cuites à blanc, garnies de purée de champignons. Napper de sauce suprême.

**Œufs Montrouge (sur le plat ou en cocotte.)** — Coucher à la poche, dans les plats beurrés, une bordure de purée de champignons. Casser les œufs dans les plats. Entourer les jaunes d'un cordon de crème fraîche. Cuire au four, selon la méthode habituelle.

Pour les œufs en cocotte, casser les œufs dans les cocottes tapissées de purée de champignons. Entourer les jaunes d'un cordon de crème. Cuire au four au bain-marie.

**Œufs Mornay (mollets ou pochés).** — Mettre les œufs dans un plat à gratin, sur une couche de sauce Mornay (ou sur croûtons frits au beurre). Les napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Œufs Mornay (sur le plat).** — Casser les œufs dans le plat garni de sauce Mornay. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu, gratiner au four.

**Œufs à la Nantua (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des tartelettes garnies de queues d'écrevisses à la Nantua. Napper de sauce Nantua (V. SAUCES). Mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs à la Nantua (sur le plat).** — Casser les œufs dans le plat beurré, garni de queues d'écrevisses. Cuire au four; une lame de truffe sur chaque jaune. Cordon de sauce Nantua.

**Œufs à la normande (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies d'un salpicon de moules, champignons et queues de crevettes, lié de sauce normande. Mettre une huître pochée et ébarbée sur chaque œuf. Napper de sauce normande. Mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs Opéra (sur le plat).** — Garnir les œufs, une fois cuits, d'un côté, avec des foies de volailles escalopes, sautés au madère et, de l'autre, des pointes d'asperges; cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Œufs à la parisienne (sur le plat).** — Mettre les œufs dans des plats à œuf tapissés d'une couche de farce de volaille additionnée de langue écarlate, truffes et champignons hachés. Cuire à l'ordinaire. Cordon de demi-glace.

**Œufs Parmentier.** — Cuire au four des grosses pommes de Hollande. Les ouvrir; les évêler sans briser l'écorce. Travailler la pulpe retirée avec beurre et crème; l'assaisonner. Avec cette pulpe, tapisser l'intérieur des pommes de terre. Casser un œuf dans chaque pomme; arroser de crème; cuire au four.

*Ou bien :* Préparer les pommes ainsi qu'il est dit ci-dessus. Mettre dans chaque pomme un petit œuf poché. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Œufs Parmentier (sur le plat).** — Garnir le fond

des plats beurrés de pommes de terre en dés risso-lées au beurre. Casser les œufs dans le plat. Entourer d'un cordon de crème. Cuire au four.

**Œufs à la Polignac (moulés).** — Mettre les œufs chacun dans un moule rond uni beurré, garni au fond d'une lame de truffe. Cuire au bain-marie. Démouler les œufs sur des croûtons frits au beurre. Napper de beurre maître d'hôtel, additionné de glace de viande dissoute.

**Œufs à la portugaise (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs chacun sur une demi-tomate cuite à l'huile. Napper de sauce portugaise. V. SAUCES.

**Œufs à la portugaise (sur le plat).** — Garnir le plat beurré d'une cuillerée de fondue de tomates. Casser les œufs dans le plat. Cuire au four.

**Œufs princesse (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur croûtons frits (ou sur des croustades feuilletées); les napper de sauce suprême. Garnir de pointes d'asperges et de julienne de blanc de volaille. Lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs à la printanière (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies d'une printanière de légumes, liée à la crème. Napper les œufs de sauce suprême finie avec du beurre printanier. V. BEURRE, *beurres composés*. Garnir de pointes d'asperges au beurre.

**Œufs à la printanière (froids).** — Dresser les œufs (pochés ou mollets) dans une coupe en cristal de forme basse, sur une macédoine de légumes assaisonnée à la mayonnaise collée. Garnir le milieu du plat de pointes d'asperges vertes. Décorer les œufs avec des feuilles d'estragon. Recouvrir de gelée mirise.

**Œufs à la provençale (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des moitiés de tomates cuites à l'huile. Les napper de fondue de tomates un peu claire, condimentée à l'ail. Garnir le milieu du plat d'aubergines coupées en gros dés, frites à l'huile. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs à la provençale (sur le plat).** — Garnir le fond des plats, que l'on aura frottés d'ail, de rondelles d'aubergines frites à l'huile. Casser les œufs dans le plat. Cuire au four. Entourer les jaunes d'un cordon de sauce provençale. V. SAUCES.

**Œufs à la provençale (frits).** — Dresser les œufs, frits à l'huile, chacun sur une moitié de tomate frite à l'huile. Mettre sur chaque œuf une rondelle d'aubergine frite à l'huile. Garnir de persil frit.

**Œufs à la provençale (poêlés).** — Cuire à l'huile, dans une poêle, des rondelles minces d'aubergines. Etaler ces aubergines sur un plat rond, en les alternant avec des moitiés de tomates, pressées, épépinées, cuites à l'huile. Mettre sur ce lit de légumes les œufs cuits à la poêle (retournés ou non); arroser avec du beurre brûlant dans lequel on aura mis une cuillerée de persil haché additionné d'ail haché.

**Œufs à la provençale (glacés).** — Napper les œufs (mollets ou pochés) de mayonnaise à l'essence de tomate collée. Les décorer avec feuilles d'estragon; les lustre à la gelée. Les dresser chacun dans une demi-tomate, épépinée, macérée avec huile, vinaigre, sel et poivre, et remplie de salade composée de pommes de terre et d'aubergines en dés, assaisonnée à la mayonnaise condimentée d'une pointe d'ail. Dresser les œufs en couronne sur plat rond. Garnir de gelée hachée.

**Œufs Rachel (poêlés).** — Cuire les œufs au beurre, à la poêle. Les détailler à l'emporte-pièce rond, de façon à ne conserver qu'une mince bande de blanc autour du jaune.

Les dresser chacun sur une tranche ronde de pain frite au beurre. Napper les œufs de sauce moelle (V. SAUCES). Mettre sur chaque œuf une lame de moelle pochée.

**Œufs à la reine (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des tartelettes garnies de purée de volaille à la crème; les napper de sauce suprême.

**Œufs à la reine (sur le plat ou en cocotte).** — Coucher à la poche, dans les plats à œufs beurrés, une bordure de purée de volaille. Casser les œufs dans les plats. Entourer les jaunes d'un cordon de velouté de volaille réduit avec de la crème. Cuire au four selon la méthode habituelle.

Les œufs en cocotte à la reine se préparent de la même façon, dans les cocottes tapissées de purée de volaille.

**Œufs à la romaine (frits).** — Dresser les œufs, frits à l'huile, sur des épinards concassés, passés au beurre noisette, mélangés de filets d'anchois détaillés en dés. Arroser de beurre noisette.

On peut, selon le goût, ajouter aux épinards une pointe d'ail râpé.

**Œufs Rossini (mollets ou pochés).** — Dresser chaque œuf sur une escalope de foie gras sautée au beurre. Mettre sur chaque œuf 2 lames de truffes chauffées au beurre. Napper de demi-glace au madère.

*Ou bien :* Dresser les œufs dans des croustades feuilletées remplies d'un gros salpicon de foie gras. Garnir avec lames de truffes. Napper avec demi-glace au madère, réduite et beurrée.

**Œufs Rossini (sur le plat ou en cocotte).** — Garnir le fond des plats beurrés d'un salpicon de foie gras et de truffes. Casser les œufs dans les plats. Cuire au four. Entourer les jaunes d'un cordon de demi-glace au madère, réduite et beurrée.

Les œufs en cocotte Rossini se préparent de même manière en employant des cocottes en place de plats à œufs.

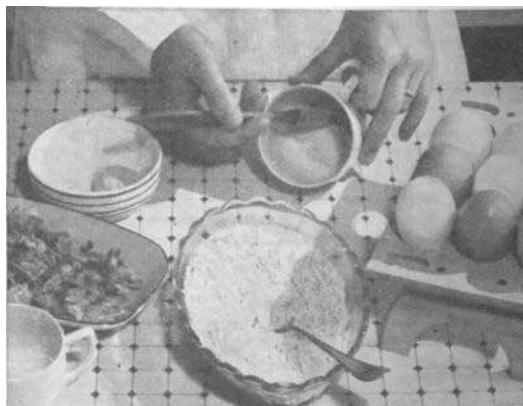
**Œufs Rothomago (sur le plat).** — Garnir le fond des plats de tranches de jambon, passées au beurre. Casser les œufs dans les plats. Les cuire selon la méthode habituelle. Au sortir de cuisson, garnir de saucisses chipolatas grillées. Cordon de sauce tomate.

**Œufs à la royale (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées, remplies de salpicon de truffes lié de demi-glace au madère très réduite. Napper de velouté de volaille mélangé de purée de truffes, réduit avec crème, parfumé au madère.

**Œufs à la Saint-Hubert (mollets ou pochés).** — Dresser en timbale, sur hachis de chevreuil (ou de tout autre gibier de poil). Napper de sauce poivrée au gibier. Garnir de croissants en feuilletage ou de croûtons en cœur frits au beurre.

**Œufs Sévigné (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur plat rond, chacun placé sur une moitié de laitue braisée. Napper de sauce suprême (V. SAUCES). Mettre une lame de truffe sur chaque œuf.

**Œufs Stanley (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des tartelettes cuites à blanc garnies



Préparation des œufs en tasse à la hollandaise. IPhot. Claire.



Cuisson au bain-marie des œufs en tasse. (Phot. Claire.)

de purée Soubise (V. OIGNON). Napper de sauce au currie. V. SAUCES.

**Œufs en tasse à la hollandaise.** — Chemiser l'intérieur de trois tasses à thé, préalablement beurrées, avec du fromage râpé. Dans chaque tasse, mettre une couche de jambon coupé en dés, y verser un œuf battu en omelette, recouvrir d'une couche de jambon puis d'une épaisse couche de fromage. Cuire 12 minutes au bain-marie. Servir avec de la sauce tomate.

**Œufs à la tripe, dits aussi à la béchamel soubisée (durs).** — Détailler les œufs durs en quartiers ou en rondelles épaisses. Les dresser en timbale ou sur plat creux. Les napper de béchamel soubisée.

**Œufs Verdier (farci).** — Farcir les moitiés d'œufs durs d'un appareil composé des jaunes d'œufs durs passés au tamis fin et de foie gras cuit (ce dernier ajouté à la proportion d'un tiers).

Dresser les œufs dans un plat à gratin, sur une couche d'oignons émincés, doucement fondus au beurre lié d'une cuillerée de béchamel et assaisonné au currie.

Napper de béchamel mélangée d'une julienne de truffes. Saupoudrer de parmesan. Gratiner à four très chaud.

**Œufs Victoria (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croustades feuilletées garnies d'un salpicon de langouste (ou de homard) et de truffes, lié de sauce Victoria. Napper de sauce Victoria (V. SAUCES). Mettre sur chaque œuf une escalope de langouste (ou de homard) et une lame de truffe.

**Œufs à la Villeroy (mollets ou pochés).** — On emploie, pour cet apprêt, de petits œufs. Bien éponger les œufs; les enrober de sauce Villeroy. Les faire bien refroidir.

Les paner à l'anglaise. Les frire au dernier moment. Dresser en couronne sur serviette. Garnir de persil frit. Sauce tomate à part.

**Œufs à la Zingara (mollets ou pochés).** — Dresser les œufs sur des croûtons ovales frits au beurre, recouverts de lames de maigre de jambon. Napper de sauce Zingara. V. SAUCES.

ŒUFS BROUILLÉS. — Pour la préparation des œufs brouillés, voir *Méthodes de cuisson des œufs*.

**Œufs brouillés à l'américaine.** — Additionner des œufs de bacon détaillé en dés, rissolé au beurre. Dresser les œufs en timbale. Les garnir de lames de bacon grillées, et de moitiés de tomates grillées.

*Nota.* — Sous le même nom, on désigne aussi des œufs brouillés garnis de salpicon et d'escalopes de homard (ou de langouste) à l'américaine. De ces œufs, on trouvera les recettes au mot *Œufs brouillés à l'armoricaine*.

**Œufs brouillés à l'ancienne.** — Additionner les œufs de champignons et truffes coupés en dés, passés

au beurre. Les dresser dans une croûte à flan cuite à blanc. Garnir de rognons de coq liés de velouté réduit avec crème, parfumé au xérès. Entourer de crêtes de coq frites Villeroy. Cordon de sauce suprême avi xérès.

**Œufs brouillés à l'antiboise.** — Préparer les œufs selon la méthode habituelle. Les dresser dans une timbale, ou dans un plat à gratin, en les superposant par couches, avec des rondelles de courgettes sautées à l'huile et de la fondue de tomates. Terminer par une couche d'œufs. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four.

**Œufs brouillés Argenteuil.** — Préparer les œufs selon la méthode accoutumée. Les garnir de pointes d'asperges blanches, cuites à moitié à l'eau salée, étuvées au beurre. Cordon de sauce crème. Croûtons en dents de loup frits au beurre.

**Œufs brouillés à l'arlésienne.** — Garnir avec des œufs brouillés additionnés de fondue de tomates condimentée à l'ail, des moitiés de courgettes longues, cuites à l'huile, et dont on aura retiré la pulpe (que l'on hachera et que l'on ajoutera aux œufs brouillés).

Mettre les moitiés de courgettes dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu; gratiner vivement. Cordon de sauce tomate.

**Œufs brouillés à l'armoricaine.** — Préparer les œufs selon la méthode habituelle. Les dresser en timbale, en les garnissant, par couches, avec un salpicon de homard ou de langouste à l'américaine. Mettre sur les œufs des escalopes de homard ou de langouste. Cordon de sauce américaine.

**Œufs brouillés aux artichauts.** — Additionner les œufs de fonds d'artichauts (préalablement cuits) escalopes ou détaillés en dés et sautés au beurre.

Garnir le dessus des œufs de fonds d'artichauts escalopes, sautés au beurre et de croûtons de pain en dents de loup, frits au beurre. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs brouillés à la Bercy.** — Garnir les œufs, dressés dans une timbale, avec des saucisses chipolatas, grillées ou cuites au beurre. Cordon de sauce tomate.

**Œufs brouillés aux cèpes.** — Ajouter aux œufs des cèpes escalopes sautés au beurre ou à l'huile. Dresser en timbale; bouquet de cèpes rissolés au milieu; croûtons de pain en dents de loup frits au beurre. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs brouillés aux champignons divers.** — Additionner les œufs de champignons de couche (ou d'autres champignons) escalopes ou coupés en dés, sautés au beurre, assaisonnés de sel et poivre.

Garnir de champignons escalopes et de croûtons de pain en dents de loup. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs brouillés Clamart.** — Mélanger aux œufs des petits pois cuits à la française. Bouquet de petits pois dessus.

**Œufs brouillés aux crevettes.** — Additionner les œufs de queues de crevettes, grises ou roses, chauffées au beurre. Les dresser en timbale. Mettre au milieu des queues de crevettes passées au beurre ou liées de sauce crevettes. Entourer de croûtons en dents de loup frits au beurre. Cordon de sauce crevette.

**Œufs brouillés « l'échelle ».** — Préparer les œufs brouillés au fromage. Les dresser dans un plat à gratin beurré garni de croûtons de pain de mie, dorés au beurre, recouverts de lames de truffes épaisses, chauffées au beurre, assaisonnées de sel et poivre.

Lisser bien la surface des œufs; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Œufs brouillés aux écrevisses.** — Comme les *Œufs brouillés aux crevettes*, avec queues d'écrevisses et sauce Nantua.

**Œufs brouillés à l'espagnole.** — Garnir les œufs

de tomates en dés cuites à l'huile, mélangées d'un salpicon de piments doux. Mettre sur les œufs des rondelles d'oignon frites à l'huile.

**Œufs brouillés à l'espagnole** (Autre méthode). — Dresser les œufs, préparés selon la méthode habituelle et mélangés d'un salpicon de piments doux, dans des moitiés de tomates évidées, cuites à l'huile. Garnir de rondelles d'oignon frites à l'huile.

**Œufs brouillés aux foies de volaille.** — Garnir les œufs, dressés en timbale, de foies de volaille escalopes, sautés au beurre, liés de demi-glace. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs brouillés à la forestière.** — Garnir les œufs de morilles sautées au beurre, condimentées avec échalote hachée et dés de lard maigre rissoles au beurre. Bouquet de morilles par dessus; cordon de demi-glace. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs brouillés Georgette.** — Dresser les œufs, brouillés selon la méthode habituelle, dans de grosses pommes de terre longues, cuites au four, aux trois quarts évidées.

Mettre sur chaque pomme de terre une cuillerée de queues d'écrevisses à la Nantua. Dresser les pommes sur serviette.

**Œufs brouillés au jambon, au lard maigre ou au bacon.** — Ajouter aux œufs, lorsqu'ils sont terminés, soit du jambon maigre coupé en gros dés, soit du lard maigre coupé en dés, blanchi et rissoles, soit du bacon ou lard fumé, coupé en dés et rissoles.

Mettre sur les œufs brouillés, dressés en timbale, des petites lames de jambon, de lard maigre ou de bacon, rissoles.

**Œufs brouillés Massenet.** — Garnir les œufs de fonds d'artichauts coupés en dés, sautés au beurre. Les dresser en timbale. Garnir de petites escalopes de foie gras, de truffes en lames et de pointes d'asperges. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs brouillés à la Nantua.** — Œufs brouillés garnis de queues d'écrevisses et de truffes en dés. Bouquet de queues d'écrevisses à la Nantua dessus, et lames de truffes chauffées au beurre.

**Œufs brouillés à la normande.** — Dresser les œufs, cuits selon la méthode habituelle, dans une croûte à flan cuite à blanc, garnie dans le fond de moules décoquillées, liées de velouté maigre réduit avec crème. Garnir par dessus avec des hûîtres pochées dans leur eau et ébarbées, des lames de truffes chauffées au beurre et des queues de crevettes liées de sauce crevettes. Crouçons en dents de loup frits au beurre. Cordon de sauce normande.

**Œufs brouillés panetière.** — Œufs brouillés garnis de champignons et de jambon en dés revenus au beurre, dressés dans un pain rond, évidé en forme de croustade, beurré intérieurement et coloré au four. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Œufs brouillés Parmentier.** — Garnir les œufs, dressés en timbale, de pommes de terre en dés, sautées au beurre, roulées dans de la glace de viande. Saupoudrer de persil haché.

**Œufs brouillés à la périgourdine.** — Comme les Œufs brouillés Rossini.

Se font aussi en additionnant les œufs, une fois cuits, d'un salpicon de foie gras et de truffes.

**Œufs brouillés aux pommes de terre.** — Comme les Œufs brouillés Parmentier. Ces œufs se préparent aussi avec des pommes de terre cuites en robe, pelées, émincées et sautées au beurre.

**Œufs brouillés princesse.** — Garnir les œufs de pointes d'asperges étuvées au beurre. Les dresser en timbale (ou dans une croûte à flan, cuite à blanc). Par dessus, bouquet de blanc de volaille détaillé en julienne, lié de sauce suprême; lames de truffes chauffées au beurre. Cordon de sauce suprême.

**Œufs brouillés à la reine.** — Dresser les œufs

dans une croûte à vol-au-vent, en les alternant par couches avec de la purée de volaille serrée.

Cordon de sauce suprême.

**Œufs brouillés à la romaine.** — Dresser les œufs préparés selon la méthode ordinaire, additionnés de parmesan râpé, dans un plat à gratin ou dans une timbale de forme basse, sur une couche d'épinards en feuilles, étuvés au beurre, mélangés de filets d'anchois détaillés en dés. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Œufs brouillés Rossini.** — Garnir les œufs, dressés en timbale (ou dans une croûte à flan cuite à blanc) d'escalopes de foie gras sautées au beurre et de lames de truffe chauffées au beurre. Cordon de demi-glace au madère très réduite.

**Œufs brouillés Sagan.** — Œufs brouillés au fromage, dressés en timbale (ou en croûte à flan cuite à blanc). Garnir de petites escalopes de cervelle, farinées et sautées au beurre et de lames de truffes chauffées au beurre. Cordon de fonds de veau réduit.

**Œufs brouillés Saint-Hubert.** — Garnir les œufs, dressés en timbale, avec de la purée de gibier, liée de demi-glace au fumet de gibier.

**Œufs brouillés au salpicon de homard, de langouste ou d'autres crustacés.** — Comme les Œufs brouillés aux crevettes, avec salpicon et escalopes du crustacé indiqué et sauce crème ou vin blanc finie avec beurre du crustacé indiqué.

**Œufs brouillés aux truffes.** — Préparer les œufs brouillés selon la méthode accoutumée. Leur ajouter lorsqu'ils sont terminés des truffes coupées en dés et passées au beurre (truffes fraîches ou de conserve). Les dresser en timbale. Les garnir par dessus avec de belles lames de truffes et des crouçons en dents de loup.

**OMELETTES.** — Pour la confection des omelettes, voir au début de cet article : *Méthodes de cuisson des œufs.*

**Omelettes fourrées.** — On fourre les omelettes, avant de les doubler, d'un appareil quelconque (farce, purée, salpicon), indiqué selon la recette.

Cette garniture doit être mise chaude dans l'omelette, et on aura soin de la bien envelopper dans les œufs, afin qu'en renversant l'omelette sur le plat, les éléments mis à l'intérieur ne puissent s'échapper.

On prépare aussi des omelettes fourrées en garnissant une grande omelette avec une omelette plus petite, faite préalablement, et dont la couleur et le parfum diffèrent complètement de l'omelette extérieure.

**Omelettes garnies.** — Suivant indication de recette, la garniture est ajoutée aux œufs en les battant, ou placée dans l'omelette, au moment de la doubler.

En plus de la garniture intérieure, on met sur le dessus de l'omelette une petite quantité de l'élément de garniture. Si cette garniture comporte une sauce de liaison, ou est liée au beurre, on fera pour la placer une fente longitudinale peu profonde sur l'omelette une fois terminée.

On entoure d'un cordon de sauce s'accordant avec la garniture le plus grand nombre des omelettes garnies.

**Omelettes plates.** — Celles-ci se font à la poêle, au beurre, à la graisse ou à l'huile, en forme plate, c'est-à-dire comme une crêpe un peu épaisse.

**Omelette Agnès Sorel.** — Garnir l'omelette, avant de la doubler, avec des champignons émincés sautés au beurre, liés de purée de volaille.

Sur le dessus, rondelles de langue écarlate. Cordon de fonds de veau, réduit, beurré, autour.

**Omelette Albina.** — Additionner les œufs, en les battant, de truffes coupées en petits dés. Faire l'omelette selon la méthode habituelle. La garnir, avant de la doubler, avec purée de volaille à la crème tenue un peu serrée. Cordon de velouté réduit avec crème.

**Omelette à l'alsacienne.** — Faire l'omelette à la graisse d'oie. La fourrer avec de la choucroute braisée, bien égouttée.

Mettre sur l'omelette des tranches minces de jambon. Entourer d'un cordon de demi-glace.

**Omelette aux anchois.** — Batre les œufs avec les filets d'un anchois dessalé, passés au tamis. Faire l'omelette à l'ordinaire.

Ranger sur l'omelette des filets d'anchois dessalés coupés en minces lanieres.

**Omelette André-Theuriet.** — Garnir l'omelette, avant de la doubler, avec morilles à la crème. La renverser sur le plat; la garnir de bouquets de pointes d'asperges au beurre. Placer par dessus des lames de truffes chauffées au beurre; entourer d'un cordon de sauce suprême.

**Omelette Archiduc.** — Assaisonner les œufs avec sel et poivre. Ajouter une cuillerée d'oignon haché, fendu au beurre, assaisonné au paprika; les battre et faire l'omelette selon la méthode habituelle.

Garnir avec des lames de truffes chauffées au beurre et entourer d'un cordon de sauce au paprika.

**Omelette Argenteuil.** — Faire l'omelette selon la méthode habituelle. La fourrer, avant de la doubler, de 3 cuillerées de pointes d'asperges (blanches ou vertes) au beurre.

Mettre dessus une cuillerée de pointes d'asperges. Entourer d'un cordon de sauce allemande ou de sauce crème, si l'apprêt est préparé au maigre.

**Omelette aux artichauts.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des fonds d'artichauts, à moitié cuits, escalopes et sautés au beurre. Faire l'omelette selon la méthode habituelle. La garnir d'une rangée de lames de fonds d'artichauts sautées au beurre. Cordon de fonds de veau réduit, et beurré.

**Omelette aux aubergines.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 2 cuillerées d'aubergines coupées en dés, sautées au beurre ou à l'huile.

Faire l'omelette selon la méthode type.

**Omelette aux aubergines** (Autre méthode). — Faire l'omelette selon la méthode habituelle. Placer dessus une rangée de tranches rondes d'aubergines en dés, sautées au beurre ou à l'huile.

Saupoudrer de persil haché, entourer d'un cordon de demi-glace ou de sauce tomate.

**Omelette au bacon.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 4 cuillerées de bacon coupé en dés, rissolé au beurre.

Faire l'omelette selon la méthode habituelle. La garnir par dessus de 6 tranches minces de bacon rissolées au beurre.

**Omelette à la Bercy.** — Additionner les œufs de fines herbes hachées; faire l'omelette selon la méthode habituelle. La garnir de petites saucisses chipolatas, grillées ou sautées. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Omelette à la bigourdane.** — Fourrer l'omelette avec truffes et foie gras coupés en gros dés. Cordon de sauce madère.

**Omelette à la bouchère.** — Fourrer l'omelette, avant de la doubler, de moelle de bœuf détaillée en dés, pochée, liée de glace de viande dissoute.

Mettre sur l'omelette une rangée de rondelles de moelle pochées. Napper de glace de viande dissoute.

**Omelette à la bruxelloise.** — Rissoler au beurre, à la poêle, de très petits choux de Bruxelles, aux trois quarts cuits à l'eau salée, égouttés et éponges.

Mettre les œufs battus et assaisonnés dans la poêle; faire l'omelette selon la méthode habituelle. Cordon de fonds de veau réduit.

**Omelette aux carottes.** — V. *Omelette à la Crécy.*

**Omelette aux cèpes.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des cèpes escalopes, rissolés au beurre (ou à l'huile) et du persil haché. Faire l'omelette selon

la méthode habituelle. Mettre sur l'omelette une rangée de cèpes émincés, sautés au beurre.

**Omelette au cerfeuil bulbeux.** — Ajouter aux œufs, en les battant, du cerfeuil bulbeux émincé, étuvé au beurre et du cerfeuil ordinaire concassé. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette aux champignons.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 2 fortes cuillerées de champignons émincés et sautés au beurre.

Placer sur l'omelette une douzaine de lames de champignons réservées parmi les plus belles.

**Omelette chasseur.** — Fourrer l'omelette avec foies de volaille sautés mélangés de champignons escalopes. Bouquet de même garniture sur l'omelette dressée. Cordon de sauce chasseur (V. SAUCES). Saupoudrer de persil haché.

**Omelette à la châtelaine.** — Fourrer l'omelette avec des marrons braisés, émiettés, liés de fonds de veau très réduit. Cordon de sauce crème.

**Omelette Choisy.** — Fourrer l'omelette avec chiffonnade de laitue à la crème. Cordon de sauce crème.

**Omelette à la ciboulette.** — Ajouter aux œufs, en les battant, de la ciboulette hachée. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette Clamart.** — Fourrer l'omelette avec des petits pois à la française (tenus très serrés). Mettre sur l'omelette, légèrement fendue sur sa longueur, une cuillerée de petits pois.

**Omelette aux courgettes.** — Se fait plate ou moulée. *Plate* : Verser les œufs, additionnés de persil haché et assaisonnés de sel et poivre, dans la poêle où l'on fait sauter au beurre des courgettes détaillées en lames minces. Faire l'omelette en forme de crêpe.

*Moulée* : Mélanger aux œufs des courgettes détaillées en dés, sautées au beurre (ou à l'huile) et du persil haché. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette à la Crécy.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 2 cuillerées de carottes émincées et cuites à la Vichy (V. CAROTTES). Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette à la Crécy** (Autre méthode). — Fourrer l'omelette avec 2 fortes cuillerées de purée de carottes bien serrée. V. CAROTTES.

Mettre sur le dessus de l'omelette une rangée de rondelles de carottes étuvées au beurre. Cordon de sauce crème.

**Omelette aux crevettes.** — Fourrer l'omelette avec des queues de crevettes décortiquées, liées de sauce crevettes. Cordon de sauce crevettes.

**Omelette aux croûtons.** — On la fait plate ou moulée. *Plate* : Verser les œufs, additionnés de persil haché, dans la poêle où l'on aura fait revenir au beurre des gros dés de pain de ménage (ou de pain de mie); faire l'omelette en forme de crêpe.

*Moulée* : Ajouter aux œufs, en les battant, des croûtons en dés rissolés au beurre et du persil haché. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette Diane.** — Faire l'omelette avec des œufs battus et des champignons émincés, sautés au beurre, assaisonnés de sel et poivre.

La fourrer, au moment de la doubler, avec salpicón de perdreau ou de tout autre gibier de plume et de truffes, lié de velouté réduit avec du fumet de gibier. Garnir le dessus de l'omelette avec une rangée de lames de truffes chauffées au beurre. Cordon de demi-glace au fumet de gibier. Le salpicón se prépare avec gibier de desserte.

**Omelette diplomate.** — Faire une omelette plate de 3 œufs. Masquer le dessus de cette omelette, placée sur un plat rond, d'une couche de salpicón de homard et de truffes lié de sauce béchamel finie avec beurre de homard et cognac.

Mettre sur cette omelette une deuxième omelette

plate de 3 œufs, tenue très moelleuse. Napper de sauce Mornay finie au beurre de homard. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four brûlant.

**Omelette Du Barry.** — Faire revenir au beurre clarifié, à la poêle, des bouquetons de chou-fleur (le chou-fleur cuit préalablement à l'eau salée, égoutté). Lorsque ces bouquetons sont bien rissolés, verser dans la poêle les œufs battus avec cerfeuil haché et assaisonnés de sel et poivre.

Faire l'omelette en forme de crêpe. Cordon de sauce crème.

**Omelette à la duxelles.** — Fourrer l'omelette avec de la duxelles mélangée de jambon en dés. Cordon de demi-glace tomate.

**Omelette aux épinards.** — Mélanger aux œufs, en les battant, des épinards en feuilles étuvés au beurre.

Faire l'omelette plate, en forme de crêpe.

**Omelette à l'espagnole.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des piments doux détaillés en dés ou en julienne et étuvés au beurre, des tomates en dés cuites au beurre, une pointe d'ail et du persil haché. Faire l'omelette à plat, en forme de crêpe.

**Omelette à l'espagnole** (Autre méthode). — Verser les œufs battus avec persil, ail haché, sel et poivre, dans une poêle où l'on aura fait revenir à l'huile des piments doux détaillés en tranches. Faire l'omelette de forme plate. Cordon de sauce tomate.

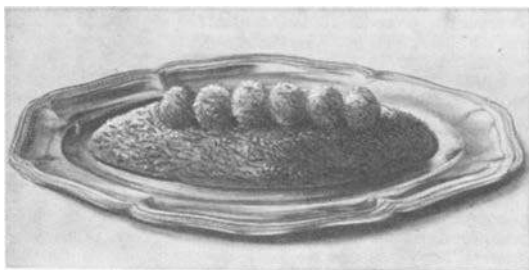
**Omelette à la fermière.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 3 cuillerées de paysanne de légumes composée de carottes, oignons, céleris émincés, fondus au beurre, assaisonnés de sel et poivre, et une demi-cuillerée de persil haché.

Faire légèrement rissoler au beurre dans la poêle 2 cuillerées de maigre de jambon coupé en dés.

Verser les œufs dans la poêle et faire l'omelette plate, en forme de crêpe.

**Omelette Feydeau.** — Préparer une omelette très moelleuse. La renverser sur un plat chaud. L'ouvrir dans toute sa longueur et la fourrer de purée de champignons. V. ce mot.

Sur cette omelette ranger des œufs pochés (un par



Omelette Feydeau.

convive) très moelleux et choisis petits. Napper de sauce Mornay additionnée d'une julienne de truffes. Saupoudrer de parmesan râpé; faire vivement gratin.

**Omelette aux fines herbes.** — Habituellement, et cela à tort, on se borne, pour préparer cette omelette, à additionner les œufs de persil haché.

Les œufs de l'omelette aux fines herbes doivent être additionnés de persil, cerfeuil, estragon, et même ciboulette hachés et toutes ces herbes aromatiques doivent être assez abondantes afin que l'omelette soit verte.

Anciennement, les mots de « fines herbes » désignaient un mélange, non seulement d'herbes aromatiques diverses, mais aussi de champignons et, parfois, de truffes hachées.

**Omelette à la flamande.** — Fourrer l'omelette

avec chiffonnade d'endives fondue au beurre, liée à la crème. Cordon de sauce crème.

**Omelette à la florentine.** — Fourrer l'omelette avec des épinards en feuilles étuvés au beurre. Cordon de sauce béchamel. V. *Planche en couleurs*.

**Omelette à la florentine** (Autre méthode). — Fourrer l'omelette avec des épinards étuvés au beurre. La napper de sauce Mornay légère; la saupoudrer de parmesan râpé; l'arroser de beurre fondu. Gratinier vivement.

**Omelette aux foies de volaille.** — Fourrer l'omelette avec des foies de volaille, escalopes, sautés vivement au beurre, liés de demi-glace réduite.

Mettre sur l'omelette un bouquet de foies de volaille préparés pareillement; cordon de demi-glace au madère.

**Omelette à la forestière.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 2 cuillerées de lard maigre coupé en dés, blanchi, rissolé au beurre.

Fourrer l'omelette avec des morilles sautées au beurre, liées de fonds de veau réduit, additionnées de persil haché. Cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Omelette aux fruits de mer.** — Faire avec des œufs battus avec persil et cerfeuil hachés, assaisonnés de sel et poivre, 2 omelettes en forme de crêpe.

Recouvrir l'une de ces omelettes, dressée sur un plat rond allant au feu, d'un ragoût composé de moules, queues de crevettes, clovisses, et autres coquillages, lié de sauce aux crevettes. Placer sur ce ragoût la deuxième omelette. Napper de sauce crème finie au beurre de crevettes. Glacer vivement au four.

**Omelette à la gasconne.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des dés de jambon non fumé rissolés au beurre (ou à la graisse d'oie), des oignons émincés finement et rissolés au beurre (ou à la graisse d'oie), de l'ail et du persil hachés. Faire l'omelette en forme de crêpe, au beurre, ou à la graisse d'oie.

**Omelette aux gombos à la créole.** — Additionner les œufs, en les battant, avec des oignons en dés cuits au beurre, des piments doux, pelés, détaillés en dés et cuits au beurre et du persil haché.

Fourrer l'omelette avec des gombos étuvés au beurre, mélangés de fondue de tomates, condimentés d'une pointe d'ail. Cordon de sauce tomate.

*Ou bien* : Faire cette omelette à plat et mettre le ragoût de gombos sur l'omelette une fois faite.

**Omelette à la grecque.** — Faire, avec des œufs additionnés d'oignon haché fondu au beurre et de piments doux coupés en dés, deux omelettes plates. Mettre l'une de ces omelettes sur un plat rond. La masquer d'une couche de hachis de mouton. Mettre la deuxième omelette sur ce hachis.

Entourer d'un cordon de sauce tomate assaisonnée d'une pointe d'ail; saupoudrer de persil haché; arroser de beurre noisette.

**Omelette au homard.** — Se prépare, avec salpicón de homard lié de sauce homard, comme l'*Omelette aux crevettes*.

**Omelette à la hongroise.** — Faire revenir au beurre des dés de Jambon maigre (non fumé). Ajouter une quantité égale d'oignons coupés en très petits dés, cuits au beurre. Assaisonner de paprika.

Verser les œufs dans la poêle; faire l'omelette en forme de crêpe. Cordon de sauce paprika.

**Omelette au jambon.** — Comme l'*Omelette au bacon* avec jambon maigre en dés.

**Omelette à la japonaise.** — Fourrer l'omelette avec des crosnes du Japon étuvés au beurre et saupoudrés de persil haché. Cordon de sauce crème.

**Omelette à la jardinière.** — Faire très légèrement revenir au beurre, dans la poêle, des légumes divers (préalablement cuits à l'eau ou au consommé, suivant leur nature) tels que : carottes, navets, haricots verts, petits pois, pommes de terre, etc.

Verser dans la poêle les œufs battus à l'ordinaire et faire l'omelette en forme de crêpe.

Garnir le dessus de l'omelette avec des pointes d'asperges vertes et des petits bouquets de chou-fleur. Cordon de sauce crème.

**Omelette aux jets de houblon.** — Fourrer l'omelette avec des jets de houblon à la crème. Cordon de sauce crème.

**Omelette à la jurassienne.** — Additionner les œufs, en les battant, de dés de lard maigre blanchis, rissolés au beurre, et de ciboulette hachée.

Fourrer l'omelette avec de l'oseille, fondue au beurre.

**Omelette à la jurassienne** (Autre méthode). — Verser les œufs, mélangés d'oseille ciselée fondue au beurre et de ciboulette, dans la poêle où l'on aura fait rissoler au beurre des dés de lard maigre. Faire l'omelette de forme plate.

**Omelette à la langouste.** — Se prépare comme l'Omelette aux crevettes avec salpicon de langouste, lié de sauce finie avec beurre du crustacé indiqué.

**Omelette à la lorraine.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des rectangles de lard maigre sautés au beurre (ou grillés), du gruyère en minces copeaux et de la ciboulette hachée. Faire l'omelette en forme plate. On peut aussi la mouler.

**Omelette Louis Forest.** — Avec des œufs battus avec des truffes en dés, cuites au beurre, faire deux omelettes plates. Mettre l'une de ces omelettes sur un plat rond. La recouvrir avec des petites escalopes de foie gras frais sautées au beurre. Mettre la deuxième omelette sur le foie gras. Napper de fonds de veau réduit, parfumé au madère; arroser de beurre noisette.

**Omelette à la lyonnaise.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des oignons émincés finement, rissolés légèrement au beurre, et du persil haché. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

Cette omelette se fait aussi plate. On peut, une fois dressée sur le plat, l'arroser de quelques gouttes de vinaigre chauffé dans la poêle et verser dessus un peu de beurre noisette.

**Omelette Maintenon.** — Fourrer l'omelette d'un salpicon de volaille, truffes et champignons, lié de velouté réduit avec crème. Faire l'omelette selon la méthode habituelle, en la tenant très moelleuse. La napper de béchamel soubisée; la saupoudrer de parmesan râpé, l'arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four brûlant, ou sous la salamandre à gaz.

**Omelette au maïs à la crème.** — Fourrer l'omelette avec du maïs à la crème (V. MAÏS). Cordon de sauce crème.

**Omelette à la ménagère.** — Faire légèrement rissoler au beurre, à la poêle, du bœuf bouilli de dessert détaillé en petits dés; ajouter une quantité égale d'oignons également coupés en dés et cuits au beurre.

Verser dans la poêle les œufs battus avec persil haché, sel et poivre, et faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette Mistral.** — Verser dans la poêle, où l'on aura fait rissoler à l'huile des aubergines coupées en dés, les œufs additionnés de tomates en dés revenues au beurre, du persil haché, et une pointe d'ail. Faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette à la moelle.** — Se fait plate ou moulée. *Plate* : Garnir l'omelette, une fois dressée sur le plat, de lames de moelle pochées à l'eau salée et égouttées. Mettre sur chaque lame de moelle un peu de glace de viande dissoute, et saupoudrer de persil haché. Cordon de sauce moelle.

*Moulée* : Fourrer l'omelette d'un salpicon de moelle lié de sauce moelle. Garnir le dessus de l'omelette avec lames de moelle pochées à l'eau salée et bien égouttées. Cordon de sauce moelle.

**Omelette Monselet.** — Fourrer l'omelette d'un salpicon de fonds d'artichauts et de truffes à la crème. Garnir le dessus de l'omelette de lames de truffes chauffées dans le beurre. Cordon de demi-glace au madère.

**Omelette Montbry.** — Batta les œufs avec raifort râpé, ciboulette et persil hachés et assaisonnement habituel. Avec ces œufs, faire deux omelettes plates. Mettre l'une de ces omelettes sur un plat rond beurré. La masquer d'un salpicon de céleri-rave lié de sauce crème, assaisonné au paprika. Mettre sur ce salpicon la deuxième omelette. Napper de sauce Mornay légère; saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu; gratiner vivement.

**Omelette aux morilles.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des morilles sautées au beurre et du persil haché. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette aux morilles à la crème.** — Fourrer l'omelette avec des morilles à la crème (V. MORILLES). Cordon de sauce crème.

**Omelette mousseline.** — Mélanger à 6 jaunes d'œufs 2 cuillerées de crème. Les assaisonner de sel et poivre.

Ajouter à ces jaunes les blancs d'œufs montés en neige très ferme. Mélanger rapidement.

Avec cette composition, faire l'omelette en forme de crêpe épaisse.

On peut aussi faire cette omelette moulée.

**Omelette à la nancéenne.** — Se fait plate ou moulée. *Plate* : Faire deux omelettes plates avec des œufs battus avec oignon haché revenu au beurre et persil haché. Mettre l'une de ces omelettes sur un plat rond. La recouvrir avec des rondelles de



Omelette plate à la nancéenne.

boudin noir, légèrement rissolé au beurre. Mettre la deuxième omelette sur le boudin. Saupoudrer de persil haché; entourer de fonds de veau réduit; arroser de beurre noisette.

*Moulée* : Fourrer l'omelette, faite avec des œufs battus avec oignon haché fondu au beurre et persil haché, avec des tronçons de boudin cuits à la poêle au beurre. Cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Omelette à la Nantua.** — Fourrer l'omelette de queues d'écrevisses liées de sauce Nantua. Garnir le dessus de l'omelette de queues d'écrevisses et de lames de truffes. Cordon de sauce Nantua.

**Omelette à la niçoise.** — Faire l'omelette de forme plate, avec des œufs mélangés de fondue de tomates, de persil et d'ail hachés.

La garnir de filets d'anchois disposés en grille. Arroser de beurre noisette.

**Omelette aux nonnats.** — Faire l'omelette selon la méthode habituelle avec des œufs dans lesquels on aura ajouté, juste au moment de faire l'omelette, des nonnats sautés au beurre clarifié.

**Omelette à la normande.** — Fourrer l'omelette d'un ragoût de queues de crevettes et de champi-



gnons lié de sauce normande. Mettre sur l'omelette des huîtres pochées dans leur eau et ébarbées et des lames de truffes. Cordon de sauce normande.

**Omelette à l'oseille.** — Ajouter aux œufs, en les battant, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette à l'oseille** (Autre méthode). — Fourrer l'omelette avec de la chiffonnade d'oseille liée à la crème. Cordon de sauce crème.

**Omelette panachée.** — Faire, avec des œufs mélangés soit d'épinards en purée (très serrée), soit de pulpe de tomates (très serrée), soit avec tout autre article qui colore les œufs, une omelette de 3 œufs, tenue très moelleuse.

Avec 6 œufs, préparer une autre omelette. Au moment de doubler cette omelette, placer dedans la petite omelette. Dresser l'omelette sur plat long. Entourer d'un cordon de sauce blanche ou brune, ou de sauce tomate.

**Omelette à la parisienne.** — Ajouter aux œufs, en les battant, de l'oignon haché fondu au beurre et des champignons hachés vivement sautés au beurre. Faire l'omelette selon la méthode habituelle. La recouvrir de saucisses chipolatas, cuites au beurre ou grillées. Cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Omelette Parmentier.** — Se fait plate ou moulée.  
*Plate* : Ajouter aux œufs, juste au moment de faire l'omelette, des pommes de terre coupées en petits dés, rissolées au beurre, et du persil haché. Faire l'omelette en forme de crêpe.

*Moulée* : Faire l'omelette selon la méthode habituelle avec les œufs additionnés, toujours au dernier moment, de pommes de terre en dés rissolées et de persil haché.

*Nota.* — On prépare aussi l'omelette Parmentier avec des pommes de terre sautées au beurre (cuites en robe, épluchées, émincées et sautées au beurre) ou avec des pommes de terre émincées à cru et sautées au beurre.

Pour préparer l'omelette avec les pommes de terre sautées à cru, on peut procéder ainsi :

Les pommes de terre étant sautées à la poêle leur ajouter, lorsqu'elles sont légèrement rissolées, les œufs battus, assaisonnés et mélangés de persil haché. Faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette pascalle.** — Faire l'omelette avec des œufs additionnés de lard maigre, détaillé en dés, blanchi et rissolé au beurre, et de persil haché.

**Omelette aux patates.** — Se prépare comme l'Omelette Parmentier, avec patates sautées au beurre.

**Omelette à la paysanne.** — Ajouter aux œufs, en les battant, de l'oseille ciselée, fondue au beurre, des pommes de terre cuites en robe, pelées, détaillées en rondelles, rissolées au beurre, du persil et du cerfeuil concassés.

Faire l'omelette plate, en forme de crêpe.

**Omelette aux piments doux.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des piments doux (verts, jaunes ou rouges), pelés, détaillés en grosse julienne et cuits à l'huile. Faire l'omelette en forme de crêpe.

Cette omelette, que, le plus souvent, on fait à l'huile, peut être condimentée d'une pointe d'ail.

**Omelette aux pointes d'asperges.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des pointes d'asperges vertes en dés, passées au beurre. Faire l'omelette selon la méthode habituelle. Mettre un bottillon de pointes d'asperges sur l'omelette. Arroser de beurre fondu.

**Omelette à la polonaise.** — Fourrer l'omelette de hachis de mouton lié de demi-glace. La garnir par dessus d'un bouquet de fondue de tomates. Saupoudrer de persil haché. Cordon de sauce tomate.

**Omelette aux pommes de terre.** — V. *Omelette Parmentier.*

**Omelette à la portugaise.** — Fourrer l'omelette de fondue de tomates. Cordon de sauce tomate.

**Omelette princesse.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des pointes d'asperges vertes au beurre. Faire l'omelette selon la méthode habituelle. Mettre dessus une rangée de lames de truffes chauffées au beurre. Cordon de sauce suprême.

**Omelette princesse** (Autre méthode). — Faire l'omelette avec œufs mélangés de truffes en dés. La fourrer de pointes d'asperges liées à la crème. Garnir le dessus de l'omelette avec un bottillon de pointes d'asperges vertes. Cordon de sauce suprême.

**Omelette à la provençale.** — Faire cuire à la poêle, au beurre ou à l'huile, des tomates pelées, épépinées et coupées en gros dés. Assaisonner de sel et poivre, condimenter d'une pointe d'ail.

Verser dans la poêle les œufs battus avec persil concassé, et faire l'omelette selon la méthode habituelle.

**Omelette aux rognons.** — Se prépare avec rognons de veau ou de mouton, les uns et les autres détaillés en petits dés, sautés au beurre, liés de demi-glace réduite au madère.

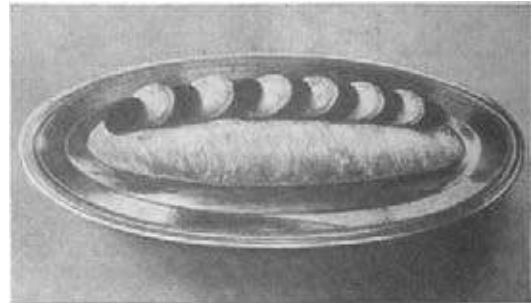
Fourrer l'omelette avec des rognons sautés au beurre, liés de demi-glace réduite. Garnir le dessus de l'omelette d'une cuillerée de rognons sautés. Cordon de demi-glace au madère.

On peut aussi préparer cette omelette avec des rognons escalopes, au lieu d'être détaillés en dés.

**Omelette à la romaine.** — Faire deux omelettes plates avec œufs battus avec oignon haché, étuvé au beurre et persil haché. Masquer l'une de ces omelettes avec des épinards, cuits en feuilles, revenus au beurre noisette et mélangés de filets d'anchois coupés en dés. Recouvrir avec la deuxième omelette.

Napper de sauce Mornay pas trop épaisse. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu; gratiner vivement.

**Omelette Rossini.** — Ajouter aux œufs, en les battant, un salpicon de foie gras et de truffes. Faire



Omelette à la Rossini.

l'omelette selon la méthode habituelle. La garnir de petites escalopes de foie gras et de lames de truffes. Cordon de demi-glacé au madère.

**Omelette à la rouennaise.** — Fourrer l'omelette d'une purée de foies de canetons. Entourer d'un cordon de vin rouge réduit, additionné de glace de viande, beurré.

**Omelette à la royale.** — Préparer, fourrée avec un ragoût de crêtes et rognons de coq, champignons et truffes, lié de velouté réduit à la crème, une petite omelette, faite avec des œufs mélangés de purée de truffes.

Faire avec des œufs mélangés de crème fraîche, assaisonnés de sel et poivre, une grande omelette dans laquelle on mettra, avant de la doubler, la petite omelette à la purée de truffes.

Mettre cette omelette sur un grand plat long. La garnir, dessus, de petites escalopes de foie gras alter-

nées avec des lames de truffes. Entourer d'un cordon de sauce suprême parfumée au porto.

**Omelette à la Saint-Flour.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des oignons émincés rissolés à la graisse de porc et des dés de lard maigre blanchis et rissolés. Faire, avec la moitié de ces œufs, une omelette plate. Garnir cette omelette d'une couche de choux braisés hachés. Recouvrir d'une autre omelette plate faite avec le restant des œufs. Cordon de sauce tomate.

**Omelette à la Saint-Hubert.** — Fourrer l'omelette avec de la purée de gibier liée de demi-glace réduite au fumet de gibier.

Mettre sur l'omelette une rangée de champignons émincés, sautés au beurre. Cordon de demi-glace au fumet de gibier.

**Omelette aux salsifis et aux choux de Bruxelles,** dite à la **maraiçhère.** — Fourrer l'omelette avec des salsifis (cuits préalablement dans un blanc) détaillés en dés, étuvés au beurre, liés au velouté réduit.

Garnir le tour de l'omelette avec des pommes de terre noisettes et des choux de Bruxelles sautés au beurre. Cordon de demi-glace réduite, beurrée.

**Omelette à la savoyarde.** — Sauter au beurre, à la poêle, des pommes de terre émincées. Verser dans la poêle les œufs, mélangés de gruyère taillé en minces copeaux. Faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette à la Suisse.** — Ajouter aux œufs du fromage d'Emmenthal râpé et de la crème.

Faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette à la Talleyrand.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des oignons détaillés en dés, fondus au beurre, assaisonnés d'une pincée de currie. Faire l'omelette plate. La garnir d'escalopes de ris de veau, panées à l'anglaise, sautées au beurre. Cordon de sauce crème.

**Omelette au thon de Brillât-Savarin (ou Omelette du curé).** — Dans la courte série des recettes de l'illustre gastronome, il nous semble intéressant de reproduire celle de l'*Omelette au thon*, telle qu'il l'a donnée, mais en la faisant suivre de la variante que, pour la table de Mgr. de la T., avait innovée son cuisinier, Frédéric, l'un des meilleurs ouvriers que nous ayons connu, mort malheureusement très jeune.

« Préparation de l'omelette au thon : prenez, pour 6 personnes, deux laitances de carpes bien lavées, que vous fei?^ blanchir en les plongeant pendant cinq minutes dans de l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

« Ayez pareillement gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalote déjà coupée en atomes.

« Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

« Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette, mettez-le dans un plat pisciforme, destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur la cendre chaude.

« Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

« Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Etalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangée de suite.

« Ce mets doit être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions d'amateurs, où l'on sait ce que l'on fait, et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vieux vin, et on verra merveilles.

« Notes théoriques pour les préparations : On doit

sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas, ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

« Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

« Le plat doit être légèrement chauffé, car s'il était froid, la porcelaine soustrairait toute la chaleur de l'omelette, et il ne lui en resterait pas assez pour fondre la maître-d'hôtel sur laquelle elle est assise. »

**Omelette de Savarin (selon Frédéric).** — « Signalons tout d'abord que la recette mère fut, entre le directeur de la table de l'archevêché (un chanoine, maître ès-gastronomie) et le chef de cuisine, l'objet de mémorables discussions où l'emporta Frédéric, qui n'admettait pas le massacre de la laitance et répudiait nettement l'échalote. Monseigneur, présent comme arbitre, déclara vouloir conserver la neutralité, à la condition que l'omelette de Frédéric, plat de mortification du carême, ne laissât rien à désirer. Toutefois, le principe devait être respecté.

« Ajoutons enfin que Frédéric se refusait absolument à faire entrer plus de huit œufs dans une omelette, et ceux qui tiennent la queue de la poêle ne peuvent que l'approuver. Et voici quelle était sa façon d'opérer : au lieu d'être hachées, les laitances étaient détaillées en fines escalopes et traitées « à la meunière » (à cru, comme cela se comprend). Le thon (il employait le plus souvent du thon à l'huile) était épongé, taillé en salpicon assez gros, assaisonné et étuvé au beurre. Les œufs, étant battus pour assurer le simple mélange des blancs et des jaunes, étaient additionnés de deux cuillerées de crème très épaisse et bien fraîche. Au moment précis où le beurre chantait dans la poêle pour la préparation de l'omelette, escalopes de laitances et dés de thon se mariaient dans un coulis d'écrevisses savamment condimenté et discrètement étoffé de crème. Et, au centre de l'omelette, cuite à point, roulée en deux temps, prenait place le ragoût « cardinalisé.

« Dressée sur son plat de service et rectifiée, l'omelette (ou les omelettes, selon le nombre de convives) était sobrement nappée de même coulis, enduite de larges lames de truffes et aussitôt servie; car le bon Frédéric, dont la tyrannie était redoutée du personnel servant, exigeait que le maître-d'hôtel assistât à la préparation, afin que, pas une seconde, l'omelette n'attendît.

« Parfois, comme variation, l'omelette, préparée comme il vient d'être dit, était ceinturée d'un « fritot de cuisses de grenouilles ».

« C'est encore à ce cuisinier, de talent rare, que peut être attribuée la création de la transcendante « Omelette des Prélats », qui lui valut un jour, avec de chauds éloges, la bénédiction de Monseigneur de la T. »

Philéas Gilbert.

**Omelette aux tomates.** — Comme l'Omelette à la provençale. Cette omelette peut se faire sans être condimentée à l'ail.

**Omelette aux truffes.** — Ajouter aux œufs, en les battant, des truffes coupées en dés, passées très légèrement au beurre. Faire l'omelette suivant la méthode habituelle.

La garnir de lames de truffes passées au beurre. Cordon de demi-glace à l'essence de truffes au madère.

**Omelette à la verdurière.** — Ajouter aux œufs, en les battant, une chiffonnade d'oseille et de laitue fondue au beurre, du persil, du cerfeuil et de l'estragon hachés. Faire l'omelette de forme plate. L'arroser de beurre noisette.

**Omelette viveur.** — Cuire vivement au beurre clarifié, dans une poêle, 2 fonds d'artichauts (préalablement cuits au blanc) détaillés en dés. Retirer ces fonds de la poêle et, dans le même beurre, faire revenir vivement 2 cuillerées de céleri-rave détaillé en gros dés et blanchi à l'eau salée. Egoutter ce céleri. Dans le même beurre, faire revenir vivement

100 grammes de filet de bœuf, bien paré, détaillé en dés et assaisonné de sel et de paprika.

Remettre dans la poêle les artichauts et le céleri. Mélanger. Verser dans la poêle les œufs battus avec persil et cerfeuil hachés. Faire l'omelette en forme de crêpe.

**OMELETTES D'ENTREMETS.** — Omelette à la Célestine. — Cette omelette, qui était très en vogue anciennement, n'est autre chose qu'un groupe de très petites omelettes fourrées à la marmelade d'abricots, dressées sur un plat long, les unes à côté des autres, saupoudrées de sucre en poudre et glacées à la pelle rouge.

Omelette à la confiture et aux fruits. — Batta les œufs, assaisonnés de sucre en poudre et d'une très légère prise de sel. Faire l'omelette au beurre, selon la méthode habituelle. Au moment de la doubler, la fourrer avec les fruits indiqués, fruits cuits en compote (dans du sirop vanillé), égouttés, liés avec confiture ou marmelade en rapport avec le fruit employé, et parfumés avec une liqueur quelconque. Dresser l'omelette sur un plat long; la saupoudrer de sucre fin. Quadriller la surface de l'omelette avec un fer rouge, ou la glacer sous la salamandre.

Omelette aux confitures. — Se prépare comme l'*Omelette aux fruits*, en remplaçant ces derniers par de la confiture ou de la marmelade de fruits très serrée.

Omelette à la dijonnaise. — Batta les œufs avec sucre, macarons écrasés finement et crème fraîche épaisse. Faire avec ces œufs deux omelettes plates. Mettre une de ces omelettes sur un plat rond allant au feu. Masquer cette omelette d'une couche de crème pâtissière très serrée mélangée de poudre d'amandes et parfumée au cassis. Sur cette crème placer la deuxième omelette. Recouvrir le tout dessus et sur les côtés avec de la meringue. Saupoudrer de sucre glace. Faire vivement glacer au four brûlant. Entourer d'un cordon de confiture de cassis.

Omelette aux fraises. — Faire l'omelette avec des œufs battus avec sucre, grain de sel, et un peu de crème crue. Au moment de la doubler la fourrer avec des fraises que l'on aura préalablement fait macérer avec rhum ou kirsch et sucre.

Saupoudrer l'omelette avec du sucre fin; la glacer au fer rouge. L'entourer de quelques cuillerées de pulpe de fraises sucrée, parfumée avec liqueurs.

Omelettes à la frangipane. — Batta 10 œufs avec 3 cuillerées de sucre, 2 cuillerées de beurre fondu, un décilitre de crème crue et une prise légère de sel.

Avec ces œufs faire 10 petites omelettes plates dans la poêle à pannequets. En les sortant de cuisson, les mettre sur une plaque; les masquer chacune sur un côté avec une couche de frangipane (V. ce mot). Plier chaque omelette; en couper les bouts; les saupoudrer de sucre fin. Les glacer vivement au four brûlant. Dresser sur plat, en buisson.

Omelette aux liqueurs flambée. — Le type de ces sortes d'omelettes est l'*Omelette au rhum*.

Batta les œufs, assaisonnés de sucre et d'une faible prise de sel, et faire l'omelette au beurre selon la méthode habituelle, en la tenant très moelleuse. La saupoudrer de sucre fin, l'arroser de rhum chauffé et enflammer au moment de servir.

*Nota.* — De la même façon, on prépare les omelettes à l'armagnac, au calvados, au cognac, au whisky, aux eaux-de-vie de fruits, kirsch, quetsche, framboise, mirabelle, etc., et à toutes sortes de liqueurs.

Omelette à la normande. — Se prépare avec des œufs battus avec sucre et crème fraîche. On la garnit, au moment de la doubler, avec une composition faite ainsi :

*Pour une omelette de 10 œufs* : Diviser 3 pommes de reinette en quartiers. Peler ces quartiers et les émincer un peu gros. Les faire cuire avec beurre et sucre en poudre vanillé. Lorsque ces pommes sont

cuites, leur ajouter 4 cuillerées de crème fraîche épaisse. Faire réduire à bonne consistance. Parfumer de 2 cuillerées de calvados.

Glacer l'omelette au fer rouge. L'entourer d'un cordon de crème fraîche épaisse.

Omelette norvégienne. — V. ce mot.

Omelette reine Pédaque. — Avec des œufs battus avec sucre en poudre et crème fraîche et additionnés de poudre d'amande, faire 2 omelettes plates. Mettre une de ces omelettes sur un plat allant au feu. Recouvrir cette omelette d'une couche un peu épaisse de marmelade de pommes réduite avec crème fraîche et parfumée au kirsch.

Mettre sur cette marmelade la deuxième omelette. Recouvrir d'une couche de meringue. Saupoudrer de sucre glace. Faire vivement dorer dans le four brûlant.

Omelette soufflée. — Anciennement, l'appareil à omelette soufflée se cuisait à la poêle, comme une omelette ordinaire. Dans la pratique actuelle, il en est autrement, et l'omelette soufflée est, plutôt qu'une omelette proprement dite, un soufflé qui, au lieu d'être cuit dans une timbale spéciale, l'est sur un plat long. Cet appareil se prépare ainsi :

Travailler dans une terrine, jusqu'à ce que la composition devienne blanche et fasse ruban, 250 grammes de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs (avec le parfum indiqué, vanille ou zeste râpé).

Ajouter à cette composition 8 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme. Mélanger sans brusquerie.

*Confection de l'omelette* : Mettre cette composition sur un plat long allant au feu, beurré et saupoudré de sucre fin, en lui donnant la forme d'une sorte de monticule ovale. Lisser la composition avec la lame d'un couteau. Décorer l'omelette à la poche munie d'une douille ronde unie, avec une partie de la composition que l'on aura réservée à cet effet. Saupoudrer de sucre fin. Cuire au four, à bonne chaleur, plus ou moins longtemps suivant la grosseur de l'omelette. Saupoudrer de glace de sucre et faire glacer au four, à bonne chaleur, au dernier moment.

On peut parfumer au café, au chocolat, ou aux liqueurs diverses.

Omelette au sucre. — Se prépare avec œufs battus avec sucre et très faible pincée de sel, comme l'omelette ordinaire. Saupoudrer l'omelette de sucre fin et la quadriller au fer rouge, ou la faire glacer à la salamandre. Aromatiser à volonté, avec zeste d'orange, de citron ou de mandarine.

**ŒUFS D'OISEAUX, DE POISSONS, DE REPTILES.** — Œufs de vanneau et de pluvier. — Les œufs de ces oiseaux sont un peu plus gros que ceux des pigeons; leur coquille est de couleur vert clair, tachetée de petits points noirs. V. planche en couleurs.

Ces œufs sont très recherchés par certains gourmets, non pas pour leurs qualités gustatives, qui ne sont pas plus grandes que celles des œufs de poule, mais en raison de leur rareté.

A leur apparition, aux premiers jours du printemps, les œufs de vanneau et de pluvier se vendent à des prix très élevés.

Tous les modes de préparation indiqués pour les œufs ordinaires s'appliquent aux œufs de vanneau et de pluvier, mais, le plus souvent, on les sert durs et froids, comme hors-d'œuvre.

Œufs de vanneau en aspic. — Dresser les œufs, cuits durs et écalés, en les mettant la pointe en bas, dans un moule à bordure, chemisé de gelée et décoré avec truffes, langue écarlate, feuilles d'estragon et autres articles. Remplir le moule (mis sur glace) avec de la gelée. Faire bien prendre sur glace. Démouler sur serviette.

Œufs de vanneau Brillât-Savarin. — Décorer les œufs, cuits durs, écalés et bien épongés, avec des détails en truffes. Les napper de gelée mi-prise.

Les dresser dans des barquettes en pâte fine a

foncer (cuites à blanc) remplies de mousse d'écrevisses. Dresser sur serviette.

**Œufs de vanneau Cambacérés.** — Mettre les œufs, la pointe en bas, chacun dans un moule à dariole, chemisé de gelée et garni, au fond et sur les parois, de queues d'écrevisses et de truffes. Remplir les moules de gelée. Faire prendre sur glace.

Démouler les œufs, chacun sur un fond d'artichaut (cuit dans un blanc) garni de pointes d'asperges vertes assaisonnées avec huile et vinaigre. Dresser sur plat rond. Garnir de gelée hachée.

**Œufs de vanneau durs.** — Plonger les œufs dans de l'eau bouillante. Compter 8 minutes de cuisson, à partir du moment où l'eau reprend l'ébullition.

Egoutter les œufs; les rafraîchir; les écaler.

*Nota.* — Après avoir été cuits ainsi l'albumine de ces œufs prend une couleur laiteuse et reste toujours un peu molle.

Lorsqu'ils sont servis comme hors-d'œuvre, on les dresse, à moitié écalés, dans un nid formé avec du cresson.

**Œufs de vanneau Grimod-de-la-Reynière.** — Napper de sauce chaud-froid blanche, les œufs de vanneau, cuits durs, écalés et éponnés. Les décorer avec des truffes; les lustrer à la gelée bien blanche.

Les dresser chacun dans une croûte à barquette, cuite à blanc, remplie de truffes détaillées en dés, assaisonnées à la mayonnaise collée. Entourer les œufs de queues de crevettes roses décortiquées. Dresser sur serviette.

**Œufs de vanneau au nid.** — Dresser les œufs, cuits durs, écalés, dans un nid fait en beurre de Montpellier (*V. BEURRE, beurres composés*) poussé à la poche munie d'une douille unie à petite ouverture. Garnir de gelée hachée.

**Œufs de vanneau princesse.** — Napper de sauce chaud-froid blanche, parfumée au xérès, les œufs de vanneau, cuits durs, écalés et éponnés. Les décorer de truffes; les lustrer à la gelée. Les dresser, chacun dans une croûte à barquette, cuite à blanc, remplie de pointes d'asperges assaisonnées avec huile et vinaigre.

Entourer les œufs d'un cordon de gelée hachée.

*Nota.* — Toutes les recettes données ci-dessus pour les œufs de vanneau s'appliquent à ceux de pluvier. On prépare de la même façon les œufs de pigeon, de palombe et de tous les autres volatiles.

Mais rarement, on prépare les œufs de vanneau à chaud. Une omelette faite avec ces œufs serait un plat un peu trop onéreux.

**Œufs de poissons.** — On utilise dans l'alimentation les œufs d'un certain nombre de poissons. Les plus estimés sont ceux de l'esturgeon et du sterlet; qui servent à la préparation du *caviar* (*V. ce mot*); ceux du saumon, avec lesquels on prépare le *caviar rose*; ceux du muge, avec lesquels on fait la *poutargue* (*V. ce mot*). Il convient de citer aussi, parmi les œufs de poissons qui sont comestibles, ceux de l'aloise, dont les Américains sont très friands, et ceux des harengs frais ou saurés, qui sont de goût assez délicat. Nous citerons enfin les œufs des divers crustacés que l'on consomme fréquemment.

**Œufs de reptiles, œufs de tortue.** — Les œufs de reptiles sont très peu usités dans l'alimentation des européens. Ils sont, par contre, très prisés par les Arabes et par les Indiens, qui apprécient tout particulièrement aussi les œufs de caïman.

Les œufs de tortue, qui, cependant, n'ont pas de très grandes qualités gastronomiques, sont recherchés par les amateurs, à Londres surtout, où il existe des fabriques spéciales de potages de tortue.

**ŒUFS À LA NEIGE.** — Entremets fait avec des blancs d'œufs et du sucre que l'on sert nappés de crème anglaise à la vanille.

Fouetter les œufs et les sucrer comme pour la meringue ordinaire. Mouler cette meringue à la cuiller, en forme ovoïde. Faire tomber ces parties de meringue, au fur et à mesure, dans un sautoir con-



Œufs à la neige.

tenant du lait bouillant, sucré et parfumé à la vanille. Faire pocher ces œufs dans ce lait, en les retournant pour qu'ils cuisent également de tous côtés.

Les égoutter sur un tamis de crin dès qu'ils sont bien fermes.

Avec le lait ayant servi à faire pocher les œufs, préparer une crème anglaise, en procédant ainsi qu'il est dit à cette recette (*V. CRÈMES DIVERSES*).

Dresser les œufs dans un compotier et les napper avec cette crème que l'on aura fait refroidir.

**ŒUFRIER.** — Ustensile pour faire cuire les œufs à la coque.

**OFFICE.** — Pièce où l'on dispose tout ce qui est nécessaire au service de la table et où l'on prépare certains plats. On appelle aussi *office* le travail fait par un ouvrier spécialisé, travail qui consiste à préparer les hors-d'œuvre et à dresser les fruits et les divers desserts.

L'office, dit Carême, « n'a rien de commun avec la cuisine, quoique ces deux arts se prêtent secours pour le service d'une table bien ordonnée.

« Par exemple, un dessert bien dressé avec élégance, confectionné d'après les préceptes de l'art, caractérise le chef d'office habile; tandis que la rédaction d'un menu et son exécution bien faite relèvent de la science du chef de cuisine. Voilà deux états bien distincts. »

L'officier, ou le « chef d'office », était donc (et cet emploi n'existait que dans les très grandes maisons) un homme chargé de la confection des diverses préparations de l'office, ce qui veut dire, précise Carême, « *préparer, faire toutes les aimables friandises qui composent le dessert d'une table opulente* ».

Ajoutons que la préparation de tous les hors-d'œuvre froids et des salades diverses faisait également partie du travail de l'office.

Et pour montrer toute l'importance de cette partie de la cuisine, Carême dit que « pour acquérir ce beau talent de l'office, la vie de l'homme suffit à peine ».

**OFFICIEUX.** — Terme employé pendant le Directoire, pour désigner le maître d'hôtel et les domestiques, surtout ceux des restaurants.

**OGNONNADE** ou **OIGNONADE.** — Ragoût comportant une forte proportion d'oignons. Se dit aussi de l'oignon haché menu et fondu au beurre ou tombé au vin blanc.

**OIE.** — Toutes les variétés d'oies employées pour l'alimentation en Europe sont issues de l'oie sauvage (*ancer segetum*).

On élève, en France, deux races principales d'oies, races que l'on désigne par ces seuls mots : la *petite* et la *grosse*.

La petite race, qui est la plus commune et la plus répandue, fournit des sujets dont le poids moyen est de 3 kilos, et qui, après engraissement méthodique, atteignent le poids de 5 kilos, ce qui donne de belles pièces de broche.

On applique à l'oie commune tous les modes de préparation indiqués pour toutes les volailles, et particulièrement ceux s'appliquant aux dindes et aux dindonneaux.

Cette oie, qui diffère essentiellement de la grosse oie engraisnée, est aussi désignée en aviculture sous les noms d'*oie cendrée* et d'*oie de ferme*.

La grosse race produit des sujets très volumineux, dont le poids moyen est de 5 kilos et qui, après engraissement, arrivent à peser de 10 à 12 kilos.

Le vrai type de cette oie se rencontre principalement dans les environs de Toulouse où se pratique son élevage principal, et dans le bassin de la Garonne. On désigne habituellement cet oiseau sous le nom d'*oie de Toulouse*. L'*oie de Strasbourg* en est une variété.

Le port de cet oiseau est presque perpendiculaire, son cul, dit « artichaut », traîne presque par terre, même avant son engraissement; sa peau abdominale est lâche, pendante, et représente un fanon qui forme réserve de graisse.

C'est avec cette oie que l'on prépare, dans la région du sud-ouest de la France, le confit d'oie.

C'est également l'oie de Toulouse, qui, après un engraissement méthodique, fournit le foie gras qui sert à préparer les fameux pâtés de foie gras aux truffes que l'on fait à Toulouse, dans le Gers, dans les Landes, à Strasbourg et dans d'autres pays de France.

L'oie de Toulouse, pour savoureuse que soit sa chair, que l'on n'emploie guère que pour faire le confit, ne peut recevoir les divers apprêts culinaires que l'on applique à sa congénère, l'oie commune.

Le confit ou les différentes conserves que l'on prépare avec la chair de l'oie de Toulouse sont choses excellentes, mais la partie la plus délicate de cet oiseau est, bien entendu, le foie, surtout lorsqu'un gavage intensif, joint à une immobilisation complète, a hypertrophié cet organe jusqu'à complète dégénérescence graisseuse.

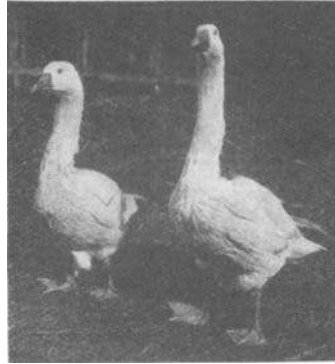
De tout temps et aussi loin que l'on puisse remonter dans notre histoire, on peut constater que l'élevage de l'oie a été pratiqué en France et que les produits de cet élevage étaient très estimés et on la servait même, tel un mets rare et précieux, à la table des rois.

A Paris, les rôtisseurs vendaient surtout des oies cuites. De là leur vint le nom d'« oyers » qu'ils portèrent longtemps dans leurs statuts.

Ces oyers, qui avaient tous leurs boutiques dans le même quartier, donnèrent leur nom à la rue qu'ils habitaient, et qui fut appelée rue aux *Oues*. Mais, dans la suite, on oublia cette étymologie, et cette rue fut appelée rue aux Ours, nom assez étrange, qu'elle porte encore d'ailleurs.

En Angleterre, l'oie a toujours été et reste toujours très appréciée.

Le jour de la Saint-Michel, il est d'usage, dans ce pays, de faire figurer sur toutes les tables, depuis la table du souverain jusqu'à celle du plus petit bourgeois, une oie



Oie mâle (à droite) et femelle.



Oies de Toulouse.

une véritable

rôtie, préparée selon la mode anglaise, c'est-à-dire farcie avec de l'oignon et de la sauge. L'origine de cette coutume, qui remonte au xvi<sup>e</sup> siècle, nous est ainsi racontée : « Le 29 septembre, jour de la Saint-Michel, est l'anniversaire d'une grande bataille navale gagnée par les Anglais sur les Espagnols. La reine Elisabeth, qui régnait alors, était à table, lorsqu'on lui apporta la nouvelle de la destruction de la flotte espagnole.

« La pièce de résistance était, ce jour-là, une oie rôtie dont la reine, paraît-il, était particulièrement friande, et ce fut alors que, dans un accès d'exaltation patriotique et... gourmande, elle décréta, qu'en commémoration de cette glorieuse journée, une oie rôtie serait servie sur sa table, chaque année, à pareille date. La noblesse fit naturellement comme la reine, et les bourgeois imitèrent les nobles. »

(Alfred Suzanne.)

De nos jours, on n'apprécie guère l'oie, ce **qui** nous paraît étrange car la chair de cet oiseau, quand **il** est jeune, bien entendu, est parfaitement savoureuse.

Sans doute, la chair des oies adultes est-elle souvent coriace et demande une assez longue cuisson, cuisson qui se fait le plus souvent sous forme de braisage, mais, par contre, celle des jeunes oisons est tendre et très délicate. Dans les pays du Nord, **où** l'oie commune est plus prisée que dans le Midi, **on a** coutume, en hiver, d'exposer quelque temps l'oiseau au froid, pour en congeler relativement **la chair et** l'attendrir.

Parlant de l'oie, Charles Gérard, dans *L'Ancienne Alsace à table*, dit, d'une façon qui nous semble quelque peu désinvolte :

L'animal n'est rien, mais l'art de l'homme en a fait un instrument qui donne un résultat merveilleux, une espèce de serre chaude vivante où croît le fruit suprême de la gastronomie.

Certes, ainsi que le dit Charles Gérard, **le foie gras** est le « fruit suprême de la gastronomie », surtout lorsqu'il est préparé comme on le fait à Strasbourg ou à Toulouse, mais la chair d'une oie jeune, d'un *oison*, ainsi qu'on appelle cet animal lorsqu'**il est** âgé de cinq à sept mois, n'est pas chose méprisable, et il est bon nombre de gourmands qui l'apprécient.

La jeunesse de l'oie se reconnaît, comme **celle du** canard, à la flexibilité du bec.

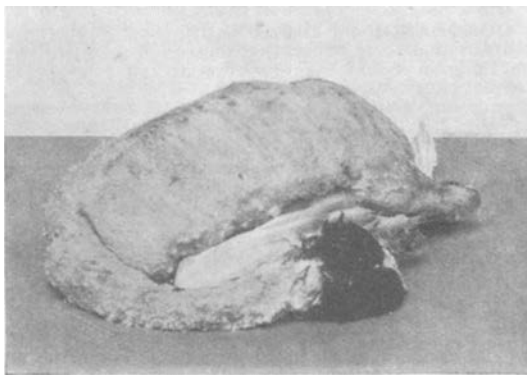
**Abatis et ailerons d'oie.** — Ces pièces se préparent comme les *Abatis et les Ailerons de dinde et dindonnet*. V. **ABATIS**.

**Ballottine et galantine d'oie.** — Se préparent avec oie désossée, farce fine de porc ou de volaille, truffes, langue écarlate et jambon en dés ou en aiguillettes, comme la *Galantine de volaille*. V. ce mot.

La ballottine d'oie se sert généralement froide, accompagnée de son fonds de cuisson **préparé** en gelée, mais peut aussi être servie chaude, **accompagnée** d'une garniture quelconque.

**Civet d'oie.** — Se prépare avec l'oie détaillée en morceaux réguliers, comme le *Civet de lièvre*. V. ce mot.

**Confit d'oie.** — Saigner l'oie; la plumer; **la flamber** et la laisser bien refroidir avant de **la** détailler.



Oie présentée à l'étalage. iPhot. Larousse.)

L'ouvrir dans le dos, du haut en bas. La vider. Retirer le foie gras avec précaution pour ne pas le déchirer. (Ce foie est utilisé, d'autre part, pour la préparation des terrines et pâtés). Diviser l'oie en quatre morceaux. Laisser adhérer à ces membres d'oie les os de la carcasse afin que, pendant la cuisson dans la graisse, les chairs ne se déforment pas trop.

Saler les membres d'oie; les mettre dans une grande terrine; les couvrir d'un linge et laisser dans la terrine, placée dans un endroit frais, pendant 24 heures, ou laisser en saumure pendant plus longtemps.

Lorsque les membres d'oie sont salés, les retirer de la terrine; faire tomber le sel qui les recouvre et les essuyer.

Les mettre à cuire dans un mélange de graisse d'oie et de graisse de panne de porc (ou dans de la graisse d'oie seule) que, préalablement, on aura mise à clarifier dans un grand chaudron (la panne et la graisse retirée des fanons de l'oie détaillées en menus morceaux, mises dans le chaudron, mouillées de quelques cuillerées d'eau garnie avec un sachet de mousseline contenant quelques gousses d'ail, des clous de girofle et du poivre en grains). Ne mettre les membres d'oie dans la graisse que lorsque celle-ci est aux trois quarts fondue. Cuire à chaleur réglée, pendant une heure environ.

S'assurer si les quartiers sont cuits en les sondant avec une grosse aiguille. Il faut que le jus qui sort par cette ouverture soit bien limpide, ce qui indique que le point de cuisson est atteint.

Égoutter les membres d'oie; les parer, c'est-à-dire enlever les os de carcasse et les placer, bien rangés, dans un pot en grès, verni intérieurement, dans lequel on aura mis tout d'abord une couche assez épaisse de la graisse de cuisson du confit clarifiée et passée, et ne mettre les membres d'oie dans le pot que lorsque cette graisse est complètement figée, et en évitant qu'ils touchent les parois du vase.

Recouvrir les quartiers d'oie avec de la graisse tiède.

Laisser reposer pendant 2 jours. Remettre alors dans le pot un peu de graisse chaude pour bien boucher les fentes qui auraient pu se produire. Dès que cette nouvelle graisse est bien figée, couler à la surface une couche de graisse de panne de porc et placer sur cette graisse, lorsqu'elle est figée, une rondelle de papier sulfurisé que l'on fera bien adhérer. Couvrir les pots de confit d'un double papier que l'on ficellera.

*Nota.* — Le confit d'oie ainsi préparé peut se conserver fort longtemps (d'une saison à l'autre).

Le confit d'oie se prépare aussi en boîtes que l'on passe à l'ébullition, comme toutes les conserves. Ce confit a absolument les mêmes qualités que celui conservé dans les vases en grès et a, de plus, la qualité de pouvoir être conservé bien plus longtemps.

**Confit d'oie (Autre recette).** — Dépecer l'oie par membres. Frotter ces quartiers, sur toute leur surface, avec un sel aromatisé que l'on aura préparé en mélangeant bien les éléments suivants : un kilo de sel; 6 grammes de salpêtre; 4 clous de girofle écrasés; 2 feuilles de laurier fragmentées; une forte pincée de thym fragmentée.

Mettre les quartiers d'oie dans une terrine vernissée. Les couvrir avec le sel aromatisé. Laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 24 heures.

Retirer les morceaux d'oie du sel; les secouer et les essuyer avec soin.

Les mettre dans un chaudron où l'on aura fait fondre doucement la graisse de l'oie en préparation; cuire à chaleur douce pendant une heure et demie environ.

On s'assure de la cuisson des quartiers d'oie en les sondant avec une forte paille. Si cette paille pénètre facilement dans la chair, la cuisson est à point.

Égoutter les quartiers; les mettre dans un grand pot en terre vernissée. Les recouvrir entièrement avec la graisse de cuisson passée à la passoire fine.

Lorsque, après refroidissement complet de la préparation, la graisse d'oie est bien figée, couler à sa surface une couche d'un centimètre et demi de sain-doux, ce qui (cette graisse étant plus dense que celle d'oie) assurera une plus longue conservation du confit.

Ainsi préparés, les quartiers d'oie grasse peuvent se conserver en parfait état pendant fort longtemps, à la condition de tenir les pots dans un lieu frais et sec.

Il faut avoir la précaution, lorsque l'on retire un quartier d'oie du pot le renfermant, de bien recouvrir ensuite les morceaux restant dans le pot avec la graisse.

*Remarque.* — Le confit d'oie est une des meilleures spécialités de la cuisine du Languedoc et de celle de Gascogne. Ce confit est une des bases obligatoires de la garbure, qui est le plat le plus caractéristique du pays de Béarn. V. **POTAGES ET SOUPES.**

« La cuisse d'oie confite, dit Simin Palay, qui a écrit un livre sur la *Cuisine en Béarn*, est le mets toujours prêt pour la réception d'un parent ou d'un ami. Un vieux dicton du pays assure que :

« Lou qui a coêche d'auque a hourrup de bi,  
Que pot embita parent ou besi. »

Ce qui veut dire :

« Celui qui a cuisse d'oie et un peu de vin, peut inviter parents ou voisin. »

En Languedoc, le confit d'oie entre dans la préparation du cassoulet. V. ce mot.

Mais le confit n'est pas employé seulement comme élément de garniture de la garbure ou du cassoulet. On peut aussi le servir isolément, chaud ou froid, avec ou sans garniture. Voici quelques façons pour l'accommoder en chaud :

**Confit d'oie à la basquaise.** — Garnir le quartier d'oie, que l'on aura fait chauffer dans sa graisse et égoutté, avec des cèpes sautés avec moitié huile et moitié graisse d'oie et additionnés, en fin de cuisson, de persil et d'ail hachés.

**Confit d'oie à la béarnaise.** — Garnir le quartier d'oie, que l'on aura fait chauffer dans sa graisse et égoutté, avec des pommes de terre émincées, sautées à cru à la poêle à la graisse d'oie, et additionnées en fin de cuisson d'une cuillerée de persil haché mélangé d'une pointe d'ail broyé.

**Confit d'oie aux choux verts.** — Préparer des choux verts ainsi qu'il est dit pour les *Choux braisés* (V. **CHOU**). Lorsqu'ils sont presque cuits, mettre dedans un quartier d'oie recouvert de sa graisse. Dresser le confit sur un plat rond. L'entourer avec les choux. Garnir de pommes de terre cuites à l'eau (ou que l'on aura fait cuire avec les choux).

**Confit d'oie aux haricots blancs.** — Mettre le quartier d'oie dans des haricots préparés au gras ou à la bretonne (V. **HARICOT**, *haricots blancs*). Faire mijoter pendant quelques minutes. Dresser en timbale.

**Confit d'oie aux lentilles.** — Faire cuire, avec les garnitures aromatisées habituelles, un litre de lentilles. Les égoutter une fois cuites, et les mettre à mijoter avec quelques cuillerées de jus de veau brun réduit. Ajouter, 25 minutes avant de servir, un quartier d'oie. Faire chauffer doucement à couvert.

**Confit d'oie à la périgourdine, dit aussi à la sarladaise.** — Se prépare comme le *Confit à la béarnaise*, avec garniture de pommes de terre sautées (à cru) à la graisse d'oie, mélangées, en fin de cuisson, de lames de truffes.

**Confit d'oie aux petits pois, dit à la landaise.** — Mettre un quartier d'oie, que l'on aura débarrassé de la graisse qui le recouvre, dans des petits pois préparés ainsi :

Faire revenir à la graisse d'oie, dans une casserole en terre, 8 petits oignons et 2 cuillerées de jambon de Bayonne coupé en petits dés. Ajouter un litre de petits pois fraîchement écosés. Faire revenir 5 mi-

nutes ces petits pois dans la graisse. Les saupoudrer d'une cuillerée de farine; cuire quelques instants en remuant avec une cuiller de bois; mouiller d'un décilitre et demi d'eau; assaisonner d'un peu de sel (très peu à cause du sel du jambon) et d'une petite cuillerée de sucre. Ajouter un bouquet garni composé de persil, cerfeuil, thym et laurier; cuire, la casserole couverte, pendant 40 minutes. Mettre alors le quartier d'oie dans la casserole, et achever de cuire à couvert, pendant 25 minutes.

Cous d'oie farcis. — Cet apprêt, qui fournit un excellent hors-d'œuvre froid (que l'on mange comme le saucisson) se fait dans diverses régions du sud-ouest de la France, lorsque l'on fait le confit d'oie.

On le prépare ainsi : Désosser complètement les cous, auxquels on aura laissé adhérer une partie assez grande de la peau de la poitrine.

Préparer avec la chair désossée une farce que l'on additionnera de farce fine de porc, et à laquelle on ajoutera, pour rendre la composition plus savoureuse, une petite quantité de foie d'oie et des truffes coupées en petits dés. Assaisonner cette farce et en garnir la peau des cous. Nouer les extrémités de chaque cou. Mettre à cuire ces cous dans de la graisse d'oie et les conserver en pots de grès, ainsi qu'on le fait pour les quartiers d'oie confits.

*Nota.* — Le cou d'oie farci est généralement servi froid, en hors-d'œuvre, mais peut aussi se servir chaud, comme les quartiers d'oie. Tous les modes de préparation, en chaud, indiqués pour le confit d'oie, lui sont applicables.

Foies d'oie. — Les foies des oies non engraisées, c'est-à-dire des oies à rôtir, se préparent comme ceux de toutes les autres volailles.

On les apprête en brochette; sautés aux champignons, au madère, aux truffes; en pilaf; en risotto, etc. On les emploie comme garniture d'œufs diversément préparés ou de plats d'entrée divers.

On les utilise enfin pour préparer la farce à gratin. V. **FARCES**, *farces à gratin*.

Les foies gras d'oie se préparent d'une infinité de manières, en chaud ou en froid. V. **FOIE**, *foies gras*.

Frittons ou Grattons d'oie. — On nomme ainsi les résidus qui restent dans le chaudron, après la fonte de la graisse d'oie.

A ces résidus s'ajoutent parfois les menus fragments des chairs qui se détachent des quartiers d'oie lorsqu'on prépare le confit.

On égoutte et on presse les frittons afin de leur enlever toute la graisse qu'ils contiennent; on les assaisonne de sel fin, et on les fait refroidir.

Les frittons se consomment comme hors-d'œuvre. On peut les masser en un bloc serré en les moulant dans un bol ou dans un récipient quelconque.

Langues d'oie. — On prépare isolément, en Béarn, les langues des grosses oies avec lesquelles on fait le confit.

« Les langues, dit Simin Palay, cuites sur le grill, sont d'ordinaire laissées aux enfants. C'est un petit « passe-temps » car le morceau n'est pas gros. Dans mon jeune âge, j'ai bien souvent regretté qu'on ne puisse sacrifier chez nous, qu'une demi-douzaine de volatiles ». (*la Cuisine en Béarn*.)

Oie à l'alsacienne. — Farcir l'oie avec de la chair à saucisses. La brider en entrée. La faire poêler au beurre.

Dresser l'oie sur un grand plat long. La garnir avec de la choucroute, que l'on aura fait braiser, d'autre part, selon la méthode habituelle (V. **CHOU-CROUTE**) et dans laquelle on aura ajouté la graisse rendue par l'oie, pendant la cuisson.

Mettre sur la choucroute, en les alternant, des morceaux de lard maigre (cuits avec la choucroute) et des saucisses de Strasbourg pochées. Arroser l'oie avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau.

*Nota.* — On peut aussi, l'oie ayant été colorée au beurre, ou à la graisse d'oie, achever de la cuire dans la choucroute.

Oie à l'anglaise. — Farcir une oie avec une farce que l'on aura préparée ainsi :

' Cuire au four un kilo de gros oignons non pelés. Les laisser refroidir. Les peler et les hacher, en leur ajoutant un poids égal de mie de pain trempée et pressée. Assaisonner cette farce de 10 grammes de sel,



Oie en daube Capitole. (Phot. Larousse.)

d'une pincée de poivre, d'un peu de muscade râpée et de 50 grammes de sauge fraîche (ou sèche) hachée.

Brider l'oie en entrée. La rôtir, au four ou à la broche. La dresser sur plat long. L'arroser avec le jus déglacé et la servir accompagnée d'une marmelade de pommes, faite sans sucre ou à peine sucrée.

**Oie à la bourguignonne.** — Se prépare, farcie ou non, comme la *Poularde à la bourguignonne*. V. **POULARDE**.

**Oie braisée avec garnitures diverses.** — Se prépare, farcie ou non, comme la *Dinde braisée*. V. **DINDE**.

**Oie à la chipolata.** — Se prépare, poêlée ou braisée, comme la *Dinde à la chipolata*. V. **DINDE**.

**Oie en daube à la gelée.** — Se prépare comme la *Dinde en daube à la gelée*. V. **DINDE**.

**Oie en daube Capitole.** — Farcir l'oie avec une farce fine additionnée de foie gras et de truffes en dés. La brider. La faire braiser selon la méthode habituelle; lorsque l'oie est presque cuite, passer le fonds de braisage à la passoire fine.

Remettre l'oie débridée dans la braisière avec 250 grammes de petits champignons, 250 grammes d'olives énoyautées et blanchies, et 250 grammes de petites saucisses chipolatas passées au beurre. Verser le fonds sur l'oie. Achever de cuire au four, à chaleur douce.

**Oie à la flamande.** — Faire braiser l'oie (farcie ou non) selon la méthode habituelle. La dresser sur grand plat long. L'entourer d'une garniture flamande (composée de petites boules de choux verts braisés, de carottes, de navets, cuits au consommé, de pommes de terre en grosses gousses cuites à l'eau et de rectangles de lard de poitrine cuit avec les choux). Arroser l'oie avec le fonds de braisage réduit et passé.

**Oie aux marrons.** — Se prépare comme la *Dinde aux marrons*. V. **DINDE**.

**Oie à la mode de Visé, dite à l'instar de Visé** (Cuisine flamande). — Pocher dans du fonds blanc, aromatisé avec deux têtes d'ail, une oie jeune et n'ayant pas encore pondue.

L'égoutter; la détailler en morceaux; ranger ces morceaux dans un sautoir; les arroser de graisse d'oie et laisser mijoter au chaud, le sautoir couvert, jusqu'au moment de servir.

D'autre part, avec comme mouillement le fonds de cuisson de l'oie, préparer un velouté, dont le roux aura été fait avec graisse d'oie et farine. Faire dépouiller pendant une heure ce velouté qui doit être assez épais. Le lier avec 4 jaunes d'œufs, comme cela se fait pour une fricassée de volaille. Passer cette sauce à l'étamine; lui ajouter quelques cuille-



Oignons :

1. Oignons blancs hâtifs de Paris; 2. Oignons de Mulhouse; 3. Oignon rouge pâle de Niort; 4. Oignon jaune pâle des vertus; 5. Oignon de Madère rond.

rées de crème et une forte cuillerée de purée d'ail (préparée avec l'ail cuit avec l'oie).

Mettre dans cette sauce les morceaux d'oie, égouttés, et épongés. Paire bien chauffer. Dresser en timbale.

**Oie rôtie.** — On ne traite ainsi que les oies jeunes et tendres que, d'ailleurs, on désigne sous le nom *d'oison*.

Cette pièce se fait cuire à la broche ou au four, et doit être tenue un peu rosée.

L'Oie *rôtie à l'anglaise* est garnie d'une farce à la sauge. V. *Oie à l'anglaise*.

L'oie farcie rôtie est, en Angleterre, le plat obligatoire du dîner de la Saint-Michel.

**Pâté chaud d'oie.** — Se prépare avec chair d'oie, comme le *Pâté chaud de volaille*. V. **PÂTÉS**.

**Pâté froid d'oie.** — Se prépare avec oie, comme le *Pâté froid de volaille*.

**Poitrine d'oie fumée.** — Cette préparation, que l'on fait en Alsace, et aussi en Allemagne, se trouve toute prête dans le commerce.

On consomme la poitrine d'oie froide, comme le jambon fumé, ou on l'emploie comme élément de potée aux choux, ou comme garniture de choucroute.

**Ragoûts d'oie.** — Se préparent avec l'oie détaillée en morceaux réguliers.

Ces ragoûts peuvent être diversement garnis. On les prépare à la bourgeoise, à la chipolata, au céleri-rave, aux navets, aux marrons, aux olives, etc. V. **RAGOÛTS**.

**Ragoût d'oie à la bonne femme.** — Détailler en morceaux réguliers une oie de moyenne grosseur. Assaisonner les morceaux d'oie de sel et de poivre et les mettre dans un sautoir où l'on aura fait chauffer deux fortes cuillerées de beurre clarifié (ou de graisse d'oie). Ajouter un gros oignon et une carotte coupés en quartiers. Faire bien revenir ensemble l'oie et les légumes.

Quand les morceaux d'oie sont bien rissolés, les saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Faire blondir cette farine en remuant le ragoût sur le feu. Ajouter une petite gousse d'ail écrasée et mouiller d'un demi-verre de vin blanc et de 4 décilitres de bouillon de pot-au-feu. Ajouter un bouquet garni. Cuire, le sautoir couvert, pendant 40 minutes.

Égoutter l'oie sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Remettre les morceaux d'oie, parés, dans le sautoir, que l'on aura nettoyé. Ajouter, en les plaçant bien régulièrement sur les morceaux d'oie, 250 grammes de petits oignons légèrement rissolés au beurre, 250 grammes de lard maigre détaillé en petits morceaux carrés, blanchis et rissolés, et enfin un kilo de pommes de terre tournées en gosses régulières (ou détaillées en quartiers). Verser sur le

tout la sauce de cuisson que l'on aura dégraissée et additionnée de 2 cuillerées de purée de tomate. Faire passer sur le feu; couvrir le sautoir et cuire au four, à bonne chaleur — et sans remuer — pendant 45 minutes.

**Terrine d'oie.** — Se prépare avec escalopes ou aiguillettes d'oie et farce fine de porc, additionnée de farce d'oie, comme la *Terrine de dinde*. V. **TERNINES DIVERSES**.

**OIGNON.** — Plante bisannuelle, originaire du nord de l'Asie et de la Palestine, cultivée depuis la plus haute antiquité; cette liliacée était tellement estimée en Egypte qu'on lui rendait un culte.

Le bulbe est revêtu de plusieurs pellicules (les bonnes gens prétendent que leur nombre et leur épaisseur sont d'autant plus grands que l'hiver sera plus rigoureux); il renferme une essence sulfurée, acre et piquante, provoquant le larmolement et la rubéfaction de la peau, mais qui disparaît à la cuisson; la saveur en est mordicante.

**Oignons farcis.** — Eplucher des oignons de moyenne grosseur, en évitant de déchirer la première couche blanche. Les couper transversalement, du côté de la tige, aux trois-quarts de leur hauteur. Les faire blanchir fortement à l'eau salée; les rafraîchir; les égoutter.

Les évider, en ne laissant subsister autour et au fond qu'une épaisseur de deux couches.

Hacher finement toutes les parties retirées et ajouter ce hachis à une farce quelconque (farce fine de porc, de veau, hachis de bœuf ou de mouton).

Avec cette composition, garnir les oignons. Les mettre dans un sautoir beurré; les mouiller de quelques cuillerées de jus brun de veau légèrement lié. Faire partir à couvert sur le fourneau. Achever de cuire au four, en arrosant souvent les oignons afin de les faire glacer; quelques minutes avant de retirer du feu, saupoudrer le dessus des oignons d'un peu de chapelure, ou de mie de pain blanche, et faire gratiner.

*Nota.* — On prépare surtout ainsi les oignons doux d'Espagne.

Ces oignons peuvent être servis isolément, comme légume, mais sont surtout employés comme élément de garniture.

**Oignons farcis à la catalane.** — Préparer les oignons ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les farcir avec une composition faite avec le hachis d'oignon, du riz cuit au gras et des piments doux étuvés à l'huile et hachés, des œufs durs, le tout lié, bien assaisonné et condimenté. Mettre les oignons farcis dans un plat à gratin huilé. Mouiller à mi-hauteur avec du bouillon. Cuire doucement au four. Quelques instants avant de retirer du feu, saupoudrer de chapelure blonde; gratiner.

**Oignons farcis à la duxelles, dits à la parisienne.** — Préparer les oignons ainsi qu'il est dit ci-dessus,



Préparation des oignons farcis. (Phot. Claire.)



en les garnissant d'un appareil composé avec le hachis d'oignon, de la duxelles liée et du maigre de Jambon cuit haché. Paire braiser selon la méthode habituelle.

**Oignons farcis à l'italienne.** — Préparer les oignons ainsi qu'il est dit précédemment. Les farcir avec du risotto additionné de hachis d'oignon et de maigre de jambon cuit haché. Paire braiser selon la méthode habituelle; quelques instants avant de sortir de cuisson, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

**Oignons frits.** — Détailler en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur des oignons de moyenne grosseur. Défaire les anneaux de ces rondelles. Les assaisonner de sel, les fariner et les faire frire à l'huile brûlante. Egoutter les oignons, les éponger sur linge, les saler.

*Nota.* — Les oignons frits sont employés comme garniture. On en garnit notamment l'*Entrecôte à la tyrolienne* et le *Poulet sauté à la bordelaise*.

**Oignons en fritots ou fritots d'oignons.** — Détailler les oignons en rondelles, ainsi qu'il est dit ci-dessus. Défaire les anneaux. Les assaisonner de sel et poivre, les arroser d'huile, jus de citron, et les laisser mariner 30 minutes dans cet assaisonnement.

Au dernier moment, tremper les anneaux d'oignons dans de la pâte à frire légère et faire frire.

Les oignons frits ainsi s'emploient comme garniture.

**Oignon haché.** — Eplucher l'oignon, le partager en deux, ciseler chaque moitié en tranches de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, sans les détacher de la racine; faire 5 ou 6 coupures dans le sens horizontal, et sur toute l'épaisseur de l'oignon.

Ciseler à nouveau la moitié d'oignon dans le sens vertical.

On obtient ainsi des dés minuscules qu'il suffit ensuite de hacher très peu pour avoir de l'oignon aussi fin qu'on le désire.

Utilisé aussitôt haché, l'oignon peut être employé tel quel.

S'il est préparé à l'avance, pour « mise en place », on l'enfermera dans le coin d'un torchon et on fera couler dessus de l'eau froide. Presser fortement l'oignon dans le torchon pour le bien égoutter et le mettre, étalé, dans une soucoupe.

On opérera de la même façon lorsqu'on voudra avoir de l'oignon haché bien blanc pour accompagner la tête de veau ou tout autre apprêt à la vinaigrette.

**Oignons glacés.** — *A blanc* : Eplucher des petits oignons choisis d'égale grosseur. Les mettre dans un sautoir; les mouiller presque à couvert avec du consommé blanc. Ajouter, par litre de mouillement, 125 grammes de beurre. Assaisonner. Cuire à couvert. Au dernier moment, rouler les oignons dans leur fonds de cuisson réduit à glace, afin de les glacer.

*A brun* : Mettre les oignons dans un sautoir où, préalablement, on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre en poudre. Cuire à couvert, à chaleur modérée, de façon que la cuisson des oignons et leur coloration se fassent en même temps.

**Oignons glacés** (pour garniture). — Eplucher des petits oignons, bien ronds et de même grosseur. Les faire très légèrement rissoler au beurre, dans un sautoir. Les saupoudrer d'un peu de sucre et les assaisonner.

Les mouiller avec du bouillon (ou de l'eau si ces oignons sont destinés à une garniture maigre), en quantité suffisante pour les couvrir à peine.

Cuire doucement à couvert, jusqu'à réduction complète du liquide de mouillement.

*Nota.* — Si, après réduction du liquide, les oignons n'étaient pas encore cuits, les remouiller de quelques cuillerées de bouillon chaud et achever de les cuire et de les glacer, toujours sans les remuer.

Les petits oignons glacés s'emploient surtout comme élément de garniture.

**Oignons à la grecque** (Hors-d'œuvre). — Eplucher de petits oignons choisis de même grosseur. Les blanchir; les rafraîchir, et les égoutter. Les cuire dans un court-bouillon, ainsi qu'il est indiqué pour les *Artichauts à la grecque* (V. CONSERVE D'ARTICHAUTS ET HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre froids). Paire refroidir dans la cuisson.

**Oignons à l'orientale** (Hors-d'œuvre). — Evider aux trois-quarts des oignons de moyenne grosseur, que l'on aura fait fortement blanchir à l'eau salée.

Les farcir avec une composition, préparée en mélangeant au hachis d'oignon (fait avec les parties retirées) la moitié de son volume de riz cuit au consommé, additionné de fondue de tomates cuites à l'huile et condimentée à l'ail; de piments doux étuvés au beurre et hachés, le tout assaisonné avec safran. Monter cette farce en dôme au-dessus des oignons. Ranger les oignons dans un plat huilé. Les arroser d'huile; les cuire doucement au four; les faire refroidir.

**Purée d'oignons dite Soubise.** — Cette purée, que l'on emploie comme garniture de petites et grosses pièces de boucherie, se prépare de deux façons :

Blanchir fortement à l'eau salée un kilo d'oignons émincés. Cinq minutes avant d'égoutter ces oignons, leur ajouter 250 grammes de riz. Egoutter ces articles, les rafraîchir, les éponger et les assaisonner de sel, poivre blanc et muscade râpée et d'une pincée de sucre.

Les mettre, en tassant bien, dans une casserole à rebords élevés (casserole dite russe) entièrement tapissée de minces bardes de lard gras. Recouvrir d'une barde de lard. Mouiller de consommé blanc, en quantité suffisante pour bien couvrir l'oignon. Paire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert.

Retirer de la casserole les oignons et le riz (sans toucher aux bardes). Les passer à l'étamine, en foulant à la spatule.

Remettre la purée à chauffer. Lui ajouter, en dernier lieu, 150 grammes de beurre et un décilitre de crème fraîche épaisse. Mélanger;

*Ou bien* : Etuver doucement au beurre, sans laisser colorer, un kilo d'oignons émincés, blanchis fortement.

Ajouter à ces oignons un litre de béchamel très épaisse. Assaisonner de sel, poivre blanc, muscade râpée. Cuire doucement, en remuant souvent. Passer à l'étamine, en foulant à la spatule. Terminer la purée ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Purée Soubise** (Autre méthode). — Paire blanchir 500 grammes d'oignons émincés; les égoutter et les mettre à cuire à l'étuvée, au four (la casserole couverte) avec 50 grammes de beurre, une pincée de sel, une pincée de poivre blanc et une pincée de sucre en poudre.

Lorsque les oignons sont cuits, sans être colorés, leur ajouter 4 décilitres de béchamel épaisse; mélanger; cuire au four, à couvert, pendant 30 minutes.

Passer à l'étamine et terminer la purée avec 80 grammes de beurre, et en l'éclaircissant si c'est nécessaire, avec quelques cuillerées de crème.

Préparée ainsi, la soubise est moins consistante et est surtout servie comme coulis ou sauce pour accompagner des viandes grillées.

**Soupe à l'oignon.** — Voir les différentes recettes pour préparer cette soupe à **POTAGES ET SOUPES**.

**OILLE.** — On désignait anciennement sous le nom *Aoille*, une façon de potée faite avec des viandes de diverses sortes et des légumes variés.

Le mot *oille*, disent certains auteurs, viendrait de l'espagnol *olla*. Il semble cependant qu'il serait mieux de faire dériver ce mot du terme *oule* par lequel on désigne, dans le sud-ouest de la France, la marmite en terre dans laquelle se fait cette préparation.

Il y a trois sortes d'oilles :

La première est l'ancien potage à la française, qui était appelé *grand-ouille* du temps de Louis XIII.

et qui est *l'ouille-en-pot* des lettres de Madame de Maintenon;

La deuxième est *Volla-podrida*, mets compliqué d'origine étrangère. Chez les ambassadeurs d'Espagne, ce ragout faisait partie de la représentation diplomatique et du cérémonial officiel. Le protocole voulait que l'on servit ce potage pour le dîner d'un Grand d'Espagne;

La troisième est *l'ouille moderne, à la française*. C'est un excellent plat de relevé, mais dont la somptuosité n'a rien d'effrayant ni d'inaccessible.

Voici la méthode de préparation de cette ouille d'après une ancienne recette :

Ayez d'abord une belle poularde et deux gros pigeons; parez-les, videz-les et remplissez-les d'une farce composée de mie de pain trempée dans du consommé, où vous aurez délayé huit jaunes d'œufs, et puis d'un oignon blanc, cuit sous la cendre, et de trois culs d'artichauts hachés; laquelle farce vous aurez assaisonnés de quelques feuilles de cerfeuil et d'une pincée de muscade en poudre. Coupez le ventre de ces trois volailles, pour qu'elles ne se vident point de leur farce, et ficelez leurs membres, afin qu'elles ne se déforment pas en cuisant; placez-les alors dans une marmite de terre, au fond de laquelle vous aurez mis d'avance six ou huit livres de bœuf coupé par tranches assez minces, un jarret de veau de Pontoise en quatre morceaux, trois oignons, un panais, deux carottes et autant de navets, deux poireaux blancs ficelés avec des tiges de pourpier, d'arroche et de bette-poirée; faites premièrement chauffer par-dessous et sur un grand feu de charbon; descendez ensuite votre marmite et mettez-la devant un feu plus tempéré pour l'écumer et la laisser se consommer tout doucement; au bout de cinq heures de cuisson, coupez les croûtes au-dessus d'un feu tendre, arrangez-les dans un pot-à-ouille, ou autre grand plat d'argent; mouillez-les dudit bouillon; faites-les mitonner jusqu'à ce que le fond commence à s'attacher au plat; dressez par-dessus le pain gratiné votre poularde escortée des deux pigeons, mais non pas des autres viandes; déficelez ces trois pièces cuites, et retirez-en les fils de couture qui ont maintenu leur farce; enfin passez au tamis le surplus du bouillon pour le dégraisser, avant de le verser sur votre ouille.

**OIORBA DE SCHIMBEA (Cuisine roumaine).** — Cette soupe aux tripes se prépare de la façon suivante : Cuire les tripes, nettoyées et échaudées, dans une cuisson semblable à celle de la tête de veau, bien condimentée avec oignons, clous de girofle, piments et vinaigre.

Egoutter les tripes; les détailler en julienne; les mettre dans une casserole avec un ou deux piments détaillés en julienne; mouiller avec la cuisson passée. Faire bouillir quelques minutes. Lier avec jaunes d'œufs et beurre.

**OISEAU.** — Un grand nombre d'oiseaux sauvages et domestiques sont comestibles. Mais on ne fait figurer ce mot sur les menus que dans l'expression « petits oiseaux ». En cuisine, on désigne sous ce nom les divers petits oiseaux du genre passereau, que, généralement, on prépare rôtis, en brochettes, comme les alouettes ou mauviettes.

**OISEAUX SANS TÊTE.** — Nom donné, en certaines régions, aux paupiettes de viandes diverses, surtout de viande de bœuf.

**Oiseaux sans tête « Loose vinken » (Cuisine belge).** — Aplatis fortement de minces escalopes de bœuf. Les assaisonner; les garnir au milieu d'un peu de chair à saucisses, ou, à volonté, d'un petit morceau de lard maigre blanchi. Rouler en paupiettes et ficeler.

Faire revenir ces paupiettes, au beurre ou au saindoux, avec des oignons émincés. Lorsqu'elles sont bien dorées de toute part, les saupoudrer de farine; les mouiller soit avec de la bière, soit avec du bouillon, en quantité suffisante pour juste les couvrir. Cuire doucement à couvert. Servir tel quel.

**OISILLON.** — Nom donné à divers petits oiseaux, qui sont tous excellents, mais qu'il n'est pas d'usage courant d'employer en cuisine.

Parmi ces menus volatiles, il faut citer les bruants, les moineaux, les fauvettes, les loriots, les grosbecs, etc.

Ils se préparent comme les alouettes.

**OKOCHKA (Cuisine russe).** — Ce potage, qui se fait au gras ou au maigre, est de composition assez étrange. On le sert froid, glacé même et additionné de morceaux de glace vive.

*Au gras :* mettre dans une soupière du filet de bœuf rôt, des filets de gelinotte (ou de perdreau), de langue écarlate, du maigre de jambon cuit, des œufs durs et des concombres frais, le tout détaillé en dés. Mouiller avec du kwass (V. ce mot). Ajouter de la crème aigre (smitane); assaisonner avec sel et sucre, et condimenter avec moutarde.

*Au maigre :* mettre dans la soupière des queues d'écrevisses décortiquées, du saumon cuit, détaillé en dés, des pommes de terre cuites, des betteraves, des agourcis, des carottes cuites, des œufs durs, tous ces articles détaillés en dés. Mouiller avec du kwass et de la crème aigre. Assaisonner. Condimenter avec fenouil, ciboule et estragon hachés. Faire bien refroidir sur glace.

**OKRA.** — Variété de gombo à fruit long. Pour la préparation culinaire, voir **GOMBO**.

**OLÉO-MARGARINE.** — Produit artificiel, simulant le beurre, inventé par Mège-Mouriès, à l'instigation de Napoléon III. On la désigne habituellement sous le nom de margarine. V. ce mot.

**OLIVE.** — Fruit de l'olivier, arbre d'origine asiatique, qui fut importé très anciennement en Grèce.

L'olive est certainement un des fruits les plus précieux que l'Orient ait donné à l'Europe.

Le principal emploi de ce fruit consiste dans la fabrication de l'huile, terme qui, en latin (*olea*), s'appliquait exclusivement aux produits de l'olivier. V. **HUILE**.

Les olives, qui sont des drupes à noyau dur, s'emploient comme condiment, assaisonnement ou hors-d'œuvre, sous deux formes :

*Olives vertes :*  
Cueillies avant la maturité complète, macérées dans une lessive de potasse, ou de cendres, qui leur fait perdre leur amertume, puis conservées dans une saumure aromatisée.

*Olives noires :*  
Cueillies une fois mûres, lavées à plusieurs eaux, mises dans une saumure bouillante sans passer par une lessive alcaline, puis séchées et marinées à l'huile.

Les *olives picholines* sont cultivées spécialement pour la table; elles sont grosses, de forme allongée et d'un noir rougeâtre.

**Olives au beurre d'anchois.** — Laver et essuyer 5 anchois salés; détacher les filets; les broyer au mortier et ajouter 60 grammes de beurre. Mélanger; assaisonner de poivre et passer au tamis.

Garnir de ce beurre, à l'aide d'un cornet en papier, les olives énoyautées.

**Olives pour garniture.** — Enlever les noyaux aux olives à l'aide de l'ustensile spécial, ou les tourner au couteau.



Rameau d'olivier avec fruits.

Les faire blanchir; les égoutter; les rafraîchir.  
Les mettre à mijoter dans la préparation indiquée.

**Olives pour garniture, farcies.** — Enlever les noyaux de grosses olives. Les faire blanchir 3 minutes, les rafraîchir et les égoutter.

Les farcir avec de la farce à quenelles additionnée, selon la nature de la préparation, avec fines herbes ou truffes hachées.

**Olivet.** — Nom d'un fromage que l'on fait à Olivet, petite ville du Loiret.

Ce fromage se fait avec du lait de vache; il est en forme de disque, épais de 4 centimètres environ, et de 15 centimètres de diamètre.

Sa pâte est blanche et assez salée. On peut le consommer d'octobre à juin. Un autre genre d'Olivet, dit « Olivet cendré », est bon à consommer de novembre à juillet.

**Olla-podrida.** — Soupe espagnole, qui est de très grand style, ayant quelque analogie avec le hochepot flamand qui est, lui aussi, un potage de grande envergure.

La traduction française de ce mot est *pot-pourri*. Par ce dernier terme, on désignait, anciennement, chez nous, non pas un potage, mais un ragoût fait avec des viandes diverses.

On n'emploie plus guère d'ailleurs, aujourd'hui, l'appellation olla-podrida pour désigner le potage national. On l'appelle aussi *puchero* ou *cocido*.

Indiquons de quoi se doit composer une olla-podrida destinée à une vingtaine de convives doués d'un bon appétit. Les bases nutritives d'abord : 2 kilos de bœuf (poitrine ou plat-de-côte) ; 500 grammes d'épaule de mouton et 500 grammes de poitrine de mouton ; 500 grammes de jambon cru ; 500 grammes de lard salé ; 2 oreilles, 2 pieds et 2 queues de porc ; une poule (tendre et bien en chair) ; 2 perdrix (à la saison) ; 6 chorizos (saucisses d'Espagne).

Comme légumes : 400 grammes de carottes ; 8 blancs de gros poireaux ; 2 gros oignons ; un chou ; 2 laitues ; 8 pommes de terre (élément essentiel) 500 grammes de pois chiches (garbanzos) bien trempés ; ail, sel, poivre, gros bouquet garni.

Dans une très grande marmite, mettez toutes les viandes, sauf la poule, les perdrix et les chorizos. Couvrez abondamment d'eau froide. Assaisonnez de sel (en tenant compte du sel que contiennent certaines viandes). Faites bouillir ; écumez. Ajoutez l'ail écrasé et le bouquet garni. Mettez les garbanzos (bien trempés) dans la marmite. Cuisez 2 heures. Ajoutez la poule et les perdrix (dorées au four) ainsi que les chorizos. Cuisez 30 minutes ; ajoutez ensuite les différents légumes grossièrement émincés, sauf les pommes de terre que vous n'ajouterez au potage que 35 minutes avant de servir (ces pommes de terre également émincées).

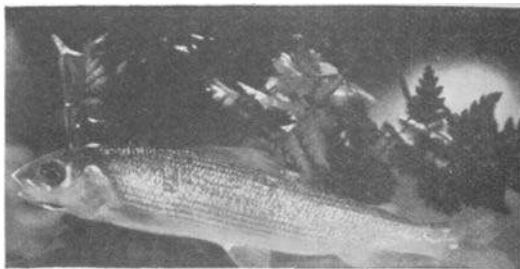
Cuisez à petite ébullition pendant 2 heures. Avant la fin de cuisson retirez certaines des viandes qui, étant donné leur tendreté, sont cuites avant les autres.

Dresser toutes les viandes et les légumes sur un grand plat et le bouillon en soupière.

**OLORON (Fromage d').** — Fromage encore dénommé « fromage de la vallée d'Ossau », qui est bon à consommer d'octobre à mai.

**OMBLE CHEVALIER.** — Poisson du genre saumon vivant dans les eaux profondes de la Suisse et de la Savoie et ressemblant à la truite, avec des écailles et des dents plus fines et des taches noires sur les flancs. La chair en est très délicate. Se prépare comme la truite saumonée. V. ce mot.

**OMBRE COMMUN.** — Poisson de rivière, peu commun, malgré son nom, ressemblant à la truite, dont il diffère par des écailles plus grandes et plus brillantes, par une bouche plus petite et par une énorme nageoire dorsale de couleur gris-bleuâtre ; les flancs sont argentés et parfois lavés de rose ou de violet, constellés de points sombres plus ou moins accusés.



Ombre commun.

La chair en est très fine et possède un léger parfum de thym. Se prépare comme la truite de rivière : au bleu, à la meunière, etc.

**OMBRINE ou OMBRE DE MER.** — Poisson de la Méditerranée, parfois vendu pour le bar, qui ressemble à la perche, et dont le poids peut atteindre 15 à 16 kilos. Sa chair, très délicate, était fort appréciée des Romains. Se prépare comme le bar. V. ce mot.

**OMELETTE.** — L'étymologie de ce mot est incertaine. Mais omelette aurait peut-être été mis pour *amelette*, qui serait une transposition de *alemette*, dérivés de *alemelle* ou *alumette*, lame, ce mets ayant souvent une forme aplatie.

Les anciens Romains désignaient sous le nom de *ova mellita*, des œufs battus avec du miel et cuits dans un plat d'argile. Il semble donc plus logique de faire venir le mot omelette de *ova mellita*.

On raconte aussi à propos de l'origine du mot omelette, l'histoire suivante :

Un roi d'Espagne se promenait un jour dans la campagne. Ayant grand faim, et étant éloigné de toute hôtellerie, il entra dans une chaumière et demanda à l'homme qui se trouvait là de lui préparer très rapidement de quoi manger pour lui et sa suite.

L'homme se mit à l'œuvre et, avec une rapidité qui séduisit fort le roi affamé, fricassa à l'huile, dans une poêle, des œufs battus.

— « Quel homme lest ! dit le roi en savourant ce plat, que, paraît-il, il n'avait jamais mangé encore... »

Et c'est depuis, disent les auteurs, que les œufs battus cuits à la poêle se sont appelés *omelette*, en souvenir de l'homme lest qui avait eu l'honneur de servir ce plat au roi d'Espagne.

Ce qui infirme quelque peu cette histoire, c'est, qu'en Espagne, une omelette s'appelle *tortilla*...

Au mot *œuf*, on trouvera toutes les indications nécessaires pour préparer les omelettes et également toutes les recettes applicables à ce mode d'apprêt des œufs.

#### **OMELETTE À LA NORVÉGIENNE (Entremets).**

— C'est, dit-on, au physicien américain Benjamin Rumford, qu'est attribuée l'invention de l'omelette surprise, dite « A la norvégienne », omelette remise en vogue, vers 1895, à l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo, par M. Jean Giroix, qui dirigeait alors les cuisines de cette maison.

Cependant, si l'on en croit ce que, dans une chronique culinaire de la *Liberté*, écrivait le baron Brisse, le 6 juin 1866, c'est au maître queux de la mission chinoise, qui était venue à Paris à cette époque, que serait due, sinon l'invention, du moins la vulgarisation de cette omelette paradoxale où se combinent le froid et le chaud. Voici ce qu'écrivait à ce sujet le baron Brisse :

« Pendant le séjour de la mission chinoise à Paris, les maîtres queux de l'Empire-Céleste ont fait échange de politesse et d'enseignements avec MM. les chefs de cuisine du Grand-Hôtel (le Grand-Hôtel avait été ouvert en 1862, et son premier chef de cuisine s'appelait Balzac).

L'entremettier français est très heureux de cette circonstance. Il a appris de son confrère chinois la cuisson au feu des glaces à la vanille et au gingembre.

Voici comment on procède à cette délicate opération : On glace ferme, on enveloppe chaque glace dans une croûte de pâtisserie très légère, et on met au four.

La pâte cuit avant que la glace ne fonde, l'enveloppe empêchant la chaleur d'arriver jusqu'à elle. Ce phénomène s'explique par l'inconductibilité de certaines matières.

Les gourmands peuvent ainsi se procurer la double jouis-

sance de mordre dans une croûte brûlante et se rafraîchir le palais au contact parfumé des glaces. »

**PRÉPARATION.** — Mettre sur un plat long une abaisse de génoise taillée de forme ovale et épaisse de 2 centimètres, arroser cette abaisse de liqueur (kirsch, marasquin ou autre) et placer dessus de la glace au parfum indiqué, glace à la crème ou aux fruits.

Couvrir entièrement cette glace d'une couche de meringue ordinaire (ou de meringue à l'italienne). Lisser cette meringue; décorer l'omelette à la poche, avec la même composition. Saupoudrer de sucre-glace. Cuire à four très chaud, afin que la meringue puisse colorer rapidement, et sans que la chaleur puisse atteindre la glace qui est à l'intérieur.

*Nota.* — On garnit souvent l'abaisse de génoise avec un salpicon de fruits. Voir la planche en couleurs **ENTREMETS**.

**OMNIBUS.** — En terminologie de restaurant (de restaurant parisien, surtout), on désigne sous ce nom le commis ou aide d'un chef de rang, ou garçon de salle, dont le travail consiste, au moment du service, à transmettre les commandes en cuisine, et à aller chercher dans cette dernière les divers articles portés sur les bons de commande.

L'omnibus est une façon d'apprenti garçon de rang.

**ONAGRE.** — Ane sauvage, qui constitue, en Perse, un gibier recherché.

**ONAGRAIRE ou ONAGRE.** — Genre de plantes herbacées dont une espèce, *l'onagre des champs* ou *herbe aux ânes*, a des racines comestibles. Ces racines se préparent comme les salsifis.

**ONCE.** — Mesure ancienne qui équivalait à la seizième partie de la livre ancienne. L'once de France valait 30 g 59.

**ONCUS.** — On consomme comme les ignames les racines de cet arbrisseau, originaire de la Cochinchine. V. **IGNAME ET PATATE**.

**ONOPORDON.** — Artichaut sauvage qui croît sur les coteaux, le long des routes.

Le réceptacle des feuilles de cette plante se mange comme les artichauts cultivés. On consomme aussi ses tiges, comme les cardons et ses racines comme les salsifis.

**OPOSSUM.** — Sorte de sarigue. Cet animal, qui a la taille d'un lièvre, abonde dans certaines régions de l'Amérique du Nord. Sa chair est assez délicate et rappelle un peu celle du lapin.

**OR.** — Métal précieux, inaltérable, parfois employé, au moyen âge, sous forme de feuilles minces, pour envelopper certains pâtés et certains oiseaux rôtis.

**ORANGE.** — Fruit de l'oranger, arbre qui compte plusieurs espèces qui sont : *l'oranger* proprement dit; le *citronnier*; le *bigaradier*; le *limonier*, le *cédraier*, et le *limettier*, qui produit l'orange bergamotte employée en confiserie et en parfumerie.

L'oranger proprement dit (*citrus aurantium*) est un arbre élégant dont la fleur dégage une odeur suave et dont le fruit, sucré et très parfumé, est l'orange douce. Cet arbre est originaire de la Chine et de la Cochinchine.

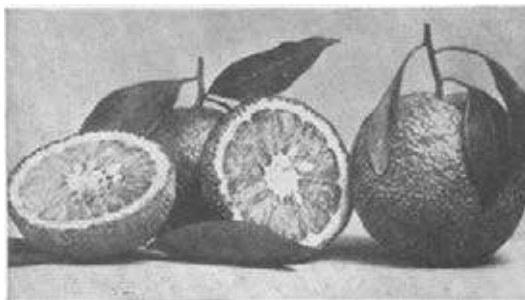
Le bigaradier (*citrus vulgaris*) est originaire de l'Inde.

Le bergamotier (*citrus bergamia*) qui n'a jamais été trouvé à l'état sauvage, paraît être un produit de culture.

Les Grecs et les Romains n'ont pas connu l'orange douce, mais, peut-être, la bigarade. Celle-ci portait le nom sanscrit de *Nagrunga*, d'où seraient dérivés les mots italiens de *Naranzi* et *à'Aranzi*, les termes latins (du moyen âge) d'*Arantium*, d'*Arangium*, puis d'*Aurantium*, d'où dérive le mot français *Orange*.

Les croisés virent le bigaradier en Palestine, et l'introduisirent en Italie. Les Arabes l'importèrent en Espagne et dans le midi de la France ainsi que dans l'est de l'Afrique.

Dès 1332, Nice faisait le commerce des bigarades. On arbre historique est le bigaradier semé en 1422 par



Oranges.

Eléonore de Castille, femme de Charles m, roi de Navarre; venu en possession du connétable de Bourbon, il fut confisqué avec tous ses biens en 1552 et orna dès lors, successivement, sous le nom du *Grand Connétable*, les jardins de Fontainebleau, puis de Versailles; il périt en 1858.

L'Oranger à fruit doux est classé comme indigène en Chine et les Chinois considèrent les oranges comme des fruits sauvages. Vasco de Gama en apporta un pied au Portugal et c'est de cet arbre, conservé à Lisbonne, chez le comte de Saint-Laurent, que proviennent tous les oranges du Portugal, d'Espagne, de Provence, etc..

Comme cet arbre ne se reproduit pas toujours fidèlement de ses graines, de Candolle suppose qu'il pourrait être une déviation du bigaradier, survenue à une époque lointaine.

L'orange douce fait l'objet d'un commerce considérable dans tout le midi de l'Europe.

Les meilleurs de ces fruits viennent des Iles Açores, de Malte, du Portugal, de l'Italie méridionale, de la Sicile, des Iles Baléares, de Valence.

Les oranges d'Algérie sont aussi très réputées, ainsi que celles que l'on récolte dans la région niçoise.

**Beignets d'oranges.** — Se préparent, avec côtes d'orange, comme tous les beignets de fruits. V. **BEIGNETS D'ENTREMETS**.

**Biscuit mousseline à l'orange.** — **PROPORTIONS.** — 125 g de farine; 125 g de féculé de pomme de terre; 500 g de sucre en poudre; 25 g de sucre à l'orange; 10 œufs (blancs et jaunes séparés), une petite pincée de sel.

**MÉTHODE.** — Travailler, dans une terrine, les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter à ces jaunes les blancs d'œufs que d'autre part l'on aura fouettés en neige ferme. Mélanger.

Ajouter à cette composition la farine et la féculé. Bien mélanger.

De cette composition, emplir des moules à biscuit, beurrés avec du beurre fondu (que l'on mettra brûlant dans le moule) et saupoudrés entièrement de glace de sucre.

Saupoudrer la composition de glace de sucre. Cuire au four, à bonne chaleur.

Démouler les biscuits. Les glacer avec du fondant parfumé au curaçao. Décorer le dessus de l'entremets avec l'écorce d'orange confite.

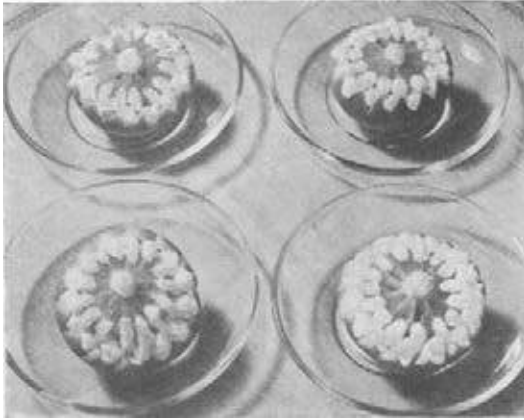
**Compote d'oranges.** — Mettre dans une terrine les quartiers d'oranges, dont on aura retiré la peau et les pépins. Verser dessus un sirop à 20° ou 22° parfumé au zeste d'orange. (Ce sirop doit être bouillant). Couvrir la terrine. Faire macérer au frais. Dresser en compotier.

**Confiture d'oranges.** — V. **CONFITURES**.

**Crème à l'orange.** — Crème anglaise parfumée au zeste d'orange.

**Croquebouché d'orange.** — Gros entremets de pâtisserie que l'on fait en montant les uns sur les autres les quartiers ou côtes d'oranges glacés au sucre au filé. Voir la figure au mot **CROQUEBOUCHE**.

Les croquebouches de fruits, toujours glacés au sucre au filé, se font aussi en montant ces fruits dans un cylindre en fer blanc, de hauteur et de diamètre variables selon le genre de l'entremets, enduit d'huile d'amande douce.



Glace à l'orange dressée dans des écorces d'oranges évidées et garnies de crème Chantilly. (iPhot. Claire.)

Cet entremets se dresse habituellement sur un fond en pâte sèche, sablé de petit sucre, vert ou rose.

Ces entremets se faisait jadis beaucoup. On s'en servait pour garnir les grands buffets, et aussi comme pièce de « bout de table ».

**Écorce d'orange confite.** — L'écorce d'orange confite s'emploie en pâtisserie et en confiserie. On la prépare ainsi :

Blanchir l'écorce des oranges, dont, à l'aide d'une cuiller à légumes, on aura enlevé la pulpe blanche la couvrant intérieurement. Passer cette écorce au sirop. La laisser pendant 12 heures dans ce sirop. L'égoutter le lendemain. Cuire le sirop à 25° et replonger l'écorce dans le sirop. Cela constitue, en terme de confiserie, une *façon*. Donner à l'écorce plusieurs *façons* de cette sorte, en amenant, lors de la dernière cuisson, le sucre au degré de cristallisation voulu.

**Gelée à l'orange.** — SoUs ce nom (et il ne faut pas le confondre avec *gelée d'orange*) on prépare une gelée d'entremets que l'on moule dans des formes spéciales ou que l'on sert dans des écorces d'oranges.

La gelée à l'orange se prépare comme toutes les gelées de fruits (V. *GELÉES, gelées d'entremets*). On la parfume habituellement avec quelques gouttes de curaçao.

**Gâteau à l'orange.** — Ce gâteau, qui se prépare avec un appareil à génoise parfumé à l'orange, est habituellement désigné sous le nom d'orangine. V. ce mot.

**Gelée d'orange.** — Se fait avec le suc de l'orange douce selon la méthode habituelle des gelées. V. *CONFITURES*.

**Glace et mousse glacée à l'orange.** — La glace à l'orange se prépare, avec sirop parfumé à l'orange,



Salade d'oranges. (P°00. Claire.)

comme toutes les glaces au sirop (V. *GLACES*). Cette glace se dresse dans des formes spéciales, ou se sert en coupes ou dressée en rocher, comme toutes les autres glaces. On peut aussi la dresser dans des écorces d'oranges évidées.

La mousse glacée à l'orange se prépare avec une pâte à bombe parfumée à l'orange (V. *GLACES, pâte à bombe*) et se dresse dans des moules à biscuits glacés.

Cette mousse est souvent servie sous le nom de *Biscuit glacé à l'orange*. On l'utilise aussi comme garniture intérieure de bombes glacées composées. V. *GLACES, bombes glacées*.

**Granités glacés à l'orange.** — Se servent en guise de sorbets. V. *GLACES, granités*.

**Marmelade d'oranges.** — Se prépare ainsi qu'il est dit pour les marmelades de fruits frais. V. *CONFITURES*.

**Oranges rubanées.** — Evider sans en briser l'écorce de grosses oranges. Avec la pulpe retirée, préparer, d'une part une gelée à l'orange bien limpide, et d'autre part, un appareil à bavarois (V. *BAVAROIS*) que l'on conservera de couleur aussi blanche que possible, de façon à trancher avec la couleur rouge de la gelée d'orange.

Avec ces deux compositions, garnir, en alternant par couches bien distinctes, les écorces d'oranges. Ne verser dans les écorces la gelée ou l'appareil à bavarois que lorsque la couche précédente est bien prise. On obtiendra facilement ce résultat en plaçant les écorces dans une plaque remplie de glace pilée. Faire bien refroidir les oranges (en pleine glace).

Les diviser chacune en quatre quartiers. Dresser ces quartiers en compotier.

**Orange au sirop (Cuisine turque).** — Zester des oranges de Jaffa (grosses oranges sans pépins) couper le zeste en longue et fine julienne. Pocher les oranges épluchées à vif au sirop épais légèrement caramélisé. Laisser les oranges, jusqu'à ce que le sirop épaississe à nouveau.

Mettre la julienne à cuire dans le sirop sur la fin.

**Pouding à l'orange.** — V. *POUDING, pouding soufflé à l'orange*.

**Quartiers d'orange glacés.** — Parer des côtes d'orange, c'est-à-dire leur enlever les parties blanches qui les couvrent en partie, mais sans déchirer la peau mince qui enferme la pulpe. Mettre ces quartiers pendant quelques minutes à l'étuve pour les faire sécher.

Piquer ces quartiers en un bout avec une petite tige de bois ou une aiguille, et les tremper, un à un, dans du sucre cuit au grand cassé. Les faire refroidir sur grille ou sur tamis de métal. Mettre les quartiers d'orange chacun dans une caissette en papier gaufré.

*Nota.* — C'est avec les côtes d'orange préparées ainsi qu'on monte les croquebouches d'orange. On les utilise aussi pour décorer certains gros entremets.

**Ratafia ou liqueur d'orange.** — On trouvera cette recette à son ordre alphabétique, au mot *LIQUEUR*.

**Salade d'orange.** — Le mot *salade* est ici employé improprement, car, dans cet apprêt, il n'entre pas une parcelle de sel. Mais l'usage étant de dénommer ainsi cette préparation, nous nous y conformons.

Eplucher de belles oranges. Enlever toutes les parties blanches qui couvrent les fruits.

Détailler les oranges en tranches rondes épaisses d'un demi-centimètre, et retirer tous les pépins qui sont dans ces tranches. Les ranger dans un compotier (pour justifier le nom de cette préparation, on la dresse le plus souvent dans un saladier). Les saupoudrer de sucre fin et les arroser d'un peu de curaçao, ou de tout autre alcool, tels que rhum, cognac ou kirsch. Servir tel quel.

**Sirop d'orange.** — V. *SIROPS*.

**Sorbet à l'orange.** — V. *GLACES, sorbets*.

**Soufflé à l'orange.** — Se prépare, avec composition parfumée à l'orange, comme tous les soufflés à la crème. V. *SOUFFLÉS*.

**Vin d'orange.** — Le mot vin est indûment appliqué à cette boisson qui, d'ailleurs, est excellente et très rafraîchissante. On la prépare ainsi :

Peler des oranges, choisies très mûres. Les détailler transversalement en tranches. Les presser pour en extraire tout le jus.

Ajouter à ce jus, pour 4 litres, un kilo de sucre. Mettre en bouteille; boucher; ficeler et laisser fermenter.

**ORANGEADE.** — Boisson très rafraîchissante que l'on prépare en ajoutant à de l'eau sucrée le suc exprimé d'une ou de plusieurs oranges.

On peut pour augmenter la saveur de l'orangeade lui ajouter un peu de curaçao, et pour la rendre plus tonique l'additionner d'un peu de cognac, rhum, ou de tout autre alcool.

Cette boisson doit être servie aussi fraîche que possible, voire glacée.

**ORANGEAT.** — On désigne sous ce nom l'écorce d'orange confite hachée finement.

**ORANGER (Eau de fleur d').** — Cette eau, dont le parfum est très suave, s'emploie en pâtisserie et en confiserie pour aromatiser diverses préparations.

L'eau de fleur d'oranger se prépare industriellement.

**ORANGER (Fleurs et feuilles d').** — On emploie sous forme d'infusion les fleurs (plus spécialement celles du bigaradier, qui sont plus parfumées) et les feuilles de l'oranger. Les fleurs sont calmantes, les feuilles, amères et stomachiques.

L'essence de fleur d'oranger porte le nom de *néroli*; celle des fleurs de bigaradier est appelée *essence de petit-grain*. Cette essence s'emploie pour parfumer les crèmes, les appareils à crêpes, etc.

**ORANGINE.** — Génoise parfumée à l'orangeat, détaillée transversalement en trois abaisses, fourrée et glacée au fondant.

**MÉTHODE.** — Détailler en trois abaisses une génoise parfumée à l'orange, cuite dans un cercle à flan assez haut de bords. Garnir chaque abaisse d'une couche de crème pâtissière parfumée à l'orange. Reforme le gâteau. Le glacer au fondant à l'orange. Décorer avec de l'écorce d'orange confite ou de chinois.

Jvofa. — On peut aussi préparer ce gâteau en superposant des génoises rondes, cuites chacune dans un cercle à flan de diamètre différent, et fourrées, les unes et les autres, avec de la crème pâtissière à l'orange.

**ORCHIS.** — Nom de diverses orchidées d'Europe et d'Asie, dont les bulbes renferment une fécule alimentaire servant à la préparation du salep.

**ORDINAIRE.** — Plat composé de bouillon et de bœuf, servi dans les restaurants populaires; appelé « petite marmite » dans les établissements plus distingués.

Se dit aussi de l'ensemble des apprêts constituant l'alimentation quotidienne d'une collectivité.

**ORDRE.** — L'ordre qui nous intéresse du point de vue gastronomique est celui qui s'est établi après de longs tâtonnements dans la succession des mets devant constituer un repas et également dans celle des vins qui les accompagnent.

**Ordre des mets dans le menu.** — Au mot *menu* on trouvera toutes les indications relatives à l'ordre dans lequel les mets doivent être servis dans un dîner un peu important.

Ce protocole des mets ne s'applique pas aux repas de famille ou aux dîners intimes, où certaines licences sont permises et où le classement des mets peut être fait avec plus de fantaisie.

Pour les grands dîners, par contre, des lois consacrées par l'usage régissent l'ordre dans lequel doivent être présentés les mets. V. MENU.

**Ordre des vins.** — Voir VINS, *service des vins*.

**Oreiller de la Belle Aurore.** — Dans son livre



Orangeade. (Phot. Claire.)

la Table au pays de Brillât-Savarin. M. Lucien Tendret donne la recette de ce pâté grandiose qui, dit-il, était un des mets favoris de l'auteur de la *Physiologie du goût*.

« A midi, dit Lucien Tendret, on se met à table, on boit du vin de Côte-Grêle, la vigne de M. Brillât-Savarin, et on mange le pâté traditionnel de forme carrée, appelé pour ce motif, *l'Oreiller de la Belle Aurore*, mère de M. Brillât-Savarin, Claudine-Aurore Récamier. »

La recette donnée pour ce pâté par Lucien Tendret a été modifiée par un praticien moderne, Philéas Gilbert; c'est cette dernière recette que nous donnons ci-après.

« Dans un pâté dont le gibier est l'élément principal, dit Philéas Gilbert, la chair de gibier doit dominer et l'addition, même minime, de panade, conseillée par Tendret, y est inutile. Une panade (dont les genres varient) à son utilité, et même sa nécessité, dans certaines farces dont elle constitue un appui et un élément de liaison: ici, elle n'en a pas.

« La moelle de bœuf indiquée par Tendret dans la composition de la farce, convient peu dans un pâté froid, et elle est avantageusement remplacée par du foie gras. Il en est de même du ris de veau compris dans la garniture, et qui est mieux à sa place dans une garniture de pâté chaud d'entrée. Enfin, la méthode de préparation de la pâte est plutôt confuse, et nous dûmes l'interpréter, au lieu de l'exécuter à la lettre. »

**MÉTHODE.** — « Choisir un beau faisan bien tendre; le désosser, après avoir supprimé les pilons à la jointure de la cuisse; l'assaisonner d'une forte pincée de sel épicé; le mettre dans un plat avec 5 cuillerées de fine Champagne et autant de madère.

« Prendre un gros foie gras; le dénervier soigneusement et le clouter copieusement de quartiers de truffes fraîches, pelées. L'assaisonner de sel épicé et le mettre à côté du faisan; laisser mariner pendant une heure en retournant l'un et l'autre de temps en temps.

« Couper en gros dés 350 grammes de chair de lapin de garenne, la chair des pilons (dont la peau sera retirée), 150 grammes de filet de porc, 150 grammes de rouelle de veau, 400 grammes de lard frais. Piler d'abord séparément chacun de ces éléments; les rassembler ensuite dans le mortier avec 200 grammes de foie gras cru, et 40 à 45 grammes de sel épicé (selon l'état de la température). Continuer à piler jusqu'à unification complète de ces différents éléments et ajouter, petit à petit, deux œufs battus en omelette. Passer au tamis; recueillir la farce dans une terrine; y mélanger 100 grammes de truffes fraîches finement hachées et tenir au frais. Au moment de l'emploi, on ajoutera dans cette farce la marinade du faisan et du foie.

D'autre part, désosser deux bécasses qui soient à point pour l'emploi. Réserver les intestins.

« Sauter au beurre 100 grammes de foies de volaille et en plus le foie du faisan et ceux des bécasses (ces foies doivent être simplement raidis), ajouter une cuillerée à café d'échalote hachée, une prise de sel épicé, 20 grammes de pelures de champignons frais; passer le tout sur le feu pendant 2 minutes et déglacer avec deux cuillerées de madère.

Piler ces foies d'abord; la chair de bécasse en-

suite. Rassembler les deux éléments; ajouter 100 grammes de foie gras cru, 50 grammes de lard gras râpé, les intestins des bécasses, une pincée de sel épicé, une truffe fraîche, pelée (environ 60 g). Continuer à piler pour bien unifier le tout; passer au tamis et tenir en réserve.

Enfin, avec 600 grammes de farine tamisée, 12 grammes de sel, 3 décilitres d'eau, et 300 grammes de beurre, préparer un demi-feuilletage à cinq tours et demi.

Celui-ci étant terminé, abaisser les deux tiers de la pâte en carré de 30 centimètres de côté, en lui donnant une épaisseur d'un centimètre. Tapisser le milieu de cette abaisse avec de fines bardes de lard, sur une surface de 16 à 18 centimètres carrés, en laissant, par conséquent, 12 centimètres de pâte libre, laquelle servira plus tard à enfermer la garniture du pâté. Sur ces bardes étaler en couche d'épaisseur égale la moitié de la première farce préparée.

« Étaler le faisán sur la table (peau dessous); masquer les chairs avec la moitié de la farce de bécasse; placer le foie gras dessus; le recouvrir avec le reste de la farce; puis ramener l'une vers l'autre les extrémités de la peau et des chairs du faisán, de façon à enfermer le foie et à former une sorte de galantine un peu aplatie. Placer cette galantine sur la couche de farce mise sur l'abaisse; la recouvrir entièrement avec la seconde moitié de farce et étaler sur celle-ci quelques fines bardes de lard.

« Saupoudrer d'une prise de sel épicé; ajouter quelques parcelles de feuilles de laurier et un peu de thym sec pulvérisé.

« Abaisser le reste de la pâte en carré de 18 à 20 centimètres de côté, et en la tenant un peu plus mince que la précédente. Ramener les bords de la première abaisse tout autour de la garniture du pâté; poser la seconde abaisse sur le pâté, et en appuyant du bout du doigt, la souder à l'autre, dont les bords auront été soigneusement mouillés d'eau. Rogner l'excédent de pâte; pincer l'endroit de la soudure, tout autour du pâté, et décorer les quatre faces avec des détails dentelés (comme croissants, ronds, losanges) que l'on fait adhérer à la pâte en mouillant très légèrement. Couvrir l'abaisse du dessus avec des feuilles en pâte, coupées à l'emporte-pièce ou au couteau, dont on imite les nervures, et en les disposant par rangées superposées.

« Juste au milieu du pâté, placer trois petites abaisses carrées et dentelées, de grandeurs différentes, rapportées l'une sur l'autre, et trouées sur le centre afin de ménager une ouverture pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson.

« Dorer le tour et le dessus du pâté; par mesure de précaution, l'entourer d'une bande de papier blanc, beurré, qui sera assujettie par quelques tours de ficelle et pourra être retirée au bout de trois-quarts d'heure ou une heure que le pâté aura été mis au four.

Mettre au four de bonne chaleur moyenne et soutenue (chaleur d'âtre surtout) celle de voûte étant toujours suffisante, étant donné le temps de cuisson assez long. Compter de 30 à 32 minutes de cuisson par kilo.

« Après cuisson, et lorsque le pâté n'est plus que tiède, couler dans l'intérieur (par l'orifice ménagé dessus) un décilitre et demi de très bonne gelée de gibier.

Ce pâté doit être préparé au moins 24 heures à l'avance ». (Philéas Gilbert.)

**OREILLES.** — On n'emploie en cuisine que les oreilles de porc et de veau. Pour la préparation de ces articles, voir **ABATS DE BOUCHERIE**.

**ORGE.** — Céréale la plus anciennement cultivée, qui existe encore, sous sa forme primitive d'orge à deux rangs, sur les bords de la mer Rouge et de la mer Caspienne.

Le grain d'orge est plus pauvre en gluten que celui du blé et sa farine ne forme pas une pâte élastique par malaxage avec l'eau, aussi est-elle difficilement

panifiable; on fabriquait autrefois, plus rarement aujourd'hui, un pain d'orge (généralement mélangé de blé), lourd, difficile à digérer, mais donnant une sensation de plénitude (« *tenant au corps* ») recherchée par les travailleurs agricoles; ce pain avait l'avantage de se conserver longtemps.

L'infusion et la décoction d'orge (tisane) était un des médicaments les plus employés par Hippocrate qui, selon les cas, la faisait prendre avec ou sans les grains. La tisane d'orge, rafraîchissante, mucilagineuse et émolliente, se prépare en faisant bouillir 20 grammes d'orge perlé, lavé à l'eau froide, jusqu'à cuisson complète, dans une quantité d'eau suffisante pour obtenir un litre après réduction; on passe à l'étamine avec expression, après l'avoir laissée reposer quelques instants.

L'orge s'emploie en cuisine sous forme *d'orge mondé*, et *d'orge perlé*. On en fait surtout des potages, des crèmes, des bouillies. On utilise aussi l'orge mondé ou perlé comme garniture de ragoûts. V. **MOUTON**, *Ragoût de mouton à l'orge*.

**Consommé à l'orge perlé.** — Mettre dans 2 litres et demi de consommé (bouillon de pot-au-feu) 100 grammes d'orge perlé (préalablement lavé à l'eau tiède). Ajouter une branche de céleri. **Cuire à** petite ébullition pendant 2 heures.

**Crème d'orge.** — V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Décoction d'orge mondé.** — Mettre dans une grande marmite 100 grammes d'orge mondé (lavé et trempé pendant une heure à l'eau tiède). Mouiller de 3 litres et demi d'eau. Ajouter 25 grammes de sel, 2 carottes, un oignon piqué d'un clou de girofle, 4 poireaux, et 2 branches de céleri.

Cuire à très petite ébullition pendant **3 heures**. Passer.

Ce bouillon d'orge est des plus rafraîchissants.

**Orge germée.** — V. **BIÈRE**.

**Potage queue de boeuf à l'orge.** — V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Potage velouté à l'orge.** — V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Soupe de mouton à l'orge.** — V. **POTAGES ET SOUPES**, **MUTTON-BROTH**.

**Sucre d'orge** (Confiserie). — Cuire doucement pendant 5 heures, 250 grammes d'orge mondé, mouillé de 5 litres d'eau.

Passer le bouillon (qui a l'apparence d'une gelée légère, de couleur blanche) et le décanter.

Ajouter à ce bouillon du sucre cuit au soufflé. Cuire jusqu'à ce que le sucre soit arrivé au cassé. Verser le sucre sur un marbre huilé (ou sur une plaque de tôle huilée). Dès qu'il commence à refroidir, le détailler en petits bâtonnets. Tordre ces bâtonnets.

*Nota.* — On peut aussi faire les bâtons de sucre d'orge avec le sucre tiré.

**ORGEAT.** — Boisson faite d'une émulsion d'amandes avec du sucre, autrefois préparée **avec** une décoction d'orge.

**Sirop d'orgeat.** — Cette boisson est ainsi nommée, parce que, anciennement, on la préparait **avec** une émulsion d'orge dans laquelle on ajoutait une décoction d'amandes.

Ce sirop se prépare, actuellement, uniquement **avec** des amandes. Voici la formule donnée à son sujet dans le Codex : un kilo d'amandes amères; 1 kg 200 de sucre; 800 grammes d'eau; 15 grammes d'acide tartrique.

**MÉTHODE.** — Mondez les amandes en les jetant quelques minutes dans de l'eau bouillante afin que la peau s'en détache facilement, et les laver ensuite; les broyer en pâte fine; exprimer l'huile; pulvériser le tout et en former une pâte liquide avec une quantité suffisante d'eau, laisser reposer vingt-quatre heures. Ajoutez le reste de l'eau et faire fondre dans l'émulsion l'acide tartrique qui a la propriété de précipiter la caséine.

Filter sur papier; faire fondre le sucre à une douce chaleur ou à froid et l'ajouter.



Production gastronomique de l'Orléanais.

On peut, dans cette préparation, remplacer l'eau par du lait.

**ORIENTALE (À I').** — Dénomination s'appliquant à des préparations d'articles divers (poissons, oeufs, légumes) préparés avec de la tomate et condimentés avec ail et, parfois, safran.

**ORIGAN.** — Plante aromatique à saveur acre et un peu amère ayant quelque analogie avec celle de la marjolaine.

**ORIGINAL ou ORIGNAL.** — Espèce d'élan du Canada, considéré comme une venaison délicate. Se prépare comme le daim.

**ORLÉANAIS.** — Cette ancienne province de France peut être classée au nombre des régions gourmandes de notre pays, en raison des succulents pâtés de gibier que l'on y confectionne.

Les ressources gastronomiques de l'Orléanais sont grandes et tous les produits qu'on y récolte, ou que l'on y obtient par l'élevage, sont de tout premier choix.

Dans le petit Perche, on fait en grand l'élevage d'animaux de boucherie dont la chair est de bonne qualité. On y élève surtout des moutons de très grande taille, moins délicats pourtant que ceux, plus petits, de la Sologne.

Dans la Beauce, on trouve d'excellentes volailles. Les plus fines sont celles de Romorantin, de Selles-sur-Cher, de Montargis et de Dreux.

La Sologne est, par excellence, le pays de tous les gibiers, et celui de plume est considéré comme un des meilleurs de France.

Les poissons de la Loire (carpes, brochets, aloses) sont recherchés pour leur finesse. Avec ces poissons, on prépare de savoureuses matelotes.

Le saumon de la Loire est réputé. Les écrevisses abondent dans les cours d'eau de la région.

Le Val-de-Loire (ainsi appelle-t-on dans le pays la belle vallée de ce fleuve) est d'une très grande fertilité. Là, se trouvent d'admirables cultures maraichères et fruitières, dont les produits sont recherchés. Les asperges de Vendôme sont réputées sur tous les marchés de France.

Le blé de la Beauce fournit une des meilleures farines que nous ayons dans notre pays.

A Boynes, près de Pithiviers, on récolte du safran.

Nous ne saurions oublier, en parlant des produits alimentaires de cette région, de mentionner d'une façon toute spéciale le vinaigre de vin (de pur vin) que l'on fabrique depuis des siècles à Orléans, et dont la réputation est universelle.

Dans les vignobles du Loiret, qui sont situés sur les pentes des coteaux du Val-de-Loire, on produit des vins légers et assez estimés. Les meilleurs de ces vins sont ceux de Meung, de Beaugency et de Sully.

Dans le Loir-et-Cher, on fait d'excellents petits vins, tels ceux du Blaisois, des coteaux du Cher et du Vendômois.

Nous citerons enfin, parmi les bons vins blancs de cette région ceux de Trôo, de Lavardin et de Moutoire. Enfin, on fait en pays **Orléanais**, sur les confins du Perche, un cidre excellent.

**Spécialités culinaires.** — En tout premier lieu, parmi les nombreuses spécialités culinaires de cette région, il convient de citer le célèbre, le savoureux *Pâté d'alouettes* de Pithiviers, pâté magnifique fait en forme de pantin qui, depuis près de deux cents ans, est confectionné, suivant les rites anciens, dans la maison du maître-pâtissier Gringoire. Il faut citer aussi toute la gamme savoureuse des autres pâtés faits depuis des siècles, dans cette province : pâtés de Chartres, préparés avec des perdrix ou des vanneaux; pâtés d'Etampes et de Blois, aux alouettes; pâtés de grives de Gien; pâtés de garenne de Dreux; pâtés de lapins de Beaugency; pâtés d'Anet, etc.

A ces pâtés de gibiers et autres, ne se limite pas d'ailleurs le répertoire gastronomique de l'Orléanais. On trouve dans ce pays maintes autres spécialités culinaires excellentes, dont voici les principales : *rillettes* et *rillons* de Blois et de Vendôme; les succulentes *andouilles* de Jargeau et diverses autres charcutèmes locales exquises; le *Brochet à la marinière*; le *Brochet au safran* (safran du Gâtinais); la *Carpe à l'étuvée*; la *Matelote d'anguille*; le *Bœuf braisé à la beauceronne*; le *Gigot de mouton de Sologne à l'eau*; la *Fraise de veau à la blaisoise*; le *Lapereau à la solognote*; le *Lièvre en terrine*; les *Pommes de terre farcies*; le *Chou farci*; la *Croûte aux champignons de Montargis*.

Parmi les douceurs, l'Orléanais peut s'enorgueillir du gâteau feuilleté aux amandes, universellement connu sous le nom de Pithiviers; de la tarte



célèbre « des *demoiselles Tastue* » de Lamotte-Beuvron; des *pâtés de fruits* de Beaugency; des croquets de Sully, Montoire et Romorantin; du cotignac d'Orléans, et enfin, nous ne saurions l'oublier, bien que ce soit un produit naturel et non une spécialité culinaire, le miel exquis du Gâtinais.

**ORLY (À la).** — Mode d'apprêt appliqué surtout aux poissons. Les poissons préparés ainsi sont généralement levés en filets, à cru, trempés dans de la pâte à frire légère, frits à grande friture et servis avec sauce tomate à part. V. **MERLAN**, *Merlans à la Orly*.

**ORNITHOGALE.** — Plante dont la racine est comestible; se prépare comme les salsifis.

**ORBANCHE.** — Plante sauvage, parfois appelée aussi *asperge sauvage*, comestible, dont les jeunes tiges se mangent comme les asperges.

**ORNGE.** — Nom vulgaire d'un champignon du genre amanite. V. **CHAMPIGNONS**.

**ORPHIE.** — L'orphie ou *anguille de mer* est un poisson à chair maigre et sèche, vénéneux à certaines époques. Se prépare comme le congre. V. ce mot.

**ORSEILLE.** — Pâte rouge violacée, à base de lichens, utilisée comme colorant. On s'en sert pour colorer les langues à l'écarlate.

**ORTIE.** — Plante herbacée, textile, causant des brûlures par le contact de ses poils chargés d'acide formique. Certaines espèces, comme l'*ortie commune* et l'*ortie blanche* ou *lamier* sont comestibles et se mangent en légume ou en potage, comme l'oseille.

**ORTOLAN.** — Ce petit oiseau est considéré comme le plus délicat des gibiers de plume.

Les ortolans habitent l'Europe moyenne et méridionale. On les trouve en assez grande abondance dans le midi de la France, dans la région des Landes surtout, où on pratique en grand leur engraissement, en Espagne, en Italie et en Grèce.

Tous les modes de préparations indiqués pour les *becfigues* et les *mauviettes* sont applicables aux ortolans.

D'une façon à peu près générale, les amateurs de cet oiseau ne le présentent que simplement rôti au four ou à la broche, et n'admettent pas qu'il cuise autrement que dans sa propre graisse.

**ORTOLANS CHAUDS.** — **Ortolans à la Brissac.** — « Ayez un morceau de noix de jambon coupé dans la partie où la graisse se mêle à la chair; coupez en vingt-quatre petits carrés (suivant ce que vous aurez d'ortolans), de la grandeur des petites bardes de lard qui accompagnent les ortolans et que l'on appelle « témoins ». Vous aurez fait parfaitement dessaler le morceau de jambon avant de vous en servir; embrochez sur deux hâtelets très minces les ortolans; séparez-les par un carré de jambon et attachez-les sur la broche dos à dos; le dos, qui est la partie la plus grasse de l'ortolan, fond moins de cette manière; il faut un feu de broche très clair et fort vif; arrosez continuellement avec du beurre clarifié.

« Aussitôt que la cuisson approche, panez les ortolans et ne les arrosez plus, qu'ils se colorent d'un beau jaune; débroschez, dressez sur le plat en ajoutant à côté du jambon un petit croûton de pain passé au beurre. Vous aurez sauté, dans un verre d'huile d'Aix, deux maniveaux de champignons tournés et émincés jusqu'à ce qu'ils prennent une légère couleur jaune; ajoutez-y une demi-douzaine de truffes (émincées); égouttez presque toute l'huile; mettez gros comme une noix de glace de vanille, une cuillerée à bouche d'espagnole demi-glace, un jus de citron; versez au milieu des ortolans, et servez. » (Recette de Plumerey).

**Ortolans en brochettes ou brochettes d'ortolans.** — Envelopper les oiseaux, troussés selon l'usage, de minces bardes de lard gras. Les embrocher par 4 sur des brochettes en métal, en les séparant les uns des autres par de petits croûtons de pain taillés en forme de crête et passés au beurre.

Mettre les brochettes dans une plaque où l'on aura chauffé un peu de beurre. Cuire vivement au four, à chaleur vive, pendant 5 minutes environ.

Dresser les brochettes sur plat long. Garnir de cresson et de quartiers de citron. Arroser les oiseaux avec leur jus de cuisson.

**Ortolans en caisse à la royale.** — Désosser les ortolans sur le dos. Les farcir chacun de gros comme une noix de foie gras, incrusté d'un morceau de truffes, assaisonné de sel épicé, arrosé de cognac.

Reformer les ortolans. Les faire raidir au beurre. Les mettre chacun dans une petite caisse ovale en papier plissé (ou en porcelaine à feu) tapissée au fond d'une cuillerée de julienne de truffes. Recouvrir les ortolans avec de la julienne de truffes. Arroser de beurre fondu. Cuire au four de 5 à 6 minutes. Servir tel quel.

**Ortolans à la Carême.** — « Farcir les ortolans, désossés sur le dos, d'un peu de foie gras incrusté d'un morceau de truffe. Les envelopper chacun dans un morceau de mousseline que l'on ficellera aux deux bouts. Les plonger dans du vin de Porto bouillant. Les faire pocher 5 minutes. Les égoutter et débarrasser.

Les dresser chacun dans une croûte à tartelette, cuite à blanc, remplie d'un salpicon de ris d'agneau, truffes et champignons, lié de velouté de volaille, dans lequel on aura ajouté le vin de Porto réduit, et un peu de crème et qu'on aura fait bien réduire. »

**Ortolans à la landaise.** — Recette de M. Félix Campagne, Hôtel de France, à Pau.

« Au cours de quelques belles randonnées automobiles dans les immenses solitudes des Landes, il nous est arrivé de manger, mes amis et moi, chacun une bonne demi-douzaine d'ortolans. Et ces ortolans avaient été précédés eux-mêmes d'une bonne demi-douzaine d'autres plats copieux.

« La bonne aubergiste, chez qui nous avions coutume de les savourer, les troussait avec beaucoup d'art, et les plaçait tout simplement, chacun dans sa petite caissette de papier écolier bien blanc. Ils étaient alignés ainsi, côte à côte, dans une lèche-frite, et cette lèche-frite était placée dans une grande cheminée, devant un grand feu de bois. On massait, tout autour et au-dessous, de la braise, même du feu de bois, et on les regardait mijoter dans leur graisse fondante.

« Chacun pouvait, à la vue, les laisser cuire selon son goût, on les salait, on les rehaussait d'un tour de moulin à poivre, et on les mangeait du bout des doigts : c'était divin. »

**Ortolans à la périgourdine (en casserole).** — Mettre dans une casserole en terre, où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre, 6 ortolans troussés selon la méthode habituelle. Les faire raidir un instant dans le beurre brûlant. Les couvrir d'une douzaine de lames de truffes coupées un peu épaisses. Assaisonner de sel et de poivre. Cuire au four, la casserole couverte, pendant 8 minutes environ, arroser d'une grande cuillerée d'armagnac flambé. Servir tel quel, dans la casserole en terre.

**Ortolans à la provençale.** — « Vingt ortolans suffisent pour une entrée; taillez vingt-quatre croûtons ovales de deux lignes d'épaisseur; creusez-les d'un côté d'une ligne d'épaisseur; mettez chaque ortolan dans un de ces croûtons, puis placez-les avec les ortolans dans un plat à sauter où vous aurez mis deux lignes d'excellente huile d'olive; ajoutez dans l'huile la moitié d'une gousse d'ail pilée; mettez sur un fourneau chauffer l'huile avec les croûtons et les ortolans, et poussez au four.

« Aussitôt que les croûtons commencent à se colorer légèrement, retirez le plat à sauter du feu; égouttez sur un linge pour en éponger l'huile; dressez sur le plat. Vous aurez préparé un ragoût de truffes et la sauce parisienne; ajoutez-y un beurre de deux anchois (que vous aurez fait entièrement dessaler); ajoutez-y une cuillerée à bouche d'huile

d'olive froide, un demi-juice de citron; mettez dans les puits des ortolans et servez. » (A. Carême.)

**Ortolans rôtis.** — Envelopper les ortolans, que l'on aura troussés selon la méthode habituelle, chacun dans une bande de feuille de vigne.

Les ranger, bien serrés les uns contre les autres dans une plaque humectée d'un peu d'eau salée.

Les cuire au four, à chaleur très vive, pendant cinq minutes environ.

Les dresser chacun sur un croûton fritt au beurre. Servir avec moitiés de citrons.

*Nota.* — Ainsi cuits au four, dans une plaque humectée d'eau, les oiseaux ne perdent pas leur graisse (qu'apprécient fort les amateurs de ce gibier).

**ORTOLANS FROIDS.** — Tous les modes de préparations en froid indiqués pour les cailles, les grives ou les mauviettes, sont applicables aux ortolans mais, nous le répétons, nous ne parlons de ces sortes de recettes que pour mémoire, car, qu'il soit destiné à être servi chaud ou froid, l'ortolan doit être préparé de la façon la plus simple, et les vrais amateurs de ce gibier délicat ne l'admettent que rôti.

**ORVALE.** — Nom commun de la *sauge sclarée*, employée surtout en Angleterre, pour certaines pâtisseries. Infusée dans le vin, elle lui communique un goût de muscat. L'essence de sauge sclarée est à la base du vermouth de Turin.

**OS.** — Nom de diverses pièces du squelette qui forment la charpente du corps des vertébrés; composés d'une substance cartilagineuse imprégnée de sels calcaires.

Par ébullition dans l'eau, surtout sous pression, ils donnent de la gélatine. Les os, *réjouissance*, en terme de boucherie, ajoutés au bouillon, lui donnent une consistance gélatineuse, sans augmenter sa valeur ni sa valeur nutritive.

Utilisation des os et parures des viandes : Même après une cuisson prolongée, les os conservent encore une quantité considérable de sucs extractifs et de gélatine. A l'aide d'une deuxième cuisson, assez prolongée, bien entendu, on peut extraire ces sucs et cette gélatine et obtenir un bouillon assez sapide, qui, bien aromatisé de légumes, et convenablement assaisonné, peut fournir un potage.

Réduit jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, ce bouillon se transforme en *glace de viande*. Cette glace, que l'on emploie pour corser les potages et les sauces, peut se conserver indéfiniment.

Pour qu'ils rendent bien tous leurs sucs, les os doivent être cassés aussi menu que possible. Naturellement, ce deuxième bouillon n'est réellement économique que s'il est préparé sans nouvelle dépense de combustible.

C'est donc lorsqu'on dispose d'un feu permanent qu'il faut l'apprêter.

**OSEILLE.** — Plante potagère, originaire d'Europe et d'Asie septentrionale, qui n'a pas été cultivée par les anciens. Elle doit sa saveur à l'oxalate de potasse qu'elle contient, aussi est-elle défendue aux oxalémiques et aux gouteux.

**Oseille braisée ou purée d'oseille.** — Mettre dans une grande casserole un kilo d'oseille, épluchée et lavée à plusieurs eaux. Mouiller d'un demi-litre d'eau. Faire fondre sur le feu.

Egoutter l'oseille sur un tamis.

La mettre dans une casserole où l'on aura préparé un roux blond composé de 60 grammes de beurre et de 30 grammes de farine. Bien mélanger; ajouter 6 décilitres de consommé blanc, assaisonner de sel et d'un peu de sucre en poudre. Cuire au four, la casserole couverte, pendant deux heures.

Passer l'oseille au tamis fin. La remettre à chauffer. La lier, au dernier moment, avec 3 oeufs entiers (ou 6 jaunes) battus, mélangés d'un décilitre de crème et passés à la passoire fine et 150 grammes de beurre. Bien mélanger.

**Chiffonnade d'oseille.** — Etuver doucement au

beurre, en cuisant jusqu'à ce que soit complètement réduite l'eau de végétation, de l'oseille, triée, lavée et détaillée en julienne fine.

*Nota.* — La chiffonnade d'oseille au beurre s'emploie comme élément de garniture de divers apprêts. V. POTAGES ET SOUPES; ŒUFS.

**Chiffonnade d'oseille à la crème.** — Paire fondre la chiffonnade au beurre ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Lorsque l'eau de végétation est complètement réduite, mouiller la chiffonnade de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse. Paire réduire. Assaisonner.

Mêmes emplois que la chiffonnade au beurre.

**Conserve d'oseille.** — Paire fondre l'oseille, triée et lavée ainsi qu'il est dit ci-dessus. Bien sécher cette oseille afin de lui enlever toute l'eau de végétation. La tasser dans un pot en grès à large orifice. Paire refroidir. Verser sur l'oseille une couche assez épaisse de graisse de rognure de bœuf clarifiée. Conserver dans un endroit frais. •

*Nota.* — On peut aussi préparer la conserve d'oseille en la mettant, une fois cuite, dans des boîtes ou des flacons que l'on soumet à l'ébullition selon la méthode habituelle.

**OSMAZÔIME.** — Nom donné par Thénard à la substance extractive et odorante du bouillon. Ce terme est délaissé aujourd'hui, car il répond au mélange fort complexe de substances extractives (créatine, créatinine, sarcosine, etc.) sans valeur alimentaire, mais agissant par ses propriétés excitantes et sa rapidité, sur la sécrétion du suc gastrique, à la façon des extraits de viande.

**OTARIE.** — Genre de phoque du Pacifique dont la chair, assez médiocre, se prépare comme celle du chien de mer.

**OUBLIES.** — Furetières définit l'oublie : « Une pâtisserie ronde, déliée, cuite entre deux fers... » Suivant lui, le mot *oublie* vient par corruption du mot *oblaye*, qui a été fait *âoblata*, dont les écrivains latins modernes se servaient pour signifier une hostie non consacrée; on l'appelait autrefois *oblée* ou *oublie*.

Les oublies les plus renommées furent d'abord celles de Lyon. C'est dans cette ville que l'on a commencé à leur donner la forme de cornets. A Paris, elles étaient plates et insipides.

Au commencement, les oublies faites vers la fin du jour, avec quelques restes de pâtes, étaient abandonnées aux garçons pâtisseries; c'était leur profit. Le soir, en hiver, ils les portaient dans des corbillons et les offraient aux passants ou aux portes des maisons; ils vendaient leurs oublies sept ou huit à la fois, ce que l'on appelait « une main d'oublies ».

Les marchands d'oublies jouaient aux dés leur pâtisserie avec les clients; vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle on les désigna aussi sous le nom de marchands de « plaisir », parce qu'ils criaient « Voilà le plaisir ».

Voici la recette pour préparer cette menue pâtisserie.

**Oublies à la parisienne.** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 250 g; sucre en poudre, 150 g; œufs, 2 pièces; beurre fondu, 65 g; lait, 7 dl; parfum, eau de fleur d'oranger, zeste de citron.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble, dans une terrine, la farine, le sucre, les œufs et le parfum. Quand la composition est bien homogène, lui ajouter, en le mettant petit à petit, le lait, puis le beurre fondu et, en dernier lieu, le zeste de citron.

Chauffer le fer à oublies, le graisser de façon égale; faire couler dessus une cuillerée de la composition susdite, et cuire à feu très vif, en retournant le fer. Retirer la pâte cuite, la rouler en forme de cornet autour d'un morceau de bois de forme conique, ou, selon le goût, la laisser plate.

**OUILLET ou TOURRI (Cuisine béarnaise).** — « Mettez à cuire dans un poëlon en terre, avec graisse ou huile d'olive, de l'oignon haché. Quand l'oignon a pris de la couleur, ajoutez de l'ail écrasé et faites cuire. Versez l'eau chaude en quantité

suffisante; mettez un bouquet de thym et de persil, poivre et sel; faites bouillir une demi-heure, puis versez sur des tranches de pain, à travers la passoire.

« On se sert parfois de bouillon de haricots, de pois secs, de fèves, ou d'asperges. On peut ajouter, au moment où l'on jette dans la soupière, un oeuf et un filet de vinaigre. L'œuf peut être remplacé par du gruyère râpé. A la saison, on met cuire, avec l'oignon, des tomates épluchées et coupées en tranches » (Simin Palay.)

**OUKA DE LOTTE À L'OSEILLE** (Cuisine russe). — Ce potage se prépare en faisant cuire dans du consommé fait avec du poisson (perches, siguis, ierchis) de la lotte de rivière détaillée en morceaux carrés, et une julienne de racines de persil et de céleri préalablement fondue au beurre. Faire bouillir quelques minutes, et, au dernier moment, ajouter de la chiffonnade d'oseille blanchie et égouttée, et le foie de la lotte que l'on aura fait cuire à part.

**OURS.** — Animal parfaitement comestible, mais qui est assez peu employé en cuisine. On ne peut d'ailleurs l'utiliser qu'après l'avoir soumis à une longue marinade.

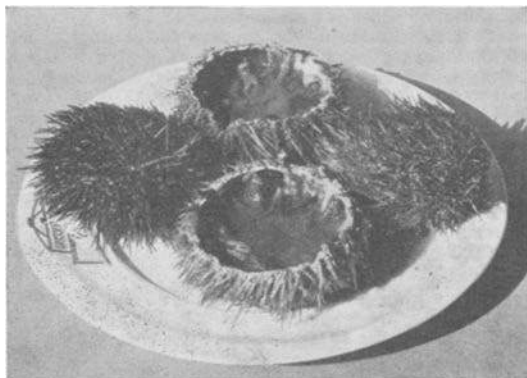
On applique à cette viande, qui n'a rien de particulièrement savoureux, et qui souvent est coriace, tous les genres de préparations indiqués pour le sanglier ou autre grosse venaison. Les gourmets un peu excentriques prennent fort les pattes de l'ours qui, après avoir été marinées (pendant 3 jours au moins), sont mises à braiser dans un fonds fortement aromatisé et servies dans un coulis préparé avec leur fonds de cuisson.

On peut aussi, ces pattes ayant été braisées comme il est dit ci-dessus, les faire griller comme les *Pieds de porc Sainte-Menehould*.

**OURSIN.** — Genre d'animaux marins hérissés de piquants, dont plusieurs variétés sont comestibles.

Les meilleurs sont : *l'Oursin vert* et *l'Oursin noir*. Ce dernier que, suivant les régions on appelle ours de mer, châtaigne de mer, hérisson de mer, œuf de mer, se trouve à marée basse dans les anfractuosités des rochers.

Les apprêts culinaires de l'oursin sont peu nombreux. On le mange surtout à la coque, exactement



Oursins. (Phot Larousse.)

comme les œufs. Après l'avoir fait cuire à l'eau bouillante salée, on l'égoutte, on l'ouvre en pratiquant aux ciseaux une incision circulaire sur le côté concave (celui où se trouve la bouche de l'animal), on l'égoutte complètement en faisant tomber la partie excrémentielle, et, dans la coquille, on trempe des mouillettes beurrées.

Dans la région marseillaise où l'on est très friand d'oursins, on les mange aussi à la coque, mais sans les faire cuire. On les ouvre, on les lave (à l'eau de mer, si la chose est possible) et, dans la substance jaune fixée contre les parois de la coquille on trempe des mouillettes de pain beurrées.

L'oursin est, paraît-il, un aliment éminemment réparateur. Son goût, après cuisson, rappelle celui de l'écrevisse.

On peut aussi préparer une sauce froide très savoureuse avec la chair de l'oursin. On la passe au tamis fin et on l'ajoute à une sauce mayonnaise.

On fait encore avec la chair de l'oursin une excellente purée.

**Purée d'oursins.** — « Retirez les parties œuvées de trois douzaines d'oursins (que vous aurez préalablement nettoyés). Passez cette substance au tamis fin. Ajoutez-la à une quantité égale de sauce béchamel très réduite.

Faites bouillir 5 minutes et finissez avec 2 cuillérées de beurre.

*Nota.* — On peut, avec cette purée garnir, soit de petites bouchées feuilletées, soit des tartelettes. On peut aussi en tartiner des croûtes en pain de mie, passées au beurre. On saupoudre ces croûtes de fromage râpé et on les fait vivement gratiner au four brûlant.

**OUTARDE.** — Genre d'oiseaux que l'on rencontre dans les régions chaudes et tempérées de l'ancien monde.

La grande outarde (le plus grand oiseau de l'Europe où elle arrive en décembre, et y demeure jusqu'au mois de mars) est un gibier renommé pour la délicatesse de sa chair, autant que pour son volume.

La canepetière, espèce plus petite, est encore plus recherchée. Elle arrive en avril dans la Beauce et dans le Berry; elle est sédentaire, en Espagne, en Italie, en Grèce et en Sardaigne. Sa petite taille suffirait à la faire reconnaître de la précédente, mais de plus, le mâle n'a pas des deux côtés de la tête les deux grandes moustaches si spéciales au mâle de la grande outarde.

L'outarde se prépare surtout rôtie. On peut aussi lui appliquer tous les modes d'apprêts indiqués pour l'oie domestique et le caneton nantais.

**OXALÉMIE.** — Présence en excès d'acide oxalique dans le sang.

Les principaux symptômes attribués à l'oxalémie sont des troubles digestifs (vomissements et diarrhées) et des douleurs articulaires.

Le régime sera celui des gouteux, avec une plus forte restriction des aliments riches en oxalates, c'est-à-dire ceux qui renferment plus de 0,10 p. 100 d'acide oxalique parmi lesquels on peut citer les haricots verts, 0,21; les concombres, 0,25; les fèves fraîches, 0,28; la mie de pain, 0,28; les figues fraîches, 0,29; les haricots blancs, 0,31; les betteraves, 0,39; les choux-raves, 0,31; le chocolat, 0,90; la rhubarbe, 2,40 à 2,97; les épinards, 1,91 à 3,17; l'oseille, 2,74 à 3,60; le poivre, 3,25; le cacao, 3,50 à 4,50; l'infusion de café, 0,13; l'infusion de thé, 2,05.

Parmi les aliments qui en contiennent moins de 0,10 p. 100 on peut citer : les choux de Bruxelles, les pommes de terre, l'échalote, la mâche, les tomates, les carottes, le cerfeuil, les cerises, prunes, framboises, oranges, citrons, fraises, pommes, la croûte de pain, le foie et le ris de veau.

**OXALIDE** ou **OXALIS.** — Genre de plantes herbacées, qui croissent dans tous les bois de France, et dont les tubercules, après avoir été nettoyés, sont blanchis à l'eau bouillante salée. On les prépare ensuite de diverses façons : au beurre (légèrement risolés), à la crème, au jus, etc.

**OXFORD** (Sauce) [Cuisine anglaise]. — Cette sauce se sert avec la venaison froide et se prépare avec de la gelée de groseille, du vin de porto, de l'échalote hachée, du zeste d'orange et de citron, du jus d'orange et de citron, de la moutarde, et du gingembre en poudre. V. **SATJES**.

**OX-TAIL SOUP.** — Potage à la queue de bœuf, préparé selon la méthode anglaise. V. **POTAGES ET SOUPES**, potages étrangers.

**OXYMEL.** — Mélange, sorte de sirop, de miel et de vinaigre, obtenu en faisant cuire une partie de vinaigre avec 4 parties de miel.



Pilot. Souyez.



**PACARET.** — Par ce mot, qui est une altération de *pascarete*, on désigne, commercialement, le vin de Xérès.

**PAELLA** (Cuisine espagnole). — Mets truculent composé de viandes diverses, de volailles, de poissons, de crustacés, de grenouilles, d'escargots, et de maints autres comestibles que, d'habitude, du moins chez nous, il n'est pas d'usage d'associer dans une même préparation.

L'envergure de ce plat est telle, quand on veut le confectionner selon le principe, qu'on ne peut le faire que pour un nombre considérable de convives.

**PROPORTIONS.** — Enumérons d'abord tous les articles qui, obligatoirement, doivent composer la paella :

*Viandes* : filet de porc frais désossé, **750 g**; poulet, un de grosseur moyenne; canard, un de grosseur moyenne; chorizos ou saucisses au piment, **500 g**.

*Poissons, crustacés, mollusques, batraciens* : anguille, une de **500 g**; morue, **20** escalopes; langouste, une de grosseur moyenne; écrevisses, **36** pièces; cuisses de grenouilles, **36** pièces; escargots décoquillés, **36** pièces.

*Légumes, riz, condiments* : piments doux frais, **6** pièces; tomates de moyenne grosseur, **8** pièces; oignon haché, **250 g**; oignon entier, un, piqué de clous de girofle; fonds d'artichauts en quartiers, **4** pièces; petits pois frais, **250 g**; haricots verts, **250 g**; chou-fleur, **250 g**; riz, un kilo; gousses d'ail, **4** pièces; piment de Cayenne en poudre, **2 g**; safran en poudre, **5 g**; sel, poivre en quantité suffisante; huile d'olive.

Bouillon ou eau de mouillement en quantité suffisante pour bien couvrir tous les éléments indiqués ci-dessus.

**MÉTHODE.** — *Apprêts préalables* : Détailler par membres le poulet et le canard, détailler en tranches régulières le filet de porc; détailler l'anguille en tronçons; escaloper la queue de la langouste (préalablement cuite au court-bouillon) et en décortiquer le restant des chairs. Hacher l'oignon; éplucher les piments doux; parer les fonds d'artichauts et les faire légèrement blanchir dans de l'eau acidulée et les diviser en quartiers; cuire les escargots au court-bouillon et les décoquiller; cuire à moitié, à l'eau salée les pois et les autres légumes.

Faire sauter à la poêle, à l'huile, les morceaux de poulet et de canard. Faire également sauter les escalopes de porc.

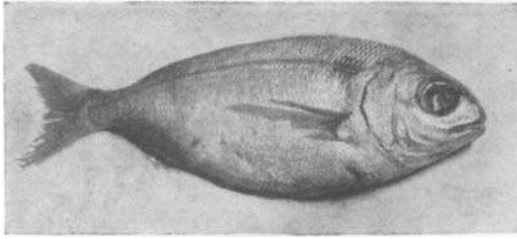
Cuire à la poêle, à l'huile toujours, l'oignon haché, et lui ajouter les piments coupés en gros dés et l'ail écrasé.

Mettre dans une grande casserole ces derniers condiments et placer dessus les viandes énoncées ci-dessus. Ajouter l'oignon clouté, les chorizos; assaisonner de sel, poivre, safran, piment en poudre.

Mouiller avec le bouillon ou l'eau. Faire cuire tous ces articles aux trois-quarts.

Mettre alors le riz dans une casserole (avant de le joindre à la préparation, passer légèrement le riz à la poêle, au beurre ou à l'huile). Ajouter les légumes indiqués ci-dessus, les morceaux de poissons, les crustacés, les cuisses de grenouilles, les escargots. Verser par-dessus quelques cuillerées de bouillon, si c'est nécessaire. Assaisonner, cuire au four, la casserole couverte, à chaleur douce.

*Pour servir* : En principe, la paella doit être dressée sur plusieurs plats différents. Sur chacun de ces plats, on dresse d'abord une couche de riz. On garnit le premier avec les morceaux d'anguille et de morue, le deuxième avec les escalopes de langouste



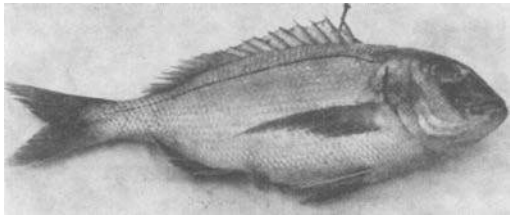
Pagel.

et les écrevisses, le troisième avec les escargots et les cuisses de grenouilles, le quatrième avec les légumes, le cinquième avec les saucisses et le porc frais, et enfin le sixième avec le caneton et le poulet. Tous ces articles sont saupoudrés de persil haché.

La paella, on le voit, constitue à elle seule un repas complet, et un repas des plus copieux.

**PAGEL.** — Poisson de mer qui ressemble à la daurade, et qui est souvent vendu pour cette dernière; il a le dos brun rouge et les nageoires roses; sa chair est maigre, d'assez bonne qualité, mais fort inférieure à celle de la daurade. Se prépare comme celle-ci. V. DAURADE.

**PAGRE.** — Poisson rougeâtre, plus gros et moins



Pagre.

estimé que le précédent. Reçoit les mêmes modes de préparation.

**PAGURE.** — Crustacé appelé vulgairement *Bernard-l'Érmite*. V. ce mot.

**PAILLASSE.** — Feu de braises sur lequel, dans les cuisines anciennes, on préparait les mets de longue cuisson, les viandes braisées surtout.

Sur des braises incandescentes, mises dans une sorte de baquet en briques, on cuisait aussi les viandes grillées.

On appelle aussi *paillass*e la couche de charbon de bois incandescent étalée bien régulièrement sous le gril des grillades.

**PAILLE (Pommes).** — Pommes de terre frites, qui, ainsi que leur nom l'indique, sont détaillées en très minces bâtonnets, presque en julienne. V. POMMES DE TERRE.

**PAILLE (Vin de).** — Vin fait avec des raisins qu'on a laissés flétrir quelque temps sur un lit de paille avant de les presser.

**PAILLET (Vin).** — Vin peu coloré.

**PAILLETTES.** — Minces lames de métal employées en liquoristerie (eau de vie de Dantzic, etc.), et en confiserie (palets d'or).

**PAILLETTES AU PARMESAN.** — Les paillettes se servent soit comme accompagnement de certains potages, soit avec le fromage. On les prépare ainsi :

Détailler en bandes larges de 12 à 15 centimètres des abaisses de feuilletage (ou de demi-feuilletage) que l'on aura tourées en les saupoudrant de parmesan râpé, assaisonné d'une pointe de cayenne ou de paprika. Détailler ces bandes de pâte en minces bâ-

tonnets. Ranger ces bâtonnets sur une plaque. Les cuire au four, à bonne chaleur.

Les paillettes se servent chaudes ou tièdes.

**PAILLON.** — Enveloppe de paille, entourant les bouteilles pendant le transport. On utilise aussi ces pailions pour habiller les bouteilles que l'on passe à l'ébullition.

**PAIN.** — Pâte de farine et d'eau, fermentée et cuite.

Les céréales ont tout d'abord été utilisées sous forme de bouillies ou de brouets, puis consommées sous forme de gâteaux, faits d'un mélange de bouillies ou de farines avec du miel, de l'huile, du vin doux, des graines diverses, des fruits, de la viande.

Les Hébreux, les Egyptiens, les Chinois ont commencé par consommer des galettes faites de pâte cuite sans levain, et c'est aux Egyptiens qu'on attribue la découverte du pain fermenté, découverte sans doute due au hasard et que l'observation permit de répéter, en utilisant un levain de pâte aigrie, provenant d'une préparation antérieure et de moût de raisin, pétri avec de la farine et séché au soleil.

L'usage du pain fermenté se répandit très vite, mais ne détrôna pas celui des galettes non fermentées; elles constituaient l'unique pain des soldats romains et, au moyen âge, sous le nom de *tailloirs* ou de *tranchoirs*, elles tenaient lieu d'assiettes et de plats pour découper les viandes; on les mangeait ensuite, en guise d'entremets ou bien on les abandonnait aux pauvres.

Fabrication du pain. — La farine qui doit avoir au moins quinze jours de conservation, est tout d'abord soumise au *pétrissage* qui consiste à la détremper d'eau après l'avoir mélangée au levain.

Le levain, qui apporte à la pâte les ferments nécessaires (levures alcooliques et microbes associés), pour transformer le sucre en alcool et gaz carbonique, provient soit d'une partie de pâte conservée de la fournée précédente (pétrissage sur pâte), soit d'un mélange de levures (levures de bière ou levures spéciales, sélectionnées pour la boulangerie), dans le cas où le pétrissage se fait « sur levain », ce qui est le plus habituel.

La farine, disposée en fontaine, est mélangée avec le levain et de l'eau tiède pour former un « levain chef », qu'on laisse fermenter quatre ou cinq heures, après quoi, on le « rafraichit » en l'additionnant d'un poids égal de farine pour obtenir un « levain de première », puis, après un certain temps, on ajoute de nouveau de la farine, en quantité plus ou moins grande, selon la saison, pour obtenir un « levain de seconde », ou de « tout point », qui représente, selon le cas, la moitié ou le tiers de la fournée.

Le pétrissage définitif se fait en ajoutant la quantité de farine nécessaire et en détremplant avec de l'eau tiède salée (en moyenne 750 g de sel pour 100 kg de farine); cette opération s'appelle la *frase*; elle est suivie de la *contre-frase*, très pénible lorsqu'elle est faite à la main, et qui consiste à rassembler la pâte en un bloc que l'on retourne, qu'on élève et qu'on laisse retomber en le divisant et en l'étirant pour la rassembler à nouveau, ces divers « tours de pâte » devant être effectués très rapidement. Dans les exploitations modernes, cette opération se fait avec moins de peine et plus de propreté au moyen de pétrins mécaniques.

Le pétrissage terminé, on prélève, s'il y a lieu, une certaine quantité de pâte pour une opération ultérieure et on laisse reposer le reste, après l'avoir couvert d'un linge, soit dans le pétrin, soit sur un tour spécial.

Le pain pétri sur levain est plus blanc, plus acide, moins fade que celui qui est pétri directement avec la levure délayée.

Sous l'influence des levures, le gaz carbonique dégagé boursoufle la pâte et, lorsqu'elle a atteint le double de son volume primitif, on la découpe en pâtons, dont on saupoudre la face inférieure avec une farine de fleurage (pour laquelle le son et la repasse sont aujourd'hui seuls tolérés, à l'exclusion de la farine de corozo et de la sciure de bois) et on procède à l'enfournage.

Le four est chauffé entre 225 et 300 degrés, de façon à saisir immédiatement la surface du pâton,

pendant que l'intérieur continue à fermenter énergiquement; le gaz carbonique dilate cette pâte, forme les yeux et fait bomber la surface; lorsque la température intérieure atteint 60°, l'amidon est transformé en empoids et la fermentation cesse lorsque cette température arrive à 80°. Quand cette température intérieure arrive à 100°, la croûte perd une forte proportion d'eau par évaporation (avec une pâte à 45-48 p. 100 d'eau, la croûte n'en renferme plus que 24 p. 100, tandis que la mie conserve la même proportion que la pâte).

Lorsque la température du four (qui a été abaissée par l'enfournage) atteint 200°, l'amidon est torréfié; on injecte alors de la vapeur d'eau (ou on se contente de mouiller le four, dans les installations primitives) pour éviter la formation d'une croûte trop épaisse. La durée de la cuisson varie selon la grosseur des pains.

La perte totale d'eau est proportionnelle à la grosseur du pain; pour obtenir 1.000 g de pain, il faut 1.140 g de pâte pour des pains de 4 kg et 1.670 g pour des pains d'un kilo.

Si l'apprêt (la fermentation de la pâte) est trop poussé, le gaz carbonique s'est dégagé avant l'enfournage; la mie sera alors lourde et compacte, séparée de la croûte supérieure par une cavité.

L'alcool qui s'est formé pendant la fermentation est évaporé pendant la cuisson, ainsi que le gaz carbonique, qui continue encore à se dégager pendant le refroidissement; il se produit alors, au cours de ce « ressuage », une condensation de la vapeur d'eau dans la mie, qui prend un aspect gras et luisant.

**Qualités du pain.** — Un pain de bonne qualité doit avoir une croûte inférieure jaune pâle à brun léger, une croûte supérieure jaune d'or à brun clair, épaisse, bombée, sonore quand on la percute; les deux croûtes doivent adhérer à la mie et représenter, à elles deux, le cinquième du poids du pain (plus il y a de croûte, moins il y a d'eau). En rapprochant les deux croûtes d'une tranche de pain, celle-ci doit revenir rapidement à sa forme antérieure.

La mie doit être homogène, sans grumeaux blancs ou jaunâtres, sans taches grises, rouges ou noires; elle ne doit pas happer aux doigts; les trous doivent être inégaux, pas trop gros (ce qui indique une pâte mal travaillée), ni trop minuscules (ce qui indique une mauvaise fermentation), l'odeur doit être douce, le goût franc et agréable.

Une mie trop blanche indique l'addition de farine de riz; une mie bise montre que l'on a ajouté de la farine de seigle ou de sarrasin.

À côté des procédés classiques de panification, on a tenté, et on tente continuellement, des essais pour rendre le pain plus nutritif ou pour lui donner une meilleure apparence.

Le pain légèrement bis, fabriqué avec des farines moins blutées, autrefois en usage dans les campagnes, se conservait plus longtemps frais, surtout si l'on avait ajouté de la farine d'orge ou des pommes de terre à la pâte; son goût était fort agréable, mais il a presque disparu par suite du préjugé du pain blanc.

Conservé longtemps, le pain devient rassis; la mie se dessèche et la croûte se ramollit, phénomène qui n'est pas dû à une simple perte d'eau (le pain rassis en renferme à peine 1 p. 100 de moins que le pain frais), mais à une transformation partielle de l'amidon en dextrine.

En réchauffant le pain rassis (ce qui lui fait perdre 3 p. 100 d'eau), il se produit une sorte de distillation de l'eau qui, s'échappant de la croûte, se porte sur la mie, redonnant à celle-ci, pour un court espace de temps, l'apparence du pain frais.

**Variétés de pain.** — Selon leur composition, leur forme ou leur poids, on distingue une grande variété de pains. Le **pain ordinaire**, ou **pain de ménage**, de 2 à 4 kilogrammes, a la forme longue cylindrique; il est aplati par dessous, strié à la surface de traits obliques et parallèles. Le **pain boulot** ou **bouleau** a la même forme mais a la surface supérieure farinée. Le **pain polka**, long ou rond, a une croûte plus dure, décorée de losanges; le **pain fendu** est formé par l'accolement de deux pains longs; il est plus épais et a moins de croûte; le **pain rond** a l'apparence classique de la miché, avec une croûte supérieure bien bombée; le **pain couronne** a une forme circulaire, comme l'indique son nom.

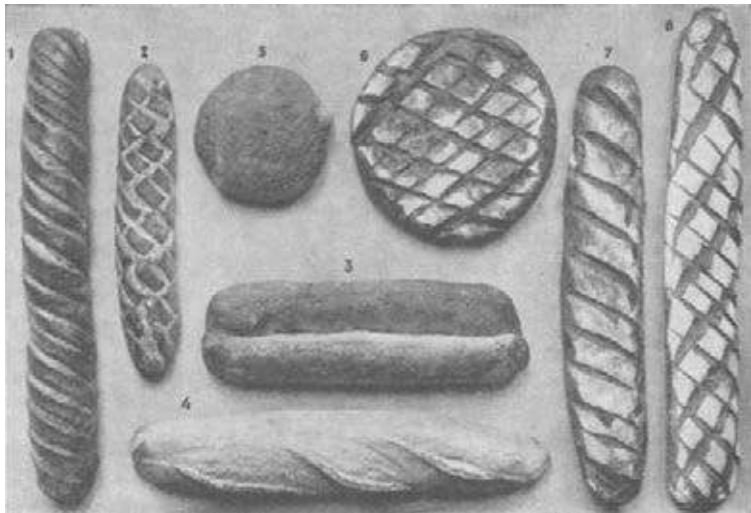
Les pains de luxe ou de fantaisie, vendus à la pièce et non au poids, sont faits avec de la farine de premier choix et façonnés soit en forme de baguettes, à croûte dorée ou farinée, soit en forme de galettes ou de petits pains de formes diverses.

Le pain viennois est pétri avec une certaine quantité de lait; le pain « de mie » est tenu en forme cubique, avec une croûte très mince et sert surtout à faire des toasts, des canapés, des croûtons de garniture, des sandwichs; enfin, aux confins de la boulangerie et de la pâtisserie, se trouvent les pains brochés et les croissants de pâte feuilletée.

On a souvent préconisé des pains renfermant une partie ou la totalité des cellules de l'enveloppe et l'embryon; ces pains, de couleur toujours plus foncée, sont, théoriquement, plus nutritifs, mais étant moins bien utilisés par l'intestin, dans nos pays du moins, le bénéfice est assez aléatoire.

Quant au **pain complet** fabriqué avec le blé entier moulu avec le son, il peut être agréable au goût, s'il a été bien préparé, mais il est particulièrement indigeste et ne convient qu'aux constipés dont l'alimentation ne contient pas assez de résidus. Dans certaines régions de l'Allemagne, on fabrique du pain très noir (**pumpernickel**) avec le blé directement mis en pâte sans être moulu en farine.

Sous des prétextes divers, on a aussi voulu se passer de la fermentation soit en additionnant la pâte de poudres gazogènes, ce qui le rend immanquable à la moindre erreur de dosage, soit en injectant du gaz carbonique directement dans la pâte; ces pains étant d'une grande fadeur, on est obligé



Diverses variétés de pain ordinaire :  
 1. Pain saucisson; 2. Pain polka; 3. Pain d'office; 4. Pain boulot; 5. Pain de munition ou de soldat;  
 6. Pain de campagne; 7. Pain de seigle long; 8. Pain polka long fariné. (Maison Syda, Phot. Larousse. 1)

de les pétrir avec une décoction de son; en Angleterre, on use beaucoup de ces « *cerated breads* ».

On ne fabrique presque plus que du pain de froment; le pain d'orge, ou plutôt fait avec un mélange d'orge et de blé, se conservait plus longtemps frais, mais il restait toujours grossier, comme l'indique le dicton, « *grossier comme du pain d'orge* », parce que l'orge peut difficilement être séparée de ses enveloppes.

Le pain de seigle pur, bluté à 15 p. 100, a une pâte lourde et compacte; le pain de méteil, avec une partie de seigle pour trois de blé, se conserve bien et sert comme pain de fantaisie.

Le pain de « *gluten* » se fabrique à l'usage des diabétiques, en ajoutant du gluten à la pâte; il renferme jusqu'à 40 p. 100 d'amidon.

Le pain azyme, non fermenté, était d'un usage antérieur à celui du pain ordinaire; on l'utilise encore dans certains pays, en Suède par exemple, où on le sert avec les hors-d'œuvre.

**Fraudes et falsifications du pain.** — La plus habituelle consiste à maintenir la plus forte proportion possible d'eau dans le pain; mais il est aussi pratiquée une fraude permettant d'employer des blés pauvres en gluten, au moyen d'« *améliorants* » des farines, qui rendent plus facile la panification. Ces « *améliorants* » sont divers produits chimiques. Ce procédé, qui a été condamné par tous les hygiénistes, n'a pas peu contribué à la défaveur dont jouit le pain chez les spécialistes de la diététique.

**Digestibilité du pain.** — Le pain est l'aliment dont on use et dont on abuse le plus, en France surtout. Pour beaucoup, c'est l'aliment par excellence, qu'on habitue — et qu'on force — les enfants à manger avec les autres aliments; dans beaucoup de milieux, la quantité de pain consommée dépasse, en volume, tous les autres aliments réunis.

Or, si le pain, (le bon pain) pris à dose modérée, est un aliment excellent, il perd ses qualités lorsqu'on en use trop largement. Beaucoup de dyspepsies, de maladies de la nutrition, beaucoup d'obésités, n'ont d'autre cause que cet abus du pain, et il suffit souvent de le corriger pour obtenir des améliorations rapides.

La croûte est plus digestible que la mie, ce qui tient surtout à ce qu'étant plus dure, on est obligé de la mastiquer davantage et aussi parce qu'on en mange moins; pour la même raison, le pain grillé est préférable, chez les dyspeptiques, qui sont forcés de le mâcher mieux et qui sont moins tentés d'en faire abus.

La différence de composition entre la croûte et la mie tient surtout à la plus forte teneur en eau de cette dernière.

Il règne quelques préjugés au sujet du pain, le plus néfaste est celui du pain blanc; réservé autrefois aux classes riches, ce pain a toujours été l'objet des convoitises des classes moins favorisées; pour leur donner satisfaction, on a été conduit à employer des farines de plus en plus blutées, pour les pains « *riches* », et des farines artificiellement blanchies, pour les autres espèces.

Le principal inconvénient du pain trop blanc, actuellement en faveur, est de devenir immangeable après quelques heures de conservation et de n'être réellement savoureux qu'au sortir du four, ce qui conduit à un gaspillage considérable. Sans aller Jus-

qu'au pain « *complet* », dont l'avantage est des plus illusoire, et qui permet trop facilement l'emploi de farines avariées, on aurait grand intérêt à retrouver un vrai « *pain de ménage* », qui renfermerait les gruaux bis et qui, fabriqué d'une façon honnête et loyale, sans addition de produits chimiques, se conserverait mieux, tout en étant savoureux et nutritif.

**MÉTHODES POUR FAIRE LE BON PAIN.** — Nous transcrivons ci-dessous et d'après Carême, trois recettes de Edlin.

« Les hommes de bouche, dit-il, qui voyagent avec des maîtres amateurs de bonne chère, pourront désormais, à l'aide de cette méthode, se procurer du pain frais tous les jours. »

**Méthode ordinaire.** — « Mettez un demi-boisseau de farine (ou six livres) sur le tour. Faites une fontaine au milieu, dans laquelle vous mettez un demi-quarteron de levure.

« Faites votre détrempe à l'eau tiède; faites en sorte qu'elle soit de la consistance de la pâte à brioche, et travaillez bien votre pâte en y joignant deux onces de sel fin délayé dans un peu d'eau tiède.

« Couvrez et mettez-la chaudement pour qu'elle puisse fermenter et lever.

« Après avoir laissé la pâte en cet état une heure ou deux, selon la saison, vous la pétrissez de nouveau; vous la couvrez et la laissez encore deux heures en cet état.

« Pendant ce temps, chauffez le four.

« Divisez la pâte en huit parties égales, et formez-en des pains de la forme que vous croyez la plus agréable.

« Placez-les dans le four le plus promptement possible. Lorsqu'ils sont cuits, vous frottez la croûte avec un peu de beurre, cela leur donne une belle couleur jaune. »

**Pain français en rouleau.** — « Mettez sur le tour à pâte (car nous ne connaissons d'autre pétrin que celui-là) un demi-boisseau (six livres) de farine tamisée. Pétrissez-la avec deux pintes de lait, trois-quarts de beurre tiède, un demi-quarteron de levure et deux onces de sel.

« Quand le tout est mêlé, pétrissez-le avec une quantité suffisante d'eau chaude. Le tout bien travaillé; couvrez la pâte, et laissez-la deux heures; ensuite mouvez-la en rouleaux que vous placez sur des plaques ou plafonds étamés, et laissez-les sur le four ou dans une étuve, chaleur molle, afin qu'ils puissent s'apprêter; une heure après, placez-les dans un four très chaud pendant vingt minutes.

**Pain à la terrine ou à la grecque.** — Mettez dans une grande terrine de bois, ou dans une terrine ordinaire, un demi-boisseau de belle farine. Faites en sorte que le vase et la farine soient un peu chauds (mettez sur le four ou à l'étuve une heure avant de faire le pain) et mettez trois onces de levure et une quantité d'eau ou de lait suffisante pour que votre pâte soit mollette (ajoutez deux onces de sel).

« Etant bien travaillée, tenez-la couverte pendant trois heures, sur le four ou dans une étuve. Coupez-la en huit pains que vous mettez dans des terrines beurrées.

« Mettez de suite au four très chaud. Quand le pain est à peu près cuit, ôtez-le des terrines et placez-le sur des plaques ou plafonds pendant quelques minutes, afin que la croûte puisse prendre couleur. »

COMPOSITION MOYENNE DE DIVERS PAINS (d'après les tables de M. ALQUIER).

	EAU	CENDRES	ALBUMINE	GRASSE	HYDR. DE CARBONE	CALORIES
Pain blanc moyen....	35,31	0,79	6,94	0,95	52,69	255,60
— bis froment.....	43,60	1,58	4,54	1,62	45,69	222,54
— de campagne.....	31,43	0,45	6,28	0,22	58,49	269,14
— « complet ».....	36,53	1,08	7,69	1,37	49,82	250,98
— de « gluten ».....	34,20	0,98	7,81	1,26	48,31	244,27
— froment et seigle..	25,90	0,65	6,69	0,46	53,11	261,51
— de seigle.....	34,62	1,15	6,33	0,85	49,94	240,19

**PAINS DE FANTAISIE. — Pain anglais, dit aussi pain de mie.** — Ce pain est spécialement fabriqué pour les usages culinaires (croûtons, mie de pain blanche, etc.) ou pour confectionner les sandwiches, les canapés servis en guise de hors-d'œuvre, les toasts servis avec le thé.

Les pains anglais sont de diverses formes et de poids différents. Le plus habituellement, ils sont moulés de forme rectangulaire, ce qui permet d'en supprimer la croûte (avec laquelle on prépare la chapelure blonde). On emploie le pain de mie rassis.

Avec les pains anglais on peut aussi préparer des croûstades creuses dans lesquelles on dresse des ragouits divers, des purées, etc. V. **CROUSTADES.**

**Pain azyme.** — L'Exode dit que, dans leur précipitation à s'en aller d'Égypte, les Hébreux oublièrent d'emporter de la levure, et que, longtemps, ils durent manger du pain sans levain.

Les Israélites ont perpétué le souvenir de cette privation en faisant usage, aux fêtes de pâque, du pain azyme. Voici comment on prépare ce pain :

Pétrir avec eau et sel, de la farine de froment tamisée de façon à obtenir une pâte un peu mollette.

Mettre cette pâte en rondelles ou en morceaux rectangulaires d'un centimètre d'épaisseur sur des plaques en tôle. Piquer ces morceaux de pâte. Les cuire au four, à chaleur douce.

**Pain azyme ou à hostie.** — Passer de la farine au tamis de soie. Délayer cette farine avec de l'eau à peine salée, en quantité suffisante pour obtenir une pâte mollette, comme celle des gaufrettes dites *oublies*.

Couler cette pâte sur des fers spéciaux modérément chauds, de façon que la pâte sèche sans colorer. Laisser sécher à l'étuve et relever sur des clayons en osier. Laisser bien sécher en boîte deboisfermant bien.

**Pain bénit.** — Le plus souvent, le painbénit que l'on distribue dans les églises des grandes villes, n'est autre chose que de la brioche fine.

Dans les campagnes, on prépare la pâte de pain bénit à la façon de la pâte à brioche, avec les ingrédients suivants :

un kilo de farine tamisée; 500 grammes de beurre; 20 grammes de levure de bière; un demi-litre de lait bouilli; une pincée de sel.

**Pain pour potages.** — Ce pain qui se présente sous forme de flûtes unies et ne se vend que dans les grandes boulangeries parisiennes, est fait avec une pâte très chargée en gluten. On détaille ces flûtes en minces rondelles que l'on fait sécher au four, ou on les détaille en croûtes creuses. V. **CROÛTES POUR POTAGES.**

**Pains de régime.** — Les pains de régime pour dyspeptiques, diabétiques, etc., se trouvent dans le commerce sous des noms différents selon leur composition et leur forme : tranches de pain grillé, biscottes, gressins, longuets, etc., avec ou sans sel. Ces pains sont tous fabriqués industriellement.

**Petits pains au beurre.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 150 g; levure de bière, 30 g; lait bouilli, 4 dl; crème fraîche, 2 dl; sel, une faible pincée.

**MÉTHODE.** — Avec le tiers de la farine, la levure et le lait, préparer le levain (dans une terrine chaude). Lorsque le levain est bien monté, l'ajouter au restant de la farine qu'on aura disposée en cercle sur la

table, et au milieu de laquelle on aura mis le beurre, la crème et le sel. Pétrir comme pour une pâte à brioche.

Mettre cette pâte dans une terrine saupoudrée de farine; couvrir d'un linge.

Laisser lever dans un endroit un peu tiède. Rompre cette pâte. La diviser en petites parties que l'on façonnera en forme de navettes. Cuire au four, à bonne chaleur.

**Petits pains au lait.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, un kilo; levain de pain, 400 g; beurre, 250 g; lait bouilli, 5 dl; sucre en poudre, 30 g; sel, une pincée; un peu d'eau tiède.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle sur la table; placer au milieu le sucre, le sel et le beurre; mouiller avec le lait et ajouter un peu d'eau tiède. Pétrir avec le levain. Laisser lever cette pâte jusqu'au lendemain.

Diviser la pâte en parties de 60 à 80 grammes; façonner en boules un peu ovales. Fendre légèrement ces boules au centre; les dorer; les cuire au four, à bonne chaleur.

**Petits pains aux œufs.** — Se préparent comme les *Petits pains au beurre*, avec une pâte dans laquelle on aura remplacé la crème fraîche par 4 jaunes d'œufs.

**PAINS (Cuisine).** — On désigne ainsi des apprêts, que l'on sert chauds ou froids, composés d'une farce dressée dans un moule spécial, et pochée au bain-marie, quand il s'agit d'un apprêt à servir chaud, moulée dans un moule aspiqué de gelée et refroidi en pleine glace, lorsqu'il s'agit d'un apprêt devant être servi froid.'

Ce genre d'entrée se faisait beaucoup dans la pratique ancienne, mais ne s'exécute plus guère aujourd'hui. Il a été remplacé par les mousses (V. ce mot), qui se préparent également chaudes ou froides.

Les divers éléments utilisés pour la composition des farces sont, selon indication de recette, le foie gras, la chair des gibiers (plume et poil), des volailles, les légumes, enfin la chair des poissons et crustacés.

**PAINS DE FOIE GRAS.** — Anciennement, les pains de foie gras (aujourd'hui remplacés par les mousses et mousselines de foie gras) se préparaient avec, comme élément de liaison, de la panade. On n'emploie plus actuellement ce genre de liaison, et l'on obtient ainsi une composition bien plus délicate, la cohésion de l'appareil étant assurée par la seule gelée de viande. Voici comment, anciennement, on préparait ce genre d'entrée froide :

**Pain de foie gras à la gelée (Recette de Carême).** — Dans cette recette, Carême ne parle que du *foie gras de chapon*, mais on peut préparer cette entrée avec des foies gras d'oie.

« Parez une livre de foie gras de chapon que vous aurez fait dégorger.

« Pesez ensuite huit onces de panade et huit de beurre ou de lard râpé.

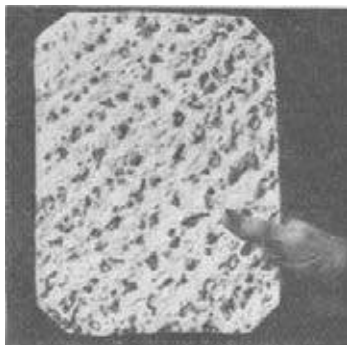
« Vous commencez à bien piler la panade; vous y mêlez ensuite le beurre; ôtez ce mélange du mortier dans lequel vous broyez parfaitement les foies.

« Ensuite, vous y joignez la panade, et pilez le tout pendant un bon quart d'heure, en y mêlant 5 jaunes d'œufs, une once de sel épicé, deux cuillerées de fines herbes passées au beurre (par fines herbes, Carême entend un mélange de champignons, truffes, échalotes et herbes aromatiques hachées) et une de velouté.

« Le tout bien amalgamé, vous le passez au tamis à quenelles, et mettez cette farce dans une terrine.

« Ajoutez deux onces de tétine blanchie et coupée en petits dés, deux de langue à l'écarlate et deux de truffes (on peut mettre également deux onces de pistaches).

« Vous versez cette préparation dans un moule à cylindre, que vous aurez masqué convenablement de petites bandes de lard très minces, afin que l'intérieur se trouve bien uni. Vous tapez le moule sur



Pain azyme. (Phot. Larousse.)



une serviette afin que la farce en prenne bien les formes. Vous masquez le dessus encore de lard, et placez ce moule dans une casserole de quatre pouces plus large. Alors vous y versez assez d'eau bouillante pour que le moule soit entièrement baigné (c'est-à-dire que l'eau arrive à un demi-centimètre du bord). Vous posez le tout sur des cendres rouges. Mettez également sur le couvercle des cendres rouges, de manière que l'eau ait toujours le même degré de chaleur, presque bouillante (ou vous cuisez le pain, au four doux, au bain-marie).

« Deux bonnes heures après vous retirez le moule (une heure s'il est mis à cuire au four), et le mettez à la glace, ou dans un lieu frais. Lorsque le pain est bien refroidi, vous faites chauffer le moule sur le fourneau pour obtenir l'aisance de sortir le pain de foie, en retournant le moule sur un couvercle de casserole.

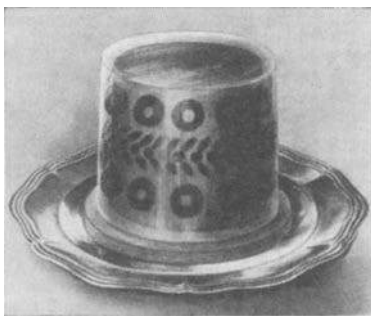
« Alors, vous ôtez le moule et les bardes de lard qui masquent le pain, que vous glacez ensuite, dessus et alentour, avec de la glace un peu chaude et bien blonde.

« Vous posez le pain sur un plat d'entrée où vous aurez fait prendre plein le fond de gelée. Vous garnissez de gelée hachée le bord du plat, et ensuite de croûtons de gelée; après ce, vous ornez le dessus avec de la gelée. »

**Pain de foie gras** (chaud). — Plutôt qu'un pain proprement dit, cet apprêt constitue un soufflé et, c'est toujours sous ce dernier nom qu'il figure sur les menus de restaurant. V. **MOUSSE**, *mousse de foie gras*.

**Pain de foie gras à la gelée**. — Faire pocher dans un fonds de gelée au madère, un gros foie gras. Faire refroidir ce foie; l'égoutter, et, sur un des lobes, détailler 8 escalopes de même grandeur.

Dégraissier le fonds de cuisson du foie; lui ajouter une quantité égale de fonds de gelée au fumet de truffes. Ajouter un petit verre de fine Champagne; réduire ce fonds de moitié et le lier avec 4 jaunes d'œufs. Le monter au chaud en lui incorporant 200 grammes de beurre, en procédant comme on le fait pour une sauce hollandaise.



Pain de foie gras à la gelée.

Lorsque cette émulsion n'est plus que tiède, lui ajouter 2 feuilles de gélatine trempée à l'eau tiède, et le restant du foie gras que l'on aura passé au tamis fin. Mélanger sans trop travailler.

Chemiser de gelée bien limpide un grand moule rond. Décorer les parois de ce moule avec des lames de truffes. Le remplir avec la composition de foie gras que l'on placera par couches alternées avec les escalopes et les lames de truffes. Mettre sur la composition une couche de gelée. Faire bien prendre au rafraîchissoir ou sur glace.

Démouler le pain sur un plat rond, à même le plat, ou placé sur un croûton en pain de mie beurré, ou sur tout autre fond. Garnir le plat de croûtons de gelée.

**PAINS DE GIBIERS ET VOLAILLES**. — **Pain de gibier de plume** (chaud). — Se prépare avec chair de bécasse, faisán, perdreau, comme le *Pain de volaille* (chaud). Les *garnitures et sauces* pour pain de gibier (chaud) sont : champignons et sauce demi-glace au fumet de gibier beurrée; *chipolatas* et demi-glace beurrée; *Rossini* (escalopes de foie gras, truffes) et sauce demi-glace au fumet de truffes; *truffes* et demi-glace au fumet de truffes.

**Pain de gibier de plume à la gelée**. — Se prépare comme le *Pain de foie gras à la gelée*, en remplaçant ce dernier par 500 grammes (poids net) de chair du gibier indiqué.

**Pain de gibier de poil** (chaud). — Se prépare avec chair de levraut, lièvre, chevreuil comme le *Pain de volaille* (chaud).

**Pain de gibier de poil à la gelée**. — Comme le *Pain de gibier de plume à la gelée*.

**Pain de volaille** (chaud). — Préparer une farce fine à la crème ou mousseline, ainsi qu'il est dit à cette recette. V. **FARCES**, *Farce à la crème, dite mousseline*.

Remplir avec cette farce, jusqu'à un centimètre du bord, un moule rond uni à douille que l'on aura bien beurré.

Paire pocher le pain au four, au bain-marie, de 45 minutes à une heure, suivant la grandeur du moule.

Lorsque le pain est cuit, le laisser reposer quelques instants avant de le démouler. Le démouler sur un plat rond, à même le plat, ou placé sur un croûton rond frit au beurre.

Entourer le pain avec la garniture indiquée et le napper de la sauce en rapport avec cette garniture.

Les *garnitures et sauces pour pains chauds de volaille* sont les suivantes : *Clamart* (petits pois) et sauce crème; champignons, et sauce allemande; *Hongroise* (salpicon de champignons et d'oignons dressés par bouquets séparés) et sauce hongroise; *Monselet* (gros salpicon de fonds d'artichauts et truffes en dés, dressés par bouquets séparés), et sauce suprême; *Montpensier* (pointes d'asperges au beurre, lames de truffes) et sauce allemande; *Nantua* (queues d'écrevisses, lames de truffes) et sauce Nantua. Pointes d'asperges et velouté réduit avec crème.

**Pain de volaille froid**. — Ce pain que l'on dresse comme tous les autres pains froids de *gibier, foie gras, poissons, crustacés*, dans des moules ronds unis, aspiqués de gelée et décorés avec truffes, blanc d'œuf dur, langue écarlate et autres articles, se préparent avec appareils à mousses froides.

**PAINS DE LÉGUMES**. — Ces pains se préparent généralement avec des légumes herbacés, braisés, mélangés d'œufs battus en omelette, dressés dans un moule uni beurré et pochés au bain-marie.

Au mot **CHICORÉE**, on trouvera la recette pour préparer les pains de légumes herbacés (épinards, laitues, scaroles, etc..)

On peut aussi, en procédant ainsi qu'il est dit à la recette du Pain de chicorée, préparer des pains de légumes divers, artichauts, aubergines, carottes, choux-fleurs, navets, etc..

Ces sortes de pains, faits dans des grands moules, sont servis comme petite entrée. On les nappe habituellement d'une sauce quelconque, le plus souvent d'une sauce crème.

Les *petits pains* de légumes s'emploient comme garniture de grosses ou de petites pièces de boucherie, de volailles poêlées, braisées ou pochées. On peut également en garnir des apprêts de poissons ou des œufs pochés et mollets.

**Petits pains de chou-fleur**. — Garnir avec une composition faite avec de la purée de chou-fleur (liée avec jaunes d'œufs) des petits moules à darioles beurrés. Cuire les petits pains au four, au bain-marie.

**Petits pains d'épinards à la romaine**. — Remplir les moules à darioles beurrés avec une composition faite avec des épinards en feuilles, passés au beurre noisette, additionnés de dés de filets d'anchois et liés (pour 500 g d'épinards) avec 2 œufs battus en omelette. Cuire au four, au bain-marie.

**Petits pains de laitues**. — Se font avec laitues braisées, hachées, et liées à l'œuf, comme les *Petits pains d'épinards*.

De la même façon, on peut préparer des petits pains de légumes ou de purées de légumes divers, tels que carottes, champignons, chicorée, choux de Bruxelles, endives, tomates, etc.

**PAINS DE POISSONS ET CRUSTACÉS.** — **Pain de brochet** (chaud). — Détailler en dés 500 grammes de chair de brochet (poids net, après épluchage du poisson).

Assaisonner cette chair de 6 grammes de sel, d'une pincée de poivre blanc et d'un peu de muscade râpée. La piler finement au mortier.

Retirer la chair du mortier et mettre à sa place 250 grammes de panade à la farine. V. **PANADES**.

Lorsque cette panade est bien pilée, lui ajouter 250 grammes de beurre. Mélanger, en broyant au pilon.

Remettre dans le mortier la chair de brochet et travailler vigoureusement au pilon, de façon à obtenir un mélange parfait.

Ajouter alors, en travaillant toujours au pilon, un œuf entier et 4 jaunes, mis un à un.

Retirer la farce du mortier; la passer au tamis fin, la mettre dans une terrine et la travailler à la cuiller de bois pour la rendre très lisse.

Garnir avec cette composition un moule rond uni, **beurré**.

Cuire le pain, au bain-marie, au four, de 45 à 50 minutes, suivant la grandeur du moule.

Le démouler sur plat de service, à même le plat, ou placé sur un croûton en pain de mie frit. Garnir et saucer **selon** indication de recette.

**Pains de poissons divers** (chauds). — Se préparer avec chair de *carpe, saumon, turbot*, comme le *Pain de brochet*.

On peut aussi préparer une farce comme il est dit à *Farce mousseline* pour mousse et mousseline de **POISSONS**. V. **FARCES**.

**Garnitures et sauces.** — *Cancalaise* (huîtres pochées) et sauce normande; *Américaine* (escalopes de langouste) et sauce américaine; *Cardinal* (escalopes de langouste ou de homard, truffes, champignons) et sauce cardinal; *Normande* (moules, huîtres, écrevisses, champignons, truffes) et sauce normande; *Trouvillaise* (queues de crevettes, moules, champignons) et sauce crevette.

**Pains de crustacés** (chauds). — Remplir avec farce de *homard, de langouste, crabe*, ou de tout autre crustacé, préparée ainsi qu'il est dit à la *Farce à la panade et au beurre* (V. **FARCES**) un moule rond, uni, à douille unie, bien beurré.

Faire pocher au four, au bain-marie.

Démouler sur plat rond. Garnir le pain avec la garniture indiquée et le napper avec une sauce en rapport avec cette garniture.

**Garnitures et sauces** : Toutes les garnitures et sauces indiquées pour les poissons sont applicables aux pains de crustacés.

**PAINS** (Entremets et pâtisserie). — On donne le nom de pain à un assez grand nombre d'entremets et de gâteaux petits ou grands qui diffèrent cependant beaucoup par leur composition.

**Pains anglais.** — Petits fours secs, que l'on prépare de la façon suivante :

**PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 250 g; amandes en poudre, 250 g; sucre en poudre, 250 g; beurre, 125 g; œufs, 4; rhum, un demi verre à liqueur.

**MÉTHODE.** — Disposer la farine en cercle sur la table; mettre au milieu les amandes, le sucre et le beurre, bien manié. Casser les œufs sur ces articles, verser le rhum dessus et faire la pâte, sans la fraiser, pour ne pas la brûler (si la pâte se trouve trop ferme, ajouter un jaune d'œuf).

Rouler la pâte en boudins et détailler ces derniers en morceaux qu'on roulera en boule sur la table légèrement farinée.

Ranger ces morceaux sur une plaque beurrée, en les espaçant un peu les uns des autres. Dorer à l'œuf deux fois. Fendre légèrement chaque boule de pâte avec la lame d'un couteau mouillé.

Cuire 20 minutes au four doux (la plaque doublée).

**Pains anglais au citron.** — Piler finement au mortier 250 grammes d'amandes mondées avec 250 grammes de sucre et 2 œufs entiers.

Mettre cette pâte au milieu de 250 grammes de farine tamisée disposée en cercle sur la table. Ajouter 200 grammes de beurre et un zeste de citron râpé (ou un zeste d'orange). Bien pétrir le tout ensemble.

Diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix. Sur la table légèrement farinée, rouler ces morceaux de pâte en forme de cigares un peu pointus aux bouts; les mettre sur une plaque beurrée. Les fendre au milieu avec un petit couteau. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur, de 8 à 10 minutes.

**Pains à l'anis** (Pâtisserie alsacienne). — Mélanger dans un bassin en cuivre, 500 grammes de sucre en poudre et 12 œufs. Monter ce mélange au fouet, comme un biscuit ordinaire.

Lorsque l'appareil est bien monté, lui ajouter 500 grammes de farine tamisée, 200 grammes de fécule, et 50 grammes d'anis en grains. Bien mélanger.

Coucher l'appareil sur plaque mouillée, avec une cuiller à soupe, de la grosseur d'un macaron.

Placer les petits pains dans un endroit tempéré pour les faire sécher. Lorsqu'ils commencent à pousser légèrement, les cuire à four doux.

**Pain complet.** — Sorte de gâteau, fait en pâte d'amandes, en forme de pain complet de boulangerie.

**Pain d'épices.** — En principe, on emploie pour le pain d'épices de la farine de seigle; à défaut, on la remplace par de la farine ordinaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser pour cela du miel de premier choix.

Voici deux façons de le faire :

*Première façon* : fondre et chauffer jusqu'à l'ébullition 500 grammes de miel; enlever l'écume qui se produit. Mettre dans une terrine 500 grammes de farine tamisée, faire un trou au milieu, y verser le miel et faire le mélange à l'aide d'une cuiller de bois. Comme certaines farines absorbent plus que d'autres, il peut être nécessaire d'en ajouter pour obtenir une pâte ferme. Ramasser cette pâte en boule, l'envelopper dans un linge et la laisser reposer une heure. Au bout de ce temps, y mélanger 15 grammes de potasse (on trouve ce produit dans les drogueries), puis la travailler, c'est-à-dire la pétrir fortement pour lui donner du corps.

*Deuxième façon* : mélanger 500 grammes de farine et 500 grammes de miel; laisser reposer la pâte et la travailler ensuite, comme il est dit ci-dessus, en y ajoutant : 100 grammes de sucre en poudre, 10 grammes de potasse (pour faciliter le mélange de la potasse à la pâte, elle doit être dissoute dans quelques cuillerées d'eau ou de lait chauds), 5 grammes de carbonate, 50 grammes d'amandes mondées séchées et hachées, 30 grammes d'écorce d'orange et autant d'écorce de citron confites et hachées.

Dans cette pâte qui est évidemment meilleure que la première, on peut également ajouter, selon le goût : 10 grammes de grains d'anis, une forte pincée de cannelle et autant de girofle en poudre fine, une demi-cuillerée de zeste de citron ou d'orange, râpé ou haché.

*Cuisson* : que ce soit l'une ou l'autre de ces pâtes, l'abaisser au rouleau en lui donnant l'épaisseur qu'on juge à propos, et la placer dans une plaque à rebords légèrement beurrée. On peut aussi la mettre dans des moules carrés ou autres. Cuire au four de chaleur moyenne. Dès que le pain d'épice est cuit, badigeonner rapidement la surface à l'aide d'un pinceau trempé dans du lait très sucré (en sirop épais) et tenir encore quelques secondes à l'entrée du four. Le lait sucré peut être remplacé par du sucre cuit au filet.

On peut remplacer la farine de froment par celle de seigle.

**Pain de fruits.** — Chemiser d'une couche assez épaisse de gelée (faite avec un fruit en rapport avec l'élément de garniture du pain) un moule à charlotte.

Lorsque cette couche de gelée est bien prise, garnir le milieu du moule avec un appareil à bavarois aux fruits préparé préalablement selon la méthode

habituelle (V. **BAVAROIS**), mais non additionné de crème. Recouvrir d'une couche de gelée. Faire prendre en pleine glace. Dresser sur serviette.

**Pain de fruits ou Bireweck** (Pâtisserie alsacienne). — **PROPORTIONS.** — Pour la pâte : Farine, un kilo; levure, 30 g (cette pâte est détrempée avec l'eau de cuisson des fruits).

Pour les fruits : Poires fraîches ou sèches, 500 g; pommes fraîches ou sèches, 250 g; pruneaux, 250 g; figues sèches, 250 g; pêches, 250 g; dattes énoyautées, 125 g; raisins de Malaga épépinés, 250 g; cédrat, 100 g; angélique, 50 g; amandes entières, 125 g; noisettes, 125 g; noix décortiquées, 125 g; zeste de citron et zeste d'orange détaillés en julienne, de chaque, 50 g; anis étoile, 50 g; épices, une pincée; kirsch, 2 litres.

**MÉTHODE.** — Faire cuire à l'eau en les tenant un peu fermes, les poires, les pommes, les pruneaux, les pêches et les figues.

Faire la pâte avec la farine et le levain, pâte que l'on détrempa avec l'eau de cuisson des fruits. Laisser lever cette pâte pendant 2 heures.

Mettre cette pâte dans une grande terrine, lui ajouter les fruits cuits bien égouttés, et bien mélanger le tout.

Ajouter ensuite les raisins, les amandes, les noisettes, les noix, les dattes, le cédrat et l'angélique détaillés en petits dés, les zestes d'orange et de citron, l'anis et les épices. Mouiller avec le kirsch et bien travailler cette composition pour que les fruits se soudent bien ensemble.

Diviser la pâte en parties de 200 grammes; façonner ces parties de pâte en forme de petits pains; lisser ces pains à l'eau. Cuire au four, à chaleur douce, pendant une heure trois quarts.



Pain de Gênes. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)

**Pain de Gênes.** — **PROPORTIONS.** — Sucre, 325 g; amandes mondées, 500 g; beurre, 150 g; féculé, 100 g; œufs, 5. Vanille en poudre, rhum ou curaçao.

**MÉTHODE.** — Piler les amandes avec le sucre, afin de les réduire en poudre. Mettre cette composition dans une terrine, la travailler à la spatule en lui ajoutant les œufs, mis un par un. Bien travailler cette pâte pendant 10 minutes, puis lui ajouter la féculé, la vanille et la liqueur choisie. Ajouter alors à la pâte le beurre fondu. Mélanger en soulevant la pâte.

Garnir de cette pâte les moules beurrés (spéciaux à cet entremets) moules au fond desquels on aura mis un papier beurré. Cuire au four, à chaleur modérée.

Le pain de Gênes se conserve en bon état pendant 5 à 6 jours.

**Pain de Gênes** (Autre recette). — Piler au mortier, avec 6 œufs, 2 gouttes d'essence d'amandes



Comment on couche les pains de la Mecque sur la plaque. (A l'Alsacienne. Phot. Larousse.)

amères et 375 grammes de sucre en poudre. Lorsque la composition est devenue bien mousseuse, lui ajouter, en la versant en pluie, 65 grammes de farine tamisée et 125 grammes de beurre fondu. Bien mélanger.

Garnir de cette composition les moules beurrés, et tapissés au fond d'un papier beurré. Cuire au four, à chaleur moyenne.

**Pain de maïs ou Corn bread** (Pâtisserie américaine). — Mélanger à sec, dans une terrine, 500 grammes de farine de maïs jaune (*indian meal*); 250 grammes de farine de froment; 20 grammes de sucre; 20 grammes de baking powder (levure en poudre); 10 grammes de sel et 100 grammes de beurre.

Délayer ensuite avec 4 jaunes d'œufs battus avec un demi-litre de lait et un décilitre de crème double, en travaillant l'appareil le moins possible. Ajouter 4 blancs d'œufs montés bien ferme, et emplir immédiatement des moules à muffins (*muffins pans*) bien beurrés, aux trois quarts de leur hauteur.

Faire cuire aussitôt, de 25 à 30 minutes, à four chaud.

*Nota :* Ces pains de maïs se servent chauds, aussitôt cuits, au breakfast.

**Pains de la Mecque.** — La pâte se prépare comme la pâte à chou.

Coucher cette pâte à la poche, sur plaque en tôle, en forme de petit œuf. Dorer à l'œuf; saupoudrer de sucre en grains. Cuire au four, à bonne chaleur.

**Pains perdus ou pains crottés.** — Se préparent avec du pain rassis, comme le *Pain à la romaine*.

**Pains à la romaine dits aussi croûtes dorées.** — **PROPORTIONS.** — Brioche rassise, 250 g; lait, un demi-litre; beurre, 100 g; sucre en poudre, 125 g; vanille, une demi-gousse; œufs, 2.

**MÉTHODE.** — Couper la brioche en tranches un peu épaisses et de même dimension.

Mettre ces tranches de brioche à imbiber dans le lait préalablement bouilli avec sucre, vanille, et refroidi.

Tremper les tranches, une à une, dans les œufs battus avec un peu de sucre en poudre et les mettre à frire dans une poêle où l'on aura fait préalablement chauffer le beurre.

Faire bien dorer les tranches de chaque côté, les égoutter, les dresser sur plat rond et les saupoudrer de sucre fin.

**Petits pains azyme.** — **PROPORTIONS.** — Farine, 500 g; sucre en poudre, 500 g; œufs, 8; sel, une pincée; eau.

**MÉTHODE.** — Mélanger la farine et le sucre et faire la fontaine sur la table. Mettre le sel au milieu, le faire dissoudre avec quelques gouttes d'eau. Ajouter les œufs au milieu de la farine, mélanger en tenant la pâte un peu ferme. Si c'est nécessaire, ajouter un peu d'eau.

Laisser reposer la pâte au frais.



Pains de la Mecque. (Phot. Larousse.)



Comment on replie l'abaisse de pâte pour faire les palmiers.  
(Phot. Larousse.)

L'abaisser au rouleau, la détailler à l'emporte-pièce rond uni.

Ranger les ronds de pâte sur une plaque légèrement beurrée. Les piquer et les dorer au lait. Cuire à four doux.

**Petits pains de Nantes.** — Mettre dans une terrine 100 grammes de beurre un peu ramolli, 100 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel, une demi-cuillerée à café de carbonate, le zeste d'un citron ou d'une orange râpé sur du sucre. Bien mêler ces éléments et les travailler jusqu'à ce que la composition soit en crème. Lui incorporer alors, en la battant vivement, 2 œufs entiers et, en dernier lieu, 125 grammes de farine tamisée.

Garnir de cette composition des moules à tartellettes beurrés et saupoudrés d'amandes effilées bien sèches. Cuire au four, à chaleur modérée.

Démouler les pains sur une grille. Les masquer par dessus avec de la marmelade d'abricots, puis les napper avec du fondant parfumé au marasquin. Saupoudrer de sucre en grains rose.

**Petits pains de pommes de terre.** — « Vous épluchez une douzaine de belles pommes de terre vite-lottes cuites dans les cendres; vous en séparez toutes les parties rougeâtres afin de n'employer que la chair blanche dont vous pesez douze onces, et les pilez avec quatre onces de beurre d'Isigny; ce mélange étant bien broyé, vous y joignez quatre onces de sucre en poudre, deux de farine tamisée, deux jaunes d'œufs et un grain de sel. Pilez le tout en une pâte parfaite et retirez-la du mortier pour la mettre sur le tour, qui sera saupoudré légèrement de farine. Roulez cette pâte et coupez-la en quatre parties égales; roulez encore chaque partie en l'allongeant de même volume. Ensuite vous coupez les petits pains de la grosseur d'une noix ordinaire, et leur donnez la forme d'une petite navette, et à mesure, vous les placez sur une plaque beurrée. Dorez-les à l'œuf et mettez-les à cuire au four à chaleur modérée ». (Recette de Carême).

**PALADRU.** — Fromage de Savoie que l'on peut consommer de novembre à mai.

**PALAIS DE BŒUF.** — V. ABATS DE BOUCHERIE, abats de bœuf.

**PALE-ALE.** — Bière anglaise blonde.

**PALERON.** — Pièce de bœuf. V. ce mot.



Comment on façonne les palmiers.  
(A l'Abacienne. Phot. Larousse.)

**PALETS DE DAMES.** — Petits fours secs qui se préparent ainsi :

Mettre dans une terrine chaude 250 grammes de sucre en poudre, puis 6 œufs, mis un à un, et bien travailler à la spatule de bois. Lorsque la composition est bien mousseuse, lui ajouter, en la travaillant toujours, 250 grammes de farine tamisée.

Dresser sur plaque beurrée et farinée. Cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson, glacer les gâteaux avec de la glace à l'eau.

*Nota.* — Les palets de dames (que l'on écrit parfois *palais*) se parfument à la vanille, au zeste de citron ou d'orange ou tout autre parfum.

**PALETTE.** — V. POHC.

**PALME (Huile de).** — V. HUILE.

**PALMIER.** — Nom de divers arbres dont les fruits (dattes), les amandes (coco), le bouquet terminal de la tige (chou palmiste) la fécule contenue dans le tronc (sagou), la sève (vin de palme), sont utilisés dans l'alimentation.

**Cœurs de palmier.** — Les cœurs, ou tiges tendres du palmier, se préparent comme les asperges. Après avoir été pelées complètement, ces tiges sont mises à cuire à l'eau salée. On les sert chaudes, avec saucis blanches diverses, ou froides, à la vinaigrette.

On peut aussi préparer les cœurs de palmier de diverses manières : à la crème; étuvés au beurre; au jus; au gratin; au parmesan; à la polonaise, et en général, de toutes les façons indiquées pour les asperges ou les cardons. V. ces mots.

**PALMIER (Pâtisserie).** — Ce petit gâteau, qui est une des spécialités de la pâtisserie parisienne, se prépare ainsi :

Prendre de la pâte feuilletée à laquelle on aura donné 3 tours. Donner les trois autres tours à cette pâte, en la tournant sur la table saupoudrée de sucre glace en place de farine.

Abaisser ce feuilletage à l'épaisseur d'un centimètre. Sur cette abaisse détailler des bandes larges de 30 centimètres.

Ramener les deux côtés de ces bandes de pâte sur le centre et les doubler en deux sur la longueur.

Laisser reposer quelques instants ces bandes roulées puis les détailler transversalement en morceaux de 6 millimètres d'épaisseur.

Mettre ces morceaux de pâte à plat sur une plaque en les plaçant un



Palmiers à huile.

peu éloignés les uns des autres. Cuire au four, à bonne chaleur.

**PALMISTE (Chou).** — Nom donné au bourgeon terminal de plusieurs palmiers. En France, on ne trouve les palmistes que chez les marchands de produits coloniaux.

**Palmiste en daube (Cuisine créole).** — Mettre dans une sauteuse en cuivre de la bonne graisse. Ranger dedans les morceaux de palmistes, coupés sur une longueur de 5 centimètres, que vous aurez liés ensemble pour qu'ils ne se défassent pas. Au préalable vous les aurez passés à l'eau et bien égouttés sur une serviette.

Faire dorer à feu doux une demi-heure, mettre ensuite une pincée de farine, laisser blondir. Ajouter une demi-cuillerée à café de purée de tomates.

Mouiller avec un jus de volaille très concentré, obtenu d'avance avec un abatis de poulet.

Réduire, passer au four, servir sans laisser gratiner, avec très courte sauce.

**PALOMBE.** — Espèce de ramier ou pigeon sauvage. Se prépare comme le pigeon ordinaire. V. ce mot.

**PALOURDE.** — Nom vulgaire sous lequel on désigne plusieurs mollusques comestibles qui habitent le sable vaseux se découvrant aux marées ordinaires. Voir gravure à **COQUILLAGE**.

Quelques-uns de ces coquillages sont engraisés dans des parcs spéciaux de la rivièrè d'Auray, du Croisic, de la baie de Bourgneuf.

Auray et Roscoff sont les principaux centres du commerce de la palourde.

Sur une grande partie des côtes de l'Atlantique, on désigne sous le nom de *palourde le tapé à stries croisées*, le *tapé virginal* et le *tapé à stries fines* que l'on appelle *palourdou* à La Rochelle.

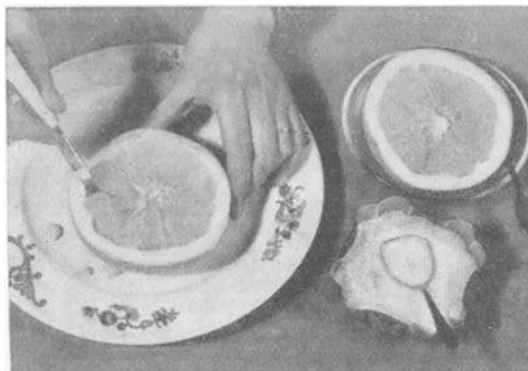
En Provence, ces coquillages sont appelés clovisses.

En somme, palourde est le nom vulgaire par lequel on désigne les *tapés* dans la plus grande partie de la France.

Ces coquillages se consomment surtout crus, mais peuvent aussi être accommodés comme les moules.

**PALOURDE.** — Nom donné à une variété de courges, dans quelques régions de la France.

**PALUS.** — Vignobles plantés sur des terres d'al-



Préparation des pamplemousses. (Phot. Claire.)

lusion dans le Bordelais, et riverains de la Garonne, de la Dordogne ou de la Gironde.

**PAMPLEMOUSSE.** — Espèce de *citrus*, ayant le volume d'une très grosse orange, de couleur jaune clair. Les Chinois avaient l'habitude de consommer ce fruit au début du repas, en guise d'apéritif, et cette habitude fut copiée par les Américains lorsqu'ils acclimatèrent le pamplemousse dans leur pays en lui donnant le nom de *grape-fruit*.

On le sert après l'avoir préparé ainsi :

Partager le fruit en deux, horizontalement, avec un couteau très tranchant (on emploie pour cela un

couteau spécial), faire une incision circulaire autour de la substance blanche qui se trouve au milieu du fruit et retirer cette substance. Passer ensuite la lame du couteau dans chaque division du fruit de façon à détacher la pulpe de la pellicule qui l'enveloppe. Saupoudrer de sucre fin.

*Nota.* — Les pamplemousses ainsi préparés se mangent à la cuiller.

On peut les parfumer avec une liqueur quelconque et les servir sur glace.

**PANADE.** — On désigne sous ce nom deux préparations différentes : une sorte de soupe ou bouillie composée de pain, de bouillon, lait ou eau et de beurre (V. **POTAGES**) ; un appareil à base de farine, de pain, de biscottes ou de féculés diverses, que l'on utilise pour lier les farces à quenelles, grasses ou maigres.

**Panade A pour farce à la farine.** — Mettre dans une casserole 3 décilitres d'eau ; 50 grammes de beurre et 2 grammes de sel. Verser dans cette eau, lorsqu'elle bout, 150 grammes de farine tamisée. Bien mélanger sur le feu, en remuant avec une cuiller de bois. Dessécher comme une pâte à chou, c'est-à-dire jusqu'à ce que la composition se détache bien des parois de la casserole.

Mettre dans un plat beurré ; étaler en couche bien uniforme. Couvrir d'un papier beurré et faire bien refroidir.

*Emploi* : pour toutes sortes de farces à quenelles.

**Panade B, à la frangipane.** — Mettre dans une casserole 125 grammes de farine tamisée et 4 jaunes d'œufs. Bien mélanger, en travaillant avec une cuiller de bois ; ajouter 90 grammes de beurre fondu, assaisonner de 2 grammes de sel, de poivre et d'une pointe de muscade râpée.

Délayer en travaillant toujours la composition, avec 2 décilitres et demi de lait bouilli, mis petit à petit.

Cuire 5 à 6 minutes, en travaillant vigoureusement au fouet.

Paire refroidir comme il est dit ci-dessus.

*Emploi* : Pour farces de volaille et de poisson.

**Panade C au pain.** — Paire tremper dans 3 décilitres de lait bouilli, jusqu'à ce qu'elle soit complètement imbibée, 250 grammes de mie de pain blanc. Bien mélanger cette composition. La dessécher sur le feu, en la travaillant toujours, ainsi qu'il est dit pour la panade A.

Paire refroidir comme il est dit à cette recette.

*Emploi* : pour farces de poissons.

**Panade D, à la pomme de terre.** — Faire bouillir 3 décilitres de lait jusqu'à ce qu'il ait réduit d'un sixième (assaisonné de 2 grammes de sel, d'un gramme de poivre et d'un soupçon de muscade râpée). Mettre dans ce lait 20 grammes de beurre et 250 grammes (poids net) de pommes de terre cuites à l'eau, pelées et émincées finement. Cuire doucement 15 minutes. Bien mélanger de façon à obtenir une pâte bien homogène.

Employer cette panade lorsqu'elle est encore tiède.

*Emploi* : pour grosses quenelles de viandes blanches.

**Panade E, au riz.** — Cuire dans 6 décilitres de consommé blanc additionné de 20 grammes de beurre, 200 grammes de riz du Piémont (environ 50 minutes de cuisson au four). Bien travailler ce riz à la cuiller de façon à l'obtenir en une pâte homogène.

Faire refroidir ainsi qu'il est dit pour la panade A.

*Emploi* : pour farces diverses.

**PANAIS.** — Plante potagère dont la racine est employée comme condiment, mais surtout pour aromatiser le pot-au-feu. On peut aussi le consommer comme légume.

Toutes les recettes indiquées pour les carottes et les choux-raves lui sont applicables.

**PANCHO-VILA** (Cuisine chilienne). — Petits haricots blancs sautés avec ail et oignon et liés à la sauce tomate. Dresser dans des plats à « pies » avec œufs pochés ; saupoudrer de parmesan et glacer.

**PANER.** — Couvrir de chapelure un objet quelconque avant de le frire ou de le sauter au beurre clarifié.

**Paner à l'anglaise.** — Couvrir de mie de pain blanche fraîchement passée (ou à défaut de Chapelure blonde) divers objets (filets de poissons, escalopes, côtelettes, etc.) préalablement assaisonnés et trempés dans des œufs battus en omelette avec un peu d'huile, sel et poivre, avant de les faire frire ou de les sauter au beurre clarifié.

**Paner au beurre.** — Badigeonner fortement avec du beurre fondu, et couvrir ensuite de mie de pain fraîchement passée, des viandes devant être cuites sur le gril.

**Paner à la milanaise.** — Comme à l'anglaise, mais avec de la mie de pain additionnée d'un tiers de son volume de parmesan râpé.

**PANETIER.** — Officier ou fonctionnaire ayant la charge de distribuer et de conserver le pain dans les grands établissements.

Le *grand panetier* était un officier de la maison du roi qui avait juridiction sur tous les boulangers de la capitale et sur tous les officiers de la paneterie (bouche et commun). Sous Louis XIV, sa fonction consistait « à mettre le couvert du *Boy aux bonnes festes de l'année, assisté des Escuyers-tranchants et à faire l'essay des viandes qu'on sert sur la table du Roy* ».

Il avait sous ses ordres 24 gentilshommes servant par quartier (aux gages de 700 livres, en 1661). Il accolait à ses armes la nef d'or et le cadenas.



Armoiries du grand panetier.

**PANETIÈRE.** — Petite armoire à claire-voie, généralement sculptée et ouvragée, dans laquelle on conserve le pain dans certaines provinces.

**PANETIÈRE.** — Mode de préparation appliqué à divers articles (ris d'agneau, foies de volaille, crêtes et rognons de coq, etc.), ou à des petits oiseaux qui, après cuisson, sont dressés dans des pains ronds, creusés en façon de croustades et dorés au four.

**PANETON** ou **PANETTONE** (Pâtisserie italienne). — **PROPORTIONS.** — 500 g de farine tamisée; 130 g de beurre; 80 g de cassonade; 3 œufs et 4 jaunes; 175 g de levain de pain; 18 g de sel; 30 g de sucre en poudre; 30 g de raisin de Smyrne; 40 g de cédrat coupé en petits dés.

**MÉTHODE.** — La pâte : disposer la farine en couronne; mettre au milieu : le sel, les œufs, la cassonade fondue avec un peu d'eau tiède, 80 grammes de beurre fondu (simplement fondu), le levain. Commencer d'abord par assurer le mélange de ces ingrédients en ajoutant petit à petit quelques cuillerées d'eau tiède; ensuite, incorporer la farine par petites parties à la fois. La détrempe étant faite, travailler vigoureusement la pâte (tout comme cela se fait pour la brioche) jusqu'à ce qu'elle ait pris du corps, c'est-à-dire soit devenue comme élastique et ne s'attache plus aux mains.

A ce moment l'étaler en couche peu épaisse et la saupoudrer avec le sucre en poudre, ajouter 2 jaunes et le reste du beurre (50 g) ramolli en pommade; parsemer dessus raisin de Smyrne et cédrat; assurer le mélange de tout cela dans la pâte en pétrissant et travailler celle-ci encore pendant quelques minutes. Finalement, la rouler en boule que l'on place sur une tourtière beurrée et farinée, et que l'on tient dans une étuve douce ou un endroit assez chaud pour assurer la fermentation de la pâte. Cette fermentation est assez longue; on constate qu'elle est à point lorsqu'il se forme des petits globules d'air

sur la surface. On peut alors procéder à la cuisson. Avec les 2 jaunes qui restent, délayés avec quelques cuillerées d'eau et additionnés d'une pincée de farine et d'autant de glace de sucre (ou de sucre en poudre très fin), dorer copieusement; faire sur le dessus de la pâte deux incisions en croix et parsemer de sucre en grains sur la surface. Cuire au four de chaleur moyenne, mais bien soutenue.

**PANIC.** — Variété de millet. Avec la farine de cette graminée, on prépare, en Italie, des bouillies au lait ou au bouillon.

**PANIER.** — Corbeille en vannerie, munie d'une anse. En cuisine et en pâtisserie, on imite le panier d'osier avec diverses substances alimentaires.

**Paniers en pommes de terre.** — Ces paniers, qui sont employés pour le dressage des objets frits, sont confectionnés avec des pommes de terre détaillées, à cru, en minces rubans. On les fait frire à grande friture brûlante.

**Paniers en sucre tiré.** — Ces sortes de paniers sont employés pour dresser les petits fours, surtout les petits fours glacés. On dresse aussi dans ces paniers des bombes, des mousses ou des biscuits glacés.

Ce sont bien souvent des pièces décoratives exécutées par de véritables artistes pâtisseries ou confiseurs.

**PANNE.** — On appelle panne la graisse qui enveloppe les rognons et le filet de porc.

Cette graisse s'emploie pour la fabrication des farces fines et des boudins.

Fondue, comme le lard frais, elle fournit un saindoux de qualité supérieure, que l'on appelle *axonge*.

**PANNEQUET.** — Sorte de crêpe, masquée, sur toute sa surface, d'une composition quelconque, crème, confiture, marmelade ou autre appareil, roulée



Préparation des pannequets. (Phot. Claire.)

eu paupiette ou pliée en quatre, saupoudrée de glace de sucre ou de macarons écrasés, glacée au four ou sous la salamandre à gaz. Pour la préparation de la pâte, voir **PÂTE**. Pâte à pannequets.

On fait aussi des pannequets de compositions salées, et, notamment, de crème au fromage. Ces derniers pannequets se servent comme hors-d'œuvre chauds ou comme petites entrées. V. **HOKS-D'ŒUVKE**, hors-d'œuvre chauds.

**PANNEQUETS D'ENTREMETS.** — **Pannequets aux abricots.** — Masquer les crêpes avec un appareil composé d'abricots en dés liés de crème pâtissière, additionné d'amandes d'abricots mondées hachées, parfumé au kirsch. Rouler les crêpes en paupiettes, les diviser chacune en deux losanges; les ranger sur plaque. Les saupoudrer de glace de sucre. Glacer à four chaud. Dresser sur serviette.

**Pannequets à la cévenole.** — Masquer les crêpes avec de la purée de marrons additionnée de crème fraîche épaisse et parfumée au kirsch. Les terminer comme il est dit ci-dessus.

**Pannequets aux confitures.** — Masquer les crêpes avec la confiture indiquée. Les rouler en paupiettes

(ou les plier eu quatre). Les terminer comme il est dit ci-dessus.

**Pannequets à la créole.** — Masquer les crêpes avec un salpicon d'ananas lié de crème pâtissière, parfumé au rhum. Terminer comme il est dit ci-dessus.

**Pannequets aux fruits divers.** — Se préparent avec salpicon du fruit indiqué (bananes, cerises, fraises, pêches, poires, pommes, etc., cuites au sirop), lié ou non de crème pâtissière ou de frangipane. Les terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Pannequets au praliné.** — Masquer les crêpes avec du praliné (d'amandes ou d'avelines) lié de crème pâtissière, parfumé avec kirsch ou autre liqueur. Les rouler en paupiettes. Les diviser chacune en deux losanges. Les ranger sur plaque; les saupoudrer de macarons finement écrasés. Les faire glacer.

**PANNEQUETS DE HORS-D'ŒUVRE.** — **Pannequets aux anchois.** — Masquer les crêpes (faites avec un appareil sans sucre) d'une béchamel serrée, additionnée de purée d'anchois et mélangée de filets d'anchois dessalés, coupés en gros dés. Plier les crêpes en quatre. Les ranger sur un plat beurré allant au feu. Les saupoudrer sur toute la surface de mie de pain frite au beurre et égouttée. Les passer quelques instants au four brûlant, ou sous la salamandre.

**Pannequets aux crevettes, ou autres crustacés.** — Se préparent comme ceux aux anchois en tartinant les crêpes avec de la purée de crevettes ou du crustacé indiqué, mélangée d'un salpicon de queues du crustacé indiqué.

**Pannequets aux écrevisses, dits à la Nantua.** — Comme ceux aux crevettes, avec purée Nantua et queues d'écrevisses en dés.

*Nota.* — Ces pannequets peuvent être saupoudrés avec parmesan râpé en place de mie de pain frite, et gratinés.

**Pannequets aux laitances.** — Tartiner les crêpes avec un salpicon de laitances et de champignons lié de sauce velouté maigre réduite avec crème. Rouler en paupiettes; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement.

**Pannequets La Varenne.** — Masquer les crêpes avec de la duxelles mélangée d'un salpicon fin de jambon, liée de velouté réduit. Les saupoudrer de parmesan râpé, les faire gratiner.

**Pannequets Mornay.** — Masquer les crêpes avec un salpicon de jambon et de champignons lié de sauce béchamel. Les rouler. Les ranger sur plat à gratin beurré. Les napper légèrement de sauce Mornay pas trop épaisse. Les saupoudrer de parmesan râpé; les arroser de beurre fondu. Les gratiner vivement.

**Pannequets à la reine.** — Masquer les crêpes



Indigène de Somali récoltant des papayes. (Phot. Rap.)

avec purée de volaille à la crème additionnée de truffes taillées en petits dés. Les rouler en paupiettes. Les diviser en losanges. Les napper chacune d'une cuillerée de velouté de volaille réduit avec crème. Saupoudrer de parmesan râpé. Gratiner.

**PANOUFLE.** — Partie inférieure de la bavette d'aloyau en terme de boucherie.

**PANSE.** — V. ABATS DE BOUCHERIE.

**PANTIN (Petit).** — Sorte de petit pâté fait de forme ovale ou rectangulaire, garni généralement de farce fine de porc truffée ou non.

**PANURE.** — Se dit de la couche de mie de pain blanche ou de chapelure fixée sur une substance à l'aide de beurre fondu ou d'oeufs battus.

Cette couche de mie de pain doit, après cuisson, (pleine friture ou cuisson au beurre) être bien dorée et légèrement croustillante.

**PAON.** — Ce magnifique oiseau a été estimé par les gastronomes tant qu'il constituait une rareté.

Aujourd'hui, le paon, toujours admiré comme ornement des basses-cours d'apparat a perdu toute estime gastronomique.

Au moyen-âge, il représentait le rôti le plus somptueux qui pouvait être servi à un festin d'apparat et donnait l'occasion aux chevaliers de prononcer des vœux solennels.

Sa cuisson demandait toute la science d'un maître queux expérimenté. L'animal était soigneusement écorché et sa peau était préparée, la queue disposée en éventail; la tête, avec son aigrette, était enveloppée de linges constamment arrosés d'eau pendant le rôtissage. Les pattes et le bec étaient dorés et l'animal, revêtu de son plumage, était solennellement porté sur table. Dans les grands festins, on le présentait aux convives, tantôt enseveli sous les fleurs, tantôt lançant une flamme par le bec (grâce à l'introduction d'étoupe ou d'un morceau de camphre).

L'oiseau, ainsi magnifiquement paré, était placé devant le seigneur du logis, ou devant la personne de l'assistance la plus élevée en dignité, et, seuls, ces convives de haut rang avaient le droit de dépecer cet oiseau, et cela avec assez d'adresse pour que tous les convives, si nombreux soient-ils, en puissent recevoir une part.

Une telle opération ne s'accomplissait qu'au milieu de louanges et d'applaudissements décernés au chevalier tranchant.

Celui-ci, enthousiasmé, se levait alors et faisait le serment, la main sur le plat, de mériter de plus grands éloges soit en plantant le premier son étendard sur telle ville qu'on allait assiéger, soit en portant à l'ennemi le premier coup de lance...

Il se servait, pour ce serment, de cette formule sacramentelle : « Je voue à Dieu, à la Sainte Vierge, aux Dames et au Paon de faire telle ou telle chose. »

Puis, chacun à son tour, en recevant son morceau, faisait son vœu du paon, dont l'inexécution aurait entraîné une tache sur son écusson.

Pour la préparation culinaire du paon, voir **FAISAN**.

**PAPAYER.** — Arbre de la Malaisie, des Indes, très répandu en Cochinchine, à la Réunion, à Tahiti, au Sénégal, au Gabon, à la Guyane, à la Martinique. Son fruit, sucré, très digestible par suite de sa teneur en ferment, mériterait de prendre une place importante en diététique; on ne l'obtient en France qu'à l'état desséché.

**PAPIER.** — On emploie souvent du papier — papier dit d'office — soit pour enfermer certains mets, soit pour couvrir les ragoûts durant leur cuisson, soit enfin pour dresser certains articles.

Dans les restaurants bon marché, les nappes de



Paon dans une volière.

linge sont le plus souvent remplacées par des nappes en papier.

On use aussi de serviettes en papier pour le service du petit déjeuner et du thé.

**Papiers dentelés** : Papiers ronds ou ovales, de formats différents, dont les bords sont dentelés. Sur ces papiers, on dresse les entremets et les gâteaux.

**Papiers à friture** : Papiers de forme ovale ou ronde, dont les rebords sont gaufrés. Sur ces papiers, on dresse les articles frits.

**Papier Joseph** : Papier non encollé, servant à fabriquer soi-même des filtres.

**Papier d'office** : Papier de pur chiffon, assez consistant, utilisé en cuisine.

**Papier sulfurisé ou parchemin végétal** : Papier imperméabilisé par un traitement à l'acide sulfurique et servant à couvrir des pots de confitures, à envelopper les comestibles.

**PAPILLOTE**. — Ce nom s'applique premièrement, à une sorte de petite manchette faite en papier blanc, finement détaillé sur un côté, dont on garnit divers apprêts, et, notamment les côtelettes d'agneau, de mouton et de veau, les suprêmes de volaille, les croquettes façonnées en forme de côtelettes, etc;

Deuxièmement, à diverses pièces de petite taille (côtes de veau surtout) qui, après une première cuisson, sont enfermées dans une feuille de papier blanc taillée en forme de cœur et huilée, et passées au four, où, sous l'action de la chaleur, l'enveloppe de papier se gonfle. V. **VEAU**. *Côtes en papillote*.

Troisièmement à des bonbons enfermés dans une papillote de papier doré ou argenté. Ces bonbons, qui étaient très en vogue jadis, mais qui ne se font plus guère aujourd'hui, étaient détonants. Ils contenaient un petit papier où était inscrit soit un court poème, soit une devise, soit une sentence fantaisiste.

**PAPRIKA**. — Nom hongrois du piment doux. Poudre de ce piment, rouge, de saveur très légèrement acre, que l'on emploie comme condiment et qui est l'assaisonnement de la goulasch, le plat national hongrois.

**PAQUERETTE**. — Plante des plus communes dont les jeunes feuilles et les boutons se mangent en salade.

**PAQUES (Œufs de)**. — Œufs durs, à coquille généralement colorée, ou œufs en sucre, en chocolat, etc., que l'on a coutume d'offrir au moment des fêtes de Pâques.

C'est peut-être aux Phéniciens, qui adoraient le créateur sous la forme d'un œuf, que nous devons les œufs de Pâques. Suivant leur croyance, la nuit, principe de toutes choses, avait engendré un œuf, d'où étaient sortis l'amour et le genre humain. Vers Pâques, le soleil arrive sur l'équateur, et nous quittons les longues nuits, l'œuf primitif se brise, et le genre humain renaît.

Les œufs de Pâques se font sous la forme d'œufs en sucre, en pastillage, en chocolat ou en toute autre matière de confiserie.

Autrefois, à l'occasion de la fête de Pâques, on se contentait d'échanger de simples œufs de poule, colorés différemment ou décorés, sur la coquille, d'une façon plus ou moins artistique.

Les œufs de Pâques les plus symboliques sont ceux dont la coquille est teintée en rouge vif. En Allemagne, et aussi dans quelques régions de la France, ces œufs étaient disposés dans les jardins, et les enfants de la maison venaient les y chercher et manifestaient une joie exubérante lorsqu'ils les trouvaient dans un nid de verdure.

Voici comment on peut préparer les œufs durs de diverses couleurs.

**Rouge corail** : mettre des œufs bien frais dans une casserole où,

pendant 45 minutes, on aura fait bouillir de l'eau avec un sachet contenant, pour 2 litres d'eau 150 grammes de cochenille, et 50 grammes d'alun, assaisonnée de sel et acidulée d'un peu de citron. Cuire à ébullition soutenue les œufs pendant 12 minutes. Les égoutter. Les rafraîchir. Les faire sécher.

**Marron foncé** : Cuire les œufs ainsi qu'il est dit ci-dessus dans de l'eau additionnée de 250 grammes de bois de campêche, de 5 grammes d'alun et de sel.

**Vert** : Cuire les œufs ainsi qu'il est dit ci-dessus dans de l'eau additionnée d'épinards blanchis, égouttés et piles au mortier.

**Jaune** : Cuire les œufs dans de l'eau salée additionnée de peaux d'oignons jaunes, d'une pincée de safran et d'un filet de jus de citron.

**PARAFFINE**. — Hydrocarbure résultant de la distillation du pétrole, et qui existe sous forme solide ou liquide. La paraffine solide n'a guère d'emplois culinaires. Elle est utilisée cependant pour la fabrication des socles, où elle assure, comme la stéarine, la solidité du saindoux; pour le lutage de certains récipients, tels que les pots à confiture; enfin comme isolant, sous forme de papier paraffiné, pour préserver certaines conserves.

La paraffine liquide, dite aussi huile de paraffine ou huile de vaseline, est employée en médecine pour combattre la constipation.

On conseille parfois de prendre la paraffine à jeun, mais il est préférable de la consommer aux repas; on peut d'ailleurs parfaitement la mélanger à certains apprêts, notamment à des salades, pure ou mélangée à une huile comestible fruitée; sa saveur, absolument neutre, est aussi acceptable que celle des huiles « sans goût » utilisées par tant de consommateurs; son emploi, sous cette forme, peut également servir dans les régimes d'obésité; il va de soi qu'elle ne doit jamais être employée pour la cuisson.

La paraffine liquide ne peut rancir et elle possède même la curieuse propriété d'empêcher le rancissement des corps gras auxquels on la mélange. Cette propriété n'a pas tardé à être mise à profit dans l'industrie.

Mélangée (en proportion de 10 p. 100) à de l'huile d'olives ou de noix, elle en assure la conservation d'une année à l'autre; elle peut ensuite être récupérée par refroidissement (car la paraffine liquide coûte plus cher que l'huile d'olives). Dans la fabrication industrielle des bonbons de chocolat, l'addition de paraffine liquide prévient également le rancissement et assure la conservation, sans autre inconvénient que de conférer à ces bonbons, si consti-

pants jusqu'ici, une légère propriété laxative qui, depuis quelques années, a frappé les consommateurs desquels cette manipulation n'était pas connue.

**PARER**. — Supprimer les parties qui nuisent à la présentation correcte des aliments.

*Parer la marchandise* signifie préparer un étalage de produits commerciaux en mettant en évidence les plus belles pièces et en dissimulant les autres, celles qu'on livre au client.

**PARFAIT**. — Anciennement, le mot *parfait* s'appliquait uniquement à un entremets glacé à base de crème au moka.

Actuellement, on appelle de ce nom des glaces faites en pâte à bombe d'un seul parfum, c'est-à-dire dressées dans des formes unies non chemisées de glace ferme, ainsi que cela se fait pour les bombes proprement dites. V. **GLACES**.

On peut donc, sur le menu, désigner sous le nom de parfaits des



Décoration des œufs de Pâques en Hongrie. (Phot. France Presse.)



glaces légères, préparées avec des appareils diversement parfumés. V. **GLACES**, *parfait glacé*.

**PARFAIT-AMOUR.** — Liqueur à base de cédrat, de coriandre et de cannelle.

**PARFUM.** — Dans la pratique ancienne (antérieurement au XVIII<sup>e</sup> siècle), pour les diverses préparations culinaires, on usait, on abusait même, de parfums divers bien différents de ceux en usage aujourd'hui.

Non seulement on employait à cet effet les plantes aromatiques simples, telles que thym, laurier, sarriette, coriandre, anis, marjolaine, sauge, etc., mais on utilisait aussi des parfums plus fantaisistes, tels que les essences de rose ou d'autres fleurs, l'origan, le benjoin, l'ambre, etc.

De tels parfums ne sont plus employés aujourd'hui (et encore à faible dose) que dans les apprêts d'entremets, de pâtisserie et de confiserie.

On use aussi largement, dans la pratique actuelle, des vins de liqueurs : madère, frontignan, porto, xérés, etc., pour parfumer de nombreuses préparations culinaires.

On use également beaucoup des diverses eaux-de-vie (cognac, armagnac, calvados, etc.) pour parfumer les sauces et coulis ou pour rehausser la saveur de certaines préparations, telles que civets de gibier, salmis, crustacés à l'américaine ou à la bordelaise, bécasses flambées, canards sauvages à la presse, etc.

La condimentation des préparations culinaires (qui a pour but de leur communiquer du parfum) s'obtient à l'aide des épices et des aromates divers, dont les uns sont originaires de notre pays, les autres des pays exotiques. Aux mots **AROMATES** et **CONDIMENTS**, on trouvera toutes les indications relatives à ces plantes aromatiques et à leurs emplois en cuisine.

**PARIS-BREST** (Pâtisserie). — On appelle ainsi un entremets de la pâtisserie parisienne qui se fait en pâte à chou dressée à la poche en forme de cou-



Gâteau Paris-Brest. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)

ronne et qui est saupoudré d'amandes effilées ou hachées.

Après cuisson, cette couronne de pâte est fendue transversalement et garnie intérieurement de crème Chiboust pralinée.

**PARISIEN** (Gâteau). — Ce gâteau, que l'on appelait autrefois *polonais*, se faisait ainsi :

Préparer un appareil à biscuit fin avec 250 grammes de sucre, 65 grammes de farine, 65 grammes de fécule, 7 jaunes d'œufs, 7 blancs fouettés, un grain de sel et vanille ou zeste de citron. V. **PÂTE**, *pâte à biscuit*.

Garnir aux trois quarts, de cette composition, un moule uni, à cylindre, beurré et saupoudré intérieurement de sucre et de fécule. Cuire au four, à chaleur douce, 40 minutes.

Démouler le gâteau sur une grille à pâtisserie et le laisser refroidir.

Le couper droit sur la partie supérieure en le divisant en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur. Masquer chaque tranche avec une couche de crème frangipane (V. **FRANGIPANE**) et remettre ces

tranches l'une sur l'autre de façon à reformer le gâteau. Mettre dans le fond du cylindre un morceau de biscuit et en garnir le vide avec un salpicon de fruits confits, lié avec de la frangipane ou de la marmelade d'abricots très serrée. Refermer aussi avec un morceau de biscuit la partie supérieure du cylindre. Abricoter le dessus et les côtés du gâteau et le recouvrir de meringue italienne. Décorer au cornet avec de la meringue. Saupoudrer de sucre glace. Faire colorer la meringue au four à chaleur douce. Servir avec marmelade d'abricots parfumée au kirsch.

*Remarque.* — On fait aussi ce gâteau en montant l'une sur l'autre des abaisses rondes de biscuits masquées de crème frangipane, que l'on parseme de fruits confits coupés en dés. On recouvre ensuite le gâteau avec de la meringue à l'italienne et on le fait dorer au four.

**PARISIENNE** (À la). — Nom d'une garniture, dont les éléments varient quelquefois, mais qui, toujours, doit comporter des pommes de terre à la parisienne.

Cette garniture s'emploie pour les petites et grosses pièces de boucherie et pour la volaille.

**PARMENTIER** (Antoine-Auguste). — Pharmacien militaire et agronome, né en 1737, mort en 1817, qui écrivit de nombreux ouvrages sur l'alimentation et auquel on doit la vulgarisation de la pomme de terre, dédaignée comme aliment avant lui.

**PARMENTIER.** — Mode de préparation de mets divers dans lesquels entre toujours la pomme de terre sous une forme ou sous une autre. V. **POTAGES ET SOUPES**, *potage Parmentier*; **POULET** et **POULARDE**, *poulet Parmentier*, et au mot **BŒUF**, *tournedos Parmentier*.

**PARMENTIÈRE.** — Nom parfois donné à la pomme de terre.

**PARMESAN.** — Fromage italien fabriqué aux environs de Parme. V. **FROMAGES**.

**PARMESANE** (À la). — Dénomination donnée à un grand nombre de préparations dans la composition desquelles entre toujours le parmesan, le plus souvent râpé.

**PARURES.** — On désigne sous ce nom toutes les parties, nerfs, peaux, etc., que l'on supprime des pièces de boucherie devant être cuites d'une façon quelconque.

Les parures de viandes fraîches, celles de veau, de bœuf et de porc sont utilisées pour préparer des fonds qui servent à la confection des sauces. V. **FONDS DE CUISINE**.

Les parures de mouton et d'agneau ne doivent être employées que pour préparer des fonds et sauces devant accompagner ces viandes.

**PASKHAZIS TVAROGUA** (Pâtisserie russe). — Ce gâteau de fromage blanc, préparé à l'occasion des fêtes de Pâques, se fait ainsi :

Mélanger intimement les articles suivants : 2 kilos de fromage blanc; un kilo de crème aigre; 250 grammes de beurre fondu; 125 grammes de sucre en poudre; une pincée de sel.

Lorsque cette composition est bien homogène, la mettre dans le moule spécial à paskha, que l'on aura habillé intérieurement avec de la mousseline. Rabattre les côtés de cette mousseline sur le fromage afin de le bien enfermer. Mettre sur le fromage une planchette sur laquelle on placera un poids afin de presser le fromage. Laisser sous presse toute la journée.

Démouler le fromage sur un grand plat; garnir les quatre angles d'un rang de raisins de Smyrne et mettre autour du fromage des œufs durs colorés de Pâques.

**PASSE-CRASSANE.** — Nom d'une variété de poires d'hiver qui est très parfumée.

**PASSE-POMME.** — Nom sous lequel on désigne trois variétés de pommes qui mûrissent en août : la *blanche*, la *rouge* et la *Jérusalem*.

**PASSE-PUREE.** — Ustensile de cuisine, dont il existe plusieurs types, servant à passer les purées de viandes, de poissons, de légumes ou de fruits.

**PASSE-TOUT-GRAIN ou PASSE-TOUS-GRAINS.** — On désigne sous ce nom, en Bourgogne, un vin provenant en partie de plants fins et en partie de gamay. Les vins dits « de cuvée » sont ceux qui, par contre, proviennent uniquement de plants fins.

**PASSARELLE.** — Raisins muscats séchés, que l'on prépare à Prontignan, à Smyrne ou à Damas.

Le traitement qui permet de les obtenir s'appelle passerillage ou passarillage.

**PASSOIRE.** — Ustensile de cuisine servant à passer les sauces et les autres mets liquides. La passoire la plus pratique est celle dite *chinois*. V. ce mot.

**PASTA FROLE.** — Nom italien d'une pâte sucrée très fine, analogue à celle avec laquelle on prépare les sablés. V. **PÂTES.**

**PASTENADE.** — Nom vulgaire du panais. Dans le midi, on désigne aussi le panais sous le nom de *pastenague*. V. **PANAIS.**

**PASTENAGUE.** — Sorte de raie, à chair assez médiocre, qu'on tente parfois de substituer aux espèces de raies plus comestibles.

**PASTÈQUE.** — Fruit d'une plante de la famille des cucurbitacées, appelé aussi *Melon d'eau*. Il en existe de nombreuses variétés, à chair blanche, jaune ou rouge, à saveur agréablement musquée ou insipide; les pastèques n'ont pas de cavité centrale comme les melons. On les consomme crues et on en fait aussi des confitures.

**PASTEURISATION.** — Action de chauffer un liquide entre 70° et 80°, et de le refroidir brusquement. La pasteurisation a pour effet de détruire un certain nombre d'espèces microbiennes et d'augmenter la durée de conservation, sans assurer la stérilisation complète, mais aussi sans altérer le goût par la cuisson.

**PASTILLAGE.** — Sorte de pâte, dont on se servait beaucoup autrefois pour décorer les gandes pièces de pâtisserie et de confiserie, ainsi que les socles et les mandrins employés pour le dressage des gros gâteaux. Cette pâte se préparait avec du sucre glace, de l'amidon en poudre, de la gomme adragante et de l'eau. Le pastillage ne se fait plus guère.

**PASTILLE.** — Sucrierie en forme de disque, fabriquée avec du sucre ramolli, de l'eau et coulée à chaud sur une plaque de marbre froid, goutte à goutte; le sucre est additionné d'aromates divers. Actuellement, la fabrication des pastilles est presque entièrement du domaine de l'Industrie.

**Principes généraux pour la préparation des pastilles.** — 1° Choisir un sucre bien blanc, d'un beau grain et sans odeur.



Pastèques sur un marché en Orient (Phot. Grün.)

Après l'avoir pulvérisé et passé au tamis de crin, en séparer la partie la plus fine, au moyen du tamis de soie. Cette poudre, trop fine, a l'inconvénient de rendre la pastille lourde, compacte et de lui ôter son brillant;

2° Délayer ce sucre avec l'essence aromatique que l'on veut employer et une quantité suffisante d'eau. Se servir de préférence d'un petit poëlon d'argent, qui réunit à la propreté et à la salubrité l'avantage de n'occasionner aucun mauvais goût;

3° Surveiller avec beaucoup d'attention le sucre, lorsqu'il sera sur le feu, en le remuant par intervalles, et lorsque le mélange frémira ;

4° Avoir soin que la pâte ne soit pas trop liquide pour la couler, et si cela se produit, la remuer avec une spatule, et hors du feu, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance nécessaire ;

5° Observer attentivement si les aromates qu'on veut employer, et qui sont tirés des sucres de fruits, sont de fraîche qualité et ne sentent pas le rance ou autre odeur que celle qu'ils doivent avoir.

**Pastilles au café.** — Après avoir préparé 3 livres de sucre superfin, ainsi qu'il a été dit, donner quelques bouillons à 25 grammes de café en poudre dans un demi-litre d'eau. Passer la décoction à la chausse, dans laquelle on mettra un petit morceau de colle de poisson pour faire tomber le marc.

Quand la liqueur est refroidie, et tirée au clair, s'en servir pour délayer et faire la pâte de sucre dont on formera les pastilles.

**Pastilles à la fleur d'oranger.** — Piler dans un mortier de marbre 4 livres de sucre superfin bien blanc; le mettre ensuite sur un tamis de crin ou de soie, pour en retirer la portion la plus fine que l'on réservera pour d'autres apprêts.

Délayer le sucre resté sur le tamis dans un vase de faïence avec de la bonne eau double de fleur d'oranger, en se servant à cet effet, d'une petite spatule; verser doucement et par intervalles un peu d'eau et délayer toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme. Si l'on a mis trop d'eau et que la pâte soit devenue trop liquide, la raffermir avec un peu de sucre en poudre (qu'il faut toujours réserver pour cela).

On reconnaît que la composition est au degré voulu quand, en en prenant un peu avec la spatule et en penchant celle-ci, elle s'en détache d'elle-même.

Alors, mettre 125 grammes de cette pâte dans un petit poëlon à long bec s'adaptant bien à l'ouverture du fourneau.

En plaçant le poëlon sur le fourneau, chauffer la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne liquide, en la remuant avec une spatule; retirer le poëlon du feu au moment où la pâte est prête à bouillir et, en continuant encore de remuer deux ou trois fois, la couler sur les plaques de fer blanc de la manière suivante :

Tenir le poëlon de la main gauche et, penchant très doucement son bec, faire couler la pâte qui se présente au bord, à l'aide d'une moitié d'aiguille à tricoter, emmanchée dans un pe-



Une pièce en pastillage. (Maison Moiat.)

tit morceau de bois que l'on tiendra dans la main droite, en dirigeant alternativement le poëlon et l'aiguille, de manière que la pâte tombe sur la plaque en forme de petits boutons (c'est ce qu'on appelle pastilles).

Avoir soin d'aligner parfaitement les pastilles en les coulant, et de ne mettre à toutes que la même quantité de pâte.

Une heure après, les retirer de dessus la plaque, et les poser sur un tamis garni de papier, à l'étuve, où on les laissera un jour (plus de temps en diminuerait le parfum).

**Pastilles au jasmin.** — Après avoir pilé et passé 4 livres de sucre au tamis le mettre dans un vase de faïence avec 65 grammes d'essence de jasmin, qui sert à le délayer et à former la pâte, en y joignant de l'eau. Rouler ensuite, et former des pastilles.

Les pastilles au réséda, à la jonquille, à la tubéreuse, se font de la même manière en employant même quantité d'essence de chacune de ces plantes par livre de sucre.

**Pastilles à la rose.** — Piler 4 livres de beau sucre dans un mortier de marbre; le passer ensuite dans un tamis de crin, puis le délayer dans un vase de faïence avec de la bonne eau double de roses, jusqu'à consistance de pâte un peu ferme, que l'on divisera avec le poëlon et l'aiguille, pour en former des pastilles ainsi qu'il a été décrit ci-dessus. (*Le Confiseur moderne*, paru en 1821.)

**PASTIS** (Pâtisserie béarnaise). — « Battez vivement, dans une terrine, 12 œufs additionnés d'une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, d'un petit verre d'eau-de-vie, de 400 grammes de sucre en poudre, d'un peu de lait et de 100 grammes de beurre fondu.

« Ajoutez dans la composition un peu de levain de pain et travaillez le tout en ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment épaisse.

« Ramassez bien la pâte dans la terrine, saupoudrez-la de farine, recouvrez-la d'un linge et laissez-la lever, près du feu, jusqu'au lendemain.

« Mettez cette pâte dans un moule beurré et faites cuire au four, à bonne chaleur. »

Simin Palay. (*La Cuisine en Béarn*.)

**PATATE.** — Plante vivace, originaire de l'Inde et acclimatée aujourd'hui dans tous les pays chauds. Son tubercule comestible a quelque analogie avec la pomme de terre. Sa saveur est plus sucrée et rappelle un peu celle de l'artichaut.

H existe un très grand nombre de variétés de patates. Les plus appréciées sont la *patate Virginie*, à chair jaune très savoureuse; la *patate blanche d'Espagne* et celle d'Algérie; la *patate des Antilles* qui est énorme et très farineuse et la *rose de Malaga*.

Les diverses variétés de patates acclimatées en France sont aussi très bonnes.

Les patates (la *rose de Malaga* surtout), servent pour préparer des confitures très délicates. On les confit aussi; sous cette forme elles rappellent les marrons glacés.

Dans les contrées où on récolte les patates, on consomme les jeunes feuilles à la façon des épinards.

**PATATES DOUCES** (Cuisine). — **Patates en chemise ou en robe de chambre ou des champs.** — Les cuire au four, et les servir au naturel, avec beurre frais.

**Patates à la crème.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Pommes de terre à la crème*.

**Patates en croquettes.** — Se préparent comme les *Croquettes de pommes de terre*. V. ce mot.

**Patates à l'étuvée.** — Couper en tranches régulières 500 grammes de patates douces.

Les mettre dans un sautoir avec 50 grammes de beurre, un décilitre d'eau et une pincée de sel.

Faire partir en plein feu; laisser cuire, à couvert, pendant 30 minutes. Dresser en timbale.

**Patates au four.** — Choisir des patates douces de forme régulière. Les laver, les brosser; les cuire au four, sans les éplucher. Les servir au naturel.

**Patates frites.** — Se préparent comme les *Pommes de terre frites*. V. ce mot.

**Patates frites** (Recette créole). — Prenez des patates douces, rondes, assez égales. Faites-les bouillir sans sel. Coupez-les, encore tièdes, en rondelles épaisses de 4 millimètres. Faites-les frire dans de la graisse bien chaude de couleur blonde et servez saupoudrées de sucre fin vanillé.

**Patates au gratin.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Pommes de terre au gratin*. V. **POMMES DE TERRE**.

**Patates à l'impériale dites aussi Henri** (Cuisine américaine). — « Mettez dans un plat à gratin bien beurré (ou dans une timbale en métal peu profonde) des patates douces, des pommes de reinette et des bananes émincées, le tout bien mélangé et assaisonné de sel et de paprika. Parsemez la surface de menus fragments de beurre. Faites cuire au four, à chaleur douce.

« En sortant du four, nappez de pulpe d'abricots ou de groseilles. »

Nota. — Cet apprêt se sert comme accompagnement de viandes de boucherie, de volailles ou de gibier.

**Patates au naturel avec miel** (Cuisine créole). — Faire bouillir dans de l'eau des patates; les mettre un peu au four pour les sécher. Servir sur **serviette** accompagnées de miel en pot.

**Purée de patates.** — Comme la *Purée de pommes de terre*.

**Salade de patates.** — Comme la *Salade de pommes de terre*.

**PATATES** (Entremets). — **Gâteau de patates douces** (Cuisine créole). — Prenez cinq patates douces fines. Faites-les bouillir avec leur peau dans de l'eau non salée. Quand elles sont bien cuites, retirez-les, épluchez-les et réduisez-les en une pâte très fine dans laquelle vous incorporerez, en travaillant fortement, du sucre en poudre vanillé et la valeur d'une grande cuillerée de farine. Assouplissez avec un peu de lait. Cassez à mesure un œuf (4 en tout). Gardez un blanc que vous montez en neige à la dernière minute et que vous ajoutez à la composition pour que cette pâte soit lisse et légère. Vous aurez fait tremper d'avance dans du rhum 150 grammes de raisins de Malaga dépourvus de leurs pépins, que vous mêlerez à votre gâteau. Versez dans un moule à charlotte beurré. Cuisez quelques instants au bain-marie, au four ensuite. Servez froid tel que ou avec crème anglaise.

**Marmelade de patates.** — Se prépare comme la *Marmelade de marrons*. V. **CONFITURE**, *marmelades*.

**Pouding de patates au plat.** — Eplucher les patates; les couper en tranches un peu épaisses et les faire cuire avec de l'eau et une pincée de sel (750 g de patates).

Sitôt cuites, les égoutter, les faire sécher à l'entrée du four, afin qu'elles perdent leur excès d'humidité, et les passer au tamis de fer, à mailles un peu serrées.

Mettre la purée de patates dans une terrine. Ajouter 125 grammes de sucre et 3 œufs entiers, et travailler le tout avec une cuiller en bois.

Lorsque le mélange est bien homogène, le mouiller d'un demi-litre de lait que l'on aura fait bouillir avec de la vanille. Mélanger. Remplir aux trois quarts avec ce mélange un plat à pouding anglais ou, à défaut, tout autre récipient en porcelaine ou en faïence pouvant aller au feu, que l'on aura beurré intérieurement.

Mettre le plat dans une plaque à moitié pleine d'eau chaude. Faire partir sur le fourneau, puis mettre à cuire au four, à chaleur douce, pendant 35 minutes (si le four est trop chaud, couvrir le pouding pour l'empêcher de colorer trop vite).

5 minutes avant de sortir du four, saupoudrer de sucre et faire glacer en poussant le plat vers la partie la plus chaude du four. Servir dans le plat de cuisson.

*Nota.* — Ce pouding se sert chaud ou froid. On peut le parfumer au kirsch, au rhum, à l'orange, au citron, etc.

**Soufflé aux patates.** — Avec la pulpe des patates, liée aux Jaunes d'œufs et additionnée de blancs d'œufs fouettés en neige ferme, on prépare des soufflés que l'on sert comme petite entrée, et aussi des soufflés d'entremets sucrés. V. **SOUFFLÉS DIVERS.**

**PÂTE.** — Farine détrempe d'eau et par analogie, toute substance ayant une consistance semblable.

Voici les recettes des diverses pâtes employées en cuisine et en pâtisserie.

**Pâte d'amandes fondante.** — Broyer finement 250 grammes d'amandes mondées. Mettre ces amandes dans le mortier avec une cuillerée de sucre vanillé (ou tout autre parfum) et ajouter, petit à petit, 500 grammes de sucre cuit au grand cassé.

Mélanger avec le pilon pour obtenir une pâte bien homogène.

**Pâte à baba.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 300 g; œufs, 7; levure, 20 g; sucre, 20 g; raisins de Corinthe, de Smyrne (moitié de chaque), 100 g; lait tiède, un dl; sel, 15 g.

**MÉTHODE.** — Opérer de la même façon que pour préparer la pâte à savarin (V. plus loin). A la fin de la préparation de la pâte, ajouter les raisins et le sucre.

Mettre cette pâte, en ne les remplissant qu'au tiers de leur hauteur, dans des moules à baba.

Cuire au four, à bonne chaleur régulière, comme les savarins.

Au sortir de cuisson, tremper les babas au sirop et les parfumer au rhum ou à toute autre liqueur.

**Pâte à beignets soufflés ou pets de nonne.** — Se prépare exactement comme la *Pâte à chou d'office*, avec addition de 20 grammes de sucre pour les proportions indiquées pour cette pâte.

**Pâte à beignets viennois.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Pâte à brioche*, en employant les proportions suivantes : farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; œufs, 6; levure, 20 g; sel, 15 g; sucre, 15 g; lait, un dl.

**Pâte à biscuit à la cuiller.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 500 g; farine tamisée, 375 g; œufs, 16; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

**MÉTHODE.** — Mélanger dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre. Travailler cette composition jusqu'à ce qu'elle fasse le ruban.

Lui ajouter alors le parfum et la farine, en versant cette dernière en pluie, puis les 16 blancs d'œufs montés en neige ferme. Pour bien incorporer ces blancs à la composition, soulever cette dernière avec la spatule.

*Pour faire les biscuits.* — Mettre la composition dans une grande poche en toile, munie à son orifice d'une douille unie, d'un centimètre et demi d'ouverture. Coucher les biscuits sur des feuilles de papier fort en bâtonnets réguliers. Saupoudrer abondamment de sucre en poudre. Faire tomber l'excédent de ce sucre en soulevant les feuilles de papier par les deux côtés.

Humecter les biscuits de quelques gouttelettes d'eau froide (ce qui facilitera le perlage) et cuire au four à chaleur très douce.

**Pâte à biscuits fins.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 500 g; œufs, 10 (jaunes et blancs séparés); farine tamisée, 125 g; fécula de pommes de terre, 125 g; sucre de vanille, 25 g; sel, une faible pincée.

**MÉTHODE.** — Dans une terrine travailler à la spatule les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, le sucre de vanille et le sel. Lorsque ce mélange est bien homogène, lui ajouter les blancs fouettés en neige, puis ajoutez la farine et la fécula.

**Pâte à biscuits ordinaires.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 250 g; œufs, 8 (jaunes et blancs séparés); farine tamisée, 150 g; sel.

**MÉTHODE.** — Opérer ainsi qu'il est dit pour la pâte à biscuits fins.

**Pâte à biscuits italiens.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en morceaux, 250 g; œufs, 4 (jaunes et blancs séparés); farine tamisée, 125 g; sel.

**MÉTHODE.** — Mettre le sucre dans un poêlon d'office, le mouiller d'un demi-décilitre d'eau. Le cuire au gros boulé. Laisser refroidir ce sucre à moitié.

Mêler les jaunes avec ce sucre; ajouter la farine, puis les blancs fouettés.

**Pâte à biscuits de Reims.** — **PROPORTIONS.** — Œufs, 12; sucre en poudre, 300 g; farine tamisée, 180 g; sucre de vanille, une cuillerée; sel, une faible pincée.

**MÉTHODE.** — Mettre dans un bassin le sucre, 12 blancs d'œufs et 10 jaunes et travailler cette composition, au fouet, sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et homogène. Lui ajouter la farine et le sucre de vanille. Mélanger à la spatule.

**Pâte à biscuits sur le feu.** — Mettre 12 œufs dans un bassin en cuivre. Ajouter 500 grammes de sucre en poudre et une légère pincée de sel. Fouetter ce mélange sur le coin du fourneau jusqu'à ce que la composition devienne très ferme et homogène.

Ajouter, en fouettant toujours, 225 grammes de fécula de pommes de terre.

**Pâte à biscuit de Savoie.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 500 g; farine tamisée, 185 g; fécula, 185 g; jaunes d'œufs, 14; blancs d'œufs fouettés, 14; sucre vanillé, une cuillerée.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble, dans une terrine, le sucre et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange forme le ruban. Ajouter la farine, la fécula, le sucre vanillé et les blancs d'œufs fouettés. Mélanger rapidement.

Garnir de cette composition, rempli aux deux tiers seulement, un moule spécial beurré et féculé avec soin.

Cuire au four, à chaleur douce, mais soutenue.

**Pâte à brioche.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 400 g; levure sèche, 10 g; œufs, 6; sucre en poudre, 25 g; sel, 10 g; eau tiède, un dl.

**MÉTHODE.** — *Le levain* : Placer le quart de la farine en cercle sur la table; mettre la levure au milieu; la délayer avec un peu d'eau tiède; ajouter de l'eau tiède et faire la détrempe à l'ordinaire, en observant de tenir la pâte un peu mollette. La réunir en boule, faire sur cette boule une incision en croix et la mettre dans une petite terrine couverte, que l'on placera dans un endroit chaud pour que, fermentant, le levain double de volume.

*La pâte* : Placer le restant de la farine en cercle sur la table; mettre au milieu 4 œufs et 2 cuillerées d'eau tiède. Détremper la pâte et la travailler en la rompant à plusieurs reprises sur la table.

Ajouter le sucre et le sel dissous avec quelques gouttes d'eau, puis incorporer le beurre préalablement ramolli.

Ajouter les 2 œufs restant, un à un, sans discontinuer de travailler la pâte.

Bien mélanger le tout, en rompant la pâte à plusieurs reprises.

Étaler cette pâte sur la table; renverser le levain au milieu et mélanger le tout en procédant ainsi qu'il est dit pour le beurre.

Mettre la pâte dans une terrine; la recouvrir d'un linge et la placer dans un endroit tiède afin de la faire lever.

Cinq à six heures après, rompre la pâte et la conserver, dès lors, dans un endroit frais, jusqu'au moment de l'employer.

**Pâte à brioche commune.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; levure, 10 g; œufs, 4; sucre en poudre, 5 g; sel, 10 g; eau tiède (ou lait) un dl.

**MÉTHODE.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la pâte à brioche ordinaire.

*Remarque.* — Cette pâte devant souvent être abaissée au rouleau, elle sera tenue assez ferme.

Lorsqu'elle est destinée à préparer des timbales d'entrée, ou des coulbiacs, on peut supprimer le

sucré, bien que la faible proportion indiquée ci-dessus n'ait pour objet que d'obtenir la coloration de la pâte.

**Pâte à brioche mousseline.** — **MÉTHODE.** — Préparer la pâte ainsi qu'il est dit pour la pâte à brioche ordinaire.

Ajouter, par livre de pâte, 60 grammes de beurre ramolli.

Façonner la pâte en boule; la mettre dans le moule grassement beurré, en ayant soin de ne le remplir qu'aux deux tiers.

Placer dans un endroit tiède et laisser monter la pâte jusqu'aux bords du moule (afin que la pâte puisse bien monter dans le moule, entourer celui-ci d'une bande de papier d'office beurré, maintenue par un bout de ficelle).

Faire cuire au four, à chaleur douce.

**Pâte à chou d'office.** — Mettre dans une casserole un litre d'eau, 200 grammes de beurre et 10 grammes de sel. Faire bouillir. Ajouter hors du feu 625 grammes de farine tamisée, que l'on versera en pluie. Bien mélanger.

Cuire cette composition sur le feu, en travaillant à la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit bien desséchée et se détache des parois de la casserole.

Ajouter à la pâte, hors du feu, et en la travaillant vigoureusement à la spatule de bois, de 12 à 14 œufs (selon leur grosseur), que l'on mettra deux à deux.

*Emploi :* Les emplois de cette pâte sont multiples en cuisine. On l'utilise pour faire les gnocchis, dits à la viennoise, pour préparer l'appareil à pommes dauphine, etc.

**Pâte à chou ordinaire.** — V. CHOU (pâtisserie).

On peut mouiller la pâte à chou avec du lait en place d'eau. On peut également mettre les œufs un à un en travaillant toujours la pâte avec la cuiller.

**Pâte à crêpes.** — V. CRÊPES.

**Pâte à Cussy.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 250 g; farine de riz, 150 g; œufs entiers, 7; beurre, 65 g; sucre de vanille, 15 g; sel, une prise.

**MÉTHODE.** — Mettre dans un bassin les œufs, le sucre en poudre, le sucre de vanille et le sel.

Fouetter ces œufs sur le fourneau à chaleur douce. Lorsque la pâte est bien montée, lui mélanger la farine de riz et le beurre fondu.

**Pâte à dumpling.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; graisse de rognon de bœuf (poids net) 300 g; sucre, 50 g; sel, 10 g; eau, 2 dl.

**MÉTHODE.** — Eplucher la graisse (choisie très sèche); supprimer toutes les membranes, et la hacher finement.

La mettre au milieu de la farine, disposée en cercle sur la table; ajouter au milieu de ce cercle le sucre, le sel et l'eau.

Mélanger le tout sans fraiser. Rassembler la pâte en boule et la conserver au frais jusqu'au moment d'employer.

**Pâte à l'eau ou détrempe.** — Cette pâte est employée pour luter, ou souder hermétiquement, les couvercles des casseroles et des cocottes en terre.

Se prépare en mouillant d'eau tiède de la farine en quantité suffisante pour obtenir une pâte un peu mollette. Employer selon indication.

**Pâte feuilletée ou feuilletage.** — Dans la pratique ancienne, le feuilletage se préparait d'une façon un peu différente de celle en usage aujourd'hui car on y ajoutait des œufs, ce qui ne se fait plus.

Voici la recette donnée par Carême.

*Manière d'opérer :* « Après avoir mis un litron (environ 800 grammes) de fleur de farine tamisée sur le tour, vous placez le bout des doigts au milieu, puis vous l'élargissez en forme de couronne, de quatre pouces de diamètre intérieurement; les praticiens nomment cette opération *faire la fontaine*, en ce que la farine étant ainsi disposée, elle contient dans son centre l'eau nécessaire à la détrempe, comme on va le voir.

« Mettez au milieu de cette fontaine 2 gros de

sel fin, 2 jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre, et presque un verre d'eau; remuez ce mélange avec le bout des doigts (de la main droite seulement, mais tenez vos doigts écartés), et, peu à peu, vous y mêlez la farine, en ajoutant un peu d'eau, s'il est nécessaire, pour que la pâte se trouve détrempe, qu'elle ait de la consistance et soit un peu ferme; puis, vous la mouvez en appuyant la main sur le tour, de manière qu'après l'avoir travaillée ainsi quelques minutes, la pâte soit douce au toucher, et lisse comme un satin.

« Il importe de remarquer que cette détrempe ne soit ni trop ferme, ni trop molle; elle doit tenir le juste milieu. Cependant, elle réussit mieux un peu mollette qu'un peu trop ferme.

« On exécutera les mêmes procédés pour l'hiver et l'été, quoique cependant beaucoup de personnes prétendent qu'on doit faire l'hiver cette détrempe plus ferme qu'en été, à cause de la différence de ces deux saisons.

« Pour la fermeté du beurre, ce raisonnement a quelque chose de vrai; car réellement, autant l'hiver est propice à notre travail, autant l'été rend nos opérations pénibles et minutieuses à suivre, et cela rend quelquefois la réussite imparfaite, surtout le feuilletage qui, pendant cette saison, ne peut guère s'obtenir beau sans avoir été exposé et frappé par la fraîcheur de la glace, qui alors, donne au beurre autant de fermeté que dans le mois de janvier.

« Lorsque la détrempe est faite selon les procédés indiqués ci-dessus, vous ôtez trois quaterons de beurre que vous aviez mis (vingt minutes avant de faire la détrempe) par morceaux dans un seau d'eau de puits, avec quelques livres de glace lavée et concassée; puis vous épongez et maniez ce beurre dans une serviette, afin d'en séparer l'eau; et, en même temps, pour le rendre liant et surtout d'un corps égal.

« Vous appuyez la pâte carrément; vous placez sur le milieu le beurre, et le masquez en relevant les bords de la pâte par dessus. Ayez soin qu'il se trouve également entouré de la même épaisseur de pâte. Cette partie de l'opération doit se faire le plus vite possible, de même que pour la tourer; à cet effet, vous l'abaissez sur un tour de marbre, ou autre, avec le rouleau. Lorsque cette abaisse se trouve à peu près de trois pieds de longueur sur onze ou douze pouces de largeur, vous pliez un bout de l'abaisse d'un pied sur elle-même puis vous pliez l'autre par-dessus celle-ci, de manière que l'abaisse se trouve ployée en trois parties d'égale longueur; vous rabaissez ensuite le feuilletage en long sur sa largeur première, aussi long et large que ci-dessus; vous le ployez de même, puis vous l'abaissez de deux pouces plus long que large et le posez bien vite sur une plaque saupoudrée légèrement de farine et placez dessus dix livres de glace pilée et disposée de la même longueur et largeur que la plaque; ensuite, vous posez sur le feuilletage une feuille de papier, et sur le papier une plaque sur laquelle vous aurez mis une livre de glace pilée.

« Après trois ou quatre minutes, vous ôtez la plaque et retournez le feuilletage, sens dessus dessous, et le recouvrez de suite; puis vous recommencez la même opération, après quoi, vous donnez deux tours de la même manière que les précédents. Vous remettez le feuilletage à la glace, et le retournez avec les mêmes soins que ci-dessus; ensuite, vous y donnez un tour et demi ou deux tours, selon l'emploi que vous lui destinez ».

Parmi les remarques que fait Carême sur les détails de la préparation du feuilletage, il en est deux des plus importantes que nous croyons bon de reproduire intégralement :

« On doit généralement faire attention de saupoudrer très légèrement de farine le dessus comme le dessous du feuilletage, lorsqu'on lui donne des tours; autrement cela le rend gris à la cuisson.

« Puis, lorsque le feuilletage a reçu ces derniers tons, il importe de remarquer qu'il doit être employé le suite, c'est-à-dire qu'il doit entrer au four



L'eau est versée sur le sel au milieu de la fontaine.



La détrempe : mélange de la farine et de l'eau.



Manière de mettre le beurre sur la pâte.



Comment on enferme le beurre dans la pâte.



Le tourage, premier temps : la pâte est abaissée en rectangle.



Le tourage, deuxième temps : le rectangle de pâte est plié en trois.



Deuxième tour : faire pivoter la pâte avant de l'abaisser.



L'opérateur marque sur la pâte que le deuxième tour a été donné.

Travail de la pâte feuilletée. (Cours de cuisine du Gaz de Paris, P.U. Larousse.)

dans l'espace de quatre, six ou huit minutes au plus; mais si, au contraire, on le termine inconsidérément vingt à vingt-cinq minutes avant de pouvoir le mettre en cuisson, alors, au lieu d'être clair et léger, le feuilletage sera terne ou compact; cela vient, je présume, de ce que, pendant cette attente, la détrempe éprouve un relâchement; cela lui ôte en partie ce corps élastique qui fait tant d'effet dans sa force première, et c'est pour cette raison qu'il est de rigueur, autant que possible, de terminer son feuilletage quelques minutes seulement avant de mettre au four.» (Le Pâtissier royal.)

Pâte feuilletée ou feuilletage (Recette moderne). — Préparer en premier lieu une détrempe que l'on fera ainsi :

Mettre sur la table 500 grammes de farine tamisée que l'on disposera en cercle ou fontaine. Mettre au milieu de ce cercle de farine 10 grammes de sel, 2 décilitres et demi à 3 décilitres d'eau. Mélanger de façon à obtenir une pâte bien homogène. Rassembler cette pâte en boule. La laisser reposer 25 minutes.

Étaler la pâte en un carré de 20 centimètres de côté, et ayant partout la même épaisseur. Mettre sur ce carré de pâte 500 grammes de beurre manié. Ramener sur le centre les extrémités de la pâte de manière à bien enfermer le beurre; laisser reposer ce pâton pendant 10 minutes, toujours dans un endroit frais.

Donner deux tours à la pâte. Cette opération, appelée *tourage*, se fait en deux temps :

1° Allonger la pâte au rouleau (sur la table *légerement farinée*), de façon à obtenir un rectangle de 60 centimètres de long, de 20 centimètres de large, et d'un centimètre et demi d'épaisseur.

2° Replier la bande en trois. Cette opération s'appelle *donner* un tour. Le second tour se fait en abaissant la pâte repliée en sens inverse et ainsi de suite.

Donner encore quatre tours à la pâte, deux par deux et en laissant reposer la pâte 10 minutes entre chaque opération.

Après avoir reçu les six tours réglementaires, le feuilletage est prêt.

*Remarque.* — Le tourage a pour objet de bien répartir le beurre dans la pâte de manière à assurer son développement régulier pendant la cuisson.

Avant d'être ajouté à la détrempe, le beurre doit toujours être manié, de façon que les deux éléments, détrempe et beurre, soient de consistance semblable.

Le feuilletage, pendant son apprêt, doit être tenu au frais. Mais il ne doit jamais être placé directement sur la glace, ce qui risquerait de durcir le beurre, qui ainsi, ne pourrait s'incorporer convenablement à la pâte.

Le travail des pâtes qui s'abaissent au rouleau ou qui se manipulent sur la table exige le farinage préalable de cette table. Toutefois, il convient de n'employer pour cela qu'une très petite quantité de farine que l'on jette en nuage.

Pâte feuilletée à la graisse de bœuf. — « Après avoir ôté les peaux et les nerfs à une livre de graisse de bœuf, vous la hachez très fin et la mettez dans un mortier avec une cuillerée de bonne huile d'olive; puis, au fur et à mesure que vous la pilez, vous y joignez quelques cuillerées d'huile, afin de lui donner du corps et de l'amollir en même temps, de manière que, par cette opération, la graisse devienne aussi douce et aussi facile à travailler que le beurre.

« Puis, pour l'employer, vous procédez de même que pour le beurre, et de même pour le poids. Faites la détrempe selon la règle écrite ci-dessus.

« Vous pouvez employer du saindoux en place d'huile. En mettant moitié graisse de rognon de bœuf et moitié saindoux, on obtient un feuilletage très beau et très agréable au palais, mais il doit être mangé chaud ». (Recette de Carême.)

*Nota.* — Ce genre de pâte feuilletée convient très bien pour préparer les tourtes d'entrée. V. **TOURTES.**

Pâte feuilletée à l'huile. — « Vous le préparez de même que le précédent avec cette différence qu'au

lieu d'employer du saindoux vous tourez le feuilletage en mêlant douze onces d'huile à son tourage • puis vous détaillez selon la règle ». (Recette de Carême.)

Je donne ces différentes manières d'opérer, dit Carême au sujet des feuilletages, afin que les hommes de bouche puissent s'en servir dans les pays éloignés où ils sont susceptibles de voyager, où le beurre manque et n'est même pas connu, ainsi que me l'a conté le fameux Laguière dans le voyage d'Amérique qu'il fit avec le comte d'Estaing' lorsqu'il conquist l'Île de Granade en 1773, où toute la pâtisserie a été faite à la graisse de bœuf, par le défaut absolu de beurre.

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

Pâte demi-feuilletée ou demi-feuilletage. — Après avoir détaillé dans les abaisses de feuilletage les bouchées, vol-au-vent ou autres pâtisseries, réunir en une boule tous les débris ou rognures.

Cette pâte, abaissée à la dimension voulue, s'emploie pour fonder les moules à barquettes, croustades, tartelettes, etc. Cette pâte est aussi désignée sous le nom de *rognures*.

Pâte feuilletée ou feuilletage en trois minutes. — **PROPORTIONS.** — 400 g de farine; 500 g de beurre; 10 g de sel; un quart de litre d'eau.

Mêler tous ces éléments ensemble; donner quatre tours, coup sur coup. Après ces quatre tours, le feuilletage peut être employé.

Pâte feuilletée ou feuilletage à la viennoise. — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 500 g; jaunes d'œufs, 2; eau, 2 dl et demi; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Détremper la moitié de la farine avec les jaunes, l'eau et le sel.

D'autre part, mêler au couteau le restant de la farine et le tiers du beurre.

Abaisser la détrempe en un carré mince; placer par dessus le beurre manié, avec la farine, façonné en un carré de moindre dimension.

Enfermer ce beurre dans l'abaisse de détrempe en relevant les côtés à l'ordinaire.

Abaisser la pâte ainsi qu'il est indiqué à la recette du feuilletage.

Pâte à fonder fine. — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 300 g; œuf, un; eau, un dl et demi; sucre en poudre, 50 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en couronne sur la table; placer au milieu l'œuf, le beurre, l'eau, le sucre et le sel; mélanger ces divers éléments, puis leur amalgamer peu à peu la farine.

Fraiser à deux reprises; mettre la pâte en boule et renfermer dans un linge.

La conserver au frais jusqu'au moment d'employer. La pâte à fonder doit toujours être préparée quelques heures avant l'emploi.

Pâte à fonder ordinaire. — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 250 g; eau, 2 dl; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la Pâte à fonder fine.

Pâte à frire. — « Mettez dans une petite terrine 12 onces de farine tamisée, que vous délayez avec de l'eau à peine tiède où vous avez fait fondre 2 onces de beurre fin. Vous inclinez la casserole et souffiez sur l'eau afin de verser le beurre le premier. Vous verserez assez d'eau pour délayer la pâte de consistance mollette et sans grumeaux. Vous y mêlez une pincée de sel fin, deux cuillerées d'eau-de-vie, deux blancs d'œufs fouettés bien fermes, et l'employez de suite ». (Recette de Carême.)

Pâte à frire (Autre recette). — Mélanger sans grumeaux 250 grammes de farine tamisée, une forte cuillerée d'huile, une pincée de sel fin, un décilitre et demi de bière, 2 décilitres d'eau tiède et une cuillerée de cognac. Compléter, au dernier moment, avec 2 blancs d'œufs fouettés très fermes.

Pâte à frire pour beignets de fruits et fleurs non glacés. — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 250 g; beurre fondu, 2 cuillerées; sel, 5 g; bière, un

dl et demi; eau tiède, 2 dl et demi; cognac, une cuillerée; blanc d'œufs fouettés en neige, 2.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une terrine assez grande pour pouvoir bien travailler le mélange la farine, le sel et le beurre fondu. Détremper avec la bière et l'eau tiède, sans trop travailler la pâte.

Au moment d'employer ajouter les blancs fouettés.

**Pâte à frire pour beignets de fruits glacés au four.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 250 g; beurre fondu, 2 cuillerées; sucre, une forte pincée; sel, une pincée; bière, un dl et demi; eau tiède, 2 dl; œuf, un entier; cognac, une cuillerée.

**MÉTHODE.** — Détremper la pâte ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. La tenir dans un endroit un peu chaud pour la faire fermenter. Au moment de l'employer, rompre cette pâte.

*Nota.* — Les beignets de fruits que l'on veut faire glacer sont une fois frits bien égouttés, rangés sur une plaque saupoudrée de sucre glace et mis à glacer dans le four brûlant.

**Pâte à frire pour beignets de légumes.** — Bien mélanger dans une terrine 250 grammes de farine tamisée, 4 cuillerées de beurre fondu, 2 œufs entiers, une forte pincée de sel et la quantité d'eau nécessaire pour obtenir une pâte pas trop consistante.

Cette pâte doit être apprêtée au moins une heure avant de l'employer.

**Pâte à frire pour fritots, beignets de viandes ou de poissons.** — Mettre dans une terrine 250 grammes de farine tamisée disposée en cercle. Mettre au milieu de ce cercle une forte pincée de sel, 4 cuillerées d'huile (ou de beurre fondu) et 4 décilitres d'eau à peine tiède.

Bien mélanger ces éléments avec une cuiller de bois, sans trop les travailler si la pâte doit être employée aussitôt. Si la pâte est préparée à l'avance, on peut, au contraire, la bien travailler.

Au moment de l'employer, lui ajouter 4 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

**Pâte à frire à la provençale** (Recette de Carême). — « Vous mettez dans une terrine 12 onces de farine, 2 jaunes d'œufs, 4 cuillerées d'huile d'Aix et assez d'eau froide pour délayer la farine en une pâte mollette; vous y joignez un grain de sel, deux blancs fouettés, et vous l'employez. »

**Pâte à galette.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 375 g; eau, un dl et demi; sucre en poudre, 15 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Faire la détrempe ainsi qu'il est dit pour la pâte à foncer. Rassembler la pâte en boule sans fraiser. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Donner 3 tours, en laissant reposer 10 minutes entre chaque tour.

Laisser reposer quelques minutes avant d'employer.

**Pâte à petites galettes salées.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 250 g; beurre 120 g; lait, un dl; sucre en poudre, 20 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en tas sur la table; faire un trou au milieu dans lequel on mettra le sucre et le sel. Ajouter le lait, légèrement tiède, et le beurre; pétrir le tout ensemble; réunir la pâte en boule et laisser reposer pendant une demi-heure.

*Préparation des galettes :* Aplatir la pâte en rouleau en l'étalant jusqu'à ce qu'elle n'ait pas plus d'un demi-centimètre d'épaisseur.

La piquer sur toute sa surface, avec une fourchette en fer. Détailler ensuite avec un emporte-pièce rond, de cinq à six centimètres de diamètre.

Poser les galettes sur une plaque et les mettre à cuire à four assez vif pendant 10 minutes environ.

**Pâte à génoise.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 375 g; sucre en poudre, 500 g; beurre fondu, 200 g; œufs, 16; parfum à volonté.

**MÉTHODE.** — Mettre dans un bassin en cuivre le sucre et les œufs. Les mélanger. Placer sur le fourneau, à chaleur très douce (ou sur cendres chaudes)

et travailler au fouet jusqu'à ce que la composition fasse le ruban.

Ajouter, hors du feu, en mélangeant légèrement avec une cuiller en bois, le parfum choisi, la farine et le beurre fondu et décanté en le versant en mince filet.

Mettre en moules ou en plaques beurrés et farinés suivant indication de recette. Cuire au four à bonne chaleur.

*Remarque.* — La pâte à génoise peut être parfumée avec sucre vanillé, avec zeste de citron ou d'orange, ou avec liqueur quelconque.

**Pâte à gougère.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la pâte à chou ordinaire, en remplaçant l'eau par du lait, et en supprimant le sucre et le parfum.

Après avoir ajouté les œufs à la pâte, la terminer avec 250 grammes de fromage de Gruyère coupé en très petits dés.

**Pâte levée pour tartes.** — La meilleure recette de pâte levée pour tartes est celle qui consiste à les faire en pâte à brioche.

On peut aussi faire une pâte plus commune avec, pour 500 grammes de farine tamisée : 4 œufs, 10 grammes de sel; 20 grammes de sucre; 10 grammes de levure; un quart de litre de lait; 200 grammes de beurre.

Même procédé que pour la *Pâte à brioche*.

**Pâte à manqué.** — **PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 500 g; farine, 400 g; beurre, 300 g; jaunes d'œufs, 18; blancs d'œufs fouettés en neige, 16; rhum, 3 cuillerées.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble, dans une terrine, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que la composition soit devenue blanche et légère.

Ajouter le rhum, la farine; mélanger, puis ajouter les blancs fouettés et, en dernier lieu, le beurre fondu et décanté.

Garnir de cette composition des moules à manqué, beurrés et farinés. Cuire au four, à chaleur moyenne.

**Pâte à mazarin.** — Mélange par parties égales de pâte à baba et de pâte à brioche.

Cette pâte se dresse dans des moules à génoise unis.

**Pâte à pannequets.** — Mettre dans une terrine 250 grammes de farine tamisée, 100 grammes de sucre en poudre et une faible pincée de sel.

Ajouter 6 œufs entiers. Travailler le mélange à la spatule, jusqu'à ce que la composition soit bien homogène.

Mouiller de 7 décilitres et demi de lait préalablement bouilli (parfumé à la vanille, à l'orange ou au citron, suivant la nature des pannequets à exécuter).

Ajouter une cuillerée de beurre chauffé jusqu'à couleur noisette et une cuillerée de cognac ou de rhum. Bien mélanger.

**Pâte à petits gâteaux** (pour thé). — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; sucre, 300 g; œuf entier, un; jaunes d'œufs, 4; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

**MÉTHODE.** — Faire la détrempe selon la méthode accoutumée; fraiser la pâte deux fois; la réunir en boule; la laisser reposer dans un endroit frais pendant une heure ou deux.

*Préparation des petits gâteaux :* Abaisser la pâte au rouleau à une épaisseur d'un centimètre. Détailler cette abaisse avec emporte-pièce spéciaux (de formes diverses). Mettre les gâteaux sur plaque; les dorer à l'œuf. Les décorer à volonté avec moitiés d'amandes, cerises, écorce d'orange ou autres fruits confits. Cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson, badigeonner les gâteaux au pinceau avec une dissolution de gomme arabique, ou avec du lait bouillant que l'on aura additionné de sucre et fait réduire en sirop. Ainsi badigeonnés, les petits gâteaux sont plus brillants et se conservent mieux.

**Pâte pour pâtés.** — On trouvera les recettes des différentes pâtes à pâté au mot **PÂTÉ**.

**Pâte à pouding.** — V. *Pâte à dumplings*.



**Pâte à ramequin.** — V. *Pâte à gougère.*

**Pâte à savarin.** — **PROPORTIONS.** — 500 g de farine tamisée; 250 g de beurre; 50 g de sucre; 10 g de sel; 10 g de levure; 6 à 8 œufs; 2 dl de lait.

**MÉTHODE.** — Prendre le tiers de la farine indiquée avec lequel on préparera le levain en lui incorporant la levure dissoute avec 2 ou 3 décilitres d'eau tiède. Mélanger parfaitement et laisser monter ce levain, de plus du double.

Disposer le restant de la farine en fontaine sur la table, c'est-à-dire en cercle, et l'amalgamer avec le sel et les deux tiers des œufs. Passer cette pâte sous la paume de la main afin de lui donner de la consistance; ajouter le restant des œufs et le lait. Travailler le tout jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains.

Ajouter alors le beurre, en procédant rapidement; mettre enfin le levain. Lisser bien la pâte, pour la rendre homogène, et, au dernier moment, lui mélanger le sucre.

Mettre cette pâte dans une terrine que l'on placera au frais; la couvrir d'un linge pour empêcher la formation à sa surface d'une croûte et la laisser reposer jusqu'au lendemain.

*Confection du savarin :* On emploie pour faire ce gâteau un moule à bordure spécial désigné sous le nom de *moule à savarin*.

Beurrer ce moule et le remplir à moitié avec la pâte indiquée.

Mettre le moule dans un endroit chaud où on laissera monter la pâte jusqu'à ce qu'elle le remplisse parfaitement.

Cuire dans un four assez chaud, de 20 à 35 minutes selon le calibre du moule.

**Pâte à savarin** (Deuxième recette). — Cette formule est plus expéditive. Les proportions sont identiques.

Mettre dans une terrine la farine tamisée; faire les mélanges successifs dans l'ordre Indiqué précédemment; ajouter le beurre préalablement fondu et tiède encore, puis le levain et le sucre et employer aussitôt.

**Pâte à savarin** (Troisième recette). — **PROPORTIONS.** — Farine, 500 g; beurre, 375 g; sucre en poudre, 20 g; levure, 20 g; œufs, 8; lait, un dl; sel fin, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une terrine la farine tamisée, faire un trou au milieu et y placer la levure. Arroser la levure avec le lait tiède; bien délayer.

Ajouter les œufs, un à un, en travaillant la pâte avec la main, pour bien mélanger.

Mettre sur la pâte le beurre, préalablement ramolli, et divisé en menus morceaux.

Couvrir la terrine et la placer dans un endroit chaud pour que la fermentation se produise, ce qui fera doubler le volume de la pâte.

Mettre le sel; pétrir la pâte avec la main, pour bien mélanger le beurre, et la travailler vigoureusement jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment de corps pour qu'elle puisse être soulevée en un seul bloc.

Ajouter alors le sucre et travailler quelques instants pour bien mélanger.

**Pâte à savarin** (Quatrième recette). — **PROPORTIONS.** — Farine, 500 g; beurre, 350 g; sucre, 10 g; levure, 10 g; œufs, 7; lait, un dl; sel fin, 10 g.

**MÉTHODE.** — Préparer un levain avec le quart de la farine, la levure et le lait tiède. Mettre ce levain dans une petite terrine; couvrir et conserver dans un endroit assez chaud pour faire fermenter.

D'autre part, former la fontaine avec le restant de la farine, la moitié du beurre ramolli, les œufs et le sel.

Mélanger complètement en pétrissant la pâte avec la main.

Ajouter le levain et le restant du beurre ramolli, puis le sucre. Travailler la pâte quelques instants!

**Pâte sèche sucrée.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 200 g; œufs, 3; sucre en poudre, 150 g; eau de fleur d'oranger, une demi-cuillerée.

**MÉTHODE.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Pâte à foncer.*

**Pâte sucrée** (Autre recette). — **PROPORTIONS.** — 250 g de farine; 75 g de sucre; 200 g de beurre; un œuf; une petite pincée de sel; zeste de citron ou sucre vanillé.

**MÉTHODE.** — Faire une fontaine avec la farine et mettre au milieu le sucre (sans le mélanger), le beurre, bien manié, le sel et l'œuf.

Mélanger tous ces ingrédients, sauf la farine, en une pâte mollette, puis la sabler avec la farine en la travaillant le moins possible, juste assez pour la rassembler.

La laisser raffermir 2 heures puis l'abaisser et la détailler.

**PÂTES ALIMENTAIRES.** —

Pâtes desséchées et moulées ou passées à la filière pour obtenir des formes commerciales différentes (*vermicelle, macaroni, spaghetti, nouilles, etc.*). Elles se fabriquent par un pétrissage énergique de 34 à 36 kilos de graux de blé dur avec 10 à 15 litres d'eau bouillante. Une fois pétrie, la pâte est introduite dans un cylindre de bronze, bien dressé, muni d'une filière et y est comprimée par une presse

hydraulique. Un ventilateur est ordinairement placé à la sortie de la filière pour commencer le séchage qui se termine à l'étuve; les petites pâtes sont coupées, au fur et à mesure de leur sortie du cylindre, par un couteau circulaire; les autres sont débitées en morceaux de différentes longueurs. On fabrique des pâtes aux œufs en ajoutant des œufs desséchés ou même frais; la couleur des pâtes ordinaires, toujours légèrement jaunâtre, est due à du curcuma ou à différents colorants chimiques.

Leur valeur alimentaire est très grande : 100 grammes de pâtes correspondent sensiblement à 150 grammes de pain.

La composition varie selon les marques; on peut estimer que, d'une façon moyenne, les pâtes sèches renferment 10 à 11 p. 100 d'eau, 10,50 p. 100 d'albuminoïdes, 0,75 de graisses, 70 à 72 p. 100 d'hydrates de carbone, et équivalent à 340-350 calories pour 100 grammes.

Pour la fabrication ménagère des nouilles, voir ce mot à son ordre alphabétique.

**PÂTES** (Confiserie). — Ces pâtes s'obtiennent par un mélange de pulpe de fruits ou de fleurs et de sucre.

**Pâte d'abricots.** — « Choisissez des abricots bien mûrs; après en avoir ôté les noyaux, vous les mettez dans une bassine avec de l'eau; vous placez le tout sur le feu et, lorsqu'ils ont fait un bouillon, vous les laissez égoutter; vous les écrasez ensuite dans un tamis pour en extraire la pulpe, que vous recueillez dans une terrine; vous jetez la peau comme inutile. Vous pesez la marmelade dont vous faites évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié;



Consommateur et marchands de macaroni; en Italie. (Phot. Delius.)

vous la retirez de la bassine et la versez dans un grand vase en terre ou en faïence. Vous clarifiez même quantité de sucre que de marmelade, et vous le faites cuire au petit cassé; vous y versez la marmelade, en remuant bien à la spatule. Quand le mélange est bien fait, vous remettez la bassine sur un petit feu, en remuant toujours jusqu'à ce que vous découvriez facilement le fond de la bassine; alors, vous la retirez de dessus le feu.

« Vous posez, sur une plaque de fer blanc ou sur des ardoises, des moules de différentes figures, soit en rond, soit en forme de cœur; vous les emplissez de votre pâte ou marmelade, en ayant soin de bien unir la surface avec un couteau; lorsque tous les moules sont remplis vous saupoudrez vos pâtes avec du sucre, et les mettez à l'étuve avec un bon feu. Le surlendemain, vous les retirez des moules, vous les posez sur un tamis, en les retournant, et les saupoudrez aussi de sucre de ce côté; vous les laissez en cet état un jour à l'étuve, et les conservez dans des boîtes bien bouchées, en les disposant par lits, et mettant entre chacun une feuille de papier blanc. »  
(Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de cerises.** — « Choisissez douze ou quinze livres de cerises bien mûres et bien vermeilles; vous en ôtez les queues et les noyaux, et les mettez à mesure dans une terrine, et ensuite dans une bassine sur le feu, pour leur donner quelques bouillons, en les agitant avec une spatule; vous les mettez ensuite dans un tamis et vous les écrasez pour en faire sortir la pulpe, que vous recueillez dans une terrine; puis vous la faites réduire (dans une bassine) à moitié; vous la versez ensuite dans un vase de faïence, dont vous avez fait la tare, et la pesez. Vous clarifiez même poids de sucre, et le faites cuire au boulé; vous y ajoutez la pulpe des cerises et opérez comme pour la *Pâte d'abricots*. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de coings.** — « Vous prenez des coings bien mûrs; vous les coupez en quartiers, en enlevez la peau et les pépins; vous les mettez ramollir dans de l'eau sur le feu; vous les faites égoutter, et suivez, pour le reste, les procédés indiqués pour la *Pâte d'abricots*. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de framboises.** — « Vous prenez des framboises bien mûres; vous les écrasez dans un tamis pour en extraire la pulpe, que vous faites réduire à moitié sur le feu; vous la pesez, y ajoutez même quantité de sucre cuit au boulé, et suivez les procédés indiqués ci-dessus pour en former votre pâte. »

*Nota.* — La pâte de fraises se prépare comme celle de framboises. (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de marrons.** — « Prenez des marrons dont vous enlevez la première écorce, qui est ligneuse; vous les mettez ensuite dans de l'eau, pour les faire blanchir; vous les dépouillez de leur pellicule, les pilez dans un mortier de marbre et les pesez. D'un autre côté, vous clarifiez même quantité de sucre et le faites cuire au boulé; vous le retirez de dessus le feu avec moitié de son poids de marmelade d'abricots ou de gelée de pommes; vous délayez et incorporez bien le tout ensemble, et retendez sur des ardoises, de l'épaisseur de deux ou trois lignes. Vous mettez votre pâte à l'étuve; le lendemain, vous la coupez en carrés, vous la posez sur des tamis, en la retournant, et lorsqu'elle est parfaitement sèche, vous la serrez dans des boîtes. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de mirabelles.** — « Faites choix de belles mirabelles; vous les pelez, en ôtez les noyaux, les mettez à mesure dans l'eau fraîche, et ensuite, sur le feu, dans une bassine, avec de l'eau; vous les remuez avec une spatule, et, lorsqu'elles sont en marmelade, vous les retirez, les mettez à égoutter sur un tamis, et, lorsqu'elles sont refroidies, vous les mettez en pulpe, que vous réduisez à moitié par l'évaporation, vous la versez de la bassine dans un vase de faïence, en ramassant le tout avec une carte. Vous pesez la marmelade et clarifiez et faites cuire au

petit cassé même quantité de sucre, dans lequel vous la versez, en l'incorporant bien à la spatule, et suivez pour le reste les procédés indiqués pour la *Pâte d'abricots*. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de pêches.** — « Même procédé que ci-dessus avec les proportions suivantes : pêches, 4 livres; sucre, 3 livres. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de poires.** — Se prépare, avec poires à chair tendre, comme la *Pâte de pommes*.

**Pâte de pommes.** — « Choisissez de belles pommes de reinette; vous les pelez, et enlevez les parties fibreuses et les pépins; vous les mettez dans une bassine avec de l'eau, les retournant de temps en temps avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles soient bien attendries par la cuisson. Alors, vous les retirez et les jetez dans un tamis, sur une terrine; quand elles sont refroidies, vous les écrasez et les réduisez en pulpe, que vous faites réduire de moitié sur le feu. Vous la retirez et la versez de la bassine dans un vase de terre vernissée ou dans une terrine, précaution sur laquelle on ne peut trop insister.

« Vous clarifiez même quantité de sucre; vous le faites cuire au petit cassé, et, retirant votre bassine du feu, vous y faites tomber votre marmelade avec une carte; vous remuez bien le mélange avec la spatule, et le posez sur un feu doux; vous lui faites frissonner quelques légers bouillons, et remuez toujours, jusqu'à ce que vous voyiez le fond de la bassine; alors, vous mettez le tout en moule, comme il a été dit. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de reines-Claude.** — « Vous prenez des reines-Claude lorsqu'elles sont presque noires; vous en ôtez le noyau, vous les mettez dans une bassine avec un peu d'eau, et les posez sur le feu; après un bouillon, vous faites égoutter sur un tamis, les y écrasez quand elles sont refroidies; vous pesez la pulpe, et, mettant la même quantité de sucre, vous suivez les procédés ci-dessus. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de verjus.** — « Egrenez de beaux verjus, que vous mettez dans une bassine d'argent avec un peu d'eau; vous faites bouillir à grand feu; lorsque les grains gonflent et se crèvent, vous les mettez dans un tamis et les laissez égoutter; cela fait, vous les y écrasez, pour en extraire la pulpe, que vous recevez dans une terrine; vous la remettez dans une bassine, sur un feu doux, et la faites réduire à moitié; vous la pesez; clarifiez à part même quantité de sucre, que vous faites cuire au petit boulé; le retirant du feu, vous y versez la pulpe du verjus, et, par livre de cette substance, vous mettez quatre onces de marmelade de pommes, et, incorporant bien le tout ensemble, vous faites votre pâte comme celles ci-dessus. » (Le *Confiseur moderne*.)

**Pâte de violettes.** — « Prenez deux livres de violettes épluchées; vous les réduisez en pulpe en les contusant dans un mortier de marbre, et vous y ajoutez le suc de deux citrons.

« Faites cuire deux livres de sucre au boulé, et, retirant la bassine de dessus le feu, vous y incorporez la violette concassée et une livre de gelée de pommes dont vous faites une pâte par les procédés indiqués ci-dessus.

*Nota.* — On prépare de la même façon les pâtes de fleurs diverses telles que oranger, roses, etc. » (Le *Confiseur moderne*.)

**PÂTES OFFICINALES.** — Substances de consistance ferme, n'adhérant pas aux doigts, composées de gomme et de sucre dissous dans de l'eau aromatisée ou chargée de principes médicamenteux, transparentes, si elles ont été moulées et amenées à consistance convenable par une évaporation lente, terminée à l'étuve, opaques, si elles ont été évaporées à chaud et remuées à la spatule. Les « pâtes au candi » sont recouvertes d'une légère couche de sucre cristallisé qui en augmente la conservation.

**PÂTÉ.** — Pièce de pâtisserie, formée d'un fond, d'un tour et d'un couvercle en pâte et renfermant des viandes, des poissons, des légumes ou des fruits.

En principe, par le mot *pâté*, on ne devrait entendre qu'un apprêt composé de viandes ou de poisson, enfermé dans de la *pâte* (pâte à foncer, pâte feuilletée ou autre) et cuit au four.

Par extension, ce mot s'applique aussi à une composition quelconque mise dans une terrine bardée de lard gras, et cuite au four. Le vrai nom de ces sortes d'apprêts est *terrine*, et ainsi devraient-ils toujours être désignés, mais l'usage a admis le mot *pâté* pour dénommer ces sortes de préparations, que, d'ailleurs, on sert toujours froides, alors que les pâtés proprement dits peuvent être servis chauds ou froids.

Il existe un nombre considérable de pâtés. Rares sont les villes de France qui n'ont pas une spécialité de ce genre, et quelques-uns de ces pâtés (ou terrines) ont une grande renommée.

#### PÂTES POUR PÂTÉS CHAUDS OU FROIDS. —

**Pâte ordinaire.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, un kg; beurre, 250 g; œufs entiers, 2; sel, 30 g; eau, 4 dl environ. (La quantité d'eau peut varier selon la qualité de la farine employée. Meilleure est la qualité de cette farine, plus elle peut absorber d'eau).

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle sur la table. Placer au milieu du cercle le sel, l'eau, les œufs, et le beurre.

Faire la détrempe selon la méthode habituelle. Fraiser la pâte, afin de la rendre bien lisse et homogène. Rouler cette pâte en pâton. Envelopper ce pâton dans un linge et le conserver au frais Jusqu'au moment de l'employer.

*Nota.* — La pâte à pâté, comme la plupart des pâtés, doit être préparée au moins 12 heures avant son emploi. Une pâte *bien reposée* (et cette dernière pâte peut reposer jusqu'à 24 heures) est plus facile à travailler et colore moins à la cuisson.

**Pâte à brioche commune.** — Certains pâtés, surtout ceux faits en forme de *panin* ou de *chausson*, se dressent à la main, c'est-à-dire sans moule, avec de la pâte à brioche commune, non sucrée, ou de la pâte brisée. On trouvera la recette de cette pâte au mot **PÂTES**.

**Pâte au saindoux.** — **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, un kg; saindoux fondu tiède, 250 g; œufs entiers, 2; eau tiède, 4 dl; sel, 30 g.

Même mode de préparation que pour la pâte ordinaire. On l'emploie pour gros pâtés froids.

**FARCES POUR PÂTÉS.** — **Farce de porc, dite chair à saucisses.** — Se prépare avec quantité égale de porc et de lard gras frais.

Hacher séparément ces viandes, puis les piler ensemble au mortier. Les assaisonner de sel épicé, à raison de 25 à 30 grammes au kilo.

**Farce à gratin pour pâtés chauds de gibier.** — **PROPORTIONS.** — 250 g de chair de gibier (garenne ou autre); 250 g de lard de poitrine; 250 g de foies de gibier (ou de volaille); 100 g de foie gras (cru ou cuit); 25 g de pelures de truffes; 50 g de pelures de champignons; 15 g d'échalotes; 50 g de beurre; 6 jaunes d'œufs; un dl et demi de madère; un dl et demi de demi-glace au fumet de gibier; une demi-feuille de laurier; un brin de thym; 20 g de sel; 4 g de poivre; 2 g d'épices.

**MÉTHODE.** — Faire revenir séparément, au beurre, la chair de gibier, les foies et le lard maigre. Les remuer dans le sautoir avec les échalotes hachées et les divers ingrédients indiqués ci-dessus et les faire étuver ensemble pendant 5 minutes. Ajouter le madère.

Piler ces articles au mortier. Lorsque la composition est bien finie, lui ajouter le foie gras, les jaunes d'œufs, et la demi-glace. Passer cette farce au tamis et la bien lisser en la travaillant à la spatule.

**Farce de gibiers divers.** — Comme la *Farce de volaille*, en remplaçant cette dernière par de la chair du gibier indiqué.

**Farce de poisson.** — **PROPORTIONS.** — Chair de brochet (poids net), un kg; panade frangipane (ou au riz), 400 g; blancs d'œufs, 4; sel, 30 g; poivre 5 g; muscade râpée, une faible pincée.

**MÉTHODE.** — Préparer cette farce comme la *Farce à quenelle* ordinaire. V. **FARCES**.

**Farce de veau et de porc.** — Hacher séparément 300 grammes de rouelle de veau; 250 grammes de chair maigre de porc et 250 grammes de lard gras frais.

Piler ces chairs ensemble au mortier, en leur ajoutant 2 œufs entiers, un décilitre de cognac, et les assaisonner avec le sel épicé. Passer au tamis.

**Farce de volaille.** — Se prépare comme la *Farce de veau et de porc*, avec les éléments suivants : 250 grammes de chair de la volaille indiquée (poulet! dindonneau, pigeon, caneton, pintade); 100 grammes de maigre de veau; 100 grammes de chair de porc; 450 grammes de lard gras frais; 2 œufs; un décilitre et demi de cognac; 25 à 30 grammes de sel épicé.

*Nota.* — Cette farce peut se préparer avec seulement chair de volaille et lard gras frais.

**FUMETS DIVERS POUR PÂTÉS CHAUDS OU FROIDS.** — Ces fumets se préparent avec les os, peaux et parures des volailles ou des gibiers employés pour la confection des pâtés. V. **FONDS DE CUISINE**.

Ces os et parures, après avoir été légèrement rissoles au beurre, avec mirepoix de légumes, sont mouillés de vin blanc (ou vin de liqueur, selon la nature des préparations), puis, après réduction, mouillés de fonds ou coulis de veau, ou de demi-glace, réduits à fond et passés.

**CONFECTION DES PÂTÉS.** — *Habillage du moule* : Beurrer avec soin un grand moule à charnière, rond, ovale ou rectangulaire, selon la nature du pâté à préparer.

Prendre les trois quarts de la pâte (préalablement préparée et bien reposée). La rouler en boule. Abaisser cette boule de pâte au rouleau, puis plier rabaisse obtenue sur elle-même, en lui donnant la forme d'une calotte.

Abaisser au rouleau cette calotte; l'ouvrir et répéter la même opération en procédant dans le sens opposé. Abaisser encore la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle ait un demi-centimètre d'épaisseur.

Ouvrir la calotte de pâte et la mettre au milieu du moule (placé sur une plaque en tôle). Fixer la pâte contre les parois du moule, en appuyant dessus avec la main, tout autour, et en ayant soin de faire descendre la pâte jusqu'au fond, d'une manière régulière, et aussi de la faire remonter à 2 centimètres au-dessus des bords du moule, de façon à former une crête, sur laquelle viendra, plus tard, se souder le couvercle.

*Garniture du pâté.* — Recouvrir de lard gras coupé en bardes très minces, le fond et les parois du pâté.

Sur ce lard, placer une petite épaisseur de la farce indiquée. Bien égaliser cette farce, de façon qu'elle soit partout de même épaisseur.

Garnir alors le pâté avec les éléments indiqués selon la nature du pâté : veau en aiguillettes ou en escalopes (raidies au beurre); volaille, gibier en dés ou en aiguillettes; porc frais (préparé comme le veau); jambon, etc.; tous ces articles alternés avec du lard gras détaillé en minces aiguillettes, et, selon le cas, des truffes détaillées en morceaux réguliers, ou entières si elles sont de petit volume, mais *toujours pelées*, et préalablement macérées (comme toutes les autres garnitures d'ailleurs) avec cognac et sel épicé.

Tous ces éléments de garniture doivent être soudés les uns aux autres par une petite quantité de la farce indiquée, et dressés dans le pâté par rangées.

Recouvrir la dernière couche de farce avec une mince barde de lard.

*Fermeture du pâté.* — Avec le restant de la pâte abaissée au rouleau, faire une abaisse ronde ou

ovale, du diamètre de l'ouverture du pâté. Placer cette abaisse sur le pâté dont on aura mouillé la crête avec de l'eau. Souder ce couvercle en appuyant légèrement du pouce et de l'index sur les bords. Pincer régulièrement les bords du pâté, intérieurement et extérieurement avec le pince-pâté.

Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte fine (ou en rognures de feuilletage). Dorer à l'œuf le dessus du pâté.

Faire au milieu du couvercle un trou ou *cheminée*. Placer un morceau de carton mince, beurré et roulé, dans ce trou. (Cette cheminée a pour objet de permettre l'échappement des vapeurs pendant la cuisson.) Redorer une fois encore le couvercle.

*Cuisson du pâté.* — Mettre le pâté au four, à bonne chaleur, où on le laissera cuire à raison de 35 à 40 minutes au kilo.

*Opérations finales.* — Laisser complètement refroidir le pâté. Verser dedans, par l'orifice, quelques cuillerées de beurre fondu (ou de saindoux tiède), cela afin de bien boucher les vides qui pourraient se trouver dans la farce, ou, si le pâté doit être consommé immédiatement, couler dedans de la gelée de viande, de volaille ou de gibier, suivant la nature du pâté (cette gelée mi-prise).

Ne démouler le pâté que lorsque le beurre ou la gelée mis dedans sont complètement froids, et, par conséquent, suffisamment solidifiés. Le conserver au frais, jusqu'au moment de le servir.

*Nota.* — La méthode de préparation indiquée ci-dessus pour les pâtés à base de viandes diverses, de volaille ou de gibier est applicable aux pâtés de poissons ou de crustacés.

**PÂTÉS CHAUDS.** — Ces pâtés comprennent : les pâtés de poissons et crustacés, les pâtés de viande de boucherie, les pâtés de volaille et de gibier.

**PÂTÉS DE POISSONS ET CRUSTACÉS.** — **Pâté chaud d'anguille.** — Détailler les filets des anguilles, désossées, en escalopes minces de 6 à 7 centimètres de longueur. Les piquer de truffes ou, à volonté, de filets d'anchois dessalés. Les faire mariner 2 heures avec vin blanc, cognac, huile, sel, poivre et fines herbes hachées.

Raidir ces filets d'anguille au beurre; les saupoudrer d'échalote hachée.

Foncer avec pâte à foncer ordinaire un moule à pâté de forme ovale; mettre sur les parois, et au fond du pâté, une couche de farce de brochet additionnée de truffes en dés.

Garnir le pâté avec les escalopes d'anguille, que l'on alternera avec des couches de farce de brochet. Verser sur le tout la marinade. Recouvrir d'une couche de farce. Arroser cette farce de beurre fondu, et couvrir le pâté avec une abaisse de pâte. Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte. Dorer à l'œuf. Pratiquer une ouverture au milieu du couvercle pour l'échappement des vapeurs.

Cuire au four à moyenne chaleur, de une heure et demie à 2 heures, suivant la grosseur du pâté.

Au dernier moment, introduire dans le pâté, par l'ouverture du couvercle, quelques cuillerées de demi-glace maigre ou de velouté maigre.

*Nota.* — On peut, au lieu de mettre un salpicon de truffes dans la farce, l'additionner de champignons coupés en dés, passés au beurre, et lui ajouter des fines herbes hachées.

On peut garnir le pâté d'anguille avec des queues d'écrevisses décortiquées; dans ce cas, on le sauce, une fois terminé, avec quelques cuillerées de coulis d'écrevisses à la Nantua.

On peut enfin garnir le pâté avec de la farce de poisson nature, et mettre, sur chaque couche d'escalopes d'anguille, une couche de lames de truffes.

De la même façon on peut préparer le pâté d'anguille pouvant être servi froid. On verse dans ce pâté, lorsqu'il est froid, quelques cuillerées de gelée de poisson (préparée avec les arêtes et parures des anguilles) ou, si le pâté doit être conservé quelque temps, quelques cuillerées de beurre fondu presque froid. V. ANGUILE.

**Pâté chaud de lamproie à la bordelaise.** — Se prépare avec filets de lamproie et farce de poisson additionnée de persil et de ciboulette hachés, comme le *Pâté chaud d'anguille* (V. ce mot). Entre chaque couche de filets de lamproie, mettre une couche de blancs de poireaux émincés et fondus au beurre et une rangée de lames de truffes.

**Pâté chaud de langouste et autres crustacés.** — Se prépare comme le *Pâté chaud d'anguille*, en remplaçant cette dernière par des escalopes du crustacé en traitement. La farce de ce pâté doit être additionnée de beurre du crustacé employé.

On le fait surtout en forme de pantin.

**Pâté chaud de saumon.** — Se fait en moule ovale, foncé de pâte fine, comme le *Pâté chaud d'anguille*, avec escalopes de saumon, farce de brochet et truffes et autres garnitures.

**Pâté chaud de saumon en pantin.** — Se prépare, avec escalopes de saumon, farce de brochet, truffes et autres garnitures, en garnissant de tous ces éléments, rangés par couches alternées, le milieu d'une abaisse ovale de pâte fine à foncer.

Sur tous les éléments de garniture, on place une abaisse de pâte que l'on soude aux bords de l'abaisse du dessous et dont on pince le tour.

On décore le dessus du pâté avec des détails en pâte. On le dore à l'œuf, on pratique une ouverture pour l'échappement des vapeurs, et on le cuit au four, à chaleur douce, comme un pâté ordinaire.

*Nota.* — Ce pâté chaud peut se faire avec de la pâte à brioche ordinaire (comme celle du coulibiac) au lieu de pâte à foncer.

On peut aussi, au lieu de le faire en forme de «pantin», le faire comme un «chausson», c'est-à-dire sur une abaisse ronde de pâte que l'on replie sur elle-même pour former le pâté.

**Pâté chaud de saumon à la russe.** — « Je vais donner, dit Carême, les détails de ce pâté chaud, tel que je le vis préparer chez l'ambassadeur de Russie (le prince Kourakin) par son cuisinier russe.

*Manière d'opérer.* — Après avoir coupé par escalopes une petite darne de saumon vous les passez aux fines herbes avec sel, poivre et muscade; vous passez de même aux fines herbes un petit foie gras de Strasbourg coupé en escalopes. Ensuite vous hachez 12 jaunes d'œufs durs; puis, le pâté chaud étant dressé comme de coutume, vous le garnissez autour et au fond avec du riz cuit dans un bon fonds de poularde (le riz doit être froid ainsi que le reste de la garniture); alors vous masquez le fond d'escalopes de saumon, sur lequel vous semez des jaunes puis vous y placez la moitié des escalopes de foies gras, et les masquez de jaunes d'œufs. Recommencez encore une fois la même garniture de saumon et de foie gras; passez dessus le beurre aux fines herbes (dans lequel vous aurez passé le foie et le saumon). Recouvrez le tout avec le reste du riz; finissez le pâté selon la règle; donnez-lui une heure et demie de cuisson, et servez-le de suite.

*Remarque.* — Le cuisinier russe ne met point de sauce, mais il me semble qu'une bonne demi-espagnole à glace donnerait plus de goût et plus de moelleux à ce ragoût étranger». (*Traité des entrées chaudes de pâtisseries*, de Carême.)

**Pâté chaud de saumon à la russe** (Autre recette). — V. COULIBIAC.

**Pâté chaud de soles.** — Se fait en moule ovale ou rectangulaire, foncé de pâte fine, avec filets de sole, farce de poisson, truffes et autres garnitures, comme le *Pâté d'anguilles*.

*Nota.* — Ce pâté peut aussi se préparer en le garnissant avec des paupiettes de soles fourrées de farce de poisson truffée.

**Pâté chaud de turbot.** — Se prépare, en moule ovale ou rectangulaire, comme le *Pâté chaud d'anguille*. On remplace cette dernière par des escalopes de filets de turbot.

*Remarque sur les pâtés chauds de poissons.* — En

procédant ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud d'anguille* et pour ceux dont nous avons donné les recettes, on peut préparer des pâtés de toutes sortes de poissons tels que : barbu, brochet, cabillaud, carpe, esturgeon, lotte, merlan, ombre, truite saumonée, etc.

Tous ces pâtés peuvent être servis froids.

**PÂTÉS DE VIANDES DIVERSES.** — Pâté chaud de bœuf à l'anglaise ou *beefsteak-pie*. — On trouvera cette recette au mot **BŒUF**.

Pâté chaud de bœuf et de rognon à l'anglaise ou *beefsteak and kidney-pie*. — V. **BŒUF**.

Pâté chaud de bœuf à la parisienne. — Poncer de pâte fine un moule à pâté, de forme ronde ou ovale. Tapisser le fond et les parois du moule d'une farce à quenelles faite avec moitié chair de bœuf et moitié chair de veau. Garnir le pâté avec des tranches minces de filet de bœuf que l'on aura préalablement fait mariner une heure avec vin blanc, cognac, fines herbes et échalotes hachées, et assaisonnées de sel, poivre et épices, puis que l'on aura fait vivement à moitié cuire au beurre et refroidir.

Disposer ces tranches de bœuf par couches, en mettant sur chaque couche de viande des champignons de Paris escalopes et sautés au beurre. Recouvrir le tout d'une couche de farce. Arroser de beurre fondu. Fermer le pâté avec une abaisse de pâte, et le terminer suivant la méthode habituelle. Le cuire au four, à chaleur douce, de une heure à une heure un quart.

Avant de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de demi-glace dans laquelle on aura ajouté la marinade, et que l'on aura fait réduire.

Pâté chaud de filet de veau. — Procéder, avec escalopes de veau et farce à quenelles, ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud de bœuf à la parisienne*.

Pâté chaud de mouton anglo-français. — « Après avoir paré les filets de quatre carrés de mouton, vous les coupez et les parez en escalopes, puis vous les assaisonnez, dessus et dessous, avec sel, gros poivre et muscade; ensuite vous faites à peine tiédir huit onces de beurre d'Isigny, dans lequel vous mettez deux cuillerées de persil, le double de champignons et autant de truffes, le tout haché bien fin, puis une gousse d'échalote hachée et blanchie (mélange qui, dans la pratique ancienne, était désigné sous le nom de fines herbes).

« Le pâté étant dressé selon la règle (foncé de pâte à foncer fine), vous trempez les filets dans le beurre aux fines herbes et, à mesure, vous les placez en couronne dans le pâté; puis, au milieu, vous mettez de beaux champignons tournés, cuits bien blancs, des truffes émincées, ou fonds d'artichauts, ou quelques escalopes de ris d'agneau ou de veau; alors vous masquez le tout avec le reste du beurre aux fines herbes.

« Finissez le pâté chaud de la manière accoutumée et mettez au four gai; donnez une heure et demie de cuisson. Etant prêt à servir, vous ôtez le lard et les deux feuilles de laurier (placées sur le pâté en dessous de l'abaisse de pâte formant couvercle); puis vous masquez avec une demi-glace de mouton travaillée avec une essence de champignons ou de truffes; ajoutez le jus d'un citron.

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

Pâté chaud de porc à la hongroise. — Foncer de pâte fine un moule à pâté rond ou ovale, de forme basse. En tapisser le fond et les parois de godiveau condimenté avec ciboulette hachée et assaisonné au paprika.

Mettre dans le fond du pâté une couche épaisse d'oignons et de champignons coupés en petits dés, étuvés au beurre, assaisonnés de sel et paprika et liés de quelques cuillerées de velouté.

Sur cette garniture, ranger des tranches minces de porc que l'on aura préalablement fait mariner, puis raidir vivement au beurre. Couvrir d'une couche de

godiveau. Fermer le pâté avec une abaisse de pâte. Le terminer selon la méthode habituelle. Le cuire au four, à chaleur douce, pendant une heure ou une heure un quart.

Au moment de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de sauce paprika. V. **SAUCES**.

*Nota.* — Ce genre de pâté se fait surtout en forme de croustade, c'est-à-dire en plat à pâté que l'on recouvre d'une abaisse de feuilletage.

Pâté chaud de ris d'agneau. — Se prépare avec ris d'agneau blanchis et raidis au beurre, comme le *Pâté chaud de ris de veau*.

Pâté chaud de ris de veau à l'ancienne. — Foncer de pâte fine un moule à pâté, à rebords peu élevés, de forme ovale. Le tapisser intérieurement au fond et sur les parois avec du godiveau à la crème mélangé de truffes hachées.

Mettre au fond du pâté une couche de truffes et de champignons escalopes, légèrement passés au beurre. Sur cette garniture, mettre deux noix de ris de veau à moitié braisées à blanc. Recouvrir avec truffes et champignons. Arroser de beurre fondu. Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte; le terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le cuire au four, à chaleur moyenne, de 45 minutes à une heure suivant la grosseur du pâté.

Avant de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de velouté réduit avec de la crème.

*Nota.* — On peut garnir ce pâté avec des escalopes de ris de veau raidies au beurre.

**PÂTÉS CHAUDS DE VOLAILLE.** — Pâté chaud de caneton nantais. — Se prépare, avec caneton nantais, comme le *Pâté chaud de caneton rouennais*.

Pâté chaud de caneton de Rouen à la rouennaise. — Rôtir un gros caneton de Rouen, en le conservant très saignant. Détailler la poitrine en aiguillettes pas trop minces. Enlever la peau des cuisses, les désosser et en piler la chair au mortier. Passer cette chair au tamis. Lui ajouter le triple de son poids de farce à gratin (V. **FARCÉS DIVERSES**) et des truffes en dés. Ajouter à cette farce le sang pressé de la carcasse du caneton. La bien assaisonner et lui ajouter 2 cuillerées de calvados flambé.

Tapisser avec de la farce de volaille ou de la farce à quenelles (V. **FARCÉS**) le fond et les parois d'un moule ovale (moule à charnières ou moule à côtes, de forme basse) foncé de pâte fine que l'on aura additionnée, en la tournant, d'une julienne fine de truffes.

Garnir le pâté avec les aiguillettes de caneton, en les superposant par couches et en séparant chaque rangée par une couche de farce à gratin truffée, de champignons émincés et de lames de truffes légèrement passées au beurre. Terminer par une couche de farce de volaille. Couvrir le pâté avec une abaisse de pâte et le terminer selon la méthode habituelle.

Le cuire au four, à chaleur moyenne, de une heure à une heure un quart, suivant sa grosseur. Au dernier moment, verser dans le pâté quelques cuillerées de sauce rouennaise. V. **SAUCES**.

Pâté chaud de foie gras aux truffes. — En principe, ce genre de pâté se fait en garnissant d'un foie gras entier, cuit au porto, au xérès ou à tout autre vin de liqueur, une croûte à pâté cuite à blanc et tapissée intérieurement d'une couche de purée de foie gras ou de farce à gratin. On garnit le pâté avec des truffes escalopées et sautées légèrement au beurre et on verse dedans quelques cuillerées de sauce au porto ou autre vin de liqueur, à laquelle on ajoute la cuisson du foie réduite.

Apprêté ainsi, le pâté chaud de foie gras est une façon de *timbale*, et est d'ailleurs le plus souvent désigné par ce nom sur le menu.

On peut aussi préparer le pâté chaud de foie gras comme le pâté chaud de volaille. Le foie gras, à moitié cuit au porto (truffé ou non) est placé dans un moule foncé de pâte fine, tapissé intérieurement d'une couche de farce de foie gras ou autre; recouvert d'une abaisse de pâte et terminé et cuit ainsi qu'il est dit à la méthode de préparation des pâtés.

Après cuisson, on coule dans le pâté quelques cuillerées de demi-glace réduite au fumet de truffes.

*Nota.* — Comme tous les pâtés chauds dont nous donnons les recettes dans cette série, le pâté de foie gras indiqué ci-dessus peut être servi froid. On verse dedans quelques cuillerées de gelée mi-prise, lorsqu'il est complètement refroidi.

**Pâté chaud de pigeon à l'anglaise ou pigeon pie.** — Se prépare en plat à pâté anglais (*pie dish*) foncé, au fond et sur les côtés, de tranches minces de lard de poitrine fumé. Sur ces tranches de lard, saupoudrées d'échalote hachée finement, placer, dans le plat, les pigeons coupés chacun en quatre morceaux assaisonnés de sel, poivre et saupoudrés de persil haché. Ajouter, par pigeon, un jaune d'oeuf dur coupé en deux.

Mouiller à mi-hauteur du plat, avec du jus brun un peu clair. Couvrir d'une abaisse de feuilletage que l'on soudera sur la bande de pâte placée sur le rebord du plat. Dorer, rayer, faire une ouverture au milieu du couvercle. Cuire au four à chaleur moyenne, pendant une heure et demie.

En sortant de cuisson, verser dans le pâté quelques cuillerées de jus.

**Pâté chaud de pigeon aux champignons et aux truffes.** — Se fait dans un moule rond, de forme basse, foncé de pâte fine à cuire.

Tapiser le fond et les parois du moule de farce à quenelles truffée; garnir le fond du pâté avec truffes et champignons escalopes, passés au beurre. Mettre sur cette garniture deux pigeons dépecés en quatre morceaux chacun, raidis au beurre. Couvrir de truffes et champignons. Arroser de beurre fondu. Couvrir de pâte. Terminer le pâté selon la méthode décrite plus haut. Le cuire au four pendant une heure environ.

Au dernier moment, verser dans le pâté quelques cuillerées de velouté de volaille réduit avec crème, parfumé au madère ou à tout autre vin de liqueur.

**Pâté chaud de pigeon à la languedocienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud de pigeon aux truffes et champignons*, en remplaçant ces articles par une garniture composée de salsifis (cuits au blanc, découpés en petits bâtonnets et rissolés au beurre), olives énoyautées et blanchies, petits champignons, escalopes de foies de volaille sautées au beurre et lardons maigres fortement blanchis et rissolés.

Avant de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de jus brun réduit.

*Nota.* — Ce genre de pâté se fait surtout sous forme de croustade, c'est-à-dire à la façon des pâtés à l'anglaise, dans un plat creux que l'on recouvre d'une abaisse de pâte.

**Pâté chaud de pintade.** — Se prépare, avec pintade désossée, farcie de foie gras et de truffes (ou de farce fine truffée), comme le *Pâté chaud de poularde*.

On peut aussi préparer ce pâté avec pintade cuite et dépecée, ainsi qu'il est dit pour le *Pâté de caneton à la rouennaise*.

**Pâté chaud de poularde en pantin.** — Se fait, en forme de « pantin », avec volaille désossée, farcie de farce fine de foie gras, d'aiguillettes de volaille et de truffes, roulée en ballottine, cuite à moitié dans un fonds de volaille et refroidie.

Placer cette volaille recouverte de bardes de lard sur une abaisse de pâte ovale, tapissée de bardes de lard. Mettre sur le tout une abaisse de pâte que l'on soude sur les bords de l'abaisse du dessous.

Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte. Dorer à l'œuf; pratiquer une ou deux ouvertures dessus, pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four, à chaleur moyenne, de une heure et demie à 2 heures, suivant la grosseur du pâté.

Au moment de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de fonds brun de volaille au fumet de truffes ou de velouté de volaille réduit avec crème.

*Nota.* — On peut aussi, au lieu de mettre la sauce

dans le pâté, ce qui en rend le découpage difficile, servir la sauce d'accompagnement à part.

**Pâté chaud de poularde** (Autre méthode). — Préparer le pâté dans un moule ovale, rond ou rectangulaire, en suivant les indications données à la méthode de préparation des pâtés.

Le garnir avec des escalopes ou filets de volaille, raidies au beurre, farce de volaille, ou farce à quenelles, truffes et autres garnitures.

Couvrir le pâté; en décorer le dessus; le dorer à l'œuf; le cuire au four, à chaleur moyenne.

*Nota.* — Les pâtés de volaille « pantins » ou ceux dressés en moule peuvent aussi être servis froids.

**Pâté chaud de poulet à l'anglaise ou chicken pie.** — Dépecer un poulet de grosseur moyenne par membres. Saupoudrer ces morceaux de poulet d'échalote et d'oignon finement hachés, de champignons et de persil hachés et les assaisonner de sel et poivre.

Mettre ces morceaux de poulet dans un plat à pâté anglais foncé, au fond et sur les côtés, de minces escalopes de veau assaisonnées.

Ranger ces morceaux dans le plat en plaçant d'abord les cuisses, puis, par dessus, les ailes et la poitrine. Recouvrir avec 150 grammes de bacon (lard maigre fumé) détaillé en tranches minces. Ajouter 4 jaunes d'œufs durs coupés en deux.

Mouiller, aux trois quarts de la hauteur du plat, avec du consommé de volaille.

Couvrir avec une abaisse de feuilletage que l'on soudera sur une bande de pâte placée sur les bords du plat. Dorer le couvercle, le rayer; pratiquer une ouverture au milieu. Cuire une heure et demie au four, à chaleur moyenne.

En sortant le pâté de cuisson, couler dedans quelques cuillerées de jus de volaille réduit.

**Pâtés chauds de volailles diverses.** — Ces pâtés, que l'on prépare avec dindonneaux, oies, pigeons, ou pintades, etc., se préparent comme celui de poularde.

Ces volailles sont employées entières, désossées et farcies, ou escalopées.

**PÂTÉS CHAUDS DE GIBIER. — Pâté chaud d'alouettes.** — V. *Pâté chaud de mauviettes*.

**Pâté chaud d'alouettes, ou dijonnais, Roussotte.** — « (Pour 6 personnes) : 18 alouettes; 350 grammes de filet mignon de porc frais; 120 grammes de lard frais; 100 grammes de jambon cuit.

« Désossez les alouettes, en laissant seulement l'os des cuisses (bien garder les intestins) mettez-les à mariner 2 jours, avec cognac, madère, sel, poivre et épices.

« Faites revenir légèrement en plein feu le filet mignon et le lard, coupés en gros dés. Laissez bien refroidir, puis pilez au mortier, en y incorporant le jambon cuit, 5 ou 6 belles truffes et les Intestins d'alouettes, sautés au beurre; goûtez et rectifiez l'assaisonnement, et passez au tamis fin.

« Reformez vos alouettes avec un peu de farce et, au milieu, un morceau de truffe et un morceau de foie gras.

« Foncez un moule ou une casserole (forme baign-marie) avec une abaisse de pâte à foncez très fine. Bardez-en l'intérieur de tranches de lard très minces, mettez un peu de farce au fond et montez vos alouettes, en séparant les rangées par une légère couche de farce; couvercle en pâte sur le dessus (sans faire de cheminée comme dans les pâtés ordinaires). Deux ou trois morceaux de beurre frais sur le pâté, et mettez à cuire à four doux, environ une heure un quart. Démoulez et servez nature.

« *Nota.* — Ce pâté peut être servi froid. Dans ce cas, mettre au milieu des alouettes de beaux morceaux de foie gras truffé et y couler, le pâté froid, une bonne gelée de gibier.

« On peut naturellement remplacer les alouettes par : grives, cailles, etc.

« Ce pâté est désigné sous le nom de *Pâté Racou-chot* ».

**Pâté chaud de bécasses aux truffes.** — Foncez

de pâte fine un moule à pâté de forme ovale. Tapiser le fond et les parois du moule d'une couche de farce à gratin de gibier, dans laquelle on aura ajouté le foie et les intestins des oiseaux passés au tamis.

Garnir le pâté avec les ailes de 2 bécasses, que l'on aura fait rôtir en les tenant très rosées.

La chair des cuisses, désossée et pilée, sera ajoutée à la farce.

Recouvrir de lames de truffes épaisses, légèrement passées au beurre. Sur ces truffes, étaler une couche de farce. Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte; le terminer selon la méthode habituelle et le cuire au four pendant une heure environ.

*Nota.* — Ce pâté peut aussi se préparer avec bécasses désossées, farcies de foie gras et truffes, ainsi qu'il est dit pour le *Pâté chaud de poularde*.

**Pâté chaud de cailles aux truffes.** — Poncez de pâte fine un moule à pâté rond, de forme basse. Le tapiser intérieurement de farce à gratin. Le garnir de cailles désossées, farcies de foie gras et de truffes, roulées en petites ballottines et cuites à moitié dans un fonds de braisage au madère. Mettre au milieu du pâté (les cailles étant disposées en couronne) des truffes légèrement passées au beurre. Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte. Le terminer suivant la méthode habituelle. Le cuire au four, à chaleur moyenne, pendant une heure environ.

Avant de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de demi-glace dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des cailles.

*Nota.* — Ce genre de pâté se fait habituellement dans un moule à rebords peu élevés; c'est une croustade plutôt qu'un pâté, et c'est d'ailleurs sous le nom de croustade de cailles qu'on l'inscrit sur les menus.

**Pâté chaud de faisán.** — Se prépare avec faisán rôti (tenu très saignant) et dépecé, de la même façon que le *Paie' chaud de bécasses*.

**Pâté de grives ou de merles.** — Se fait, avec grives ou merles désossés et farcis, comme le *Pâté d'alouettes* ou comme celui de *bécasses*.

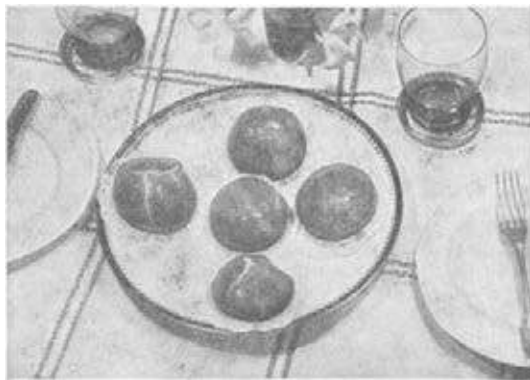
**Pâté chaud de grives à l'ardennaise.** — Se prépare, avec grives désossées et fourrées de farce à gratin de gibier parfumée au genièvre, comme le *Pâté chaud de cailles*, mais sans truffes. Mettre entre chaque grive une tranche de lard maigre, fumé légèrement, passé au beurre.

Au moment de servir, verser dans le pâté quelques cuillerées de fumet de gibier (fait avec les carcasses et parures de grives), condimenté au genièvre.

**Pâté chaud de grives à la cévenole.** — Se prépare comme *Pâté chaud de cailles*, avec grives désossées, farcies de farce au gratin. Garnir le pâté avec marrons braisés (cuits à moitié) et lardons maigres blanchis fortement et rissolés.

Verser dans le pâté, au dernier moment, quelques cuillerées de fumet de gibier réduit avec madère.

**Pâté chaud de lapereau aux truffes.** — Paire



Petits pâtés chauds à la russe. (P.M. Claire.)

raidir vivement au beurre, sans les faire cuire, les filets de deux lapereaux, escalopes.

Avec la chair des cuisses et des épaules désossées préparer une farce fine que l'on additionnera de la moitié de son poids de farce fine.

Avec une partie de cette farce, tapiser le fond et les parois d'un moule à pâté, rond ou ovale, foncé de pâte fine.

Garnir le pâté avec les escalopes des lapereaux et recouvrir chaque rangée d'escalopes de lames de truffes légèrement passées au beurre et mettre sur chaque rangée une couche de farce.

Couvrir le pâté; le terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le cuire au four, à chaleur moyenne, de une heure à une heure un quart suivant la grosseur du pâté.

**Pâté chaud de lièvre.** — Se prépare, avec escalopes de lièvre, farce de gibier et truffes, comme le *Pâté chaud de lapereau*.

**Pâté chaud de mauviettes.** — Se prépare avec mauviettes désossées, farcies de foie gras ou de farce à gratin de gibier et de truffes, comme le *Pâté chaud de cailles*.

**Pâté chaud de merles.** — Se prépare comme le *Pâté chaud de grives*.

**Pâté chaud de palombe, perdreau ou autres gibiers.** — Ces pâtés se préparent avec le gibier indiqué comme ceux de faisán ou de bécasses.

**PETITS PÂTÉS CHAUDS.** — Comme leur appellation l'indique, les petits pâtés chauds sont des diminutifs des gros pâtés chauds d'entrée. On les sert comme hors-d'oeuvre ou comme petite entrée.

« Les petits pâtés, dit Carême, ne sont parfaits qu'autant qu'on les servira et mangera en sortant du four; sinon, dès qu'ils sont refroidis, ou réchauffés, ils perdent une partie de leur qualité. »

Le duc de Richelieu qui, on le sait était un grand gourmand (on lui attribue l'invention de la mayonnaise) disait que, pour manger des petits pâtés excellents, « il fallait avoir le four dans le gousset de son gilet ».

Jadis, dans les rues de Paris, on vendait des petits pâtés chauds, au cri de « tout bouillants! tout bouillants! » Ces petits pâtés étaient peut-être peu savoureux mais étant mangés brûlants, ils enchantaient ceux qui les consommaient.

Aujourd'hui, on vend encore chez certains boulangers, et dans certaines maisons de comestibles, des façons de petits pâtés, garnis de chair à saucisse ou d'un salpicón de viande de porc, mais qui, au lieu d'être faits de forme ronde ou ovale, sont rectangulaires. On les désigne sous le nom de « friands ».

A la série des hors-d'oeuvre chauds, on trouvera diverses recettes pour la préparation des petits pâtés chauds.

**Petits pâtés de mouton à l'anglaise (Small mutton pies).** — Garnir de pâte à foncer ordinaire de grands moules à tartelettes, un peu creux.

Les remplir avec de la viande de mouton, moitié maigre moitié grasse, coupée en petits dés, assaisonnée de sel et poivre (ce dernier en assez forte proportion) et saupoudrés de fines herbes hachées.

Recouvrir les pâtés avec une abaisse de feuilletage que l'on soudera bien sur les bords.

Dorer le dessus des pâtés à l'œuf. Pratiquer une petite ouverture sur le milieu des pâtés.

Cuire au four, à chaleur modérée, pendant 40 minutes.

A la sortie du four, verser dans chaque pâté la valeur d'une cuillerée de demi-glace pas trop épaisse.

Ces pâtés qui, en général, se mangent chauds, peuvent aussi se manger froids.

**Petits pâtés à la russe.** — Ces petits pâtés que l'on sert comme hors-d'oeuvre chauds se préparent avec de la pâte à coulibiac (pâte à brioche commune). On les garnit avec des compositions diverses, surtout avec des farces de poissons divers principalement de saumon.

Ce sont en somme des sortes de coulibiacs.

**PÂTÉS FROIDS.** — Ces pâtés, que l'on prépare avec viandes diverses, volailles, gibiers, poissons, crustacés, se font, la plupart, de la même façon que les pâtés chauds. On les fait moulés ou en pantins, c'est-à-dire montés à la main.

Une fois refroidis, on coule dedans, par l'orifice réservé au milieu du pâté, soit de la gelée de volaille, de gibier ou de poisson, selon la nature du pâté, soit, si le pâté doit être conservé quelque temps, du saindoux, ou du beurre fondu.

D'une façon générale, les pâtés froids, quel que soit leur genre, doivent être préparés 12 heures au moins avant le moment de les consommer.

Toutes les pâtes, toutes les farces et les fumets ou essences, indiqués pour la préparation des pâtés chauds peuvent également servir pour la confection des pâtés froids.

**Pâté d'alouettes en « pantin ».** — Garnir avec de la farce à gratin et un morceau de truffe des alouettes (mauviettes) désossées complètement. Envelopper chaque alouette dans une mince barde de lard.

Mettre ces alouettes sur une abaisse rectangulaire de pâte à foncer, recouverte au milieu d'une barde mince de lard, masquée, cette dernière, d'une couche de farce à gibier (truffée ou non). Recouvrir les alouettes d'une couche de farce et mettre sur cette farce une mince barde de lard gras.

Amincir au rouleau les parties de pâte débordant de rabaiss. Ramener ces parties sur le centre du pâté. Les souder. Retourner le pâté sur une plaque. Faire sur la pâte une ou deux ouvertures pour permettre l'échappement des vapeurs pendant la cuisson. Pincer le tour du pâté; le dorer. Le cuire au four à bonne chaleur moyenne.

Faire refroidir le pâté. Verser dedans soit de la gelée de gibier, soit, s'il ne doit pas être consommé immédiatement, du beurre fondu.

**Pâté d'alouettes.** — (Spécialité de Pithiviers). Ce pâté se fait avec alouettes, désossées ou non, suivant le goût.

En tout cas, garnir intérieurement chaque alouette, désossée ou non, d'un peu de farce à gratin, (V. FARCES) d'un gros dé de foie gras frais et d'une truffe moyenne. Barder les alouettes convenablement assainnées au sel épicé et les ranger côte à côte sur une abaisse de pâte recouverte d'une mince couche de farce à gratin. Les recouvrir de la même farce et terminer le pâté en lui donnant la forme carrée (ces pâtés se dressent à la main). Laisser reposer une nuit, et le cuire le lendemain. Couler de la gelée dedans, une fois le pâté refroidi.

Pour servir, découper le pâté en petits rectangles en sorte que chacune de ces parties contienne une alouette entière. Supprimer la croûte du tour et ne servir que celle du dessus et celle du dessous.

**Pâté de bécasses.** — Farcir les bécasses, que l'on aura complètement désossées, avec de la farce à gratin additionnée des intestins des oiseaux hachés, des morceaux de foie gras et des truffes. Remettre les bécasses en forme. Les placer, bien serrées les unes contre les autres, dans un moule ovale, foncé de pâte, bardé et tapissé, au fond et sur les parois, avec de la farce de gibier (truffée ou non). Recouvrir d'une couche de farce. Sur cette farce mettre une barde de lard. Placer sur le pâté une abaisse de pâte ovale. Souder les bords de cette abaisse. Les pincer. Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte. Pratiquer une ouverture au centre. Dorer. Cuire au four, à bonne chaleur moyenne.

Après refroidissement du pâté, verser dedans de la gelée au fumet de gibier.

**Pâté de canard d'Amiens.** — Ces pâtés jouissent d'une renommée très justifiée car ils sont excellents.

« Actuellement, on fait, à Amiens, deux sortes de pâtés : le pâté de canard désossé et le pâté de canard non désossé.

« La formule primitive était le pâté non désossé De nos jours, on a cherché à rendre le pâté meilleur et on l'a désossé.

« Le pâté de canard se fait sans moule; il se dresse à la main.

« Voici la recette du pâté de canard non désossé, tel qu'il se préparait à Amiens, vers le milieu du siècle dernier.

**Préparation de la pâte :** **PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; saindoux, 125 g; huile d'olive, une cuillerée à bouche; œuf entier, 1; sel fin, 10 g; eau, une cuillerée et demi environ.

« **MÉTHODE.** — Faites une fontaine avec la farine et déposez au milieu le sel fin. Cassez l'œuf et faites fondre le sel avec, puis mettez l'huile d'olive. Maniez alors le saindoux s'il est très ferme et mélangez-le avec la partie liquide que vous aurez obtenu au milieu de la fontaine. Sablez ensemble le saindoux et la farine sans mouiller du tout. Quand la pâte sera bien sablée, étalez-la sur le marbre et aspergez-la avec de l'eau fraîche. Tenez-la bien ferme sans toutefois la brûler. Rassemblez bien toutes les parcelles qui peuvent s'égarer tout autour et mettez la pâte à reposer au frais pendant deux heures au moins avant de l'utiliser.

(Cette pâte n'est pas comestible; elle offre le grand avantage de très peu travailler à la cuisson.)

**Préparation du canard :** « On ne doit employer à la confection de ces pâtés que de jeunes canetons, qui seront très vite cuits.

« Le canard sera abattu, plumé, vidé et flambé. Enlevez avec soin les tuyaux qui pourraient rester. Coupez les ailerons un peu avant la première articulation en partant de l'épaule. Coupez les pattes au-dessus du genou. Assaisonnez l'intérieur avec du sel épicé; assaisonnez aussi l'extérieur. Coupez un peu de lard de poitrine préalablement blanchi et faites-le fondre à feu doux avec un peu de graisse. Quand le lard sera bien rissolé, retirez-le, et faites revenir le canard, à feu doux, en le retournant pour qu'il soit doré de tous côtés. Egouttez le canard sur un plat et laissez-le refroidir avant de faire le pâté.

**Préparation de la farce :** « Pour ce pâté, on emploie toujours la farce à gratin. Cette farce se compose, suivant les ressources, de foie de veau ou de foies de volailles. Il va sans dire que le foie du canard aura été mis de côté et réservé pour l'ajouter à cette farce.

**PROPORTIONS.** — Foie de veau ou de volailles, 500 g; lard gras râpé, 150 g; oignon moyen, un; sel épicé, 15 g; fragments de thym et de laurier; échalotes hachées, 2.

**MÉTHODE.** — Faites fondre le lard à feu doux, puis faites revenir dans ce lard fondu le ou les foies convenablement parés et coupés en gros dés. Quand les foies auront été sautés, ajoutez l'oignon et l'échalote hachés et assaisonnez avec sel épicé, thym et laurier. Couvrez et laissez une ou deux minutes sur le côté du fourneau. Tirez-le du feu et laissez refroidir, puis pilez-le au mortier et passez la farce ainsi obtenue au tamis fin.

« La pâte, la farce et le caneton étant prêts, procédez à la confection du pâté.

**Confection du pâté :** « Partagez la pâte en deux parties égales et faites une abaisse de forme ovale d'un centimètre d'épaisseur avec la moitié de cette pâte. Cette abaisse de pâte devra être un peu plus longue et un peu plus large que le caneton. Posez cette abaisse au milieu d'une plaque ou d'une tourtière en tôle que vous aurez mouillée très légèrement avec un peu d'eau fraîche pour fixer cette abaisse. Etalez ensuite le quart de la farce au milieu de cette abaisse et déposez dessus le caneton revenu et refroidi, que vous assaisonnerez à nouveau de sel épicé et de poivre de Cayenne. L'assaisonnement au poivre de Cayenne doit être très léger, car si le pâté doit être relevé, il ne doit pas être immergeable. Le caneton sera donc couché sur le dos sur le lit de farce à gratin. Recouvrez le caneton avec le restant de la farce, en plaçant cette farce sur l'animal de telle sorte qu'elle le recouvre entièrement.

« Mettez sur le canard une abaisse de pâte ovale que vous soudez bien sur les bords. Pincez le pâté sur les côtés au pince-pâte et décorez le dessus avec



des détails en pâte. Pratiquez une ouverture au centre, pour l'échappement des vapeurs.

« Dorez le pâté à l'œuf. Cuisez-le au four, à bonne chaleur, de une heure un quart à une heure et demie, suivant la grosseur de la pièce. » (Recette de M. Dumont-Lespine.)

**Pâté de caneton rouennais.** — Se prépare, en pantin, comme le *Pâté d'alouettes*, ou en moule, comme le *Pâté de bécasses*, avec caneton désossé, farci avec farce à gratin, foie gras et truffes.

**Pâté de faisán.** — Se prépare, avec faisán désossé et farci, comme le *Pâté de bécasses*.

On peut aussi préparer ce pâté avec le faisán désossé et détaillé en aiguillettes. On garnit le pâté avec ces aiguillettes que l'on alterne par couches avec des aiguillettes de foie gras et des truffes, le tout soudé avec de la farce de gibier.

**Pâté de foie gras aux truffes.** — *La farce* : Piler finement au mortier (pour un pâté de 10 personnes) 375 grammes de chair maigre de porc, 475 grammes de lard frais, 150 grammes de parures de foie gras cru. Assaisonner cette farce de 25 grammes de sel épicé. La passer au tamis.

*Le foie gras* : Clouter abondamment de morceaux de truffes crues, assaisonnées de sel épicé, un gros foie gras (ou deux petits foies) que l'on aura préalablement paré. Paire mariner ce foie avec cognac et madère et l'assaisonner de sel épicé.

*Confection du pâté* : Foncer un moule rond ou ovale à charnières avec de la pâte à foncer au beurre ou au saindoux.

Masquer le fond et les parois de ce moule d'une couche de farce à laquelle on aura ajouté une cuillerée de cognac et la marinade des foies gras. Mettre les lobes du foie gras au milieu du moule. Les couvrir d'une couche de farce, montée en dôme; placer dessus une barde de lard et une petite feuille de laurier.

Recouvrir le pâté avec une abaisse de pâte. Souder les bords et les pincer au pince-pâte. Décorer le dessus du pâté avec des détails en pâte. Pratiquez une ouverture au centre. Mettre autour de cet orifice des anneaux de pâte, détaillés à l'emporte-pièce cannelé, en superposant ces anneaux les uns sur les autres. Dorer à l'œuf.

Cuire le pâté au four, à bonne chaleur moyenne, en comptant 30 minutes au kilo pesant.

Faire refroidir le pâté dans le moule. Lorsqu'il n'est plus que tiède, couler dedans soit du saindoux tiède (si le pâté doit être conservé quelque temps), soit de la gelée parfumée au madère.

*Remarque.* — Suivant leur forme, les pâtés se détaillent de façons différentes. Les pâtés de foie gras en moules ronds, de petite dimension, peuvent être débités en tranches, sectionnés par rayons, de haut en bas. Plus volumineux, ces pâtés peuvent être servis en coquilles, en opérant ainsi : Détacher le couvercle; racler la graisse recouvrant la surface de la garniture intérieure. Débiter le pâté à l'aide d'une grande cuiller d'argent trempée dans l'eau chaude. Opérer de manière à former chaque fois une coquille bien régulière. Placer ces coquilles au fur et à mesure sur une assiette.

Mettre sur la croûte creuse, dressée sur plat rond recouvert d'une serviette, le couvercle du pâté renversé. Garnir ce couvercle d'une couche de gelée hachée. Disposer par dessus les coquilles de foie gras, en les montant en dôme.

Les pâtés de forme rectangulaire, forme fréquente dans les pâtés de commerce, se débitent en tranches, que l'on partage chacune en deux, si elles sont trop grandes et que l'on dresse chevalées les unes sur les autres sur un plat long recouvert d'une serviette ou d'un papier dentelle.

**Pâté de jambon.** — Se fait, en moule ovale, comme le *Pâté de veau et jambon*, dont on trouvera la recette plus loin, avec la farce indiquée à cette recette, additionnée de maigre de jambon haché, ou avec de la farce à la panade et beurre également additionnée de jambon haché et avec des escalopes

ou des gros filets de jambon cru. Couler dans le pâté lorsqu'il est refroidi, de la gelée au madère. Ce pâté se fait avec ou sans truffes.

**Pâté de perdreaux.** — Se prépare en moule ovale ou rectangulaire, comme le *Pâté de bécasses*.

**Pâtés de poissons divers.** — Ces pâtés se préparent en tous points comme ceux devant être servis chauds. On les fait en pantins ou dressés en moules foncés de pâte à foncer fine. V. *Pâtés d'anguille*.

**Pâté de poularde et de volailles diverses.** — Ces pâtés se préparent avec poulardes, poulets, dindeonneaux, pigeons ou pintades, désossés, farcis, et farce de volaille, foie gras et truffes, ou avec ces volailles détaillées en aiguillettes, foie gras, truffes et farce de volaille, comme les *Pâtés froids de veau et de jambon*. On les fait en pantins ou dressés en moules ovales ou rectangulaires, foncés de pâte à foncer fine.

**Pâté de veau et jambon.** — *La garniture* : 300 grammes de maigre de veau; 300 grammes de maigre de porc; 200 grammes de jambon; 500 grammes de farce fine; 200 grammes de lard gras; un décilitre de madère; 20 grammes de sel épicé.

*La pâte* : Se prépare ainsi qu'il est indiqué au début de l'article. V. *Pâtes pour pâtés*.

*Préparation du pâté* : Dénerver le veau (morceau de noix) et le détailler en aiguillettes longues de 10 centimètres environ. Préparer de la même manière le porc et le jambon et mettre ces viandes dans une terrine. Assaisonner de sel épicé. Arroser de madère; laisser macérer quelques heures.

On peut, pour augmenter la sapidité de ces garnitures, les appuyer d'une petite quantité de fines herbes et d'échalote hachées.

*Ponçage du moule* : Foncer le moule (rond, ovale ou rectangulaire) avec de la pâte à foncer, préalablement préparée et reposée quelque temps.

Sur cette pâte, mettre, au fond et sur les parois, des bardes très minces de lard gras et tapisser ces bardes d'une couche de farce fine. V. **FARCES**.

Garnir alors le pâté avec le veau, le porc et le jambon en alternant les aiguillettes de viandes et en les soudant avec de la farce fine étalée en couche pas trop épaisse.

A volonté, mettre dans le pâté des truffes coupées en quartiers. Terminer par une couche de farce assez épaisse.

Abaisser le restant de la pâte en un rond du diamètre de l'ouverture du moule. Placer cette abaisse sur le pâté. Souder ce couvercle en l'appuyant contre la crête à l'aide d'une pincée du pouce et de l'index.

Terminer en pinçant le bord du pâté à l'aide du pince-pâte, extérieurement et intérieurement.

Dorer ce couvercle au pinceau et le décorer de quelques légers motifs faits avec les rognures de la pâte abaissée très mince.

Faire un trou ou cheminée au milieu. Placer un morceau de carton roulé et beurré dans ce trou. Cette cheminée a pour objet d'activer la cuisson et d'empêcher le pâté de céder sur les parois.

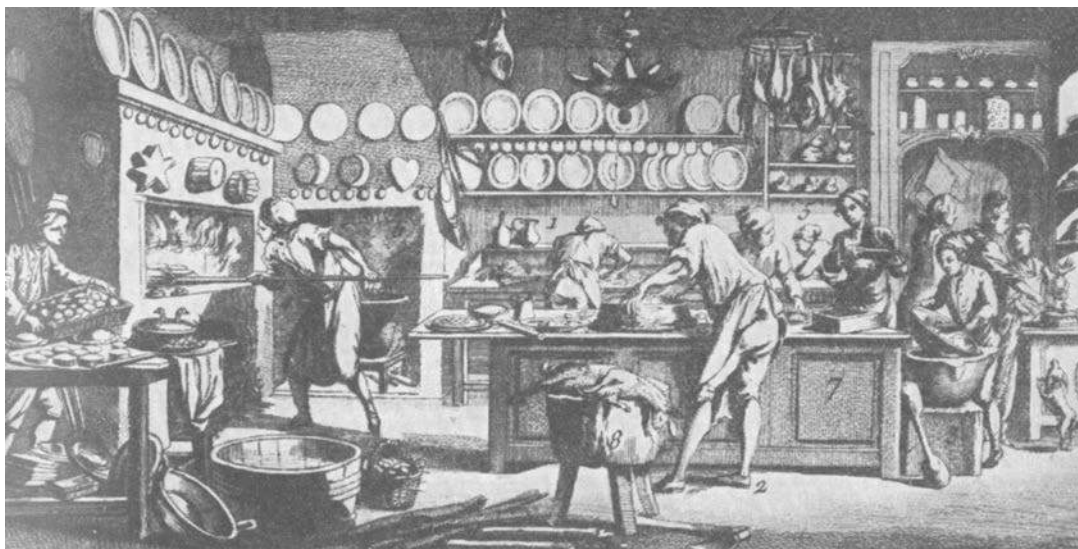
Redorer encore une fois le couvercle.

*Cuisson du pâté* : Mettre le pâté au four où on le laissera cuire pendant une heure un quart environ.

*Opérations finales* : Laisser complètement refroidir le pâté. Verser dedans, par l'orifice, quelques cuillerées de beurre fondu ou de saindoux, afin de bien boucher les interstices. Démouler le pâté lorsque ce beurre est complètement solidifié. On peut aussi couler dans le pâté, s'il doit être consommé immédiatement, quelques cuillerées de gelée.

**PÂTÉS D'ENTREMETS.** — Pâtés de fruits divers. — Ces sortes d'appâts constituent des timbales plutôt que des pâtés proprement dits. On les prépare en garnissant avec des fruits divers, cuits en compote, ou étuvés au beurre, des moules généralement foncés avec de la pâte à brioche. On complète parfois la garniture de ces pâtés ou timbales avec de la crème pâtissière. V. **POIRE**, *Timbale de poires d'Arenberg*.

**Pâté de pommes à l'anglaise.** — **PROPORTIONS.** —



Une boutique de pâtissier au xviii<sup>e</sup> siècle, d'après *L'Encyclopédie* de Diderot. On remarque les victuailles suspendues au plafond et le billot (n° 8) qui indiquent bien quelle concurrence les pâtisseries faisaient aux charcutiers.

Pour la pâte : farine tamisée, 500 g ; beurre, 350 g ; sucre en poudre, 25 g ; jaunes d'œufs, 2 ; eau, 2 dl ; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Mettre la farine en cercle (ou fontaine) sur la table. Mettre au milieu de ce cercle le sel et le sucre, faire fondre ces ingrédients avec l'eau, ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger la pâte sans la trop travailler. La réunir en boule et la laisser se raffermir, au frais, pendant 2 heures.

*Les pommes :* Les diviser en quartiers, les épépiner, les peler; les détailler en tranches un peu épaisses. Les placer dans un plat à pâté anglais (pie dish) en les disposant en dôme. Les saupoudrer de sucre en poudre mélangé d'un peu de cannelle pulvérisée.

*Couverture du pâté :* Sur les rebords du plat légèrement mouillés, placer une bande de la pâte indiquée ci-dessus et, sur cette bande, également mouillée, mettre une abaisse de la même pâte, pour fermer le pâté. Rogner les bords de la pâte. La décorer avec des détails faits de la même pâte abaissée. Dorer le pâté à l'œuf. Le cuire au four doux, de 45 minutes à 1 heure.

**PATELLE.** — Espèce de mollusque comestible, univalve, appelé aussi *lapa*. Se mange cru, comme les clovisses.

**PATIENCE.** — Nom de diverses plantes du genre rumex parmi lesquelles figurent la *Grande patience* qui a une racine amère que l'on emploie en décoction comme dépuratif et antiscorbutique; la *Patience des Alpes*, dite aussi *rhapontic de montagne* ou *rhubarbe des moines*, dont les feuilles et les pétioles sont consommés en potages et légumes, dans les Alpes, les Pyrénées et en Auvergne; la *Patience à écusson* qui faisait partie des herbes potagères dans l'antiquité, et est citée comme telle par Horace.

**PÂTISSERIE.** — Nom donné à diverses préparations, à base de pâte, généralement cuites au four. Ce mot désigne aussi l'art du pâtissier et l'endroit où il prépare et vend les pâtisseries.

Il faudrait remonter dans le lointain des âges pour retrouver l'origine de la pâtisserie, mais ce qui est bien établi, c'est que les Grecs en furent les initiateurs et il est venu jusqu'à nous des documents mentionnant les différents genres de gâteaux qui faisaient les délices des gourmands de ces temps. Bourdeau, dans son *Histoire de l'Alimentation* attribue même aux Grecs l'invention du plum-pudding.

C'est sous le nom d'oublyeurs que les pâtisseries étaient désignés au moyen âge, en raison du genre de gâteau qui était le principal de leur industrie, « l'Oublie », sorte de gaufre cuite entre deux fers.

Jusqu'au moyen âge, les pâtisseries ne furent régies que par des coutumes de métier, mais en 1268, Etienne Boileau, dans son *Livre des Métiers*, leur donna des règles et statuts qui prévoyaient notamment les rapports des maîtres et des ouvriers (ou valets), fixaient la durée de l'apprentissage, le montant des salaires, sans oublier les amendes encourues en cas d'infraction aux statuts. Il y était dit en préambule : « Quiconque veut être oublayer en la ville de Paris, être le peult quitter et franchement, pourveu sçache faire le métier et qu'il ait de quoy et qu'il garde les us et coutumes du métier. »

Ces statuts furent modifiés de siècle en siècle, enregistrant à chaque fois des modalités plus sévères, des privilèges et surtout des droits, sans cesse augmentés, pour l'obtention du brevet de Maître, en faveur du Trésor et du roi.

Dans son *Pantagruel* (livre 4, chap. 59) Rabelais énumère quelques-uns des gâteaux qui étaient en faveur à cette époque, tels que : grands gâteaux feuilletés, carves, casse-museaux, brides à veaux, caillebottes, poupelins, macarons, pâtés de coings, tartes de 20 sortes, tourtes de 16 façons, etc.

Au cours des années, de nombreux dissentiments s'élevèrent entre pâtisseries, boulangers et charcutiers, les uns et les autres s'accusant mutuellement d'empiètements sur leurs industries. Au xviii<sup>e</sup> siècle, les boulangers ayant adjoint à leur commerce la vente des petits gâteaux, les pâtisseries protestèrent, engagèrent un procès, et il intervint un arrêt du lieutenant général de police, faisant défense aux maîtres boulangers d'entreprendre sur le métier de la dite communauté des pâtisseries. Plus tard, un autre différend surgit au sujet de la galette des rois que les boulangers avaient coutume d'offrir aux clients qui apportaient leur pain à cuire chez eux. Défense leur en fut faite, mais les boulangers n'en continuèrent pas moins à fabriquer et offrir les galettes épiphaniques. Mais en 1794, il arriva que la familiale galette des rois souleva l'ire des hommes de la Révolution, qui crurent deviner dans la similitude de la fève, des propensions liberticides, d'où il résulta l'arrêt suivant de Nicolas Chambon : « Il m'a été annoncé par le Comité révolutionnaire qu'il y a quelques pâtisseries qui se permettent de fabriquer et vendre encore des gâteaux des rois. Considérant que les pâtisseries ne sauraient avoir, ce faisant, que des intentions liberticides, considérant que même plusieurs particuliers en ont commandé, sans doute dans l'intention de conserver l'usage superstitieux de la fête des ci-devant rois, il faudrait découvrir et suspendre les pâtisseries délinquantes et les orgies dans lesquelles on oserait fêter l'ombre des tyrans. » Ce bon Jacobin oubliait qu'il n'est point de décret ni d'arrêté qui puisse interdire une coutume séculaire de la Table, pas plus qu'abolir une tradition gourmande.

Les pâtisseries s'en échurent peu et tournèrent intelligemment la difficulté, en substituant aux galettes des rois les galettes de la Liberté, ornées d'un bonnet phrygien dessiné à la pointe du couteau d'office sur leur surface dorée. La générosité boulangère annuelle se manifesta jusqu'en 1914, mais vint la guerre, avec ses dures restrictions, et ce fut



Pâtissons. (Phot. J. Boyer.)

la fin — sans arrêter cette fois — de la galette des rois offerte aux clients.

Entre pâtisseries et charcutiers, la principale difficulté, dont il s'ensuivit un long procès, naquit d'un pâté de jambon fabriqué par un nommé Noël. Il s'agissait d'un jambon, cuit comme à l'ordinaire, et renfermé dans une enveloppe de pâte. Avec raison, les charcutiers soutinrent que par la non-adhérence de la croûte au jambon, il ne pouvait s'agir d'un pâté. En effet, ne peuvent être considérés comme tels que des éléments crus, enfermés dans une enveloppe de pâte et cuits en même temps que celle-ci. Les charcutiers eurent donc gain de cause.

Dès le commencement du xix<sup>e</sup> siècle, la pâtisserie française fit d'immenses progrès avec Carême, créateur des pièces montées et de nombreux éléments de ce qu'on appelle « la pâtisserie de main ». Il perfectionna les entremets déjà existants et en réalisa d'autres, comme le croquem-bouche, le mille-feuille, les sultanes aigrettées de sucre filé, etc. C'était aussi l'époque des grands pâtisseries, tels que les Rouget, Leblanc, Jacquet, Félix et Lesage, le grand spécialiste des pâtés montés à la main. Plus tard, vers 1844, se révéla la dynastie des Julien, fondateurs des pâtisseries de la Bourse et de la Favart, boulevard des Italiens, créateurs féconds auxquels on doit les gâteaux le trois-frères, le savarin, le gorenflot, le régent, le richelieu, le Paris-pâté. A côté d'eux, luttant d'émulation, les maisons Seugnot, Bourbonneux, Quillet, Chiboust, Frascati, Petit (presque toutes disparues). Toutes ces maisons se spécialisèrent par de nombreuses créations de gâteaux, tels que le bourdaloue, le saint-honoré, le napolitain, le chateaubriand, le cussy, l'ambroisie (ou Pain de Gênes) et combien d'autres délaissés aujourd'hui pour les incessantes nouveautés gourmandes que créent les admirables praticiens de la pâtisserie moderne.

**PÂTISSÈRE (Crème).** — Crème cuite composée d'œufs, sucre, farine, lait et parfum à volonté, qui s'emploie en pâtisserie pour garnir divers gâteaux tels que choux, éclairs, bâtons de Jacob. V. **CRÈMES**.

**PÂTISSÈRE (Noix).** — Morceau de veau qui se trouve dans le cuisseau, sous la noix proprement dite; est appelée aussi sous-noix.

**PATISSON.** — Cucurbitacée à laquelle sa forme a fait donner différents noms, tels que *bonnet de prêtre*, *artichaut de Jérusalem*, etc.

Les variétés : *blanc américain*, *jaune*, *orangé*, sont les plus connues.

Toutes les préparations indiquées pour la courge et le potiron sont applicables au patisson. V. **COURGE ET POTIRON**.

Après l'avoir évidée et fortement blanchie, l'écorce de cette cucurbitacée est employée pour dresser des apprêts divers. (V. *Poulet sauté à la marocaine*). La pulpe retirée est ajoutée à ces apprêts (étuvée au beurre ou préparée autrement).

**PATRONNET.** — Nom donné au jeune apprenti pâtissier.

**PAUCHOUSE ou POCHOUSE.** — Sorte de matelote bourguignonne qui se fait avec tous poissons d'eau douce. Mouiller au vin rouge (du vin blanc); flamber au cognac; lier au beurre manié. Garnir de gros dés de lard de poitrine et de petits oignons, qui doivent cuire avec le poisson, ajouter des croûtons de pain, beurrés, séchés au four et frottés d'ail.

**PAUILLAC.** — Commune du département de la Gironde où l'on élève des agneaux de lait réputés. V. **AGNEAU**.

**PAUPIETTES.** — Tranches minces de bœuf ou d'autres viandes, garnies d'une farce quelconque, roulées en paupiettes (c'est-à-dire en forme de gros bouchon), enveloppées dans une barde mince de lard gras; braisées à court mouillement. Ces paupiettes se servent avec une garniture de légumes quelconques. V. **BŒUF**, *Paupiettes*.

On prépare aussi des paupiettes avec des filets de poissons. V. **SOLES**.

**Paupiettes d'agneau à la créole.** — Masquer des escalopes minces d'agneau (prises dans le gigot ou dans l'épaule, et bien aplaties) avec de la farce fine de porc mélangée d'oignon haché, revenu au beurre avec la moitié de son volume de piments doux détaillés en très petits dés.

Rouler ces escalopes en paupiettes. Les ficeler. Les mettre dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre 100 grammes d'oignon haché. Faire raidir les paupiettes dans cet oignon.

Ajouter 2 tomates pelées, épépinées et hachées. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter un bouquet garni, une pointe d'ail et un petit morceau d'écorce de citron. Cuire à couvert, au four, pendant 45 minutes.

Egoutter les paupiettes. Les dresser sur plat rond. Les garnir au milieu avec du riz à la créole (V. **RIZ**). Les saucer avec leur fonds de cuisson réduit et passé.

**Paupiettes de veau à la grecque, dites Boucon à la grecque.** — **MÉTHODE.** — Aplatir fortement des escalopes de veau taillées plutôt longues que larges; les assaisonner de sel et de poivre; les saupoudrer de cerfeuil, d'estragon et ciboulette hachés.

Mettre sur chaque escalope une tranche très mince de jambon. Rouler les paupiettes; les ficeler.

Les ranger, bien serrées les unes contre les autres, dans une casserole plate, en terre, beurrée, foncée d'oignons et de champignons émincés. Faire suer à couvert.

Mouiller de quelques cuillerées de vin de Chypre; faire réduire; ajouter du bon fonds de veau. Faire braiser au four.

Lorsque les paupiettes sont presque cuites, ajouter des truffes émincées.

Servir avec fonds de cuisson.

**PAUVRE-HOMME (Sauce au).** — Sauce qui, anciennement, se liait avec de la chapelure. Cette sauce se servait avec le bœuf bouilli. V. **SAUCES**.

**PAVÉ.** — Par ce nom, on désigne surtout un plat froid, composé d'un appareil quelconque (le plus souvent une mousse) moulé en forme de carré ou de rectangle dans un moule spécial aspiqué de gelée et décoré de truffes et autres articles.

Le nom de *pavé* s'applique aussi à certains entremets de pâtisserie, faits de forme carrée et généralement composés d'abaissés de génoises fourrées avec une crème au beurre quelconque, et enfin au pain d'épices.

**Pavé de faisan ou d'autres gibiers à la Saint-Hubert.** — Se prépare, en moule carré ou rectangulaire, avec mousse de faisan (ou d'autres gibiers) escalopes du gibier indiqué et lames de truffes, comme le *Pavé de foie gras aux truffes*.

**Pavé de foie gras aux truffes (froid).** — Garnir avec mousse de foie gras (V. **MOUSSES**), escalopes de foie gras et lames de truffes, un moule carré ou rectangulaire, aspiqué de gelée au vin de Xérès (ou autre vin de liqueur) et décoré de lames de truffes. Disposer ces éléments dans le moule en les alternant. Couvrir d'une couche de gelée. Faire refroidir en pleine glace. Démouler sur plat de service. Garnir de gelée hachée.

**Pavé du roi, au foie gras.** — Ce pavé ne se prépare pas avec de la mousse moulée dans une forme carrée. Il se compose d'un foie gras, abondamment truffé, enveloppé de pâte fine à foncer que l'on façonne en forme de « pantin » (V. **PÂTÉS**) et dont la surface est décorée de fleurs de IIs en pâte. C'est en somme une façon de pâté de foie gras monté à la main, au lieu d'être dressé dans un moule.

On introduit dans ce pâté, une fois refroidi, de la gelée parfumée au porto.

**Pavé de saumon à la Nantua.** — Garnir d'une mousse de saumon liée de gelée d'aspic (V. **MOUSSES**) et de queues d'écrevisses décortiquées, un moule carré, aspiqué de gelée maigre et décoré avec queues d'écrevisses enrobées de sauce chaud-froid Nantua et lames de truffes.

Recouvrir la mousse d'une couche de gelée. Paire bien refroidir sur glace.

Démouler sur plat rond. Garnir de petites barquettes en pâte fine, cuites à blanc, garnies de queues d'écrevisses, nappées de sauce chaud-froid Nantua et lustrées à la gelée. Mettre un bouquet de gelée hachée entre chaque barquette.

**Pavés de soles (ou d'autres poissons).** — Se prépare comme le *Pavé de saumon*, avec mousse de sole, filets de sole, cuits au vin blanc et bien égouttés et lames de truffes.

On décore ces pavés avec truffes, rondelles de jaunes d'œufs durs, feuilles d'estragon ou de cerfeuil blanchies, corail de langouste, etc.

On peut les garnir, en plus des filets de soles et des truffes, avec escalopes de homard ou de langouste, queues d'écrevisses, huîtres pochées, bien épongées, lustrées à la gelée, etc.

**Pavé de volaille à l'écarlate.** — Aspiquer de gelée de volaille bien blanche, parfumée au madère, un moule carré, uni. Décorer intérieurement ce moule avec des rondelles de langue à l'écarlate, des escalopes minces de blanc de volaille et des lames de truffes bien rondes (ces articles placés en alternant les couleurs). Recouvrir ce décor, pour le bien fixer, d'une couche mince de gelée.

Garnir le moule, par couches alternées, avec de la mousse de volaille et de la mousse de langue écarlate (ces mousses collées à la gelée). Mettre entre chaque couche de mousse des lames de truffes.

Recouvrir d'une couche de gelée de volaille. Paire refroidir en pleine glace.

Démouler le pavé sur un plat rond. L'entourer d'escalopes de langue à l'écarlate, bien rondes, décorées de lames de truffes et lustrées à la gelée. Garnir de gelée hachée.

**PAVÉS D'ENTREMETS.** — **Pavé au chocolat.** Monter les unes sur les autres des abaisses pas trop épaisses de génoise ou de biscuit au chocolat en intercalant entre chaque abaisse une couche de crème au beurre au chocolat. Le gâteau étant monté, le parer, pour l'obtenir de forme carrée. Le glacer au fondant au chocolat.

*Nota.* — Comme il en est pour tous les entremets fourrés de crème au beurre, les pavés doivent être mis quelque temps en glacière afin que la crème se raffermisse bien.

**Pavé aux fruits.** — Masquer les abaisses de génoise de crème au beurre à la vanille, et mettre sur cette crème une couche de divers fruits, cuits au sirop, bien égouttés, taillés en salpicon. Monter les abaisses de génoise les unes sur les autres, en ap-

puyant pour les souder. Parer le gâteau de forme bien régulière. Le glacer au fondant au kirsch. Le décorer avec fruits confits, losanges d'angélique, amandes.

**Pavé au moka.** — Se prépare, comme le *Pavé au chocolat*, avec crème au beurre au moka, et fondant au moka.

**Pavé aux noisettes.** — Se prépare, comme le *Pavé au chocolat*, avec crème au beurre au pralin de noisette et fondant au kirsch.

**Pavé au praliné.** — Se prépare, comme le *Pavé au chocolat*, avec crème au beurre au praliné d'amandes et fondant parfumé au kirsch.

**Petits pavés de riz aux fruits.** — Préparer 125 grammes de riz à entremets (V. **RIZ**). Dès qu'il est cuit et lié, l'étaler sur une plaque beurrée, en une couche épaisse d'un centimètre. L'enduire à la surface d'un peu de beurre pour l'empêcher de former croûte et le faire refroidir.

Démouler le riz et le détailler en un nombre pair de rectangles, larges de 4 centimètres et longs de 6 ou 7.

Masquer la moitié de ces rectangles, sur un côté seulement, d'une couche de marmelade de fruits : abricots, marrons, pêches, pommes, etc., épaisse d'un demi-centimètre. Recouvrir avec les autres rectangles de riz et paner à l'anglaise, en enveloppant bien avec la mie de pain pour former des pavés dont les côtés soient très droits.

Paire frire à grande friture très chaude; égoutter, dresser en pyramide sur serviette et servir avec une sauce aux fruits parfumée au kirsch (ou à une liqueur quelconque).

**Petits pavés de riz à la cévenole.** — Préparer des pavés, ainsi qu'il est dit aux *Pavés de riz aux fruits*, avec purée de marrons glacés ou avec une marmelade de marrons à la vanille. Paire frire et dresser en pyramide.

**Petits pavés de riz à la créole.** — Fourrer les pavés, préparés ainsi qu'il est dit ci-dessus, avec un salpicon d'ananas, cuits au sirop, coupés en dés très petits, liés avec marmelade d'abricots. Paire frire et dresser en pyramide.

**Petits pavés de riz à la normande.** — Fourrer les pavés, préparés ainsi qu'il est dit ci-dessus, avec de la marmelade de pommes. Paire frire et dresser en pyramide.

**Petits pavés de riz Pompadour.** — Fourrer les pavés, préparés ainsi qu'il est dit ci-dessus, avec un salpicon de fruits confits, coupés très petits, liés de quelques cuillerées de crème pâtissière parfumée au rhum. Paire frire et dresser en pyramide.

*Remarque.* — Nous donnons seulement quelques formules de ces pavés. On pourra les varier à l'infini en les garnissant avec des confitures, des marmelades ou des salpicons divers.

On peut aussi les fourrer avec de la crème pâtissière diversement parfumée.

**Petits pavés de semoule.** — Se préparent, avec une composition de semoule pour entremets, comme les *Pavés de riz*.

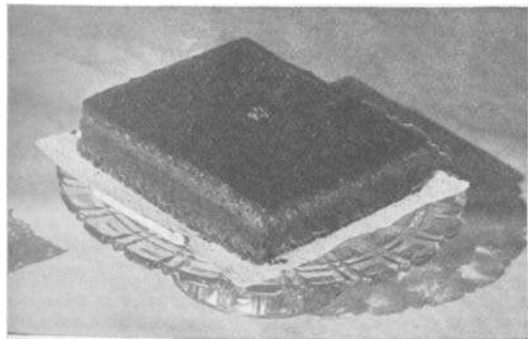
**PAVÉ DE MOYAU.** — Fromage de Normandie, bon à consommer de novembre à juin.

**PAVIE.** — Sorte de pêche à chair ferme, adhérent au noyau.

**PAVOT.** — Le pavot blanc est cultivé principalement pour la fabrication de l'huile d'œillette. Les graines ont été employées dans la pâtisserie de toute antiquité et sont encore utilisées en de nombreuses régions, pour saupoudrer des gâteaux ou des pains.

**PAYA.** — Boisson fermentée en usage au Brésil. Se prépare avec des patates et des cassaves écrasées et pétries ensemble. On ajoute de l'eau à cette pâte et on laisse fermenter.

**PAYSANNE (À la).** — Mode de préparation des viandes de boucherie, des volailles. Ces articles qui,



'avé au chocolat. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)



Pêches, par W. Volker.

le plus souvent, sont braisés, sont accompagnés d'une garniture composée de carottes, navets, oignons et céleri, émincés et fondus au beurre, de lardons maigres blanchis et rissolés et de pommes de terre tournées en petites gousses.

**PEAU.** — La peau des animaux de boucherie fait partie du cinquième quartier et ne sert habituellement pas à l'alimentation (à l'exception de celle de la queue et du museau de boeuf).

On consomme celle du cochon de lait, des volailles et des gibiers de plume.

La peau de certains oiseaux aquatiques est huileuse et de mauvais goût; aussi faut-il les écorcher.

La peau des fruits contient des ferments utiles et des vitamines, mais étant exposée aux souillures, elle doit être enlevée ou lavée soigneusement.

**PEC.** — Mot uniquement employé dans l'expression *hareng pec*, hareng fraîchement salé et encaqué sans être fumé.

**PÉCARI.** — Espèce de cochon sauvage de l'Amérique du Sud, dont la chair est estimée, mais qui a parfois une saveur musquée. Se prépare comme le marcassin ou jeune sanglier. V. ce mot.

**PÊCHE.** — La pêche, fruit du pêcher, arbre de la famille des rosacées, que l'on dit être originaire de Perse, est un des meilleurs et des plus beaux fruits que nous ayons en France.

Il y a deux types principaux de pêches : les *pêches à peau duveteuse*, ou un peu velue, catégorie qui elle-même se divise en *pêches* proprement dites, fruits dont la chair plus ou moins fondante se détache facilement du noyau, et en *pavies* ou *persèques*, fruits dont la chair est un peu ferme et tient au noyau.

Les *brugnons*, fruits dont la peau est lisse, la chair un peu ferme ne se détachant pas du noyau. Sous le même nom de *brugnon*, on désigne ordinairement une variété de pêche à peau lisse, la *nectarine*, dont la chair est assez fondante et parfumée.

Les pêches cultivées en espalier sont plus belles,

plus grosses et de chair plus fondante et plus parfumée que celles de plein vent.

Les pêches de Montreuil et de Bagnolet sont les plus estimées ainsi que celles de Fréjus. On fait en grand la culture des pêches dans les Pyrénées-Orientales et dans la vallée du Rhône.

On trouve des pêches sur le marché de juillet à fin septembre.

Ces fruits se consomment crus à l'état naturel, ou cuits et sous cette dernière forme ils entrent dans la composition d'un grand nombre d'entremets de cuisine et de pâtisserie.

En confiserie, la pêche est employée pour un grand nombre de préparations. Avec ce fruit on prépare aussi diverses boissons excellentes, et, par distillation, on en obtient des eaux-de-vie très parfumées. On en fait enfin des liqueurs.

Parmi les meilleures variétés de pêches on peut citer *Vansdem*, fruit rond, un peu aplati, de moyenne grosseur, de couleur pourprée, à chair d'un blanc verdâtre, juteuse, assez bonne; la *précoce de Croncles* gros fruit de forme ovoïde à peau ambrée, nuancée de violet, à chair assez fine, de goût assez agréable; la *de Felignies* (fin août), fruit de grosseur moyenne, peau de couleur pourprée sur fond ambré, à chair blanche, fondante, très bonne; la *Victoria*, fruit rond de moyenne grosseur à couleur pourpre grenat sur fond ambré, à chair blanche, un peu teintée au centre, fondante, très bonne; la *précoce de Haie*, fruit de grosseur moyenne et un peu aplati, à couleur pourpre, à chair un peu teintée, très juteuse et très savoureuse; la *France*, fruit rond, gros, à peau très duveteuse de couleur ambrée et cerise, à chair blanche, un peu rosée au centre, très bonne; la *grosse mignonne*, fruit très gros presque rond, à peau de couleur violacée assez accentuée, à chair blanche, juteuse, très savoureuse; la *belle Bausse*, gros fruit de forme globuleuse, à peau de couleur violacée, à chair blanche, très fondante, très sucrée; la *reine des vergers*, fruit gros, de forme un peu allongée, à peau pourprée, d'un beau coloris, à chair blanche, un peu rosée au cœur, fondante, assez sucrée; l'*admirable jaune*, ou *pêche abricot*, fruit rond à peau jaune un peu orangé, à chair blanche, juteuse, très bonne; le *téton de Vénus*, gros fruit rond avec mamelon au sommet, à couleur finement pourprée, à chair blanche, assez fine, mi-fondante, assez bonne.

**Beignets de pêches.** — Partager en deux des pêches bien mûres; les éplucher; les mettre dans un plat, les saupoudrer de sucre, les arroser de kirsch, rhum ou cognac, et laisser macérer au frais pendant une heure.

Éponger les moitiés de pêches; les tremper dans de la pâte à frire (V. **PÂTES**), et les faire frire à grande friture très chaude.

Égoutter les beignets; les ranger sur une plaque; les saupoudrer de sucre fin et les glacer au four, à chaleur vive, ou à la salamandre. Dresser en bûsson sur serviette.

**Bordure de pêches à la Chantilly** (Entremets froid). — Dresser au milieu d'une bordure préparée avec une composition à crème renversée parfumée à la vanille, refroidie et démoulée sur un plat rond, 12 moitiés de pêches pochées au sirop vanillé, égouttées et épongées.

Recouvrir ces moitiés de pêches avec de la crème Chantilly à la vanille que l'on montera en dôme. Décorer avec des cerises confites, et des moitiés de pistaches.

**Compote de pêches.** — Peler les pêches (pour cela les plonger un instant dans de l'eau bouillante et les éplucher aussitôt). Les faire pocher entières ou partagées en deux, dans du sirop à 18°, vanillé.

Servir chaud ou froid.

**Coupes glacées aux pêches.** — Garnir le fond des coupes d'une forte cuillerée de salpicon de **pêches** crues macérées aux liqueurs. Recouvrir ces fruits avec une glace à la pêche, ou à tout autre parfum (glace crème ou glace à l'eau). Lisser la surface de cette glace. Mettre au milieu de la coupe une moitié

de pêche bien mûre, pelée, rafraîchie sur glace. Arroser de kirsch ou d'une liqueur à volonté.

Croûte aux pêches. — Se prépare, avec moitiés ou quartiers de pêches cuites au sirop vanillé et bien égouttées, comme la *Croûte aux abricots*.

Flan ou tarte aux pêches. — Se prépare avec moitiés ou quartiers de pêches comme le *Flan ou la Tarte aux abricots*.

Glace à la pêche. — La composition de cette glace qui doit marquer de 18° à 19°, se prépare avec 5 décilitres de purée de pêches fraîches (bien mûres), 5 décilitres de sirop de sucre et le jus de 2 citrons. V. **GLACES**.

Marmelade de pêches. — V. **CONFITURES**.

Pêches Bourdaloue. — Pocher dans du sirop vanillé les pêches, partagées en deux et épluchées. Les égoutter, les éponger. Les dresser dans une croûte à flan (cuite à blanc) garnie à mi-hauteur avec de la crème frangipane, pas trop serrée, fortement additionnée de macarons écrasés.

Recouvrir les pêches d'une couche de même crème. Saupoudrer de macarons écrasés; arroser d'un peu de beurre fondu. Glacer vivement au four.

*Nota.* — On peut aussi préparer ce flan sans recouvrir les pêches de crème. On les décore dans ce cas de cerises confites, de losanges d'angélique et de moitiés d'amandes. V. la figure à **ABRICOTS**.

On peut aussi, au lieu de crème frangipane, garnir la croûte à flan avec de la bouillie de semoule liée aux œufs, beurrée et parfumée au kirsch.

On peut aussi additionner l'une et l'autre de ces compositions d'un salpicon de fruits confits macérés aux liqueurs.

Pêches Colbert. — Se préparent avec moitiés de pêches pochées au sirop vanillé, comme les *Abricots Colbert*.

Pêches Condé. — Se préparent, avec moitiés de pêches pochées au sirop vanillé, comme les *Abricots Condé*.

Pêches confites. — Se préparent comme les *Abricots confits*. V. **ABRICOTS**.

Pêches à l'eau-de-vie. — Se préparent comme les *Abricots à l'eau-de-vie*. V. **ABRICOTS**.

Pêches flambées au kirsch. — Eplucher les pêches et les faire pocher dans du sirop vanillé. Les égoutter, les dresser dans une timbale; les arroser de quelques cuillerées de sirop de cuisson lié à l'arrow-root. Les arroser de kirsch que l'on aura fait chauffer et les faire flamber en servant.

*Nota.* — Au lieu de dresser les pêches ensemble dans une timbale, on peut les dresser chacune dans une cassolette en argent ou en porcelaine allant au feu.

De la même façon, on prépare les pêches flambées aux eaux-de-vie diverses : armagnac, cognac, calvados, rhum, etc.

Pêches flambées Brillât-Savarin. — Préparez autant de petits savarins (en forme de couronne) que vous avez de moitiés de grosses pêches à servir.

Dressez ces savarins (trempés au sirop) en cercle sur un plat rond allant au feu. Mettez dans chaque savarin une cuillerée de crème pâtissière très serrée additionnée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch et marasquin.

D'autre part, faites pocher au sirop vanillé des moitiés de grosses pêches (dont vous aurez enlevé la peau). Egouttez ces pêches, épongez-les. Dressez-les sur les savarins. Saupoudrez de macarons écrasés. Arrosez d'un peu de beurre fondu. Faites légèrement gratiner au four.

Au dernier moment, arrosez de kirsch et faites flamber en servant.

Servez en même temps une sauce abricot que vous aurez faite en délayant de la marmelade d'abricots avec le sirop de cuisson des pêches, en chauffant cette sauce et en la passant.

Pêches au frontignan. — Cuire les pêches pelées dans un sirop vanillé. Les égoutter; les dresser dans une timbale. Les arroser de leur sirop de cuisson réduit des deux tiers et additionné de quelques cuillerées de vin de Frontignan. Servir chaud ou froid.

Pêches à l'impératrice. — Pocher dans du sirop vanillé des moitiés de pêches pelées. Les égoutter et les éponger.

Dresser ces pêches dans une coupe en verre (ou dans une timbale en argent) remplie aux deux tiers de sa hauteur avec du riz à l'impératrice bien refroidi au rafraîchissoir.

Recouvrir les pêches d'une couche de gelée de framboise ou de fraise.

Pêches Madame Récamier. — C'est René de Beauvoir qui, dans une de ses chroniques du *Monde Illustré* (mai 1857), donne sous la dictée de Chevrier, illustre maître d'hôtel du commencement du xix<sup>e</sup> siècle, la recette de cet apprêt :

« Madame Récamier, raconte Chevrier, n'avait plus goût à rien, elle maigrissait à vue d'œil. On n'osait guère enfreindre pour elle l'ordonnance du médecin, la diète. Bien, me dis-je, elle aime les pêches, je vais lui en servir une de ma façon.

« Et j'en mets une, la plus belle, cuire au bain-marie; je l'inonde ensuite d'un sucre exquis; je déverse sur elle un peu de crème de thé, et voilà. »

Pêches Melba. — Pocher au sirop vanillé des pêches entières que l'on aura échaudées et épluchées. Les égoutter et éponger et les faire bien refroidir.

Les dresser dans une coupe en verre (ou dans une timbale en argent) sur une couche de glace à la vanille. Napper de purée de framboises.

Pêches meringuées au riz. — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots meringués au riz*, en employant des moitiés de pêches pochées au sirop vanillé.

Pêches Pénélope. — « Pocher les pêches dans du sirop fortement vanillé et les laisser refroidir dans ce sirop.

« Préparer une mousse glacée aux fraises selon la méthode habituelle (sirop 35°, additionné d'une quantité égale de pulpe de fraises et complété avec le double de son volume de crème Chantilly très ferme).

« Garnir de cette mousse des moules ronds de forme très basse, fermant hermétiquement, et sangler pendant 2 heures.

« Au moment de servir, démouler la mousse aux fraises dans des coupes rondes en cristal à rebords très peu élevés.

« Dresser sur cette mousse les pêches égouttées, épongées et refroidies au rafraîchissoir.

« Garnir le milieu du plat avec des framboises fraîches rafraîchies. Couvrir d'un voile de sucre filé. Servir avec un sabayon froid au parfait amour à part. » V. ce mot.

Pêches rafraîchies aux framboises. — Pocher de belles pêches dans du sirop vanillé. Les faire refroidir sur glace. Au dernier moment, les dresser dans une coupe en cristal, les masquer de purée de framboises fraîches, diluée avec un peu de sirop de cuisson des pêches réduit, et parfumée de quelques gouttes de kirsch. Parsemer de framboises fraîches.

Pêches sultane. — Pocher dans du sirop vanillé des pêches entières (ou des moitiés de pêches), les laisser bien refroidir.

Les égoutter. Les dresser en timbale, ou dans une coupe en verre, sur une couche de glace à la pistache. Napper de sirop parfumé à l'essence de rose. Couvrir d'un voile de sucre filé.

Pêches au vin rouge dites à la bordelaise. — Peler 8 moitiés de pêches. Les saupoudrer de sucre et les faire macérer pendant une heure dans ce sucre.

Mettre à bouillir, dans un poëlon de cuivre, 3 décilitres de vin rouge (de Bordeaux) additionné de 8 morceaux de sucre et d'un fragment de cannelle.

Mettre à pocher dans ce vin les moitiés de pêches. Dès que les fruits sont cuits, les égoutter, les

dresser dans une coupe en cristal. Les arroser avec le sirop de cuisson réduit. Laisser refroidir.

Servir avec des tranches de brioche saupoudrées de sucre, vivement glacées au four.

Pulpe de pêches (crue). — Passer la chair des pêches au tamis fin. Ajouter à la pulpe obtenue le tiers de son poids de sucre en poudre. Bien mélanger. Parfumer avec une liqueur quelconque.

On emploie cette pulpe pour napper des fruits rafraîchis ou en compote et pour accompagner certains entremets froids tels que charlottes, pains de fruits, poudings, etc.

Pulpe de pêches (cuite). — Passer au tamis fin, avec pression, de la chair de pêches bien fondantes. Mettre cette pulpe dans un poêlon en cuivre. Lui ajouter la moitié de son poids de sucre. Cuire de 6 à 8 minutes à vive ébullition. Passer au tamis de soie. Lorsque la pulpe est tiède, parfumer avec une liqueur quelconque.

On emploie cette pulpe pour accompagner divers entremets chauds.

Soufflé aux pêches. — Se prépare avec purée de pêches additionnée de sucre cuit au cassé, puis de blancs d'œufs fouettés bien ferme, selon la méthode indiquée pour les soufflés aux fruits. V. SOUFFLÉS.

Nota. — On peut aussi préparer le soufflé aux pêches avec une composition à la crème, additionnée de pulpe de pêches, et de morceaux de pêches cuites au sirop vanillé, bien égouttées et épongées.

PECTINE. — Principe mucilagineux existant dans certains fruits (coings, pommes, oranges, citrons, etc.), et légumes (pois cassés, lentilles, etc.), qui favorise la prise en gelée. La peau et les pépins des fruits qui viennent d'être cités contiennent beaucoup de pectine, c'est pourquoi il est recommandé de les utiliser pour faire les gelées.

PÉGOT. — Enduit gluant qui couvre le fromage de Roquefort.

PEIGNE. — Genre de mollusques bivalves à coquilles arrondies, à côtes rayonnantes, auquel appartiennent les pétoncles, les coquilles Saint-Jacques, etc.

A plusieurs égards, les peignes peuvent être comparés aux huîtres, mais, alors que ces dernières sont stationnaires, fixés aux rochers, les peignes sont mobiles, s'élèvent et viennent pirouetter à la surface des eaux.

Autrefois, les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, en Galice, ne manquaient pas, à leur retour dans leur patrie, de charger leurs épaules de coquilles ramassées sur les bords de la mer, et c'est surtout le *peigne commun* qu'ils choisissaient, ce qui a valu à cette coquille le nom de *peigne de Saint-Jacques* d'abord, puis *Saint-Jacques* tout court ensuite. V. COQUILLES SAINT-JACQUES.

PÉLAIMIDE ou PÉLAMYPDE. — Genre de poissons voisins des thons. La pélamide ne diffère de ces derniers que par son corps plus allongé, par son museau plus long et plus pointu et par sa gueule plus fendue.

L'espèce type est la pélamide commune (*pélamide Sarda*), ou *bonite à dos rouge*.

Celle-ci, qui atteint la taille de 0<sup>m</sup>,70, est de couleur argentée, teintée de bleu clair sur le dos. On la trouve dans la Méditerranée et dans l'Atlantique.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le thon lui sont applicables. V. THON.

PELARDON DE RUOIH. — Fromage de l'Arèche que l'on peut consommer de mai à novembre.

PELER. — Opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.

PÉLERINE ou COQUILLE SAINT-JACQUES. — V. ce mot.

PÉLICAN. — Gros oiseau à bec long, large et plat, à pattes palmées, vivant sur les bords de la mer et des étangs. Sa chair est huileuse et coriace, mais se mangerait cependant dans certains pays.

PELLMÈNES SIBÉRIENS (Cuisine russe). — Sortes de ravioli que l'on garnit avec un appareil composé de jambon, de chair de gelinotte en dés, lié de sauce espagnole réduite.

PELURES. — Par pelures, on entend surtout, en langage culinaire, les parties enlevées de certains articles, parties qui sont utilisables. Ainsi dit-on pelures de truffes, de champignons.

PEMMICAN. — Substance alimentaire ayant eu une grande renommée lors des premières expéditions au Nord de l'Amérique, et dont on n'use plus guère aujourd'hui.

Le pemmican avait l'avantage de se conserver longtemps, d'être parfaitement sain et d'être de volume très réduit.

On le préparait, dit-on, avec de la chair de bison (bœuf sauvage de l'Amérique du Nord, presque complètement disparu aujourd'hui).

On découpait en minces lanières les parties charnues du train de derrière de cet animal, puis, après les avoir fait complètement sécher au soleil, on les broyait finement.

Cette poudre de viande était ensuite intimement mêlée à de la graisse fondue, dans la proportion de deux parties de poudre pour une partie de graisse, et renfermée dans des sacs qui étaient confectionnés avec la peau de l'animal.

Deux livres de pemmican suffisaient pour la nourriture quotidienne d'un homme qui travaillait.

Le pemmican se consommait tel quel, cru, ou bouilli dans de l'eau.

PÉNIDE. — Sucre cuit avec une décoction d'orge, puis coulé sur un marbre huilé et tortillé en forme de corde avec les mains huilées; cette manipulation le rend opaque et le différencie du sucre d'orge qu'on laisse transparent et qui, de plus, n'est pas fabriqué avec une décoction d'orge.

PERCHE. — Genre de poissons de la famille des percidés.

La *perche commune* ou de *rivière* est considérée comme un des plus beaux poissons de nos eaux douces (lacs, fleuves, rivières).

Elle est reconnaissable à ses nageoires dorsales très rapprochées, à rayons durs et épineux dans la première, à ses écailles dures, dentelées, fortement attachées à sa peau, à ses couleurs vives : dos vert brunâtre, flancs jaune doré avec six bandes brunes verticales. La perche de rivière peut atteindre 35 centimètres de long et 2 kilos de poids. Sa chair est assez délicate et de digestion facile.

Les petites perches ou *perchettes* se traitent généralement par la friture, les moyennes se préparent à la meunière, les très grosses, que l'on farcit ou non, s'apprent comme les *aloses*. V. ce mot.

On donne également le nom de perche à des poissons d'eau douce d'espèces différentes, mais pourvus d'une dorsale épineuse : *perche argentée*, *perche noire*, *perche-truite*, etc.

La *perche argentée*, d'origine nord-américaine, est aujourd'hui très répandue dans nos cours d'eau. On la trouve aussi dans les étangs et les mares. Suivant les régions où on la pêche, on lui donne le nom de *perche-soleil*, *poisson-soleil*, *sunfish*, *sunny* et aussi, mais à tort, *calico-bass*. De chair assez délicate, on la prépare comme la daurade. V. ce mot.

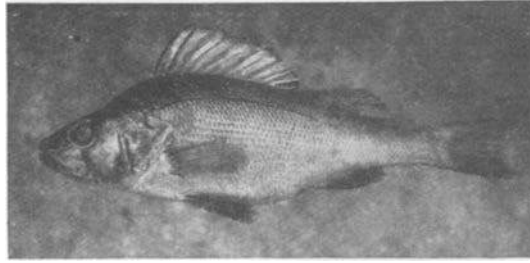
La *perche noire* originaire de l'Amérique du Nord où on la désigne sous le nom de *black-bass*, a été



Perche noire.



Perche soleil.



Perche commune.

acclimatée en France depuis quelques années. Sa chair est fine, Manche, peu chargée en arêtes. Elle a quelque ressemblance, comme saveur, avec la truite de rivière et tous les modes d'apprêts indiqués pour cette dernière lui sont applicables. V. **TRUITE**.

La *perche-truite* des Etats-Unis, également acclimatée dans nos cours d'eau, se prépare comme la truite de rivière.

**PERCHE DE MER.** — On désigne parfois le bar sous ce nom. V. **BAR**.

**PERCOLATEUR.** — Grande cafetière à filtre employée pour la fabrication du café noir en grande quantité. V. **CAFÉ**.

**PERDREAU, PERDRIX.** — Nom vulgaire sous lequel on réunit un grand nombre d'oiseaux sauvages. Ceux-ci sont tous comestibles.

Le nom de perdrix est donné dans les deux sexes aux oiseaux adultes, c'est-à-dire un mois environ après l'ouverture de la chasse. Ainsi l'exprime le diction :

« A la Saint-Rémi (premier octobre),  
« Perdreaux sont perdrix ».

Ce n'est qu'au xv<sup>e</sup> siècle, que les perdrix ont été introduites en France, par René, roi de Naples, qui en rapporta quelques couples de l'île de Chio pour les élever en Provence.

Les principales espèces qu'on trouve en France sont : la perdrix *grise*, la plus commune, de couleur gris roussâtre flambé de blanc sur le dos, de couleur cendre sous le ventre, avec une tache marron chez le mâle;

La perdrix *rouge*, un peu plus grosse que la précédente, d'un roux légèrement vineux sur le dos, à poitrine grise, ventre rouge, dessous de la gorge blanc pur, bec et pieds rouges; elle est plus répandue dans le Midi;

La *bartavelle*, la *perdrix de roches* et la *perdrix des neiges* ou *lagopède*.

La perdrix d'Amérique ou *colin* (V. ce mot), se trouve maintenant sur nos marchés à l'état frigorifié.

**Ballottine de perdreau avec garnitures diverses.** — Se prépare, avec un perdreau désossé et farci de foie gras et de truffes et de farce de gibier, ainsi qu'il est dit pour la *Ballottine de faisán*. V. **FAISAN**.

Envelopper le perdreau dans un morceau de linge fin (mousseline de préférence). Ficeler cette ballottine; faire cuire 45 minutes, à court mouillement, dans un fonds de braisage au madère, fonds de braisage préparé avec les os et parures du perdreau, du jarret de veau et les légumes aromatiques habituels.

Egoutter la ballottine, la débarrasser; la faire glacer au four. La dresser sur plat de service; l'entourer avec la garniture indiquée; l'arroser avec le fonds de cuisson réduit et passé.

*Nota.* — Les ballottines de perdreaux peuvent s'accompagner de toutes les garnitures indiquées pour les faisans, les bécasses et autres gibiers de plume, poêlés ou braisés.

**Ballottine de perdreau à la gelée.** — Se prépare comme la *Ballottine de perdreau chaude*. Cuire la ballottine dans un fonds de gelée de gibier au madère.

Une fois la ballottine cuite, l'égoutter, la faire refroidir sous presse légère. La dresser dans une terrine ovale, ou dans une coupe en verre. La recouvrir avec sa gelée, clarifiée selon la méthode habituelle. V. **GELÉE**.

**Chaud-froid de perdreau.** — Détailler par membres un perdreau cuit au four et refroidi.

Enlever la peau de ces membres et les parer.

Les napper de sauce chaud-froid brune au fumet de gibier (V. **SAUCES**). Les décorer avec truffes, blancs d'oeufs durs et langue écarlate et les lustrer à la gelée.

Dresser en coupe en verre, sur un fond de gelée bien prise. Recouvrir complètement avec de la gelée mi-prise (parfumée au madère ou autre vin de liqueur).

Faire bien refroidir sur glace.

*Nota.* — On peut aussi dresser le chaud-froid de perdreau sur un croûton beurré, ainsi qu'il est dit pour le *Chaud-froid de poulet* (V. **CHAUD-FROID**) et le garnir de gelée hachée.

**Crépinettes de perdreau.** — Ces crépinettes se préparent comme celles de volaille, en remplaçant la chair de ces dernières par de la chair de perdreau.

Ces crépinettes doivent être faites un peu plus petites que celles de volaille, et la farce employée doit toujours être truffée. On les fait cuire sur le gril, à feu doux.

Habituellement, on les accompagne de purée de marrons, mais on peut aussi les servir garnies de l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour les *Crépinettes de porc* ou autres. V. **PORC**.

**Galantine de perdreau.** — Se prépare avec perdreau désossé comme la *Galantine de faisán*. V. ce mot.

**Mousses et mousselines de perdreaux.** — Se préparent avec perdreau désossé comme les *Mousses de caille*. V. **CAILLE**.

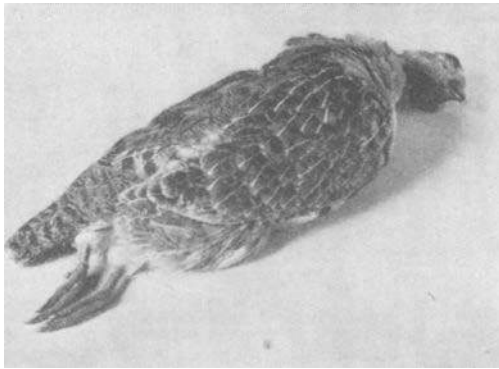
**Pâté chaud de perdreau.** — Se prépare avec perdreaux désossés, farce à gratin, foie gras et truffes, comme le *Pâté chaud de bécasses*. V. ce mot.

**Pâté froid de perdreau.** — Se prépare comme le *Pâté froid de faisán*.

**Perdreau en casserole ou cocotte.** — Se prépare comme le *Faisán en casserole*, en tenant compte, pour la durée de la cuisson, de la grosseur du perdreau. V. **FAISAN**.

**Perdreau en casserole à l'ancienne.** — Farcir le perdreau avec foie gras et truffes détaillés en gros dés, assaisonnés et arrosés d'un filet de cognac. Brider le perdreau et le barder. Le mettre dans une casserole où l'on aura fait chauffer une forte cuillerée de beurre. L'assaisonner; l'arroser avec le beurre. Le cuire au four. Aux trois quarts de la cuisson, mettre dans la casserole une dizaine de rognons de coq cuits au madère et 4 champignons escalopes un peu gros ou des petits champignons entiers. Mouiller d'un décilitre de madère et de 2 décilitres de crème fraîche. Achever de cuire en arrosant souvent. Débrider le perdreau et le débarrasser; servir dans la casserole.





Perdreau en plumes. (Phot. Larousse.)

**Perdreau à la catalane, dit en pistache** (Cuisine languedocienne). — Garnir l'intérieur d'un perdreau d'une farce composée de son foie haché, de mie de pain, de maigre de jambon cru haché, de persil et ail hachés, et liée d'un œuf. Trousser le perdreau, le barder, l'assaisonner, le mettre dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 3 cuillerées de beurre, ou, ce qui est plus dans la note locale, de graisse d'oie. Lorsque le perdreau est bien doré, le retirer de la casserole. Mettre dans cette dernière une cuillerée de jambon cru, coupé en gros dés. Faire revenir quelques instants ce jambon. Le saupoudrer d'une cuillerée de farine. Cuire quelques instants cette farine. Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc sec, puis d'un décilitre de bouillon. Ajouter une cuillerée de purée de tomates et un bouquet garni composé de persil, thym, laurier et d'un petit morceau de zeste d'orange. Cuire 10 minutes. Passer la sauce après en avoir retiré le jambon et le bouquet. Mettre le perdreau dans la casserole ainsi que le jambon et le bouquet ; verser la sauce dessus. Faire bouillir, couvrir ; cuire 10 minutes. Ajouter alors 12 gousses d'ail, que l'on aura fait bouillir à l'eau salée et égouttées. Achever de cuire le tout ensemble, à petite ébullition, pendant 35 minutes. Retirer le bouquet et servir dans le récipient de cuisson.

En pays occitan, on lie habituellement cette sauce avec de la chapelure.

**Perdreau au chambertin.** — Se prépare, avec perdreau, farci ou non, comme la *Bécasse au chambertin*. V. BÉCASSE.

**Perdreau à la champenoise.** — Farcir le perdreau avec foie gras détaillé en gros dés, assaisonné et arrosé d'une cuillerée de cognac. Le brider en entrée. Le faire poêler au beurre. Aux trois quarts de la cuisson ajouter 8 têtes de champignons pelés et achever de cuire le tout ensemble. Egoutter le perdreau ; le débrider, le dresser sur un croûton frit au beurre et masqué de farce à gratin. L'arroser avec son fonds de cuisson, déglacé de 2 décilitres et demi de vin de Champagne, mouillé de crème fraîche, réduit, beurré et passé et additionné de 3 cuillerées de julienne de truffes fraîches passées légèrement au beurre.

**Perdreux en chartreuse.** — En cuisine tout à fait raffinée, on prépare en chartreuse des perdreaux jeunes que l'on fait rôtir et que l'on dresse, dépecés par membres, dans un moule ou une timbale foncée avec des choux braisés cuits avec des vieilles perdrix, afin de les rendre plus savoureux. V. plus loin *Chartreuse de perdrix*.

**Perdreau à la chipolata.** — Bridé en entrée. Cuit en casserole. Lorsque le perdreau est presque cuit, le débrider, le remettre dans la casserole. Ajouter une garniture chipolata (V. GARNITURES). Faire mijoter doucement.

*Nota.* — On peut aussi, le perdreau étant cuit, le dresser sur un plat rond, placé sur un croûton frit

au beurre, et l'entourer d'une garniture chipolata. Saucer du fonds de cuisson déglacé au madère et fumet de gibier.

**Perdreau aux choux.** — En principe, on prépare surtout ainsi la perdrix, mais on peut aussi servir avec des choux braisés, et les garnitures habituelles, un perdreau jeune.

Opérer, pour cette préparation, ainsi qu'il est dit pour la *Perdrix aux choux*. V. plus loin.

**Perdreau à la crapaudine.** — Se prépare comme le *Pigeon à la crapaudine*. V. ce mot.

Se sert avec accompagnement de sauce diable additionnée de fumet de gibier, ou sauce Périgueux.

**Perdreau à la crème.** — Se prépare comme le *Faisan en cocotte à la crème*, en tenant compte, pour le temps de cuisson, de la grosseur de la pièce. V. FAISAN.

**Perdreau en crépine Brillât-Savarin.** — Ouvrir le perdreau sur l'échiné ainsi qu'on en use pour le poulet à griller. Retirer tous les menus os de l'intérieur. L'aplatir légèrement ; l'assaisonner de sel et d'épices. Passer vivement le perdreau au beurre, non pour le cuire, mais seulement pour en raidir la chair.

Le masquer des deux côtés avec une farce de foie gras mélangée de truffes. L'envelopper, à la façon d'une crépinette, dans de la toilette de porc.

Badigeonner cette crépinette de beurre fondu et la recouvrir de mie de pain fraîchement passée.

Cuire sur le gril, doucement, afin de ne pas faire éclater la toilette.

Dresser sur de la purée de lentilles et verser autour quelques cuillerées de fumet de gibier réduit avec vin de Madère, passé et beurré.

**Perdreau en crépine à la périgourdine.** — Fendre un perdreau, troussé en entrée, sur le dos et l'ouvrir. Retirer tous les menus os de l'intérieur (ne laisser que les os des pattes et ceux des ailerons). Aplatir légèrement le perdreau, l'assaisonner de sel et poivre, et le faire vivement sauter au beurre, pour en raidir les chairs seulement.

Placer le perdreau sur une couche de farce fine de porc, mélangée d'un salpicon de foie gras et de truffes, relevée d'une cuillerée de cognac flambé que l'on aura étalée sur un morceau de crépine de grandeur suffisante pour bien enfermer le perdreau et la farce. Mettre sur le perdreau une couche de farce semblable, qui le recouvre bien. Enfermer le tout dans la crépine.

Badigeonner cette crépinette de beurre fondu, la recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Faire cuire sur le gril, à feu doux, en faisant dorer des deux côtés.

Dresser la crépinette sur un plat rond, l'entourer d'un ragoût de truffes et de champignons lié au fumet de gibier au madère.

**Perdreau en daube à la gelée.** — V. FAISAN.

**Perdreau en estouffade.** — Brider le perdreau en entrée ; l'assaisonner, le badigeonner de beurre, le faire colorer au four.

Le mettre dans une cocotte en terre ovale où il tienne juste, cocotte que l'on aura tapissée d'une couche de mirepoix de légumes bien fondue au beurre. Recouvrir le perdreau d'une couche de mirepoix semblable. L'arroser de beurre ; ajouter 2 cuillerées de cognac flambé. Mettre le couvercle sur la terrine et le luter avec une bande de pâte. Cuire au four, à bonne chaleur, de 25 à 30 minutes. Servir tel quel.

**Perdreau en estouffade à la cévenole.** — Farcir un perdreau de farce fine additionnée d'un tiers de son poids de farce à gratin de gibier et d'une cuillerée de truffes hachées. Le brider en entrée. L'assaisonner de sel et poivre ; le faire raidir au beurre. Le débrider ; le mettre dans une casserole en terre ; l'entourer d'une garniture de 12 beaux marrons aux trois-quarts cuits dans du fonds de veau réduit, de 6 champignons passés au beurre (champignons de couche, petits cèpes ou autres) et de 6 lardons de poitrine, fortement blanchis et rissolés au beurre.

Mouiller avec 4 cuillerées de fonds de gibier réduit (ou de fonds brun de veau réduit) additionné de vin de Madère. Arroser d'une cuillerée de cognac flambé. Fermer la casserole et en luter le couvercle avec un gros cordon de pâte. Cuire au four, à bonne chaleur, de 40 à 45 minutes. Servir tel quel.

**Perdreaux farcis à la gelée.** — Désosser les perdreaux sur le dos. Les ouvrir; les assaisonner de sel épicé. Les farcir intérieurement, chacun avec 100 grammes de farce de gibier truffée (V. **FARCES**), au milieu de laquelle on placera un morceau de foie gras cru, incrusté, au centre, d'une truffe pelée, assaisonné de sel épicé et arrosé de cognac.

Refermer les perdreaux; les brider; les envelopper chacun dans une mince barde de lard gras, (ou dans un morceau de crépine de porc) et les faire cuire, à court-mouillement, dans un fonds de gelée au madère que l'on aura préparé préalablement selon la méthode habituelle, avec les carcasses et parures des perdreaux, du jarret de veau et des couennes fraîches (ces dernières en quantité suffisante pour donner à la gelée, lorsqu'elle sera froide, la consistance voulue). V. **GELÉE**.

Les perdreaux étant cuits, les égoutter; les débarrasser et débrider et les éponger. Les mettre dans une terrine ovale et les faire refroidir.

Les recouvrir entièrement, lorsqu'ils sont bien froids, avec leur gelée que, pendant qu'ils refroidissent, ou aura clarifiée selon la méthode habituelle. V. **GELÉE**, *Clarification*.

Faire bien refroidir sur glace ou dans le timbre à glace avant de servir.

**Perdreaux farcis à la gelée (Conserve).** — Désosser les perdreaux en partie, du côté du dos. Les garnir intérieurement avec un gros morceau de foie gras cru dans lequel on aura incrusté une ou deux truffes de grosseur moyenne, pelées, assaisonnées de sel épicé et arrosées de cognac, et enfermé dans une couche de farce fine truffée. Brider les perdreaux en entrée; les envelopper chacun dans une barde mince de lard gras (ou dans un morceau de toilette de porc). Les mettre, bien serrés les uns contre les autres, dans un sautoir foncé de couennes fraîches, de carottes et oignons émincés et des abatis et carcasses des perdreaux en traitement, le tout légèrement revenu au beurre. Mouiller avec du vin de Madère (ou tout autre vin de liqueur). Faire suer, la casserole couverte, pendant 10 minutes. Mouiller avec de la gelée bien corsée, préparée d'autre part avec les viandes de base habituelles, des pieds de veau et des couennes fraîches, mais sans gélatine; cuire au four pendant 30 à 35 minutes.

Égoutter les perdreaux, les débarrasser et débrider et les bien éponger.

Les mettre chacun dans une boîte ovale en fer blanc, la poitrine placée en dessous. Faire refroidir. Couvrir les perdreaux, lorsqu'ils sont froids, avec leur gelée de cuisson, clarifiée selon la méthode habituelle. V. **GELÉE**, *Clarification*.

Faire bien refroidir. Souder les boîtes. Les passer à l'ébullition pendant 45 minutes, en veillant bien que, pendant cette cuisson, l'ébullition ne s'arrête pas un seul instant.

Égoutter les boîtes; les étaler sur une table où on les laissera refroidir, les perdreaux mis la poitrine en dessous. Afin de reconnaître, lorsqu'on ouvrira les boîtes, le côté de la poitrine, on marquera le couvercle, de ce côté, avec un point d'étoilé.

**Perdreau à la financière.** — Cuire le perdreau au beurre dans une cocotte ovale en terre. Lorsqu'il est presque cuit, le débrider, le remettre dans la cocotte et l'entourer d'une garniture à la financière (V. **GARNITURES**), liée de 4 cuillerées de fonds de gibier au madère.

Achever de cuire au four, à chaleur douce. Servir tel quel, dans la cocotte.

*Nota.* — On peut, au lieu de cuire et de servir le perdreau dans une cocotte, le faire poêler au beurre et le dresser ensuite sur un plat rond, placé sur un croûton frit au beurre et masqué de farce à gratin,

et l'entourer avec les éléments de la garniture financière disposés en bouquets séparés.

**Perdreau à la forestière.** — Farcir le perdreau avec de la farce à gratin de gibier (V. **FARCES**). Le brider en entrée; le faire raidir au beurre. Le retirer de la casserole. Mettre dans la casserole une petite cuillerée d'échalote hachée. Remettre le perdreau dans la casserole; l'entourer de 150 grammes de champignons escalopes, et de 12 lardons maigres, blanchis et passés au beurre et de 4 cuillerées de pommes de terre en dés passées au beurre. Achever de cuire le tout, au four, la casserole couverte.

Le perdreau étant cuit, le débrider; l'arroser de 3 cuillerées de fumet de gibier. Servir tel quel, en cocotte.

**Perdreau grillé à la diable.** — Fendre le perdreau sur le dos; l'ouvrir, l'aplatir légèrement. Le badigeonner de beurre fondu; l'assaisonner de sel et de poivre. Le cuire sur le grill, à feu modéré (4 minutes de chaque côté). Badigeonner de beurre fondu et recouvrir de mie de pain, fraîchement passée.

Remettre le perdreau sur le grill, et achever de le cuire doucement, en l'arrosant souvent de beurre fondu.

Dresser le perdreau sur un plat rond. Mettre de chaque côté un bouquet de cresson et un quartier de citron.

Garnir les bords du plat de demi-tranches de citron cannellées et de lames de cornichons. Servir avec sauce diable à part. V. **SAUCES**.

*Nota.* — On peut aussi accompagner les perdreaux grillés d'un beurre à la maître d'hôtel.

**Perdreau à la mirepoix.** — Farcir le perdreau avec de la farce à gratin de gibier additionnée de truffes en dés. Le trusser en entrée. Le faire raidir au beurre. Le débrider. Le recouvrir avec de la mirepoix fine de légumes bien fondue au beurre et déglacée avec un peu de madère. Envelopper le perdreau dans un morceau de toilette ou crépine de porc.

Le cuire dans un fonds de braisage au vin de Madère, à très court mouillement.

Égoutter le perdreau. Le débarrasser. Le dresser sur un croûton frit au beurre, masqué de farce à gratin et gratiné.

L'arroser avec son fonds de cuisson additionné de 3 cuillerées de madère et d'une cuillerée de cognac flambé, réduit et passé.

**Perdreau à la moldave.** — Ouvrir le perdreau; l'aplatir; l'assaisonner; le paner à l'œuf avec de la mie de pain noir, mélangée d'un peu de coriandre pulvérisée. Le sauter au beurre clarifié en le faisant bien dorer de chaque côté.

Le dresser sur une galette faite avec de la pulpe de pommes de terre (cuites au four), mélangée d'une brunoise de rouge de carotte, de céleri et de champignons (cet appareil lié aux jaunes d'œufs, façonné en forme de crêpe, fariné, sauté au beurre).

Entourer d'un cordon de fonds de veau réduit. Presser sur le perdreau quelques gouttes de jus de citron et, au moment de servir, l'arroser d'une cuillerée de beurre noisette.

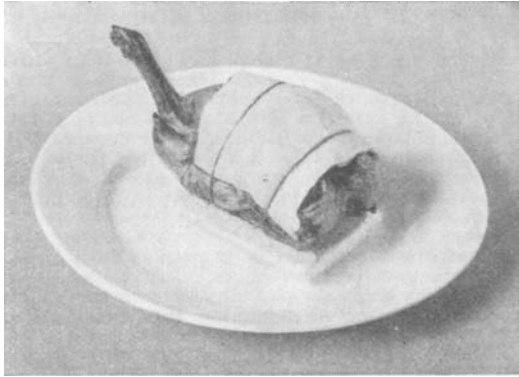
**Perdreau IKlonselet.** — Farcir le perdreau avec foie gras et truffes en gros dés. Le brider; l'assaisonner; le cuire au beurre dans une cocotte en terre. A mi-cuisson, mettre dans la cocotte 2 fonds d'artichauts escalopes, passés au beurre, et en dernier lieu, une truffe de moyenne grosseur détaillée en lames épaisses. Mouiller de 4 cuillerées de fumet de gibier, et d'une cuillerée de cognac flambé. Couvrir la cocotte, et laisser étuver au four pendant 3 minutes. Servir tel quel, dans la cocotte.

**Perdreau à la normande.** — Faire colorer au beurre un perdreau bridé en entrée. Le mettre dans une casserole en terre, sur une couche de pommes de reinette, pelées, escalopées et passées au beurre. Entourer le perdreau avec des pommes préparées pareillement. Arroser avec de la crème fraîche. Cuire au four, à bonne chaleur, la casserole couverte.

Servir tel quel, dans la casserole de cuisson.

**Perdreau à la Périgéoux.** — Farcir le perdreau avec des truffes, ainsi qu'il est dit pour le *Perdreau truffé*. Le cuire doucement au beurre, dans une casserole en terre. Aux trois quarts de la cuisson, lui ajouter une vingtaine de lames de truffes un peu épaisses, assaisonnées de sel, poivre et pointe d'épices. Arroser d'un décilitre et demi de fumet de gibier au madère et d'une cuillerée de cognac flambé. Servir tel quel, dans la casserole en terre.

**Perdreau rôti.** — Envelopper le perdreau dans une feuille de vigne et dans une barde mince de lard gras, de façon à en bien recouvrir la poitrine. Main-



Perdreau bridé pour rôti, sur son canapé. (Phot. Larousse.)

tenir cette barde en place à l'aide de deux tours de ficelle.

Cuire le perdreau au four, de 18 à 20 minutes, ou à la broche de 20 à 25 minutes.

Débrider le perdreau; le dresser sur plat de service, sur un croûton de pain que l'on aura fait cuire au beurre, (ou dans la graisse de cuisson de la plaque) masqué d'une couche de farce à gratin de gibier, et légèrement gratiner.

Garnir d'un bouquet de cresson et d'une moitié de citron. Servir avec le jus de cuisson de l'oiseau.

**Perdreau sauté aux truffes.** — Détailler un perdreau (choisi assez gros) par membres, ainsi qu'on le fait pour les poulets à sauter. Assaisonner de sel et poivre, et sauter vivement au beurre (dans un sautoir). Retirer les morceaux de perdreau; les dresser sur un croûton frit au beurre, farci de farce à gratin et gratiné.

Passer vivement dans le beurre où a cuit le perdreau une douzaine de lames de truffes un peu épaisses; assaisonner de sel et poivre. Cuire très légèrement ces truffes, afin de ne pas les dessécher. Les mettre sur le perdreau. Verser sur ce perdreau son fonds de cuisson, déglacé au madère, mouillé de quelques cuillerées de fonds brun de gibier, réduit, ^beurré et passé.

**Perdreau à la Souvarof.** — Farcir le perdreau de foie gras et de truffes coupés en gros dés, assaisonnés de sel et poivre et arrosés d'un filet de cognac. Le brider en entrée. Le faire raidir au beurre. Le mettre dans une cocotte en terre ovale; l'entourer de 3 truffes coupées en gros quartiers, ou de truffes entières pelées et assaisonnées.

Mouiller d'un décilitre de fumet de gibier au vin de Madère, dans lequel on aura ajouté le fonds de cuisson du perdreau déglacé avec du madère. Arroser d'un filet de cognac.

Fermer la cocotte avec son couvercle. Luter le tour de la cocotte avec une bande de pâte (détrempe faite avec farine et eau); cuire le perdreau au four, à bonne chaleur, pendant 40 minutes. Servir tel quel, dans la cocotte.

**Perdreau truffé (rôti).** — Désosser un gros perdreau en partie sur le dos, du côté du cou, (l'oiseau vidé par devant). Par cette ouverture, le garnir inté-

rieurement avec environ 100 grammes de panne de porc truffée et de 60 à 80 grammes de truffes en quartiers. Brider le perdreau; l'envelopper dans une mince barde de lard. Le cuire au four, à chaleur douce, de 30 à 35 minutes, ou à la broche de 35 à 40 minutes.

Servir avec le jus de cuisson déglacé, ou, à volonté, avec une sauce Périgéoux dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson déglacé.

*Nota.* — Le truffage des pièces de gibier ou de volaille doit être fait 24 heures au moins avant le jour où l'on doit servir ces pièces. Ainsi l'on obtient des chairs plus parfumées, et plus savoureuses.

Il est bon aussi, surtout lorsqu'on fait cuire ces pièces à la broche, de les envelopper complètement dans une feuille de papier d'office beurrée. On retire cette feuille de papier quelques minutes avant de déboucher les pièces, de façon à faire colorer ces dernières.

Le perdreau truffé, comme tous les autres gibiers de plume truffés, peut aussi bien être cuit en casserole ou en cocotte.

**Perdreau à la vigneronne.** — Cuire en casserole, ou en cocotte, au beurre, le perdreau bridé en entrée. Lorsque le perdreau est cuit, le débrider. Mettre dans la casserole 24 grains de raisin épluchés et épépinés. Ajouter 3 cuillerées de fumet de gibier, et une cuillerée de cognac flambé. Faire étuver à couvert pendant 5 minutes. Servir tel quel, dans la casserole de cuisson.

**Salmis de perdreau.** — Se prépare, avec perdreau rôti, tenu saignant, dépecé par membres, comme le *Salmis de bécasse*. V. ce mot.

**Soufflé de perdreau.** — On prépare surtout ainsi les perdrix. La composition de ces soufflés se fait avec chair de perdrix comme celle du *Soufflé de bécasse*. V. ce mot.

**Suprêmes de perdreau avec garnitures diverses.** — Tous les modes d'apprêts indiqués pour les *Suprêmes de volaille* (V. ce mot) sont applicables au suprême de perdreau.

**Terrine de perdreau.** — V. FAISAN, *Terrine de faisan*.

**Timbale de perdreau.** — V. BÉCASSE, *Timbale de bécasse*.

**PERDRIX.** — Culinairement, on désigne sous le nom de *perdrix* les vieux perdreaux.

Les perdrix ne sont utilisables que pour la confection des farces et des purées de gibier. On peut aussi, lorsqu'elles ne sont pas trop coriaces, en faire des galantines, des terrines, des pâtés. On les emploie également pour faire des fonds, des fumets et des coulis de gibier.

On peut encore, toujours lorsqu'elles ne sont pas trop vieilles, et, par conséquent de chair trop sèche, préparer les perdrix aux choux, ou les apprêter en chartreuse.

Toutes les recettes indiquées d'autre part pour la préparation des perdreaux sont applicables aux perdrix tendres.

**Chartreuse de perdrix.** — Vider, flamber et éplucher deux perdrix. Les brider et les piquer sur les filets avec de fins lardons de lard gras.

Les badigeonner de beurre; les assaisonner et les faire vivement colorer au four pendant 7 à 8 minutes.

Foncer de couennes de lard, de carottes et d'oignons en rouelles, une casserole à rebords élevés.

Mettre une couche de choux blanchis, bien égouttés et assaisonnés, dans le fond de cette casserole.

Placer les perdrix sur ces choux. Ajouter 200 grammes de lard maigre blanchi, un petit saucisson à cuire, une carotte moyenne divisée en quartiers, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni.

Recouvrir ces articles d'une nouvelle couche de choux blanchis, bien égouttés, assaisonnés de sel et poivre.

Mouiller avec le fonds de cuisson de la plaque ou

l'on a fait rissoler les perdrix, déglacé de 8 décilitres de consommé.

Faire prendre l'ébullition sur le fourneau. Mettre au four et cuire, la casserole couverte, de une heure et demie à 2 heures, selon le degré de tendreté des perdrix.

Avant la fin de la cuisson, retirer le lard maigre et le saucisson, qui risqueraient d'être trop cuits si on les laissait jusqu'à la fin de l'opération.

*Dressage de la chartreuse* : La chartreuse de perdrix (ou d'autre gibier) est en somme une variante de la perdrix aux choux ; elle en diffère par un dressage un peu plus décoratif.

Ce dressage est assez minutieux à exécuter. Il exige, en plus du lard maigre et du saucisson cuits avec les choux, les éléments suivants, que l'on préparera d'autre part, pendant que s'effectue la cuisson des perdrix : 100 grammes de navets tendres, détaillés, au moule à colonne, en petits bâtonnets de 3 centimètres et demi de longueur et cuits au consommé ; 150 grammes de rouge de carottes détaillés et cuits de façon semblable ; 150 grammes de haricots verts cuits à l'eau salée, égouttés et liés au beurre ; 5 cuillerées de gros pois frais cuits à l'eau salée et bien égouttés ; 75 grammes de farce de veau à la crème. V. **FARCES**, *Farce de godiveau à la crème*.

Retirer les perdrix ; les débrider et les dépecer chacune en quatre quartiers.

Égoutter les choux. Enlever les légumes, le bouquet et les couennes. Conserver ces divers articles au chaud.

Beurrer grassement un grand moule à charlotte.

Le garnir intérieurement avec les bâtonnets de navets et de carottes disposés en rangées ainsi que le montre la figure et séparés les uns des autres par une rangée de gros pois. V. la planche en couleurs **CHOU**.

Enduire ces légumes d'une couche mince de farce de veau à la crème (cette farce a pour objet de solidifier la garniture des légumes).

Tapisser le moule avec les choux bien égouttés et bien pressés.

Mettre dans ces choux, en les répartissant également, les morceaux de perdrix et le lard maigre, paré et détaillé en petits rectangles.

Mettre sur les perdrix et le lard maigre le restant des choux, toujours bien pressés.

Recouvrir le tout avec une couche de farce de veau. Bien égaliser cette farce.

Placer le moule ainsi garni dans un sautoir à moitié rempli d'eau bouillante.

Cuire au four, à chaleur douce, pendant 40 minutes environ.

Laisser reposer la chartreuse 5 minutes avant de la démouler. La renverser sur un plat rond.

Garnir le dessus de la chartreuse avec le saucisson découpé en rondelles, épluché et disposé en couronne.

Mettre au milieu de cette couronne les haricots verts montés en dôme.

Chauffer un instant à l'entrée du four.

Entourer de quelques cuillerées de demi-glace.

*Nota.* — En grande cuisine, on fait braiser les choux avec des vieilles perdrix que l'on remplace, au moment du dressage, par de jeunes perdreaux, rôtis au dernier moment.

Les perdrix ne sont pas perdues d'ailleurs, car on peut ensuite les utiliser en cromesquis, croquettes, hachis, etc.

**Perdrix aux choux.** — Pour cet apprêt, on emploie généralement des perdrix qui, bien entendu, ne doivent pas être trop vieilles, car elles seraient dures et coriaces. Certains gourmands raffinés disent même que pour préparer une perdrix aux choux, il faut faire cuire une vieille perdrix avec les choux, perdrix que l'on supprime après qu'elle a communiqué son parfum aux choux et que l'on remplace par un perdreau jeune que l'on a fait cuire au four et que l'on met à infuser quelques instants dans les choux. Naturellement, cette façon d'opérer est assez onéreuse. Lorsque l'on opère avec une perdrix pas

trop vieille, on obtient d'ailleurs un excellent résultat, et cet oiseau étant braisé à fond dans les choux reste parfaitement savoureux.

Faire colorer au four deux perdrix (piquées de lard fin sur la poitrine). Mettre ces perdrix dans une casserole où, préalablement, on aura fait cuire à moitié un gros chou avec un morceau de lard de poitrine, un petit saucisson (saucisson dit « à cuire »), 2 grosses carottes et la garniture aromatique habituelle. En temps voulu, retirer de la casserole le lard et le saucisson et pousser à fond la cuisson de la perdrix et du chou. Cette cuisson demande 2 heures environ.

Le débrider. Dresser les choux sur un plat rond creux ou dans une timbale. Mettre la perdrix dessus ; garnir avec le lard maigre détaillé en rectangles, le saucisson découpé en rondelles et les carottes également détaillées en rondelles. Arroser de quelques cuillerées de bon jus.

*Remarque.* — On peut aussi dresser la perdrix de la façon suivante : garnir le fond d'une timbale ronde beurrée, avec les rondelles de carottes et de saucisson et les rectangles de lard. Sur cette garniture, mettre une couche de choux. Placer au milieu la perdrix débridée. La recouvrir avec le restant des choux. Tasser un peu ces choux en appuyant dessus avec une écumoire. Faire chauffer 5 minutes à l'entrée du four.

Démouler la timbale sur un plat rond. Entourer la base des choux de quelques cuillerées de sauce demi-glace au fumet de gibier, ou de jus brun lié.

De la même façon, on peut préparer le faisán, la gelinotte, ainsi que la pintade.

**PÉRIGOURDINE (À LA).** — Tous les apprêts dits à la *périgourdine* comportent une garniture de truffes que l'on complète parfois avec du foie gras.

**PERLE.** — Culinairement, ce terme s'emploie pour désigner divers aliments. Ainsi s'appelle *Perle du Japon*, *des Roches*, ou de *l'Annam*, une pâte préparée avec du sagou ou du manioc, et roulée en forme de petites perles. Ces pâtes s'emploient comme le tapioca ordinaire.

On donne également le nom de « perle à divers petits bonbons, tels les *perles d'argent*, que l'on emploie pour garnir les boîtes de dragées, et les *perles de chocolat*.

On emploie, d'ailleurs, en confiserie, un entonnoir en fer blanc ou en cuivre, le *perloir*, qui sert, justement, à faire les dragées en forme de perles.

**Perle noire ou perle du Périgord.** — Dénomination employée parfois pour désigner la truffe. Il convient de ne pas abuser de ces appellations dans la rédaction des menus. La truffe, désignée sous son vrai nom, évoque une sensation suffisamment gourmande pour n'avoir pas besoin de périphrases pour la présenter aux convives.

**PERLÉ.** — Qui a l'aspect d'une perle. On appelle orge perlé, une orge décortiquée et polie. V. **ORGE**.

Le premier degré de la cuisson du sucre est désigné sous le nom de *sucre perlé*.

**PERLOT.** — Petite huître ainsi appelée sur les côtes de la Manche.

**PERROQUET.** — Oiseau rarement employé comme aliment, dans nos pays du moins, mais cependant comestible.

**PERROQUET DE MER.** — V. **VIEILLE**.

**PERSICO ou PERSICOT.** — Liqueur spiritueuse que l'on prépare avec de l'eau-de-vie, des amandes de noyaux de pêches, du sucre et des aromates. S'emploie pour aromatiser les entremets de pâtisserie.

**PERSIL.** — Plante potagère employée comme condiment en cuisine.

On compte quatre variétés de persil comestible : le persil *commun*, le persil *frisé*, le persil *grand de Naples*, et le persil à *grosse racine*, dont les racines se mangent comme le céleri-rave.

Dans les apprêts culinaires, le persil s'emploie sous

plusieurs formes : *En bouquet*, additionné d'autres plantes aromatiques, notamment de thym et de laurier (V. **BOUQUET GARNI**) ; *haché* ou *concassé*, et dans ce cas ajouté aux apprêts en fin de préparation, quelquefois même parsemé sur les plats dressés ; *En pluches*, c'est-à-dire effeuillé feuille par feuille, blanchi vivement à l'eau bouillante salée, égoutté, et ajouté aux préparations en fin de cuisson ; ou frit vivement dans du beurre et versé sur les articles préparés au beurre noir ; *frit à grande friture*, employé comme garniture des articles frits.

On emploie aussi le persil cru, trié, lavé, pour garnir les plats froids.

La racine de persil est employée comme condiment.

*Persil concassé* : trier et laver le persil, le hacher grossièrement.

*Persil haché* : le persil étant trié et lavé, le bien éponger. Le réunir en un bouquet très serré. Le ciseler d'abord, puis, le plus rapidement possible, le hacher au couteau ou avec un couteau à lames multiples dit « quatre lames ».

Lorsque le persil haché ne doit pas être employé tout de suite, il convient, pour pouvoir le conserver quelques heures en parfait état, de le laver, mis dans un coin de linge, sous l'eau du robinet. On le sèche bien en tordant le linge et on le met dans un petit récipient.

*Persil frit* : le persil étant bien lavé et bien épongé, l'éplucher par petits bouquetons. Le mettre dans un panier à friture, et le plonger dans une bassine remplie de graisse brûlante. Le tenir quelques instants dans la graisse ; l'égoutter sur un linge.

*Persil en pluches* : laver le persil et l'effeuiller feuille par feuille. Suivant indication faire blanchir ces pluches ou les faire frire.

**PERSILLADE.** — On désigne sous ce nom le persil haché, souvent additionné d'une quantité plus ou moins grande d'ail haché, que l'on ajoute, en fin de cuisson, à certaines préparations. Se dit aussi d'une viande quelconque (viande de dessert), sautée à la poêle, au beurre, à la graisse ou à l'huile, que l'on condimente avec la dite persillade. Ainsi dit-on, en cuisine ménagère : une *Persillade de boeuf*, ce qui veut dire *Boeuf sauté à la persillade*.

**PERSILLÉ.** — On dit d'une viande de bœuf qu'elle est persillée lorsque sa chair est parsemée de menues parties de graisse. Ce persillage de la viande n'existe que dans les animaux de première qualité.

On donne aussi le nom de *persillé* à certains fromages dont la pâte est semée de réseaux de couleur verdâtre. Le *persillé de Savoie* est bon à consommer de mai à janvier.

**PERSILLER.** — Saupoudrer un apprêt de persil haché.

**PÈSE-ACIDE.** — Densimètre gradué pour déterminer la densité des acides.

**PÈSE-ALCOOL.** — Densimètre servant à mesurer la quantité d'alcool contenue dans un liquide.

**PÈSE-LAIT.** — Densimètre servant à apprécier la teneur d'un lait en beurre.

**PÈSE-MOÛT.** — Densimètre indiquant la teneur d'un moût en sucre, et, par conséquent, le degré alcoolique du vin qu'il produira.

**PÈSE-SIROP.** — Densimètre indiquant la teneur en sucre d'un liquide.

**PETS DE NONNE.** — V. **BEIGNETS.** *Beignets soufflés.*

**PETITE MARMITE.** — La petite marmite est une des meilleures spécialités des restaurants parisiens. C'est à Paris, en effet, qu'il y a quelque soixante ans, fut imaginée cette façon de servir le consommé.

Cette présentation d'un potage (qui, par définition, doit être succulent), dans le récipient de terre où il a été confectionné, eut tout de suite le plus grand succès.

Aussi, bien vite, le potage dit « petite marmite » fut-il en vogue dans tous les restaurants de l'ancien et du nouveau monde.

Mais la petite marmite ne souffre pas la médiocrité. Elle doit comporter tous les éléments constituant cet apprêt, à savoir : des morceaux de viande maigre de bœuf et de queue de bœuf, de la volaille, des os à moelle et tous les légumes aromatiques habituels du pot-au-feu, avec, en supplément, des petites boules de choux. On sert habituellement en même temps que ce potage, des toasts de pain grillé garnis de rondelles de moelle, des croûtes de pain arrosées de graisse de marmite et séchées au four ou de pain flûte émincé et séché au four, et aussi (ceci se fait dans la majeure partie des maisons de bouche) du fromage râpé.

Pour la préparation de la petite marmite, V. **POTAGES ET SOUPES**, *potages clairs.*

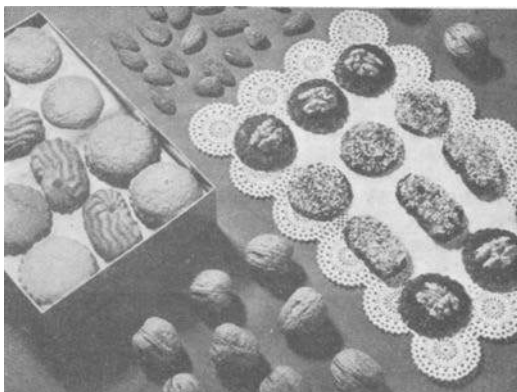
**PETIT-HOUX.** — Arbuste dont la racine, amère, fait partie des cinq racines apéritives. Les jeunes pousses sont comestibles et se mangent comme les asperges.

**PETITS FILETS.** — On désigne ainsi de petites tranches rondes de filet de bœuf (prises dans la tête ou dans la queue de la pièce).

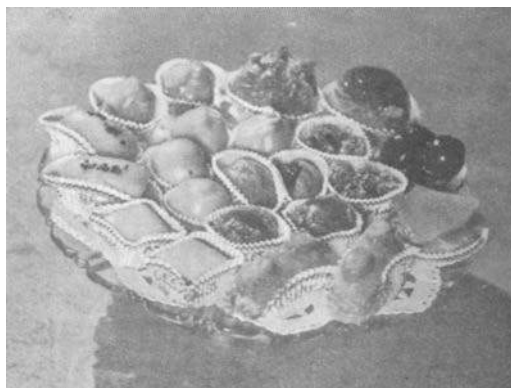
Les petits filets sont taillés du poids de 100 à 125 grammes. On les fait griller, ou on les saute au beurre, et, comme les tournedos de bœuf (V. **BŒUF**), on les garnit et on les sauce diversement.

**PETITS FOURS** (Pâtisserie). — On donne ce nom à une variété de menus apprêts de pâtisserie.

Cette appellation vient, dit Carême, qui a décrit un grand nombre de petits fours, de ce que, en principe, ces articles sont cuits à chaleur douce, alors que, après avoir cuit les gros entremets de pâtisserie, la chaleur du four a fortement diminué.



Petits fours secs. (Phot. Claire.)



Petits fours glacés et fruits dégusés. (Phot. Larousse.)



Dans les cours d'eau de la Somme, on trouve en quantité d'excellents poissons.

Comme gibier, on a surtout dans ce pays des oiseaux de passage : canards sauvages, sarcelles et parfois même outardes, ou oies sauvages, gibier qui, on le sait, devient de plus en plus rare en France. Les grives sont aussi assez abondantes en Picardie.

Ajoutons qu'en pays picard, on fait d'excellents fromages, dont quelques-uns, ceux de Marolles, que l'on désigne ordinairement sous le nom de *Marolles*, et de Mouchelet sont très réputés.

La boisson habituelle de ce pays est le cidre. On y boit aussi beaucoup de bière.

**Spécialités culinaires de Picardie.** — Excellentes charcutailles de toutes sortes : *andouilles*, *andouillettes*, *saucisses diverses*, *boudins*, *jambon fumé*, etc.

La *soupe à la tripe*, qui se prépare comme le pot-au-feu ordinaire avec abats et parures de porc, museau, oreilles, foie, cœur, rate, etc.; la *soupe au potiron*; le *potage aux grenouilles*; les *soupes de poireaux*; les *flamiques*, ou *flamiches*, sortes de tartes campagnardes que l'on prépare avec des poireaux, des oignons, de la courge; les *pâtés de poissons divers*; le *pâté de canard d'Amiens et d'Abbeville*; la *cahuse*, pièce de porc frais braisé aux oignons; la *tarte aux pommes de terre*; le *pâté de pommes de terre*.

Parmi les plats de douceur et les confiseries du pays picard, nous citerons : la *tourte aux pommes*; les *sablés de Péronne*; les *vitalons*, sortes de quenelles de pâte pochées dans du lait sucré et aromatisé; le *gâteau battu*; la *tarte aux prunes*; le *talibus aux pommes*, préparation analogue au *douillon Normand*; le *bissale*, gâteau fait avec de la pâte à pain beurrée; les *macarons* et les *biscuits* d'Amiens, d'Abbeville, et de Ham.

**PICAUT.** — Nom donné au dindonneau, en Normandie.

**PICCALILLI.** — Dénomination commerciale d'un condiment anglais composé de cornichons et de légumes divers, conservés dans du vinaigre à la moutarde. Ce produit se trouve tout prêt dans le commerce.

**PICHOLINE.** — Grosse olive verte de table.

**PICKLES.** — Dénomination commerciale d'un condiment anglais composé de cornichons et de légumes divers, conservés dans du vinaigre d'orge. Ce produit se trouve tout prêt dans le commerce.

**PICODON DE DIEULEFIT.** — Fromage du Dauphiné que l'on peut consommer de mai à décembre.

**PICQUEPOUL ou PICPOUILLE.** — Cépage du Gers, avec lequel on fait l'eau-de-vie d'Armagnac.

**PICRIQUE (Acide).** — Cette substance cristalline, jaune, soluble dans l'eau, très amère, est utilisée pour remplacer le houblon dans la bière; cette fraude se décèle en plongeant dans le liquide un écheveau de soie ou de laine qui prend immédiatement, surtout à chaud, une teinte jaune caractéristique.

**PICROTOXINE.** — Substance extraite de la coque du Levant, très amère et très toxique; on l'a employée, comme l'acide picrique, pour donner de l'amertume à la bière mais elle sert principalement pour empoisonner les cours d'eau et capturer les poissons, chez lesquels elle détermine une sorte d'ivresse. La chair des poissons capturés par ce moyen prohibé peut contracter des propriétés toxiques.

**PIE.** — Oiseau très commun, que l'on consomme parfois dans les campagnes; la chair en est très sèche et sert tout au plus à faire du bouillon; les jeunes sont un peu plus tendres et plus comestibles.

**PIÈCES MONTÉES** (Cuisine et Pâtisserie). — Dans la pratique ancienne, on usait, on abusait même des pièces décoratives, pièces qui, souvent, étaient préparées avec des articles non comestibles. Celles-ci qui, parfois, se faisaient de façon monumentale, sont

aujourd'hui à peu près complètement abandonnées, en ce qui concerne la cuisine, du moins, car on en fait encore en pâtisserie.

**PIED.** — Les pieds des animaux de boucherie sont tous utilisés en cuisine. Voir les recettes à **ABATS DE BOUCHERIE** et **PORC**.

**PIED DE CHEVAL.** — Variété d'huîtres, de grande dimension, peu estimée en Europe.

**PIED DE VEAU.** — Nom vulgaire de *larum maculatum* ou *gouet*, dont la racine tubéreuse renferme une fécule utilisable en alimentation.

**PIE-GRIÈCHE.** — Passereau comestible. Tous les modes d'appâts indiqués pour les alouettes sont applicables à cet oiseau.

**PIÉMONTAISE (À la).** — Garniture dont on accompagne la volaille et les pièces de boucherie. Se compose de timbales de risotto mélangé de truffes blanches râpées. Ce risotto peut aussi être dressé en tas, à côté des pièces.

**PIERRY.** — Nom d'un vignoble de la côte d'Épernay où l'on récolte un excellent vin de Champagne.

**PIGEON, PIGEONNEAU.** — Oiseau granivore, dont il existe diverses espèces domestiques et sauvages. Les principales sont le *biset* ou *pigeon de roche*, qui est considéré comme l'origine des races domestiques; le *ramier* ou *palombe*, à chair estimée; la *tourterelle* et le *pigeon voyageur*.

En langage culinaire, le mot pigeon figure rarement sur les menus. On emploie à sa place celui de pi-



Pigeons ramiers.

geonneau, qui s'applique à un animal jeune et vraiment tendre, et qu'on peut préparer d'une infinité de façons.

Contrairement à ce qui se produit pour tous les autres oiseaux, le foie de cet animal ne contient pas de fiel. Par conséquent, lors de son habillage, il est d'usage de laisser le foie, tel quel, dans l'intérieur de l'oiseau.

Son habillage se fait comme celui de tous les autres oiseaux domestiques. On recouvre de bardes de lard gras les pigeons devant être traités à la broche, en casserole ou en cocotte.

**Mousse et mousselines de pigeonneau.** — Ces articles se préparent comme celles de volaille. V. **POULARDE**.

**Pâté chaud de pigeonneau à l'anglaise.** — V. **PÂTÉS**, *pâtés de volaille*.

**Pâté chaud de pigeonneau aux champignons et aux truffes.** — V. **PÂTÉS**, *pâtés de volaille*.

**Pigeonneau en casserole ou en cocotte.** — Se prépare en tous points ainsi qu'il est dit pour le *Poulet en casserole ou en cocotte*. V. **POULARDE** et **POULET**.

**Pigeonneau à la catalane ou en pistache.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Perdreau à la catalane*. V. **PERDREAU**.

**Pigeonneau en compote.** — Faire revenir le pigeon au beurre; l'égoutter. Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc; réduire des deux tiers; mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace; **passer**. Remettre le pigeon dans la casserole avec 12 petits

oignons glacés, 12 champignons et 50 grammes de lard de poitrine, coupé en dés, blanchi et rissolé. Couvrir avec la sauce; faire partir en plein feu; couvrir la casserole; cuire au four, 25 à 30 minutes.

Dresser le pigeon sur le plat de service; l'entourer de la garniture et le napper avec la sauce.

**Pigeonneau en compote** (Autre recette). — Faire rissoler avec une cuillerée de beurre le lard de poitrine coupé en dés et blanchi; ajouter les oignons blanchis, puis les champignons. Faire rissoler le tout ensemble. Egoutter ces garnitures.

Faire revenir le pigeon dans la même graisse, le retirer, mettre dans la casserole une cuillerée de farine, mouiller avec un décilitre de vin blanc, réduire, ajouter 2 décilitres de fonds blanc, ou de bouillon; réduire d'un tiers.

Remettre dans la casserole le pigeon et les garnitures, ajouter un petit bouquet garni et cuire à couvert 25 ou 30 minutes.

**Pigeonneau à la crapaudine**. — Couper le pigeon dans le sens horizontal, en allant de l'extrémité de l'estomac jusqu'aux ailes.

Ouvrir le pigeon; l'aplatir légèrement, le badigeonner de beurre fondu et l'assaisonner de sel et poivre.

Le griller sur feu doux, en le faisant bien dorer de chaque côté.

Dresser le pigeon sur un plat rond.

Placer sur les bords du plat une rangée de cornichons, détaillés en rondelles ou autrement.

Servir avec sauce diable, à part. V. SAUCES.

**Pigeonneau à la diable**. — Se prépare comme le Poulet à la diable. V. POULARDE ET POULET.

**Pigeonneau étuvé au sang, dit aussi Etuvée de pigeon au sang** (Vieille cuisine). — « Saignez 2 pigeons de volière (recueillez le sang que vous additionnez d'une demi-cuillerée de vinaigre pour l'empêcher de se coaguler).

« Plumez les pigeons, videz-les, flambez-les et partagez-les chacun en deux.

« Assaisonnez-les de sel et de poivre et mettez-les à rissoler dans une casserole avec une cuillerée de lard gras râpé.

« Dès qu'ils sont saisis des deux côtés, retirez-les; conservez-les au chaud à l'entrée du four.

« Mettez dans la casserole où ils ont cuit 24 petits oignons nouveaux et 125 grammes de lard maigre coupé en gros lardons et blanchi.

« Faites blondir en plein feu. Saupoudrez d'une cuillerée de farine.

« Cuissez un instant et mouillez de 4 décilitres de bon vin rouge et de 2 décilitres de bouillon ou d'eau.

« Assaisonnez; ajoutez un bouquet garni et un peu d'ail haché.

« Remettez les pigeons dans ce coulis et laissez cuire 45 minutes.

« Deux minutes avant de servir, liez avec le sang mis en réserve.

« Dressez dans un grand plat rond, creux; garnissez de 8 croûtons de pain de ménage frits au beurre; saucez avec le coulis».

**Pigeonneau en fritot ou Fritot de pigeonneau**. — Se prépare comme le Fritot de poulet.

**Pigeonneau grillé à la Saint-Germain**. — Ouvrir le pigeon; enlever la majeure partie des os de l'intérieur. L'aplatir légèrement; l'assaisonner de sel et poivre; le badigeonner de beurre fondu; le recouvrir sur les deux faces de mie de pain fraîchement passée. L'arroser de beurre; le faire griller sur feu doux.

Dresser le pigeon sur plat rond. Mettre de chaque côté de la sauce béarnaise une peuserrée (V. SAUCES), et le garnir de pommes de terre parisiennes (V. POMMES DE TERRE). Verser autour du pigeon quelques cuillerées de fonds de veau réduit et beurré.

**Pigeonneau à la « Maître-Jacques »** (Vieille cuisine). — « Désossez entièrement 2 pigeonneaux Assaisonnez-les de sel, poivre et épices et garnissez-les

avec la farce suivante : ajoutez à 150 grammes de farce fine de porc, 50 grammes d'oignon haché fondu au beurre, 100 grammes de duxelles sèche (pelures et queues de champignons hachées), deux cuillerées de persil haché, les foies des pigeons, hachés, un œuf, une cuillerée de cognac, sel et poivre. Roulez les pigeonneaux en ballottine et enfermez-les chacun dans une très mince et très large escalope de veau que vous aurez assaisonnée de sel, poivre et épices. Ficelez les pigeonneaux en forme de ballottine. Mettez-les dans une casserole foncée de couennes de lard et d'une carotte et d'un oignon émincés et revenus au beurre. Faites suer, sur le fourneau, la casserole couverte, pendant 15 minutes. Mouiller d'un verre de vin de Madère. Faites réduire. Ajoutez quelques cuillerées de jus brun lié en quantité suffisante pour couvrir juste les pigeonneaux. Cuissez au four pendant trente minutes. Egouttez les ballottines. Déficelez. Mettez-les dans une cocotte en terre ovale. Ajoutez 500 grammes de champignons escalopes, passés au beurre, et une vingtaine de lames de truffes épaisses. Verser sur les pigeonneaux le fonds de cuisson, passé, réduit et additionné de trois fortes cuillerées de fine Champagne flambée. Lutez le couvercle de la cocotte en l'entourant d'un bourrelet de détrempe épaisse (pâte de farine et d'eau). Cuissez au four 40 minutes. Servez dans la cocotte».

**Pigeonneau à la minute**. — Diviser le pigeon en deux parties. Enlever les petits os. Aplatir légèrement. Sauter vivement au beurre brûlant. Lorsque les moitiés de pigeon sont presque cuites, ajouter dans le sautoir une cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre. Achever de cuire le tout ensemble.

Dresser le pigeon sur plat rond. L'arroser du fonds de cuisson déglacé d'un filet de cognac, mouillé d'un peu de glace de viande dissoute et additionné d'une demi-cuillerée de persil haché.

**Pigeonneau aux olives**. — Se prépare comme le Caneton aux olives. V. CANARD.

**Pigeonneau en papillote**. — Partager le pigeon en deux, sur la longueur; désosser en partie les moitiés; les assaisonner de sel et poivre; les faire raidir vivement au beurre.

Mettre chacune de ces moitiés sur une feuille de papier d'office, taillée en forme de cœur, garnie de duxelles et de jambon, ainsi qu'il est dit pour la Côte de veau en papillote (V. VEAU). Fermer la papillote. Faire souffler au four.

**Pigeonneau aux petits pois**. — Faire légèrement rissoler au beurre 60 grammes de lard de poitrine, coupé en dés et blanchi, et 12 petits oignons. Lorsque ces articles sont rissolés, les retirer de la sauteuse.

Dans le même beurre, faire colorer un pigeon bridé en entrée. Retirer le pigeon. Déglacer le fonds de cuisson avec vin blanc et fonds de veau lié. Remettre le pigeon dans la sauteuse. Ajouter 4 décilitres et demi de petits pois, un bouquet garni, les petits oignons et lardons; assaisonner. Finir de cuire le tout ensemble.

**Pigeonneau aux petits pois** (Autre méthode). — Faire colorer au beurre le pigeon, bridé en entrée. Le mettre dans une casserole où l'on aura préparé des petits pois comme pour française (V. PETITS POIS). Mouiller avec le jus de cuisson du pigeon déglacé et autant d'eau. Finir de cuire le tout ensemble.

**Pigeonneau à la Richelieu**. — Fendre le pigeon sur le dos et l'ouvrir. Retirer la majeure partie des os de l'intérieur. Paner le pigeonneau à l'anglaise. Le cuire au beurre clarifié, en le faisant bien dorer des deux côtés. Le dresser sur plat de service; le garnir de lames de truffes; le recouvrir de beurre à la maître d'hôtel ramolli.

**Pigeonneau rôti**. — Brider le pigeon et le barder. L'assaisonner intérieurement. Le faire rôti à la broche, de 22 à 25 minutes, au four de 18 à 20 minutes.

Dresser sur plat long. Garnir de cresson. Servir avec le jus de cuisson déglacé, à part.



Pigeonneau en salmis. — Procéder avec un pigeon ainsi qu'il est dit pour le *Salmis de bécasse* (V. ce mot).

Pigeonneau Villeroi. — Diviser le pigeonneau en deux parties, sur la longueur. Retirer la majeure partie des os. Aplatir ces moitiés de pigeonneau; les assaisonner. Les faire cuire au beurre (ou les braiser). Les faire refroidir sous presse.

Les tremper dans une sauce Villeroi (V. SAUCES); les paner à l'anglais. Faire frire au moment. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit. Servir avec sauce Périgieux à part.

PIGEONS FROIDS. — Tous les modes de préparation en froid indiqués pour les volailles, et particulièrement ceux donnés pour les poussins et pour les poulets de grain, sont applicables aux pigeons et pigeonneaux.

Les pigeons froids peuvent se préparer : en *ballottine*; en *chaud-froid*; en *daube à la gelée*; en *galantine*; en *mousse*; en *mousselines*; en *pain*; en *pâté* et en *terrine*.

PIGNON. — Graine du pignon, dont la saveur rappelle celle de l'amande et qui a divers usages en cuisine et surtout en confiserie.

En cuisine, cette amande est désignée sous le nom de *pignoli*.

PILAF, PILAU ou PILAW. — Ce mode de préparation du riz est originaire de l'Orient.

Le riz préparé ainsi peut se faire sans aucune garniture, mais, en général, il est toujours complété par un élément quelconque : crevettes, foies de volaille, langouste ou crustacés divers, ris d'agneau ou de mouton, rognons, volaille, etc.

Au mot **RIZ**, on trouvera la recette pour préparer le pilaf. Ci-après, nous indiquons les diverses façons de compléter le pilaf.

Pilaf de crevettes. — Ajouter au riz, lorsqu'il est cuit, 125 grammes de queues de crevettes grises décortiquées; mélanger délicatement afin de ne pas briser les grains de riz.

Pilaf de crevettes (Autre méthode). — Le riz étant cuit, en garnir le fond et les parois d'un récipient rond (un bol) beurré.

Mettre sur ce riz un ragoût de queues de crevettes décortiquées (lié de sauce crevette faite avec de la béchamel). Mettre sur ce ragoût le restant du riz. Appuyer légèrement du dos d'une cuiller, afin de bien tasser le pilaf. Le passer quelques instants au four. Démouler le pilaf sur un plat rond; l'entourer d'un cordon de sauce crevette.

Pilaf de foie gras. — Dresser le riz dans un plat rond, en le disposant en couronne. Garnir le milieu du plat avec des escalopes de foie gras sautées au beurre. Arroser ces escalopes de leur fonds de cuisson déglacé au madère et mouillé de demi-glace.

On peut ajouter des lames de truffes sautées au beurre.

Pilaf de foies de volaille. — Dresser le riz dans un récipient rond beurré. Mettre au milieu les foies de volaille, escalopes, sautés au beurre. Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Pilaf de crevettes*. Verser autour du pilaf, démolé sur plat rond, quelques cuillerées de demi-glace dans laquelle on aura ajouté le beurre ayant servi à cuire les foies de volaille.

Pilaf de langouste et d'autres crustacés. — Se prépare comme le *Pilaf de crevettes*, deuxième méthode, en remplaçant ces dernières par un ragoût fait avec la chair du crustacé indiqué, lié de sauce finie avec le beurre du crustacé employé.

*Nota.* — Ce pilaf peut se préparer en ajoutant simplement au riz, lorsqu'il est cuit, la chair du crustacé indiqué, détaillée en dés.

Le pilaf de crustacé peut être accompagné d'une sauce au currie. Il est alors désigné sous le nom de *Pilaf à l'indienne*.

On prépare de la même façon que le pilaf aux crevettes, le *Pilaf aux fruits de mer*.

**Pilaf de mouton à la turque.** — En principe, ce pilaf (qui, sur le menu, est toujours écrit pilaw) n'est autre chose qu'un ragoût de mouton additionné de tomates et conditionné au safran ou au gingembre, dans lequel les légumes habituels sont remplacés par du riz. V. MOUTON.

**Pilaf de ris d'agneau.** — Se prépare comme le *Pilaf de foies de volaille*, en remplaçant ces derniers par des ris d'agneau étuvés au beurre (après avoir été égorgés et blanchis).

**Pilaf aux rognons de mouton.** — Mouler le riz dans un moule à bordure rond, beurré. Démouler ce riz sur un plat rond. Mettre sur le riz des moitiés de rognons de mouton sautés vivement au beurre et finis comme les rognons sautés au vin blanc. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Pilaf aux rognons de mouton** (Autre méthode). — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Pilaf de crevettes* (deuxième manière) en garnissant le pilaf avec des rognons de mouton escalopes, vivement sautés au beurre et finis ainsi qu'il est dit pour les rognons sautés au vin blanc ou au madère. V. ABATS DE BOUCHERIE.

**Pilaf de volaille.** — En général, en cuisine de restaurant, ce pilaf se prépare avec de la volaille préalablement cuite, détaillée en petits morceaux carrés, sautée au beurre. On ajoute cette volaille au riz lorsqu'on le dresse dans un moule rond, comme le *Pilaf de foies de volaille*. On arrose ce pilaf de quelques cuillerées de jus brun réduit, ou de demi-glace.

On obtient un meilleur résultat en opérant ainsi :

Préparer le riz selon la méthode habituelle. Dresser ce riz en bordure, sur Dlat rond. Garnir le milieu du plat avec du poulet préparé de la façon suivante :

Détailler en petits morceaux réguliers un poulet de grain. Assaisonner de sel et poivre, et faire sauter au beurre. Egoutter.

Déglacer le sautoir d'un décilitre de vin blanc. Ajouter 3 décilitres de fonds de veau brun et une cuillerée de purée de tomates. Faire bouillir quelques instants. Passer cette sauce. Remettre le poulet dans le sautoir; laisser mijoter quelques instants.

PILCHARD. — Poisson du genre clupe, de petite taille, vendu surtout sous forme de conserve à l'huile aromatisée comme les sardines à l'huile.

PILET. — Sorte de canard sauvage. Se prépare comme le canard sauvage et le rouge de rivière. V. ces mots.

PILON. — Instrument de bois, de métal, de porcelaine, etc., servant à broyer un corps dur, dans un mortier.

On désigne aussi sous ce nom la partie mince de la cuisse des volailles et des divers gibiers de plume.

PIMENT. — Fruits de diverses plantes de la famille des solanées dont les principaux sont :

Le *piment annuel* ou *poivre long*, baie verte devenant rouge ou jaune à maturité. Réduit en poudre, après avoir été desséché, il est employé comme condiment;

Le *piment frutescent*, plus gros que le précédent, originaire d'Amérique, appelé aussi *piment enragé* ou *poivre de Cayenne*;

Le *piment cerise*, le *piment oiseau*, etc., employés dans les Antilles et l'Amérique du Sud.

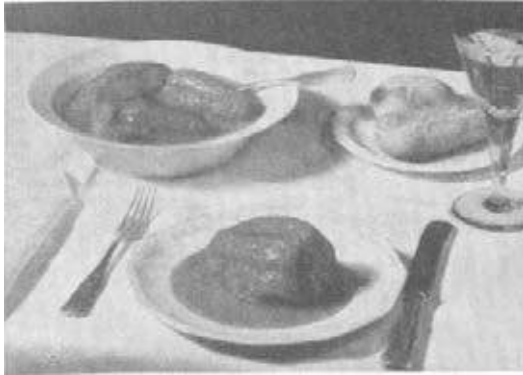
Ces divers piments sont surtout employés comme condiments.

Les gros *piments doux* ou *pimentas*, que l'on cultive en Espagne, en Italie et dans le sud-est de la France, sont, eux, utilisés en cuisine, où on les sert comme hors-d'œuvre, comme légume, comme salade.

C'est pour ce genre de piments doux, que l'on



Piment ouvert.



Piments doux à la turque. (Phot. Claire.)

appelle aussi *poivrons*, que sont établies les recettes qui suivent, sauf celle de la pâte de piments.

**Pâte de piments** (Cuisine créole). — On la trouve toute faite chez les marchands de produits coloniaux, mais on peut la fabriquer soi-même.

Piler finement au mortier des piments longs rouges, forts, (dont on enlève les graines) un peu d'oignon, du gingembre, du sel. Mettre en flacon bien fermée cette pâte épaisse et la recouvrir d'huile fine. La laisser macérer. Elle se conserve indéfiniment à condition qu'il y ait toujours de l'huile au-dessus.

**Piments doux farcis à la turque.** — Les peler, les épépiner; les ouvrir du côté de la queue. Les blanchir 5 minutes et les garnir d'une farce composée de deux tiers de mouton cuit, haché, et d'un tiers de riz cuit au consommé, assaisonné de sel et poivre, condimentée d'un peu d'ail haché et liée de 4 cuillerées de purée de tomates.

Mettre les piments, bien serrés les uns contre les autres, dans un sautoir foncé d'oignons hachés revenus à l'huile. Mouiller de quelques cuillerées de sauce tomate un peu claire. Faire partir sur le fourneau, cuire au four, à couvert, de 30 à 35 minutes. Dresser en timbale; arroser avec le fonds de cuisson.

**Piments doux en fritot ou Fritot de piments doux.** — Choisir des piments de petite taille; les faire griller, les peler et les épépiner. Les farcir d'un salpicon composé d'oignons et de champignons fondus au beurre et lié d'un peu de sauce tomate, additionné d'ail et persil haché. Faire macérer les piments pendant une heure avec huile, jus de citron, sel et poivre.

Quelques minutes avant de servir, tremper les piments, un à un, dans de la pâte à frire légère. V. **PÂTE À FRIRE**.

Les frire à pleine friture brûlante; les égoutter sur un linge; les assaisonner de sel fin très sec; les dresser sur serviette, en buisson. Garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Piments doux gratinés.** — Dans un plat à gratin, masqué au fond de sauce Mornay mélangée d'une forte cuillerée d'oignon haché fondu au beurre, et assaisonné au paprika, ranger les piments, pelés, épépiner et étuvés au beurre. Recouvrir de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner au four, à chaleur douce.

**Piments ou pimentos aux olives noires** (Cuisine créole). — Faire griller 4 gros piments verts afin de pouvoir en retirer facilement la peau. Retirer les graines de l'intérieur, puis détailler les piments en très fine julienne et les assaisonner de quelques cuillerées de vinaigrette.

Disposer cette julienne en bordure sur rapiers, et garnir le milieu de petites olives noires, marinées à l'huile.

**Piments doux à l'orientale.** — Couper en gros dés des piments doux pelés et épépiner. Les mettre dans une casserole où, pour 500 grammes de piments,

on aura fait fondre à l'huile, sans le faire colorer, 100 grammes d'oignon haché. Ajouter une pointe d'ail. Mouiller d'un décilitre et demi de bouillon. Cuire à petite ébullition pendant 35 minutes.

**Piments doux à la petite russe** (Cuisine russe). — Ouvrir du côté de la queue 24 piments doux verts. Enlever les semences; les blanchir légèrement. Les garnir d'une farce préparée ainsi :

Hacher grossièrement deux poignées de feuilles d'oseille, 4 tomates pelées et épépiner. 3 oignons doux d'Espagne, 3 piments verts et une branche de fenouil. Mettre ces légumes dans une casserole où l'on aura fait chauffer un peu d'huile d'olive. Faire bouillir; au premier bouillon, renverser sur un tamis afin d'égoutter l'excès du liquide contenu dans la farce.

Garnir les piments avec cette farce mélangée d'un peu de riz, blanchi à l'eau salée et égoutté.

Mettre les piments dans un sautoir huilé, en les serrant un peu les uns contre les autres. Mouiller de purée de tomates pas trop épaisse; ajouter le jus exprimé de deux citrons, et 2 décilitres d'huile d'olive. Cuire 25 minutes. Dresser dans un plat creux. Faire bien refroidir.

*Nota.* — Ces piments se servent comme hors-d'œuvre; on les sert, en Russie, au zakouski.

**Piments doux à la piémontaise.** — Dresser par couches alternées, dans un plat à gratin beurré, des piments pelés, épépiner et cuits 15 minutes dans du consommé, et du risotto au fromage. Terminer par une couche de piments. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

**Piments doux à la vinaigrette.** — Détailler les piments (choisis de petite taille) en quartiers ou en tranches. Les dresser en rapiers. Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Saupoudrer de persil et cerfeuil hachés.

*Nota.* — Les piments doux ou poivrons, préparés pour hors-d'œuvre peuvent être garnis avec oignons nouveaux émincés finement, tomates en petits quartiers, œufs durs hachés et autres articles habituellement employés comme garniture de hors-d'œuvre.

**Purée de piments doux.** — Piler au mortier, avec la moitié de leur poids de béchamel réduite, des piments pelés, épépiner, cuits au beurre. Passer la purée au tamis. La faire chauffer; la beurrer.

Cette purée s'emploie comme garniture de pièces grillées, d'œufs pochés ou mollets.

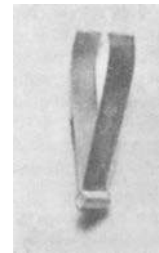
**Ragoût de piments doux à l'Espagnole.** — Mettre 6 piments, pelés, épépiner et divisés en quartiers, dans un sautoir où, préalablement, on aura fait fondre à l'huile 100 grammes d'oignon émincé. Assaisonner de sel et poivre rose; ajouter une gousse d'ail hachée. Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Mouiller de 3 décilitres de bouillon et de deux cuillerées de purée de tomates. Cuire, à petite ébullition, pendant 35 minutes. Dresser en timbale. Saupoudrer de persil haché.

**Salade de piments doux à la créole.** — Mélange de piments doux et de riz cuit à l'eau, assaisonné d'huile, vinaigre, sel et paprika. V. **SALADES DIVERSES**.

**PIMPRENELLE.** — Plante vivace à feuilles légèrement velues, qui ont une odeur de concombre quand on les froisse.

La pimprenelle, dont la production va de juin à novembre et printemps suivant, est surtout employée comme condiment. On peut aussi manger en salade, comme le cresson, les feuilles tendres et fraîches de cette plante.

**PINCE.** — Nom de divers instruments de forme variable suivant leur destination. Parmi les pinces utilisées pour le service de



Pince à pâtisserie.

table, citons les pinces à asperges, à escargots, à sucre. V. ces mots.

La pince de pâtisserie est un ustensile qui sert à pincer le rebord des tourtes, tartes, pâtés et autres articles de même nature.

**PINCEAU.** — Ustensile composé de poils attachés à un manche, servant en cuisine à badigeonner de beurre fondu ou d'huile les articles destinés à être grillés.

Le pinceau est aussi employé en pâtisserie pour beurrer les moules et autres ustensiles, et pour dorer à l'œuf battu le dessus des entremets de pâtisserie. Voir figures à **DORURE.**

**PINCÉE.** — Le terme de *pincée* étant souvent employé au cours de cet ouvrage, il faut savoir qu'il correspond à environ 5 grammes s'il s'agit du sel, à 2 grammes s'il s'agit du poivre ou d'épices composées.

Le terme de *pincée* n'est d'ailleurs appliqué qu'aux assaisonnements rapides, ceux des apprêts de longue cuisson devant être dosés d'une façon plus précise.

**PINCER.** — Se dit de l'opération consistant à faire rissoler certaines substances dans un corps gras. Se dit surtout pour les fonds dont on fait colorer les éléments (viandes et légumes) avant de les mouiller avec du bouillon ou avec tout autre liquide.

Se dit aussi de l'opération consistant à strier au pince-pâte le rebord des pièces de pâtisserie, tartes, tourtes, pâtés, etc.

**PINEAU.** — Cépage de raisin, noir et blanc, à petits grains serrés, qui est exclusivement employé dans les grands crus de Bourgogne.

**PINÉE.** — Par ce mot, on désigne la morue sèche de première qualité.

**PINTADE, PINTADEAU.** — Genre d'oiseau de la famille des gallinacés qui comprend plusieurs espèces. Cet oiseau, originaire d'Afrique, était connu des Romains, qui le désignaient sous le nom de *poule de Numidie* ou de *poule de Carthage*. La chair des jeunes pintades est délicate et rappelle quelque peu celle du faisan.

Souvent même, sur les menus des repas ou des banquets de nocé on fait figurer la pintade sous le nom de faisane de Bohême, appellation qui, à vrai dire, est quelque peu exagérée.

Les pintadeaux que l'on trouve sur nos marchés vers le mois de juillet sont excellents. On leur applique tous les modes de préparation indiqués pour les faisans ou les perdreaux.

Les grosses pintades reçoivent tous les modes d'apprêts indiqués pour les poulardes et les poulets, en chaud ou en froid.

**PINTE.** — Ancienne mesure de capacité pour les liquides. Cette mesure valait, à Paris, 93 centilitres.

**PIPE.** — Ancienne mesure de capacité dont la contenance variait de 4 litres un quart à 5 litres et demi.

**PIPIT.** — Petit passereau comestible. Se prépare comme les alouettes. V. ce mot.

**PIQUAGE.** — Opération consistant à introduire dans certaines viandes, à l'aide d'un ustensile spécial, des lardons gras, plus ou moins gros, suivant la nature des préparations. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.**

**PIQUE-NIQUE.** — Repas où chacun paye son écot. Se dit aussi des repas pris en plein air, repas où chacun apporte son plat.

**PIQUEPOULT.** — Vin du Gers avec lequel on fait les eaux-de-vie d'Armagnac.

**PIQUETTE.** — Vin de seconde ou de troisième cuvée, obtenu en arrosant le marc d'eau tiède, non sucrée. Boisson légère, rafraîchissante, ne supportant pas le transport et servant à la consommation familiale ou à la distillation. Par extension : vin médiocre.

**PIROGUI ou PIROJKI.** — Sous le nom de *pirogui*, on désigne, en Russie, un certain nombre de menus apprêts assez différents les uns des autres. Les uns sont analogues aux petits pâtés, les autres aux croquettes.

**Pirogui aux carottes.** — Dans du feuilletage de 6 à 7 millimètres d'épaisseur, détailler des abaisses de 10 centimètres de diamètre.

Garnir ces abaisses d'une cuillerée de brunoise de rouge de carottes étuvée au beurre, mélangée d'œufs durs hachés, de persil et de ciboulette hachés et liée à la béchamel réduite.

Mouiller les bords des abaisses; rapprocher ces bords sur la garniture de façon à donner aux pirogui une forme ovale. Mettre sur plaque. Dorer, cuire 18 minutes à four chaud.

Dresser en pyramide sur serviette.

**Pirogui caucasien.** — Etaler sur une grande plaque une couche mince de pâte à chou au fromage.

Faire cuire au four. Démouler l'abaisse en la renversant sur la table; la diviser en deux parties que l'on soudera ensemble après les avoir masquées d'une couche légère de béchamel réduite additionnée de fromage râpé et de champignons cuits émincés.

Détailler en rectangles de 6 centimètres de long sur 3 centimètres de large.

Recouvrir complètement ces rectangles avec de la sauce béchamel au fromage, les saupoudrer de mie de pain et les paner à l'anglaise.

Les faire frire à grande friture brûlante. Les égoutter et les dresser sur serviette.

**Pirogui caucasien** (Autre méthode). — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en remplaçant les abaisses de pâte à chou par des crêpes au sel faites assez larges.

**Pirogui en croissant.** — Préparer un appareil semblable à celui indiqué pour les pirogui livoniens.

Etaler cet appareil sur une plaque beurrée en une couche épaisse de 7 à 8 millimètres. Laisser refroidir. Détailler en forme de croissants.

Masquer de twarogue (appareil au fromage blanc) l'un des deux côtés de ces croissants. Les réunir deux par deux.

Au dernier moment, les faire colorer vivement au beurre clarifié.

Dresser sur plat rond.

**Pirogui au fromage.** — Garnir de twarogue (appareil au fromage blanc) des moules à darioles beurrés et foncés avec de la pâte à brioche commune, sans sucre. Recouvrir d'une rondelle de même pâte; souder les bords.

Faire lever dans un endroit chaud, pendant 30 minutes.

Cuire à four chaud, de 20 à 25 minutes. Démouler et dresser sur serviette.

**Pirogui au gibier.** — Dans du feuilletage d'un demi-centimètre d'épaisseur, détailler des petites abaisses rondes de 7 à 8 centimètres de diamètre.

Garnir chacune de ces abaisses d'une cuillerée de hachis de gibier, additionné d'œufs durs hachés, de kache de sarrasin, ou de riz cuit au gras.



Pin ..

Mouiller les bords des abaisses et les recouvrir chacune d'une rondelle de feuilletage de mêmes dimensions et épaisseur. Dorer; cuire au four chaud, de 18 à 20 minutes. Dresser sur serviette.

**Pirogui aux légumes divers.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Pirogui aux carottes*, en remplaçant ces dernières par des salpicons de légumes divers étuvés au beurre et liés à la béchamel.

Les pirogui aux légumes peuvent être garnis complémentaiement avec du kache ou avec du riz cuit au gras ou au maigre.

**Pirogui livonien.** — Paire chauffer dans un sautoir 30 grammes de beurre. Ajouter 250 grammes de mie de pain de seigle passée au tamis; mouiller de 3 cuillerées de fonds de veau réduit; assaisonner; mélanger.

Dessécher cet appareil sur le feu ainsi qu'on le fait pour la panade.

Le mettre sur une plaque beurrée; l'étaler en une couche uniforme de 7 à 8 millimètres. Laisser refroidir avant d'employer.

Diviser cette panade en petits morceaux ovales, levés au coupe-pâte ou, pour procéder plus économiquement, en petits rectangles de même dimension.

Faire rissoler des deux côtés, au beurre brûlant.

Ranger sur une plaque; recouvrir d'une cuillerée de kache de semoule additionné de persil haché; saupoudrer de parmesan râpé et faire colorer à four très chaud. Dresser sur serviette.

**Pirogui à la moscovite.** — Détailler dans de la pâte à brioche commune, sans sucre, des petites abaisses ovales unies de 6 à 7 centimètres de largeur, sur 10 centimètres de longueur.

Les garnir chacune de gros comme une noix de l'appareil suivant :

Hacher et mélanger 125 grammes de poisson blanc cuit et épépluché, 75 grammes de vésiga cuit et 2 œufs durs; assaisonner.

Mouiller légèrement les abaisses sur les bords; couvrir la garniture en ramenant les bords les uns contre les autres; appuyer pour souder.

Tenir pendant 25 minutes dans un endroit chaud, pour faire lever la pâte.

Cuire à four chaud pendant 20 minutes.

Au moment de servir, verser dans les pirogui quelques gouttes de beurre à la maître-d'hôtel, additionné de glace de viande fondue.

**Pirogui au poisson.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Pirogui au gibier*, en remplaçant ce dernier par du hachis de gibison blanc, cuit.

**Pirogui polonais.** — Détailler dans du feuilletage, de 6 à 7 millimètres d'épaisseur, des petites abaisses ovales, de 6 à 7 centimètres de largeur, sur 10 centimètres de longueur.

Les garnir chacune de gros comme une noix de l'appareil suivant :

Faire fondre au beurre 50 grammes d'oignon haché; ajouter 250 grammes de tétine de veau et 250 grammes de veau maigre coupés en petits dés également revenus au beurre; assaisonner de sel, poivre, muscade; laisser refroidir avant d'employer.

Terminer les pirogui ainsi qu'il est dit pour les *Pirogui à la moscovite*.

**Pirogui de Smolensk.** — Détailler dans du feuilletage de 6 à 7 millimètres d'épaisseur des petites abaisses carrées de 6 à 7 centimètres de côté.

Garnir chacune de ces abaisses de gros comme une noix de l'appareil suivant :

Passer au beurre 125 grammes de kache de semoule bien égrené. Ajouter 4 œufs durs et une cuillerée de persil haché et, facultativement, une cuillerée d'oignon haché revenu au beurre. Assaisonner de sel, poivre, muscade; bien mélanger; laisser refroidir avant d'employer.

Recouvrir d'abaissés de feuilletage de même dimension. Dorer; cuire au four chaud, de 18 à 20 minutes.

**Pirogui aux truffes.** — Détailler les truffes cuites

en rondelles épaisses. Les masquer de sauce béchamel réduite et les laisser refroidir.

Les enfermer chacune entre deux rondelles de blinis (V. ce mot), détaillées à l'emporte-pièce uni; appuyer pour bien souder.

Paner à l'anglaise et faire frire, au dernier moment, au beurre clarifié. Dresser sur serviette.

**Pirogui au vésiga.** — Détailler dans du feuilletage de 5 à 6 millimètres d'épaisseur des abaisses rondes de 10 centimètres de diamètre.

Garnir chacune de ces abaisses de l'appareil suivant :

Cuire 125 grammes de vésiga (moelle épinière de l'esturgeon) avec du consommé blanc, 4 racines de persil et une branche de céleri.

Egoutter ce vésiga; le hacher, ainsi que les racines de persil et le céleri; ajouter 2 œufs durs et une cuillerée de persil haché. Lier de 3 cuillerées de béchamel réduite; assaisonner de sel, poivre et muscade; laisser refroidir avant d'employer.

Mouiller les bords des abaisses. Les replier en forme de chaussons. Appuyer avec l'envers d'un coupe-pâte pour bien souder. Dorer; cuire au four chaud de 18 à 20 minutes.

**PISSALADIÈRE.** — Sorte de tarte que l'on prépare surtout dans la région de Nice et qui est garnie d'oignons, de filets d'anchois et d'olives noires.

**PISSALAT (Cuisine provençale).** — Condiment que l'on trouve tout préparé dans le commerce.

On l'obtient en passant au tamis des alevins de clupes divers (d'anchois principalement) préalablement saumurés au sel pendant 8 jours.

Cette purée est délayée avec quelques cuillerées de la saumure des alevins, aromatisée avec des clous de girofle, mise en bocaux bien bouchés et conservée dans un endroit frais.

On emploie ce condiment nature ou étendu d'huile.

**PISSENLIT.** — Herbe vivace, du genre des composées potagères, à feuilles découpées, à fleurs jaunes.

On se contente le plus souvent de récolter dans les prés, de novembre à mars, les rosettes de feuilles. On cultive aussi dans les jardins des variétés améliorées : *piissenlit plein cœur amélioré, très hâtif*, etc.

Les feuilles tendres de pissenlit se mangent crues, en salade. On peut aussi les faire cuire et les préparer comme les épinards.

**PISTACHE.** — Semence du pistachier, arbre originaire du Levant, importé, croit-on, à Rome, par Vitellius. Les fruits sont de petites drupes, de volume d'une olive, brun rougeâtre, avec un brou tendre, dans lequel se trouve une enveloppe ligneuse, se séparant facilement en deux valves et renfermant une amande vert pâle, entourée d'une pellicule rougeâtre.

De saveur douce et agréable, les pistaches sont employées en cuisine, en charcuterie, en pâtisserie et en confiserie.

**PISTACHE (En).** — Cette dénomination est employée dans le sud-ouest de la France, en pays catalan surtout, pour désigner un mode d'apprêt spécial au gigot de mouton. Cet apprêt est caractérisé par une garniture uniquement composée de gousses d'ail. V. MOUTON.

Par extension, on prépare aussi en pistache les pigeons et les perdreaux.

**PISTOLE.** — On désigne sous ce nom une sorte de prune, du genre perdrigon, que l'on énoyaut, que l'on aplatit et que l'on fait sécher au soleil comme les pruneaux.

**PISTOU (Cuisine italienne).** — Ce potage, dont la recette est donnée dans la série des *Potages et soupes* (V. POTAGES), se prépare avec des légumes divers et du gros vermicelle. Il est caractérisé par une liaison faite d'ail pilé avec basilic et tomates grillées mélangés d'huile.

**PITHIVIERS (Gâteau de).** — Cette pâtisserie est une spécialité de la ville de Pithiviers. Elle est faite d'une pâte feuilletée et d'une crème d'amandes que l'on peut préparer avec les proportions suivantes : 50 grammes d'amandes mondées, 50 grammes de sucre, 50 grammes de beurre, 3 œufs, un demi-décilitre de rhum.

Broyer les amandes dans un mortier en leur ajoutant un œuf.

Dès qu'elles sont très fines, les mettre dans une terrine; leur ajouter le sucre en poudre et le beurre, et travailler le mélange, à la spatule de bois, de manière à former une pâte très homogène.

Ajouter les 2 œufs, l'un après l'autre, et terminer en parfumant avec le rhum.

Etendre la moitié de la pâte feuilletée en une abaisse ronde de 20 centimètres de diamètre et d'une épaisseur de 2 millimètres.

Retourner cette abaisse et la placer sur une plaque en tôle mouillée.

Garnir le centre de cette abaisse avec la crème en observant de laisser tout autour un rebord large de 2 centimètres entièrement découvert. Abaisser le restant de la pâte en un rond de même diamètre que celui formant le fond du gâteau.

Pour souder, mouiller le tour de l'abaisse inférieure et placer dessus le couvercle, en ayant toujours la précaution de le retourner.

Appuyez bien sur le tour pour souder parfaitement; dorez à l'œuf; laissez reposer 5 minutes. A la pointe du couteau, inciser de petites lignes en forme de rosace sur le gâteau; mettre à cuire au four de 25 à 30 minutes.

Deux minutes avant de le défourner, saupoudrer le gâteau de sucre très fin et pousser dans la partie la plus chaude du four pour le glacer.

**Pithiviers aux rognons** (Recette de Carême). —

« Faites un demi-litron de feuilletage. Lorsqu'il a huit tours, vous le séparez en deux en donnant les deux tiers de son volume à l'une des parties, puis vous l'abaissez assez grand pour pouvoir le couper rond de neuf pouces de diamètre.

« Vous roulez les parties de cette abaisse ronde dans le feuilletage qui vous reste, puis vous en formez une abaisse de sept pouces de diamètre, que vous placez sur un plafond.

« Vous mouillez ensuite légèrement les bords de cette abaisse et versez dessus l'appareil. Vous l'étalez également à un doigt du bord de la pâte; ensuite vous couvrez avec soin l'appareil de l'abaisse de feuilletage, que vous appuyez sur l'autre abaisse, afin de les souder ensemble; canneliez le bord du gâteau, en découpant avec la pointe du couteau la pâte à huit lignes de distance de l'appareil. Dorez

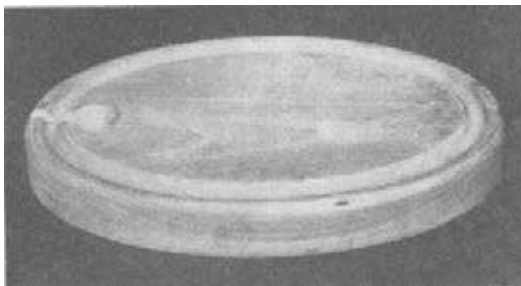


Planche à découper. (Phot. Larousse.)

légèrement le dessus, puis découpez-y une palmette ou une rosace.

« Mettez au four gai. Lorsqu'il est coloré, vous le mettez plus près de la bouche du four afin que le feuilletage puisse sécher sans prendre plus de couleur. Après trois quarts d'heure de cuisson, vous le masquez également avec du sucre fin pour le glacer. »

[Appareil aux rognons: hachez menu la moitié d'un rognon (rôti) de veau. Vous le mêlez avec huit onces d'amandes pilées, six de sucre en poudre, quatre de beurre fin, deux de macarons, le zeste d'un citron haché, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs et quatre cuillerées de crème fouettée.]

**PITHIVIERS AU FOIN.** — Fromage de l'Orléonais que l'on peut consommer d'octobre à mai.

**PLAFOND.** — Dans l'outillage culinaire ancien, le plafond était une sorte de plaque en cuivre étamé où l'on faisait revenir les menues pièces de boucherie.

**PLAISIR.** — Petite gaufrette ou oublie, roulée en cornet. V. OUBLIE.

**PLANCHE À DÉCOUPER.** — Plaque en hêtre sur laquelle on découpe les viandes, pourvue d'une gorge et d'un creux pour favoriser l'écoulement du jus.

**PLANTAIN.** — Les jeunes feuilles de cette plante peuvent se manger en salade.

**PLANTES AROMATIQUES.** — On emploie, en cuisine, pour aromatiser les mets, un très grand nombre de plantes ayant un parfum suave ou acre.

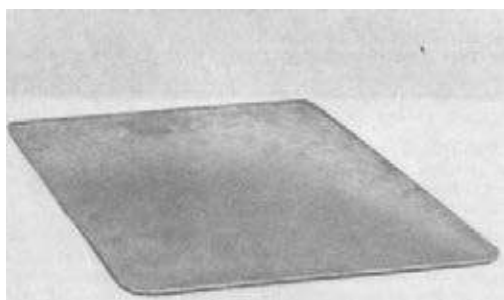
Comme herbes et plantes aromatiques les plus employées en cuisine, nous citerons : le persil, le cerfeuil, l'estragon, le romarin, le thym, le laurier, le serpolet, la sauge, la sarriette (V. CONDIMENTS) et comme aromates, l'ail, l'échalote, la ciboule, la ciboulette et l'oignon.

**PLAQUE À RÔTIR.** — Ustensile de cuisine qu'il ne faut pas confondre avec la lèche-frite, utilisée pour les pièces que l'on fait cuire à la broche.

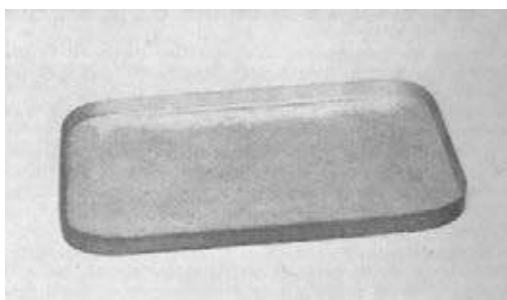
La plaque à rôtir est une plaque en cuivre étamé (ou en tôle assez forte), munie d'une grille, sur laquelle on place les pièces devant être rôties au four. Il convient, en effet, que les différents objets que l'on fait rôtir ne baignent pas dans la graisse ou dans le jus.

Dans certains restaurants, où le travail se fait d'une façon raffinée, on use d'une plaque à rôtir munie d'un dispositif spécial qui permet d'embrocher la pièce à rôtir.

**PLAQUEMINIER.** — Arbre d'Amérique, dont le fruit, de la grosseur d'une poire, est fort recherché.



Plaque de pâtisserie en tôle noire. (Phot. Larousse.)



Plaque d'office en cuivre. (Phot. Larousse.)

**PLASTIQUES (Aliments).** — Ces aliments sont ceux qui servent à accroître ou à maintenir la forme du corps, c'est-à-dire les albumines, par opposition aux hydrates de carbone et aux graisses, considérés comme aliments « respiratoires », destinés à libérer de l'énergie, sous l'action des combustions organiques.

**p]\_ASTRON.** — Bouclier inférieur des tortues. Cette partie de l'animal, comme celle du dos, après avoir été débarrassée des écailles, s'emploie pour préparer le potage tortue. V. **POTAGES ET SOUPES.**

**PLAT.** — Pièce de vaisselle de grande dimension et un peu creuse sur laquelle on dresse les mets.

**PLAT-DE-CÔTE** ou **PLATE-CÔTE.** — Partie du bœuf qui comprend les côtes, prises dans le milieu de leur longueur jusqu'aux cartilages costaux et les muscles situés à ce niveau. V. **BŒUF.**

**PLATINE.** — Petite plaque (V. ce mot) à rebords très peu élevés.

**PLEUROTE.** — Genre de champignons dont une espèce, *l'argouane* ou pleurote du panicaut, est un comestible excellent.

**PLIE.** — Nom de plusieurs poissons plats, en particulier la *plie franche* ou *carrelet* et la *plie microcéphale* ou *limande sole*. V. **CARRELET ET LIMANDE.**

**PLOMB.** — Métal dont les sels sont particulièrement toxiques (V. **SATURNISME**), beaucoup plus que ceux du cuivre et dont on ne se méfie pas parce qu'ils n'ont pas de saveur désagréable. L'emploi de récipients en étain plombifère, des étamages et des soudures est réglementé par des ordonnances de police. Mais on ne prête pas une attention suffisante aux conduits de plomb qui ne sont pas attaqués par les eaux calcaires, mais qui se laissent enlever du carbonate de plomb par les eaux pures.

**PLOMBIÈRES (Glace).** — Entremets glacé. V. **GLACE.**

**PLONGEON.** — Oiseau palmipède ayant beaucoup d'analogie avec le canard. Sa chair coriace, huileuse, à goût de poisson, trouve cependant des consommateurs.

**PLONGEUR.** — Personne chargée de laver la batterie de cuisine et la vaisselle dans les hôtels et restaurants.

**PLUCHES.** — On désigne sous ce nom les feuilles de certaines plantes, telles que *cerfeuil*, *persil*. Ces feuilles s'emploient généralement à cru (pluches de cerfeuil mises dans certains potages). Dans certains cas ces pluches sont blanchies à l'eau bouillante.

**PLUM-CAKE.** — Gâteau anglais que l'on prépare selon la formule suivante :

Mettre dans une terrine 500 grammes de beurre que l'on ramollira d'abord en pommade, puis que l'on fouettera de manière qu'il devienne blanc et crémeux. Ajouter 500 grammes de sucre déglacé. Fouetter de nouveau pendant quelques minutes, puis incorporer à cette composition de 8 à 9 œufs, mis un à un et en fouettant toujours. Ajouter à la composition 250 grammes d'écorces hachées (citron, orange et cédrat), 200 grammes de raisin de Malaga épépiné, 150 grammes de raisins de Smyrne et 150 grammes de raisins de Corinthe triés.

Ajouter 500 grammes de farine tamisée, mêlée de 6 grammes de *baking-powder*, et enfin le zeste râpé de 2 citrons et 4 centilitres de rhum.

Habiller intérieurement d'une bande de fort papier un moule rectangulaire, en faisant dépasser ce papier de 4 centimètres au-dessus du bord.

Verser la pâte dans le moule en ayant soin de ne remplir qu'aux deux tiers afin que le gâteau puisse monter.

Faire cuire à four modéré pendant 45 minutes.

*Remarque.* — Le plum-cake peut aussi se faire en moules ronds ou carrés.

**PLUM-PUDDING.** — Gâteau que l'on fait à la Noël, en Angleterre, et auquel on donne aussi le



Le plum-pudding au moment de Noël, dans un restaurant londonien de vieille renommée. [*The Cheshire Cheese*] *U'hot. Rap.*)

nom de *Christmas pudding*. — **PROPORTIONS.** — (Ces proportions ont été établies pour un pudding pour 15 à 20 personnes).

Graisse de rognon de bœuf, poids net après épluchage, 500 g; mie de pain fraîche, 300 g; farine tamisée, 300 g; raisins de Malaga épépinés, 150 g; raisins de Corinthe triés, 150 g; raisins de Smyrne triés, 150 g; cédrat confit, 125 g; écorce d'orange confite, 125 g; pruneaux énoyautés, 150 g; pommes de reinette épluchées et râpées, 250 g; amandes mondées et hachées, 150 g; cassonade blonde, 250 g; zeste d'orange et le jus de ce fruit, une pièce; zeste de citron et le Jus de ce fruit, une pièce; œufs entiers, 4 pièces; rhum, 8 décilitres; épices mélangées (cannelle, muscade, gingembre), 20 g; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — L'épluchage de la graisse doit être fait avec soin; il ne doit y rester ni peau, ni parties rouges. Cette graisse sera finement hachée, ce qui sera rendu plus facile si on la saupoudre du tiers de la farine indiquée.

Les autres opérations préparatoires sont les suivantes : les raisins de Malaga, Smyrne et Corinthe seront triés minutieusement de façon qu'il ne reste ni pépins ni parties boisées. (Les raisins de Smyrne et de Corinthe seront facilement nettoyés en les frottant dans un torchon avec une cuillerée ou deux de farine, en supplément de celle indiquée, et en les lavant ensuite).

Les pruneaux, une fois les noyaux enlevés, seront hachés au couteau ou à la machine à hacher. (Cette addition de pruneaux dans le plum-pudding est facultative. Nous la conseillons néanmoins, car, en plus d'une bonne saveur, les pruneaux permettent d'obtenir un appareil de couleur plus foncée).

Les pommes seront épluchées et râpées ou hachées. Le cédrat et l'écorce d'orange seront coupés en dés minuscules. Les amandes seront mondées et hachées.

Les zestes d'orange et de citron râpés, selon la méthode habituelle, et le jus de ces fruits pressés et passé à la mousseline.

*Mélange des ingrédients :* Mettre dans une grande terrine la graisse et tous les articles énumérés ci-dessus, sauf les œufs, qui ne seront ajoutés que peu de temps avant de mettre en cuisson. Mélanger le tout en une pâte homogène; mouiller avec le quart du rhum indiqué.

Recouvrir la terrine avec un linge et la placer dans un endroit très frais.

Remuer le mélange tous les jours en lui ajoutant chaque fois quelques cuillerées de rhum.

(Ces éléments peuvent être mis à macérer quinze jours, et plus encore, avant la mise en cuisson des plum-puddings. En Angleterre, cette préparation se fait un mois au moins avant la Noël.)

**Moulage du plum-pudding :** Le dernier jour, c'est-à-dire peu de temps avant de faire cuire le plum-pudding, ajouter les œufs. Bien remuer l'appareil pour que le mélange soit parfait; si cet appareil est trop épais et difficile à travailler, le ramollir en lui ajoutant quelques cuillerées de lait ou, pour se conformer strictement à la méthode anglaise, quelques cuillerées de *stout*. Remplir ensuite avec cet appareil des terrines spéciales préalablement beurrées et saupoudrées de farine. Bien tasser le mélange; envelopper les terrines dans un linge solide, beurré et fariné. A défaut de ces terrines employer un ustensile analogue, ou même envelopper simplement le plum-pudding dans un fort torchon beurré et fariné.

**Cuisson du plum-pudding :** Mettre le plum-pudding dans une grande casserole, ou marmite, remplie d'eau bouillante. Laisser cuire, à ébullition soutenue, pendant 6 heures au moins.

**Pour servir :** Retirer le plum-pudding de la cuisson. Le laisser reposer quelques minutes avant de le démouler. Retirer le linge, démouler le plum-pudding en renversant la terrine le contenant sur un plat rond.

Parsemer le pudding de quelques menus morceaux de sucre; l'arroser de rhum que l'on aura fait chauffer, et l'enflammer au moment de servir.

Il est des variantes à cette façon de servir le plum-pudding. On peut le flamber au kirsch, à la fine Champagne, au whisky; on peut aussi le servir avec un sabayon au rhum, ou encore avec une crème anglaise chaude.

En Angleterre, on le sert souvent accompagné d'un beurre au cognac, *brandy butter*, que l'on prépare ainsi :

Mettre dans une terrine, préalablement chauffée 200 grammes de beurre. Batta ce beurre, pour le mettre en pommade, en lui ajoutant une cuillerée de sucre en poudre et un demi-décilitre de cognac. Bien fouetter afin de rendre la composition un peu mousseuse. Ce beurre se sert froid.

**Remarque.** — La confection du plum-pudding est simple et facile. Cet entremets, qui constitue un plat des plus nourrissants, a le grand avantage de pouvoir être préparé longtemps à l'avance et celui de se conserver très longtemps. On a ainsi sous la main un excellent mets de réserve.

**PLUVIER.** — Genre d'oiseaux échassiers dont il existe plusieurs espèces : le *grand pluvier* ou *courlis de terre* est de la grosseur du vanneau et vit, comme lui, dans les marais, au voisinage de la mer; le *pluvier doré* est de la taille d'une tourterelle, avec un plumage pointillé de jaune.

Le pluvier est un gibier estimé, et les amateurs veulent qu'on le rôtisse sans le vider; la tradition est fort ancienne; au *xv*<sup>e</sup> siècle, relate M. Lucien Tardet, on rôtissait trois oiseaux seulement (alouettes, tourterelles et pluviers) sans les « effondrer ».

Le pluvier se prépare comme la bécasse et le vanneau. V. ces mots.

**POCHAGE.** — Mode de cuisson consistant à cuire des viandes de boucherie, des volailles, des poissons

et autres aliments, dans un fonds clair, aromatisé et condimenté, ou encore dans de l'eau. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.**

**POCHE.** — Grande cuiller à pot, de forme hémisphérique, à long manche, servant principalement à distribuer les mets liquides.

La poche à douille est un sac de toile forte en forme d'entonnoir auquel on adapte des douilles de formes et de diamètres variés.

Cette poche à douille est utilisée en cuisine et surtout en pâtisserie pour décorer les gâteaux.

**POCHETEAU.** — Nom donné aux raies à museau pointu et allongé. Pour la préparation culinaire de ce poisson VOIR RAIE.

**POCHOUSE.** — La *pochouse* (on écrit aussi *pouchouse*), est une matelote qui se fait avec toutes sortes de poissons d'eau douce, mais avec prédominance de l'anguille et qui, en principe, doit être mouillée au vin blanc et liée au beurre manié, comme la matelote dite à la *meunière*.

La garniture obligatoire de la pochouse se compose de gros dés de lard maigre, blanchis et revenus au beurre, de champignons escalopes ou détaillés en gros dés, et de petits oignons glacés. On garnit cette matelote, en la dressant, de croûtons de pain de ménage carrés, séchés au four, ou dorés au beurre, et frottés à l'ail. On opère ainsi pour la préparer :

Dans un sautoir beurré, foncé d'oignons et de carottes émincés en rouelles, mettre les morceaux de poisson tronçonnés de façon régulière. Assaisonner, mettre au milieu du plat un gros bouquet garni contenant une gousse d'ail. Mouiller à hauteur du poisson avec du vin blanc sec.

Faire bouillir. Cuire, à couvert, de 20 à 25 minutes. Egoutter les morceaux de poisson. Les mettre dans un autre sautoir avec les lardons, les champignons et les petits oignons.

Mouiller avec le fonds de cuisson que l'on aura lié avec du beurre manié et *passé*. Faire mijoter quelques instants. Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche.

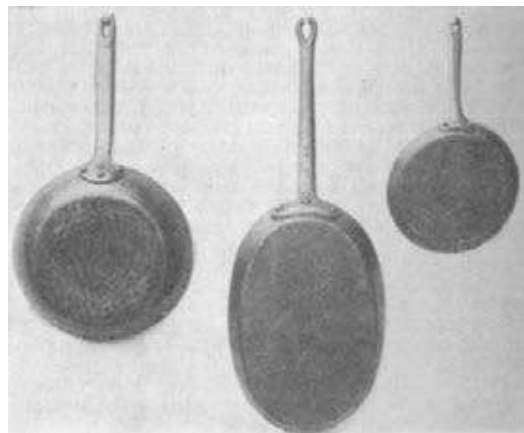
**Pochouse de Verdun-sur-le-Doubs.** — « Se procurer des poissons d'espèces différentes : espèces supérieures (anguille, brochet, lotte); espèces qualité moindre (carpe, barbeau, chevesne, brème).

« Les placer en tronçons, dans un chaudron en cuivre étamé, y verser un verre de vin blanc ordinaire de Bourgogne, jusqu'à ce que les tronçons baignent largement.

« Pour une pochouse de quatre à cinq livres de poisson, il faut mettre de l'ail, *beaucoup d'ail*, 125 grammes de lard coupés en lardons, thym, laurier, sel en quantité suffisante, poivre en assez forte dose (commencez par faire griller le lard).



Pluvier,



Poêle à crêpes, poêle à poissons et poêle ordinaire.  
(Phot. Larousse.)

« Manier 250 grammes de beurre frais mélangé à de la farine, pour lier la sauce.

« Mettre le beurre 12 minutes avant de servir.

« La cuisson doit durer de 30 à 45 minutes; au début, faire bouillir fortement et laisser mijoter 12 minutes, dès que le beurre est ajouté.

Pour servir, prendre les tronçons un à un, les déposer sur un plat, sur lequel on aura placé des croûtons de pain sautés au beurre et frottés d'ail. Tamiser ensuite la sauce au travers d'une passoire.

« Avoir soin de ne pas remuer les tronçons pendant la cuisson; se contenter de tourner le chaudron.

« Eviter de cuire les œufs du brochet, du barbeau, du chevesne ».

**POËLAGE.** — Mode de cuisson appliqué à diverses substances qui cuisent à l'étuvée, c'est-à-dire en ustensile clos, avec beurre ou graisse. V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS.**

**POËLE.** — Ustensile culinaire, ordinairement en fer, de faible hauteur et à bords évasés, muni d'un manche servant à frire les aliments. La poêle ordinaire est de forme ronde.

La poêle à frire les poissons est ovale; la poêle à griller les marrons a le fond percé de trous.

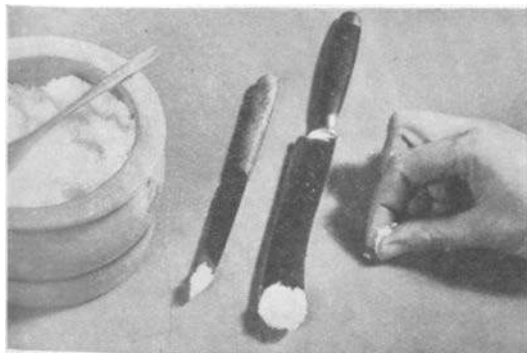
**POËLON.** — Ustensile en terre, en cuivre ou autre métal, muni d'un manche.

Les poêlons en cuivre ou en aluminium sont utilisés pour la cuisson du sucre.

**POGNE DE ROMANS.** — Gâteau qui est une sorte de brioche sucrée que l'on fait ainsi : tamiser et étaler en couronne 500 grammes de farine de gruau; mettre au milieu 8 grammes de sel, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, 250 grammes de levain à pâte à pain (levain du boulanger), 250 grammes de beurre manié et 4 œufs. Faire la détrempe, c'est-à-dire bien mélanger le tout; travailler vigoureusement la pâte pour lui donner du corps; ajouter encore 2 œufs, l'un après l'autre, et, finalement, sans cesser de travailler la pâte, lui incorporer 200 grammes de sucre en poudre, en la mettant par petites parties. Mettre cette pâte dans une petite terrine saupoudrée de farine; couvrir et tenir pendant 10 à 12 heures dans un endroit de température douce.

Renverser la pâte sur la table et la battre du plat de la main pour arrêter la fermentation. La diviser en deux parties que l'on moule en boule et que l'on façonne en couronne (comme une couronne de brioche ordinaire). Placer ces couronnes sur une tourtière beurrée; laisser la pâte fermenter à nouveau pendant une demi-heure, dans un endroit chaud; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne (la pogne se mange chaude ou froide.) On peut l'accompagner de gelée de groseilles.

**POIDS ET MESURES.** — Dans le présent ouvrage ont été transcrites plusieurs recettes anciennes dans lesquelles les proportions des éléments à employer



Quelques mesures de la pratique usuelle pour le sel : pointe de petit couteau (8 g), pointe de couteau ordinaire (10 g), pincée (5 g) [Phot. Claire.]

LAR. CASTRÓN.



Quelques mesures de la pratique usuelle : cuillerée de sel fin (12 g), cuillerée de farine (15 g), cuillerée de sucre en poudre (17 g.). [Ptoit. Claire.]

sont données avec d'anciennes unités. Le plus souvent nous avons indiqué l'équivalence dans le système métrique de ces poids et mesures, mais nous avons cru bon de rassembler ici toutes ces données dans un tableau comparatif.

**Poids.** — La livre, ancienne unité de poids, a eu des valeurs assez variables, mais l'équivalence la plus généralement admise est 489 g, 5.

Marc : équivalait à la moitié de la livre, soit 244,75 g.

Quarteron : était la quatrième partie de la livre, soit 122 g environ.

Once : était la seizième partie de la livre, équivalait à 30,59 g.

Gros : était la huitième partie de l'once, soit 3 g 825.

Grain : équivalait à peu près au huitième du gramme, soit 0,053 g.

**Capacité.** — Le muid représentait 2 feuilletes ou 4 quartauts, soit 268 l 23.

Pinte : valait à Paris 0 l 93.

Quartaut : valait 72 pintes, soit environ 67 litres.

Setter : valait 8 pintes à Paris, soit 7 l 45.

Chopine : autrefois une demi-pinte, soit, pour nous, une demi-bouteille.

Quelques-unes des anciennes mesures de capacité sont restées usitées, particulièrement pour les vins de Champagne, avec des valeurs un peu différentes de leur valeur ancienne, les chiffres d'équivalence dans le système métrique ayant été arrondis. C'est que la bouteille a parfois la même capacité que l'ancienne pinte, soit 0 l, 93, mais la bouteille d'aujourd'hui vaut en général 0 l, 80.

Le muid = 260 litres

Le trentain = 300 litres

Le poinçon = 200 litres

La caque = 100 litres

La queue de Reims = 396 litres

La queue de Champagne = 366 litres

La sapinée = 30 pintes (28 litres)

La velte = 1 setier = 7 l 45

Le quartaut = 50 litres

La feuillette = 114 litres

La pièce = 200 litres

**Anciennes mesures de longueur.** — Le pied valait 0<sup>m</sup>3248, il se divisait en 12 pouces de 0<sup>m</sup>027 et le pouce en 12 lignes de 0 cm, 225.

**Valeur de quelques mesures de capacité usuelles.**

— Le verre correspond comme contenance à un cinquième de litre; le verre vaut par conséquent 2 décilitres et le décilitre représente un demi-verre. La cuiller à soupe contient 15 à 16 grammes d'eau, ou 15 à 16 centimètres cubes; la cuiller à entremets contient de 9 à 10 grammes d'eau et la cuiller à café 4 à 5 grammes.

Le verre à liqueur équivalait à peu près, comme capacité, à la cuiller (nous ne parlons pas, bien entendu, du verre à liqueur à dégustation).



**Poids du litre de quelques liquides. —**

Le litre d'eau pèse 1 kilogramme ou 1.000 grammes.  
Le litre de vin pèse 990 grammes environ.  
Le litre de vinaigre pèse 1.015 grammes.  
Le litre d'alcool à 90° pèse 830 grammes.  
Le litre d'huile pèse 900 grammes environ.

**Poids de diverses quantités de denrées. —** La cuiller à soupe ou à bouche, bien pleine, contient :

Café en grain, grillé	10 g
Crèmes de blé, d'orge, de riz, etc.	de 15 à 20 g
Farine	de 15 à 20 g
Fécule de pommes de terre et autres.	de 15 à 20 g
Pâtes d'Italie	20 g
Perles du Japon	20 g
Riz	de 20 à 25 g
Sagou, salep, semoule	de 15 à 20 g
Tapioca	de 15 à 20 g
Vermicelle	20 g
Haricots secs	20 g
Sel fin	de 12 à 15 g
Sel gros	de 20 à 25 g

La pincée de sel fin représente 8 à 10 grammes.  
La prise de poivre représente moins d'un gramme.

**Poids moyen de quelques denrées. —**

Œuf	53 g
Carotte (moyenne grosseur)	100 g
Céleri (1 branche)	de 30 à 40 g
Echalote (1 gousses)	10 g
Ail (1 gousses)	7 g
Oignon (moyenne grosseur)	100 g
Poireau (la partie blanche)	de 40 à 50 g

**POINTE DE CULOTTE.** — Pièce prise dans la culotte de bœuf; se fait braiser ou pocher. V. BŒUF.

**POIRE.** — Fruit du poirier, arbre de la famille des rosacées qui ne semble pas avoir été connu dans la haute antiquité. Il fut cultivé par les Romains, et Pline en compte déjà 38 variétés; Virgile n'en cite que trois. Aujourd'hui, il faudrait un volume pour les énumérer.

D'après la forme des poires, on distingue la *bézy* dont la forme rappelle celle d'un œuf; la *bergamote* dont la forme rappelle celle d'une boule; la *chrétien* dont la forme rappelle le coing; la *calebasse* dont la forme rappelle une massue, la *colmar* rappelant une toupie; la *doymné* rappelant un tonneau, etc.

On ajoute un qualificatif indiquant soit la qualité de la chair (beurrée, fondante, cassante, etc.), soit l'époque de la maturité, etc.

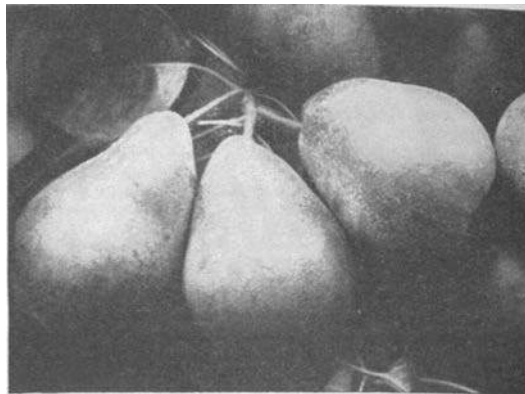
Parmi les espèces destinées à la table, on peut citer, en suivant l'époque de leur apparition :

A partir du 15 juin, la *Poire de Saint-Jean*, petite, verte, de saveur médiocre.

Au début de juillet, la *Doymné de juillet*, petite et savoureuse.

En juillet : la *Beurré Giffard*, ventrue du bas, jaune, avec des plaques rouges; la *Docteur Jules Guyot*, grosse, piriforme, jaune citron, teintée de rose ou de saumon; à chair fine et juteuse.

En août et septembre : la *William's*, qui apparaît vers le 15 août; grosse, oblongue, bossue, jaune ci-



Poires « Beurré Clairgeau ». (Phot. Wide World.)

tron; parfois teintée de rose, à chair fine, légèrement musquée, ne se conservant pas; dure jusqu'au 15 septembre.

En septembre : la *Beurré d'Angleterre*, olivâtre, tachée de brun, blettissant très vite et la *Beurré Hardy*, grosse, rousse, lavée de rouge sombre, à chair très fine.

Fin septembre : la *Louise-bonne*, grosse, de couleur rouge déteint sur fond jaune, à chair fine, pouvant se conserver deux mois.

En octobre : la *Doymné blanc*, à chair fine, fondante et à saveur vineuse, se conservant bien; la *Duchesse d'Angoulême*, grosse, massive, jaune avec des taches rouges ou incarnat, à chair fondante, pouvant se garder jusqu'à la fin janvier; la *Doymné de Comice*, grosse, ventrue, vert pâle, nuancée de rouge et de vert sombre, à chair exquise, la plus estimée des poires; la *Beurrée Clairgeau*, d'une belle couleur jaune fouettée de rouge éclatant, mais à chair médiocre, et la *Beurré Diel*, grosse, jaune franc, à chair juteuse.

Fin octobre et novembre : la *Crassane*, de grosseur moyenne, ronde et plate, verte avec des taches fauves, à chair agréable, légèrement astringente, se conservant jusqu'en avril; la *Passe-Crassane*, mûrissant vers la Toussaint; grosse, ronde, aplatie, à chair souvent un peu pierreuse, à saveur musquée, se conservant jusqu'en avril; la *beurré d'Aremberg*, ventrue, obtuse, bossuée, à peau jaune, à chair fondante et sucrée, se conservant jusqu'à fin mars; la *Doymné d'hiver*, ayant la forme d'une grosse figue, verte, marbrée de rouge, à saveur légèrement aigrelette, se conservant jusqu'en avril; la *Bergamotte*, grosse, arrondie et aplatie, de couleur vert sale, brou de noix, à chair souvent pierreuse mais très parfumée, pouvant se conserver jusqu'à fin juin.

A ces variétés, on peut encore ajouter : la *Poire de*



Poires Passe-Crassane. (Phot. Wide World.)



Poire « Duchesse d'Angoulême ». (Phot. Wide World.)

*Catillac*, jaune tachée de rouge, à chair cassante, douce et parfumée; la *Poire de curé*, allongée, verte et rouge, moins parfumée; le *Bon chrétien d'hiver*, grosse et verte, et, comme ornement des compotiers, la *Belle Angevine*, énorme poire d'un magnifique vert jaunâtre, fouetté de carmin, mais à chair cassante et dépourvue de saveur.

On distingue : les *poires à couteau*, c'est-à-dire celles que l'on consomme le plus souvent crues telles quelles, fruits qui se subdivisent en *poires d'été* (de juillet à septembre), en *poires d'automne* (d'octobre à décembre) et en *poires d'hiver* (décembre à mai).

Les *poires à cuire*, fruits à chair généralement un peu cassante, parfois un peu grenue, et souvent un peu âpre. Ces poires, dont la maturité a lieu de décembre à mai, ne sont guère bonnes que cuites, en compote, ou de toute autre façon.

Les *poires à poiré* qui sont les fruits avec lesquels on prépare le *poiré* ou *cidre de poire*. V. **CIDRE**.

Les *poires à couteau*, qui constituent un des meilleurs fruits de dessert, et qui, habituellement, se mangent crues, peuvent aussi être cuites, et, sous cette forme, entrent dans la composition d'un très grand nombre d'entremets de cuisine et de pâtisserie, tels que flans, tartes, timbales, mousses glacées, charlottes, etc.

On prépare aussi avec les poires à couteau d'excellentes conserves. On les fait confire comme tous les autres fruits, entières ou en quartiers. On les fait dessécher partiellement au four et on les aplatit sur le côté, ce qui constitue les *poires tapées* que l'on trouve couramment dans le commerce.

**Beignets de poires.** — Se préparent avec les poires détaillées en rondelles (ou en quartiers minces) macérées avec liqueur et sucre. Tremper dans la pâte à frire (V. **PÂTES**) et terminer comme il est dit pour les *Beignets de pommes*.

**Bordure de poires Chantilly.** — Cet entremets froid se prépare avec quartiers de poires cuites au sirop comme la *Bordure de pêches Chantilly*. V. **PÊCHES**.

**Charlotte de poires.** — Se prépare, avec marmelade de poires, comme la *Charlotte de pommes*. V. **CHARLOTTE**.

**Compote de poires.** — Se prépare avec poires entières, si elles sont de petite taille, en moitiés ou en quartiers, si elles sont grosses, ainsi qu'il est dit pour la *Compote de pêches*. V. **COMPOTE**.

**Croûtes aux poires.** — Se prépare avec poires en moitiés ou en quartiers, pochées au sirop vanillé, comme la *Croûte aux abricots*. V. **ABRICOT**.

**Flans ou tartes aux poires.** — Se préparent avec poires émincées ou en quartiers comme tous les flans et tartes aux fruits. V. **FLAN ET TARTE**.

**Glace et mousse glacée aux poires.** — V. **GLACE**.

**Poire belle angevine glacée.** — Rogner la poire du côté de la queue, l'évider en évitant de briser l'écorce; arroser le fruit avec du sirop bouillant.

Au dernier moment, remplir la poire avec de la mousse glacée à la poire, parfumée au kirsch (V. **GLACE**) ou avec une glace à la poire ordinaire, préparée avec la pulpe retirée du fruit.

Dresser la poire sur un plat recouvert d'une serviette, ou sur un tampon en glace vive, ou encore sur un fond de nougat.

**Poires Bourdaloue.** — Partager les poires en deux, si elles sont de moyenne grosseur, ou les diviser en quartiers, si elles sont grosses. Parer ces moitiés ou ces quartiers de poires. Les faire pocher dans un sirop vanillé.

Avec ces poires, garnir un flan rempli de crème frangipane ainsi qu'il est dit pour les *Pêches Bourdaloue*, et procéder pour le reste de l'opération ainsi qu'il est dit à cette recette. V. **PÊCHES**.

**Poires Brillât-Savarin.** — Pocher dans du sirop vanillé 8 moitiés de poires. Les égoutter, les éponger et les dresser en rosace sur un pain de Gènes partagé en deux abaisses et fourré avec de la marmelade de pommes reinettes serrée, parfumée au rhum. Décorer avec des moitiés de cerises confites et des losanges d'angélique. Faire chauffer au four. Napper avec de la pulpe d'abricots pas trop serrée, parfumée au rhum. Servir avec une crème anglaise au rhum liée à l'arrow-root.

**Poires cardinal (froid).** — Les poires pochées dans du sirop vanillé. Les faire refroidir; les égoutter, les dresser en coupe ou en timbale. Les napper de purée de framboises sucrée parfumée au kirsch; parsemer d'amandes effilées.

**Poires Condé.** — Se préparent avec poires cuites au sirop comme les *Abricots Condé*. V. **ABRICOTS**.

**Poires flambées au kirsch.** — Se préparent avec poires entières ou en moitiés, pochées au sirop vanillé, comme les *Pêches flambées au kirsch*. V. **PÊCHES**.

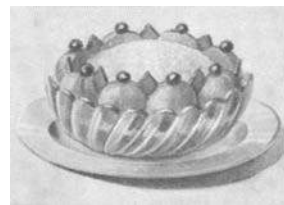
**Poires glacées Mourier.** — Cuire dans un sirop fortement vanillé des poires Crassane pelées le plus régulièrement possible. Les égoutter; les faire refroidir sur glace.

Les dresser dans une croûte à flan meringuée, au milieu de laquelle on aura mis une mousse glacée aux poires parfumée au kirsch.

Mettre au-dessus de la mousse de la crème Chantilly poussée à la poche et décorer avec des cerises mi-sucre, des losanges d'angélique et des amandes.

**Poires Hélène.** — Poires pochées au sirop vanillé, dressées sur glace à la vanille avec crème au chocolat chaude servie en saucière.

**Poires à l'impératrice (froid).** — Procéder, avec poires (entières ou en moitiés) pochées au sirop vanillé, ainsi qu'il est dit pour les *Pêches à l'impératrice*. V. **PÊCHES**.



Poires à l'impératrice.

**Poires Melba (froid).** — Les poires pochées dans du sirop vanillé. Les égoutter et éponger. Les dresser, en coupe ou en timbale, sur glace à la vanille; les napper de purée de framboises.

**Poires meringuées au riz.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots meringués au riz*, en employant des quartiers ou des moitiés de poires pochés au sirop vanillé.

**Poires en rabotte, dites aussi poires en douillon ou poires cartouches.** — Enfermer, chacune dans une abaisse de pâte à foncer fine, des poires que l'on aura pelées, épépinées et fait cuire à moitié au beurre. Mettre sur chaque rabotte un rond de même pâte détaillé au coupe-pâte cannelé. Rayer légèrement le dessus des rabottes au couteau; dorer; cuire au four, bonne chaleur, pendant 25 minutes, ou plus si les poires sont grosses.

*Nota.* — On prépare aussi les rabottes ou douillons avec des poires non pelées, cuites à moitié au four.

**Poires à la semoule gratinées.** — Cuire dans du sirop léger, parfumé à la vanille, quatre poires divisées en quartiers et pelées correctement. Egoutter



Flan de poires à la crème. (Café de Paris, Phot. Larousse.)

ces poires; les dresser en rosace sur plat creux (allant au feu) beurré, dans lequel on aura mis une couche épaisse de semoule préparée comme il est dit pour la *Semoule pour entremets*. V. **SEMOULE**.

Saupoudrer de macarons écrasés; arroser de beurre fondu.

Faire gratiner au four, à chaleur douce. Servir dans le plat de cuisson.

**Soufflé aux poires.** — Se prépare comme les soufflés à la crème, avec une composition à la crème, additionnée de pulpe de poires et d'un salpicon de poires confites imbibées au kirsch. V. **SOUFFLÉS**.

**Timbale de poires d'Aremberg.** — Foncer un moule à charlotte, beurré, avec de la pâte à brioche tenue un peu ferme. Remplir le moule avec des quartiers de poires à moitié cuits au sirop vanillé, que l'on alternera avec des couches de marmelade d'abricots.

Fermer la timbale avec une abaisse de pâte à brioche. Souder bien les bords. Pratiquer une petite ouverture au milieu pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 45 minutes environ.

Démouler la timbale sur plat de service; la masquer d'une sauce à l'abricot parfumée au kirsch.

**Timbale de poires à la suédoise.** — Se prépare comme la *Timbale de poires d'Aremberg*, en remplaçant la marmelade d'abricots par de la crème pâtissière ou de la crème frangipane.

**POIRÉ.** — Boisson fermentée que l'on prépare comme le cidre, mais avec du jus de poires.

Le poiré fabriqué en Normandie avec la poire de Coq est le plus réputé.

**POIREAU.** — Plante d'origine très ancienne qui n'a jamais été retrouvée à l'état sauvage, et que l'on considère comme une variété, obtenue par culture, de l'ail d'Orient.

Les principales variétés sont : le *poireau gros du Midi* (variété d'été); le *frès long d'hiver* (de Paris); le *long de Mézières*; le *très gros de Rouen*; le *monstrueux de Carentan*; le *géant de Verrières*.

Les Egyptiens tenaient le poireau en grande estime. L'empereur Néron se faisait servir tous les jours du bouillon de poireau. On sait que cet empereur tenait à avoir, pour déclamer, une voix claire et bien timbrée. Les Romains, dit-on, attribuaient au poireau la propriété de donner et de maintenir la sonorité de la voix.

Cette plante, qui est utilisée surtout comme condiment du pot-au-feu ou comme élément de soupes ménagères, peut être aussi préparée de diverses manières.

**Poireaux à l'anglaise.** — Eplucher et laver les poireaux; les raccourcir de façon à ne conserver que les parties blanches. Réunir ces parties en bottillons, comme des asperges. Les cuire à l'eau bouillante salée.

Les égoutter; les éponger. Les dresser sur plat, sur serviette, ou sur grille. Garnir de persil frais; servir avec beurre fondu à part.

**Poireaux à la béchamel.** — Faire blanchir 5 minutes, à l'eau salée, les blancs de gros poireaux. Les égoutter. Les étuver au beurre. Les dresser en timbale, ou sur plat rond.

Les napper de sauce béchamel pas trop épaisse. V. **SAUCES**.

**Poireaux au beurre fondu ou avec autres sauces** — Les servir, après cuisson à l'eau bouillante, avec beurre fondu à part, ou avec toute autre sauce, telle que crème, hollandaise, mousseline, vinaigrette.

**Poireaux braisés.** — Ils se préparent au gras ou au maigre.

*Au maigre* : Mettre les blancs de 12 gros poireaux, détaillés en tronçons réguliers, dans un sautoir où l'on aura fait chauffer 3 cuillerées de beurre; assaisonner de sel et de poivre. Mouiller de 5 cuillerées d'eau. Cuire à l'étuvée, c'est-à-dire la casserole couverte, pendant 40 minutes environ. Dresser les poireaux en légumier. Les arroser avec leur fonds de cuisson auquel on aura ajouté une forte cuillerée de beurre.

*Au gras* : Procéder de la même façon, mais en mouillant les poireaux avec du jus de viande en plein clair ou du bouillon de pot-au-feu.

**Poireaux à la crème.** — Mettre les blancs de poireaux dans un plat à sauter beurré. Assaisonner. Faire étuver 15 minutes, à couvert. Mouiller avec de la crème fraîche, en quantité suffisante pour couvrir les poireaux. Cuire à couvert, à petite ébullition, pendant 30 minutes. Dresser en légumier. Arroser avec le fonds de cuisson additionné de quelques cuillerées de crème fraîche.

**Poireaux en frittot.** — Faire mariner 30 minutes, avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre, des blancs de poireau coupés en tronçons réguliers et blanchis à l'eau salée pendant 8 minutes.

Au moment, tremper ces blancs dans de la pâte à frire légère et les faire frire à pleine friture brûlante.

Les égoutter lorsqu'ils sont dorés et croquants. Les éponger, les assaisonner de sel. Les dresser en buisson, sur serviette ou sur papier gaufré. Garnir de persil frit.

**Poireaux au gratin.** — Blanchir à l'eau salée les blancs de poireaux; les étuver au beurre. Les dresser sur plat allant au feu, beurré. Saupoudrer de fromage râpé (parmesan de préférence). Arroser de beurre fondu. Gratiner à chaleur douce.

**Poireaux à la grecque.** — Blancs de poireaux cuits dans un court-bouillon composé d'eau, huile et jus de citron, aromatisé à la coriandre. V. **HORS-D'ŒUVRE FROIDS**.

**Poireaux Mornay.** — Etuver les blancs de poireaux au beurre. Les ranger sur plat à gratin, sur une couche de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Poireaux à la vinaigrette.** — Blancs de poireaux cuits à l'eau salée. Les égoutter et éponger. Les dresser en ravier. Les assaisonner d'huile et vinaigre, sel et poivre.

**Soupe aux poireaux et pommes de terre.** — V. **POTAGES ET SOUPES**.



..... poireaux. (Phot. Koitar.)



Pois frais en cosse et écosés. (Phot. Claire.)

Velouté ou crème de poireaux. — On trouvera les recettes de ces potages dans la série des **POTAGES ET SOUPES**.

**POIRÉE.** — Variété potagère de la bette commune. V. ce mot.

**POIS.** — Plante originaire de l'Asie occidentale et dérivée du pois sauvage. Selon que la cosse est tendre ou parcheminée, on distingue les *pois mange-tout* et les *pois à écosser*; selon leur taille, on distingue les *pois à rames* et les *pois nains*. Les *pois de Clamart*, les *pois Michaux*, sont les variétés les plus estimées parmi celles que l'on mange en « vert », avant maturité complète, c'est-à-dire à l'état de *petits pois*. Les variétés tardives sont conservées par dessiccation. Les *pois secs* entiers sont de couleur jaune grisâtre; on leur préfère, en France du moins, les *pois cassés*, dont les graines sont décorées, de coloration vert grisâtre (lorsqu'ils sont fraîchement verts, c'est qu'ils ont été reverdis au cuivre).

Cultivés par les Hébreux, les Perses, les Grecs, puis par les Romains, les pois le sont actuellement dans toute l'Europe méridionale (Provence, Languedoc), dans l'Asie occidentale, dans l'Afrique septentrionale et dans la région parisienne. C'est un légume très riche en azote et en mucilage, renfermant une forte proportion d'acide oxalique, de saveur agréable, rappelant un peu celle de la châtaigne.

Sa composition indique qu'il doit être proscrit du régime des azotémiques, des gouteux et des oxalémiques.

Parmi les meilleures variétés de pois, il faut citer : le *prince Albert*, à grain rond blanc, un peu verdâtre; le *téléphone ridé vert*, à gros grain ridé vert pâle; le *sabre blanc*, à gros grain blanc, un peu oblong; le *ridé de Knight*, à grain blanc verdâtre, très ridé; le *plein le panier*, à grain vert rond, un peu aplati par compression; le *merveille d'Amérique*, à grain ridé, vert pâle bleuâtre; le *sans parchemin corne de bœuf*, à grain rond et blanc.

Parmi les variétés de pois sans parchemin ou mange-tout, les variétés recommandées sont le *corne de bœuf*, à rames, et le pois *Carouby* ou *nain mange-tout*, à large cosse.

**POIS FRAIS.** — Petits pois à l'anglaise. • — Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée, le plus vivement possible, et le récipient de cuisson *découvert*.

Les égoutter; les sécher en les sautant dans la casserole sur le feu. Dresser en timbale. Servir avec beurre frais à part.

**Petits pois au beurre.** — Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée. Les égoutter, les sécher en les sautant sur feu vif. Les assaisonner d'une pincée de sucre en poudre. Les lier avec du beurre frais divisé en menus fragments (125 g de beurre par litre de petits pois).

**Petits pois à la bonne-femme.** — Faire légèrement revenir au beurre, dans une casserole, 12 petits oignons (nouveaux, à la saison) et 125 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi. Enlever petits oignons et lardons du sautoir.

Mettre dans le beurre de cuisson une forte cuillerée de farine. Cuire quelques instants, en remuant à la cuiller de bois. Mouiller de 3 décilitres de consommé blanc. Faire bouillir 5 minutes. Mettre dans cette sauce un litre de petits pois frais. Ajouter petits oignons et lardons, un bouquet garni; cuire, la casserole couverte.

**Petits pois à la crème.** — Les petits pois étant cuits à l'eau, les égoutter, les sécher quelques instants sur le feu. Les mouiller de crème fraîche bouillante. Faire bouillir jusqu'à réduction de moitié du mouillage; assaisonner de sel et pincée de sucre. Ajouter 2 cuillerées de crème fraîche, bien mélanger; dresser en timbale.

**Petits pois au fenouil.** — Cuire les petits pois à l'eau salée, avec une grosse branche de fenouil frais

ficelé en bouquet. Les égoutter. Les lier au beurre. Leur ajouter, au dernier moment, une cuillerée de fenouil haché. Dresser en timbale.

**Petits pois à la fermière.** — Cuire, avec 12 petits oignons, 500 grammes de très petites carottes nouvelles, ainsi qu'il est dit pour les *Carottes glacées*. Lorsque les carottes sont à moitié cuites, mettre dans la casserole 8 décilitres de petits pois fraîchement écosés, une laitue détaillée en grosse julienne et un bouquet garni composé de persil et de cerfeuil. Assaisonner de sel et sucre. Mouiller de 2 cuillerées d'eau. Cuire à l'étuvée. Au dernier moment, beurrer.

**Petits pois à la française.** — Mettre dans une casserole profonde, de grandeur suffisante pour pouvoir contenir les petits pois et les éléments de la garniture, un litre de petits pois frais, un cœur de laitue ciselé en chiffonnade, 12 petits oignons (nouveaux à la saison), un bouquet garni composé de persil et de cerfeuil, 125 grammes de beurre, 10 grammes de sel et 20 grammes de sucre. Manier le tout de façon à bien mélanger les divers éléments de l'apprêt.

Ajouter 3 à 4 cuillerées à soupe d'eau froide. Faire bouillir. Cuire doucement, la casserole couverte. Au dernier moment, lorsque les petits pois sont cuits, retirer le bouquet garni et ajouter, hors du feu, 3 ou 4 cuillerées de beurre frais. Mélanger; dresser en timbale.

**Petits pois au j'ambon** (Cuisine languedocienne). — Faire revenir au beurre (en Languedoc, on emploie de la graisse d'oie) un oignon moyen coupé en quartiers et 125 grammes de jambon maigre cru (non fumé). Mettre dans la casserole un litre de petits pois frais. Les faire revenir légèrement dans le beurre. Les saupoudrer d'une cuillerée de farine. Cuire quelques instants. Mouiller de 3 décilitres d'eau. Assaisonner de sel et sucre; ajouter un petit bouquet garni. Cuire, à couvert, de 45 à 50 minutes. Retirer le bouquet garni. Dresser en timbale.

**Petits pois aux laitues.** — Se préparent comme les *Petits pois à la française* avec laitues ficelées et sans petits oignons.

Une fois les petits pois cuits, égoutter les laitues, les diviser en quartiers. Les mettre sur les petits pois. Terminer avec beurre frais et dresser en timbale.

**Petits pois à la menthe.** — Se préparent comme les *Petits pois au fenouil*, en remplaçant ce dernier par de la menthe fraîche. Mettre sur les petits pois, liés au beurre et dressés en timbale, des feuilles de menthe blanchies.

**Petits pois à la paysanne.** — Se préparent, avec de gros pois frais, comme les *Petits pois à la française*, avec laitue grossièrement ciselée et oignons en quartiers. Une fois les pois cuits, les lier au beurre manié (30 g de beurre et 10 g de farine par litre de petits pois).

*Nota.* — Les petits pois à la paysanne, dont la recette est donnée ci-dessus, sont souvent dénommés à la *bonne-femme*.

**Purée de pois frais, dite Saint-Germain.** — Cuire les pois ainsi qu'il est dit pour les *Petits pois à la française*. Les égoutter; les passer au tamis fin.

Chauffer cette purée; lui ajouter la cuisson des pois passée et réduite. Au dernier moment, la lier avec du beurre frais (125 g au litre de purée).

On emploie, pour la purée, des gros pois, mais toujours rigoureusement frais.

*Nota.* — On peut aussi préparer cette purée avec des pois cuits à l'eau salée et bien égouttés.

**POIS MANGE-TOUT OU PRINCESSE.** — On appelle ainsi les pois dont la gousse ou cosse est dépourvue de parchemin, ce qui permet de la consommer en même temps que la graine.

Diviser les cosses de pois (dont on aura enlevé les fils) en deux ou trois morceaux. Les traiter selon l'une ou l'autre des manières indiquées ci-dessus pour les petits pois frais.

**POIS SECS.** — On emploie en cuisine trois sortes de pois secs : les *pois cassés*, les *pois jaunes* et les *pois chiches*.

Les pois jaunes ne sont consommés que dans certaines régions de l'est de la France, et presque toujours sous forme de purée. Cette purée est très souvent servie, en Allemagne, comme accompagnement de la choucroute. Les pois jaunes peuvent aussi être accommodés comme les haricots secs.

Les pois chiches, séchés entiers, proviennent d'une légumineuse appelée aussi *chiche* ou *pois cornu*. V. plus loin.

Les pois cassés ou graines de pois verts décortiqués et cassés en deux sont ceux que l'on emploie le plus couramment en France. Ils servent surtout à préparer les purées.

**Cuisson des pois cassés.** — Faire tremper les pois cassés, simplement pour les ramollir, c'est-à-dire en ne les laissant pas séjourner trop longtemps dans l'eau.

Les mettre dans une casserole. Les couvrir d'eau (un litre et demi d'eau pour 500 g de pois cassés). Ajouter une grosse de jambon et une grosse mirepoix composée d'une carotte et d'un oignon moyen et de 75 grammes de lard maigre (blanchi), tous ces articles coupés en gros dés et fondus au beurre. Ajouter un bouquet garni composé de persil, thym, laurier et du vert de 3 poireaux. Assaisonner. Faire bouillir. Cuire doucement, la casserole couverte, pendant une heure et demie environ. (On peut aussi ajouter à la garniture des pois cassés quelques feuilles de laitues).

**Potage de pois cassés, dit purée aux croûtons.** — Potage préparé avec des pois cassés cuits ainsi qu'il est dit à cuisson des pois cassés, et passés à l'étamine. V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Purée de pois cassés.** — Passer au tamis fin en crin, ou à l'étamine, les pois cassés cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus. Chauffer cette purée, en la travaillant bien avec la cuiller de bois. La diluer en lui ajoutant quelques cuillerées de la cuisson des pois, passée à la passoire fine. Beurrer, au dernier moment, et hors du feu.

*Nota.* — On peut ajouter à cette purée, que l'on sert comme légume ou que l'on emploie comme garniture, quelques cuillerées de crème fraîche.

**POIS DU CAP** — On désigne parfois sous ce nom le *haricot de Lima*. V. ce mot.

**POIS CHICHE.** — Plante de la famille des légumineuses originaire des bords de la Méditerranée, et dont une espèce est cultivée dans nos jardins potagers.

Dans le sud-ouest de la France, on cuit les pois chiches en *estouffade*. C'est surtout en Espagne qu'ils sont utilisés. Ils entrent dans la préparation des deux potées nationales, *Voila podrida* et le *puchero*.

En Afrique du Nord, les pois chiches sont également appréciés. Ils sont une des garnitures indispensables du couscous classique.

**Pois chiches à la catalane.** — Faire tremper les pois chiches jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment ramollis. Les cuire à l'eau, avec la garniture de légumes habituelle (comme les haricots blancs) et un morceau de poitrine de porc fumée. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter quelques cuillerées d'huile,

cela afin de former une couche grasse au-dessus de la cuisson. Ajouter aux piments les saucisses espagnoles dites chorizos. V. ce mot.

Cuire à très petite ébullition pendant 4 heures environ.

Egoutter les pois chiches. Retirer les légumes de garniture et le bouquet garni. Mettre les pois dans une casserole. Les mouiller de quelques cuillerées de purée de tomates. Ajouter les chorizos et le lard, détaillé en morceaux réguliers. Condimenter d'une pointe d'ail. Ajouter quelques cuillerées de la cuisson. Faire mijoter une heure. Servir en timbale.

**POISSONS.** — La majeure partie des poissons sont comestibles et offrent une ressource alimentaire encore insuffisamment exploitée dans beaucoup de pays, en France notamment; cela tient, pour une très grande part, à l'extrême altérabilité de leur chair, pour le plus grand nombre des espèces. Grâce à l'organisation des transports rapides, dans des wagons spéciaux, on peut aujourd'hui, à peu près partout, consommer du poisson dans un état de fraîcheur parfaite.

Composition de la chair des poissons. — En se basant sur le nombre de calories qu'ils peuvent fournir, on pourrait dire que les poissons les plus nourrissants sont l'anguille de rivière et la lamproie; puis viendraient le saumon, la truite saumonée, le maquereau, le turbot, le hareng frais, le congre; parmi les moins nourrissants, mais qui sont cependant loin d'être à dédaigner, figurent la dorade, la sole et la limande.

En moyenne, la quantité d'eau est la même pour tous les poissons, soit 75 p. 100, les matières albuminoïdes varient également fort peu selon les espèces et sont voisines de 18 p. 100. Les matières grasses se rencontrent par quantités plus variables. Il y a des poissons très gras comme l'anguille, (26 p. 100); des poissons gras comme la lamproie, 12,5 p. 100; l'aloë, 8,42 p. 100; le maquereau, 8,31 p. 100; l'esturgeon, 7,91 p. 100; le hareng, 6 p. 100; et des poissons maigres comme le brochet, la raie, la dorade.

La chair de poisson ne présente donc pas de différences très importantes avec celle des animaux terrestres; elle renferme peut-être un peu moins de substances azotées; la teneur en graisse est variable et la proportion des matières minérales est sensiblement la même, en particulier celle des composés phosphores. C'est grâce à sa facile digestibilité que les poissons (surtout les poissons maigres), constituent une alimentation favorable au travailleur Intellectuel.

Au point de vue pratique, il est intéressant de noter la quantité de déchets que donnent les poissons entiers : ainsi la carpe, la morue fraîche, la sole en donnent 50 p. 100; le bar, 47 p. 100; la perche, la truite, 44 p. 100; les petits poissons à frire comme le goujon, Féperlan, en donnent de 40 à 30 p. 100; la sardine fraîche, 20 p. 100 seulement.

**Fraîcheur des poissons.** — La chair des poissons, éminemment corrompible, est une cause fréquente d'intoxication digestive lorsque sa fraîcheur n'est pas irréprochable.

Au marché, la fraîcheur du poisson se reconnaît à la fermeté de la chair, à l'odeur franche et nette, sans aucune espèce de relent, fade, douceâtre, piquant ou autre, au brillant de l'œil, qui ne doit pas être enfoncé dans l'orbite, à l'éclat des écailles et la coloration des ouïes, qui doit être d'un rouge écarlate vif; mais ce dernier signe n'a de valeur qu'en concordance avec les précédents, car il est des plus faciles à simuler, par une coloration artificielle à la cochenille ou à l'éosine (qui déteint sur les mains et sur les linges) ou par badigeonnage au sang de lapin.

Les raies sont peut-être les seuls poissons qui peuvent subir une légère mortification.

**Conservation des poissons vivants.** — Depuis longtemps, on connaît quelle étonnante faculté de résistance contre le froid ont les poissons. Il y a plus de cinquante ans déjà, que des naturalistes ont



Pois du Cap ou haricot de Lima.

fait l'observation que les poissons, enfermés vivants dans un bloc de glace, pouvaient, assez longtemps après cet étrange procédé de conservation, être rappelés à la vie.

Vers 1913, ces expériences furent reprises par le physicien Pictet. Il fit congeler lentement 28 poissons d'eau douce vivants, dans un bloc de glace qui fut ensuite amené à une température de 20° au-dessous de 0.

Pendant 2 mois, les poissons furent laissés dans leur prison de glace. Lorsque le bloc fut ensuite dégelé, ces poissons se montrèrent aussi alertes que si leur vie n'avait pas été interrompue. Des expériences ont été faites, il y a quelques années, afin de constater la valeur d'un semblable procédé de conservation.

On obtient des blocs de poissons congelés qui peuvent être expédiés. Pour retirer les poissons en parfait état de fraîcheur de la glace, il faut faire fondre très lentement cette dernière.

**Conserves de poissons et poissons conservés.** — Les procédés appliqués pour la conservation des viandes servent aussi à celle des poissons; la congélation est de plus en plus employée. La stérilisation en boîtes métalliques se fait en grand pour certaines espèces, notamment pour le saumon et pour les crustacés; ces conserves sont justiciables des mêmes réserves que celles de viande en ajoutant que le surchauffage modifie encore plus le goût.

Le séchage s'applique surtout à la morue et à l'églefin; la fumaison au hareng, au saumon, à l'anguille; la salaison, au hareng, à la sardine, au maquereau; enfin, certaines espèces, notamment les sardines et le thon, sont conservées en boîtes métalliques dans de l'huile, après friture préalable; elles constituent des hors-d'œuvre agréables, utiles dans les régimes d'engraissement, mais un peu indigestes.

**Poissons plats.** — Ces poissons sont de deux sortes : les *poissons aplatis verticalement*, comme les raies, le côté foncé représentant le dos, le côté clair étant le ventre, et les *poissons aplatis latéralement*, qui sont les poissons plats proprement dits, les côtés clairs et foncés représentant les flancs, le dos et le ventre étant représentés par les bords aplatis; les deux yeux sont du même côté (côté coloré) et, selon leur place, on distingue des poissons *droitiers* et des poissons *gauchers*. L'anus, toujours visible au bord ventral, permet de se repérer facilement; la plie, le flet, la sole, la limande sont des poissons *droitiers*; la cardine, le turbot, la barbu sont *gauchers*.

**Poissons vénéneux.** — Certains poissons, habitant en général les mers tropicales, ont une chair constamment vénéneuse; d'autres espèces, comme le grondin gris, le pagre, l'orophie, etc., deviennent vénéneuses à certaines époques.

**Poissons venimeux.** — Ces poissons, dont la chair



Poisson-chat ou silure.



Productions gastronomiques du Poitou.

est souvent excellente, ne doivent pas être confondus avec les précédents; il s'agit de poissons dont les nageoires présentent des rayons épineux, communiquant avec des glandes spéciales et qui causent des piqûres très douloureuses, des accidents locaux, si on les manipule sans précaution; tel est le cas de la vive.

**POISSON-CHAT.** — Silure importé d'Amérique. Ce poisson a la bouche munie de six barbillons, long de 30 à 60 centimètres; sa chair est fine, sans excès d'arêtes.

**POISSONNIER.** — « Chef de partie », qui, dans une brigade de cuisine de grande maison, s'occupe spécialement de la préparation des poissons, exception faite de ceux qui sont traités par la friture ou la grillade. Ces derniers sont préparés par le rôtisseur ou le grillardin. Ce mot s'emploie aussi pour désigner le marchand de poissons.

**POISSONNIÈRE.** — Ustensile culinaire destiné à faire cuire le poisson, généralement muni d'une grille permettant de retirer le poisson sans le briser.

**POITOU.** — Le folklore gastronomique poitevin s'étend sur plusieurs départements (Vendée, Vienne, Deux-Sèvres, Maine-et-Loire). Les spécialités culinaires sont en réalité des plats locaux qui, ainsi qu'il en est partout, varient dans leurs détails, selon les endroits et les goûts.

Cette région est particulièrement favorisée en éléments comestibles et en productions du sol. Les boeufs de Parthenay et de Bressuire fournissent une viande parfaite, les moutons sont de bonne qualité; le porc, en raison de la nourriture qu'il reçoit, donne une chair savoureuse.

L'aviculture produit toute la série des volailles : dindes, chapons, poulardes, pintades, et dans les cantons de Chef-Boutonne et de Sauzé-Vaussay, il y a des élevages de canards pour la production du foie gras. Les pâtés de foie gras de Civray sont renommés, et on fait aussi des confits de canard.

Le gibier de poil est réputé; le gibier de plume (perdreux, bécasses et bécassines, cailles, râles, canepitières) ne l'est pas moins et la sauvagine (ou gibier d'eau) y est en abondance.

La Vendée maritime est favorisée en poissons excellents. L'on y trouve à peu près tous les coquillages. Les huîtres portugaises de la Tranche et du Groin-du-cou; les moules de bouchots de l'Aiguillon sont appréciées des amateurs et les langoustes de l'île d'Yeu ne le sont pas moins. Les rivières fournissent toute la variété des poissons d'eau douce et les ruisseaux sont encore assez peuplés en écrevisses; dans les marais vendéens abondent anguilles et grenouilles.

La terre poitevine est propice aux légumes :

y viennent en abondance les oignons (très renommés), artichauts, petits pois, haricots blancs de Marac, choux-fleurs de Niort et choux verts de Vendée.

Parmi les fruits sont à citer les châtaignes du bocage vendéen et les noix de la Vienne.

Dans la série fromages, se présentent ceux de la Mothe Saint-Héraye et de Saint-Loup; ceux de chèvre, le chabichou de la Vienne, les caillebottes, les petits caillés.

Sans avoir la qualité du beurre des Charentes, celui de pays est excellent.

Comme plats régionaux on peut indiquer notamment : La *Potée à la tête de porc*, qui fournit soupe et plat; la tête découpée en morceaux se mange au gros sel et légèrement aspergée de vinaigre.

Parmi les poissons : les *anguilles grillées de Saint-Trojan*; la *bouilliture*, matelote d'anguille au vin rouge dont la garniture s'augmente de pruneaux; la *chaudrée*, sorte de ragoût de poisson dont le mérite est dans la variété et la fraîcheur des poissons. La *cotriade*, sorte de bouillabaisse, n'est pas spécifiquement une préparation vendéenne, mais elle se fait sur le littoral, principalement dans le canton de Noltremoutier. Les *grenouilles à la luçonnaise* sont d'abord tenues pendant une heure dans un bain d'eau vinaigrée, puis elles sont égouttées, épongées, farinées, sautées au beurre noisette et accompagnées de gousses d'ail frites.

Dans la série viandes vient d'abord la *fressure vendéenne*, qui comprend le mou, le foie, le cœur et la rate du porc, hachés et additionnés de sang de porc coagulé. Le tout est cuit avec du lard gras haché, lentement et longuement. Se mange généralement froide.

Le *pâté de Pâques* est un pâté long, genre pantin, dont la garniture comporte des boulettes de hachis, œufs durs, morceaux de viande de porc et de poulet ou de lapin, sautés au beurre et refroidis. Le *pâté vendéen* se fait avec filets de lapin de garenne et farce de même gibier à laquelle on ajoute une quantité à peu près égale de porc à moitié cuit et haché. Se fait en terrine. Le *pain de Pâques* ou galette paquante, est tout simplement de la pâte à pain à laquelle on ajoute du beurre, du sucre, des œufs, de la fleur d'oranger; on lui donne la forme d'une miché.

En légumes : la *chouée*, qui n'est autre chose que des choux verts cuits à l'eau salée, égouttés, pressés et copieusement additionnés de beurre; les *mogettes* sont des haricots cuits avec la condimentation ordinaire et complétés avec beurre et crème; le *far* (ou *farci*) qui se compose de différents légumes comme feuilles de bette, épinards, poireaux, chou, cuits d'abord à l'eau salée, puis égouttés, pressés, hachés et compotes longuement dans un poëlon avec graisse de porc, oignon et lard de poitrine gras coupé en dés. L'on y ajoute finalement des œufs battus et de la crème.

Dans la partie entremets et pâtisserie : le *tourteau fromage*, fromage blanc ou de chèvre mis en pâte fine, auquel on ajoute un quart de son poids de farine, sucre en poudre, beurre, jaunes d'œufs, blancs en neige, parfum à volonté. On met en moule et, après fermentation de la pâte, la cuisson se fait au four; la *fouée*, une circonférence de pâte à pain recouverte de crème, de beurre fondu ou d'huile qui se cuisait autrefois à la flamme du four; les *bottereaux de Langon*, genre d'oreillettes cuites dans la friture d'huile; les *pâtés de prunes*. A citer comme très renommés : les macarons et biscuits de Montmorillon; mélusines et macarons de Lusignan; biscuits de Parthenay; berlingolettes de Châtellerault; angélique de Niort.

*Boissons* : petits vins de pays excellents : rouges de le Foye-Monjault; vins blancs de Loudun (Saint-Léger, Montbrillan, Pouançay, Ternay).

Dans les Deux-Sèvres on récolte, près de Parthenay, les excellents vins de Brézé et de Bourgueil; les vins blancs de Thouars (Bilazais, Ligron, Taizé) ou rouges (Pompois) qui ont quelque analogie avec les vins de Saumur. En Vendée on apprécie les vins de Mareuil-sur-Lay.



Rameau de poivrier.

Signalons, pour terminer, la bière de Montmorillon qui est réputée, et la liqueur d'angélique de Niort.

**POITRINE.** — Partie inférieure de la région costale et du sternum (V. MANIEMENT). Pour la préparation culinaire, voir **BŒUF, VEAU, MOUTON**.

**POIVRADE.** — Façon de préparer certains aliments, notamment le gibier de poil. V. **CHEVREUIL, SAUCES**.

On désigne aussi sous le nom de poivrade le petit artichaut nouveau que l'on mange à la croque-ausel.

**POIVRE.** — Fruit du poivrier, qui est un arbuste originaire de l'Archipel Indien; on le cultive aujourd'hui dans toute l'Asie tropicale et dans l'Amérique équatoriale.

Le poivre est une des premières épices qui ont été introduites en Europe.

Le poivre est une graine cueillie avant maturité. On en distingue deux sortes commerciales : le *poivre noir*, à surface vert noirâtre et ridée, et le *poivre blanc*, qui est le précédent débarrassé de sa coque, moins acre et moins aromatique que le poivre noir.

Le poivre moulu perd très rapidement de sa saveur et de son arôme, aussi doit-on toujours le moule au moment de l'emploi. On se sert pour cela du *moulin à poivre*. Il s'en fait de formes et de matières différentes suivant qu'ils sont destinés à l'office, à la table. On évite, en se servant du moulin, les falsifications possibles auxquelles est soumis le poivre vendu à l'état de poudre (addition de poudre de manigette, de poudres inertes comme celle de noyaux de dattes, etc.).

Condiment très usité, intervenant dans presque toutes les préparations culinaires, le poivre est un excitant, un stimulant, dont il faut simplement éviter l'abus.

**Poivre de Guinée.** — V. **MANIGUETTE**.

**Poivre de la Jamaïque.** — V. **MYRTE**.

**Poivre long, poivre de Cayenne.** — V. **PIMENT**.

**POIVRETTE.** — Nom vulgaire de la nigelle cultivée. V. ce mot.

**POIVRON.** — Nom vulgaire du piment. V. ce mot.

**POLENTA.** — Forme piémontaise de la bouillie de maïs, préparée avec du maïs simplement séché à l'air (et non au four comme pour les gaudes).

On prépare aussi, notamment en Corse, une polenta de châtaignes.

La polenta servant de garniture aux becfignes et autres petits oiseaux est un plat traditionnel de la cuisine du nord de l'Italie; c'était un des mets favoris de Napoléon I<sup>er</sup>.

**Cuisson de la polenta.** — Verser en pluie dans un litre d'eau bouillante salée (15 g de sel au litre) 250 grammes de farine de maïs. Bien remuer cette composition; la faire cuire de 25 à 30 minutes.

Lui ajouter alors, pour la quantité de polenta

indiquée ci-dessus, de 60 à 70 grammes de beurre et 75 grammes de parmesan râpé.

Mettre la bouillie ainsi préparée sur une plaque mouillée en l'étalant en une couche de même épaisseur.

Une fois froide, détailler cette abaisse de polenta en morceaux carrés ou en losanges.

Faire colorer ces morceaux au beurre; les dresser sur un plat rond; les saupoudrer de fromage râpé; les arroser de beurre noisette.

On peut aussi l'employer comme garniture de viandes diverses ou de poisson.

Avec la bouillie de polenta faite ainsi qu'il est dit ci-dessus, on peut préparer des plats divers tels que soufflés, timbales, etc. Pour ces préparations, on opérera ainsi qu'il est dit pour les apprêts du même genre faits avec la semoule. V. ce mot.

**Attereaux de polenta** (Hors-d'oeuvre). — Se préparent comme les *Attereaux de semoule*. V. **SEMOULE**.

**Beignets de polenta** (Entremets). — Se préparent avec polenta cuite au lait et sucrée comme les *Beignets de semoule*. V. **SEMOULE**.

**Grives ou autres petits oiseaux à la polenta**. — Préparer de la polenta au fromage ainsi qu'il est dit ci-dessus. Verser cette polenta dans un plat rond allant au feu, beurré. Etaler la composition en une couche épaisse de 3 centimètres.

A l'aide du dos d'une cuiller mouillée d'eau, marquer sur la couche de polenta autant de creux qu'on a de grives (ou d'autres oiseaux) à servir. Saupoudrer la polenta de fromage râpé. Mettre dans chaque cavité une grive que l'on aura fait cuire à moitié au four. Arroser d'un peu de beurre. Achever de cuire au four. Verser autour du plat le fonds de cuisson des grives déglacé avec du vin blanc.

**Pouding à la polenta** (Entremets). — Se prépare, avec bouillie de polenta, comme le *Soufflé à la semoule*.

**POLONAISE (À la)**. — Mode de préparation de certains aliments. V. **ASPERGES, CHOU-FLEUR**.

**POLYPODE**. — Variété de fougères qui est comestible. V. **FOUGÈRE**.

**POLYPORE**. — Sorte de champignon très volumineux (on en trouve qui pèsent jusqu'à 20 kilos) croissant généralement au pied des vieux chênes et aussi en terre. Ces champignons monstrueux, qui sont comestibles mais de chair un peu coriace, se trouvent surtout en Allemagne, en Hongrie, en Italie, plus rarement en France.

**POMMARD (Vin de)**. — Ce vin, qui est récolté à Pommard, petite commune de la Côte-d'Or, arrondissement de Beaune, est classé parmi les grands crus de la Bourgogne.

**POMME**. — La pomme est le fruit d'un arbre de la famille des rosacées.

Parmi les nombreuses variétés de pommes on dis-

tingue les *pommes à cidre* et les *pommes à couteau* ou *de table*.

Les espèces les plus estimées de pommes à couteau sont : la *reINETTE grise*, assez grosse, à chair cassante et parfumée, se conservant bien; *reINE des reINETTES*, grosse, arrondie, jaune striée de rouge, à chair parfumée et fine, se conservant jusqu'en été; *reINETTE franche*, de grosseur moyenne, de forme cylindrique, vert-jaunâtre avec taches fauves, parfumée et de bonne conservation; *reINETTE du Canada*, large, aplatie, à robe jaune, avec taches rouges plus ou moins foncées.

Les *calvilles*, caractérisées par des côtes plus ou moins marquées au niveau du collet : *calville blanche*, grosse, ovoïde, de couleur jaune-ivoire, quelquefois rouge clair sur un côté, très parfumée, avec un goût d'ananas; *calville rouge*, de même forme que la précédente, à peau rouge sombre ou pourpre, à chair parfois rosée et ayant souvent un léger goût de framboise.

C'est une variété de cette dernière, cultivée en Californie, qui inonde actuellement nos marchés; ces fruits, cultivés avec soin, cueillis et manipulés avec précaution, triés selon leur grosseur, bien emballés, ont fait une concurrence sérieuse aux fruits indigènes, trop souvent gaulés brutalement et emballés en vrac.

Pour l'époque de consommation de ces différentes espèces, voir **CALENDRIER GASTRONOMIQUE, fruits**.

La pomme est un excellent fruit de table, de digestion facile lorsqu'elle est bien masticquée. On l'utilise en cuisine pour faire de nombreux entremets, des confitures, etc., en confiserie pour les pâtes et le sucre de pommes. La pomme est aussi un fruit de pressoir et d'alambic, qui donne le *cidre*, d'où l'on retire de l'eau-de-vie ou calvados.

**Beignets de pommes**. V. **BEIGNETS, beignets d'entremets**.

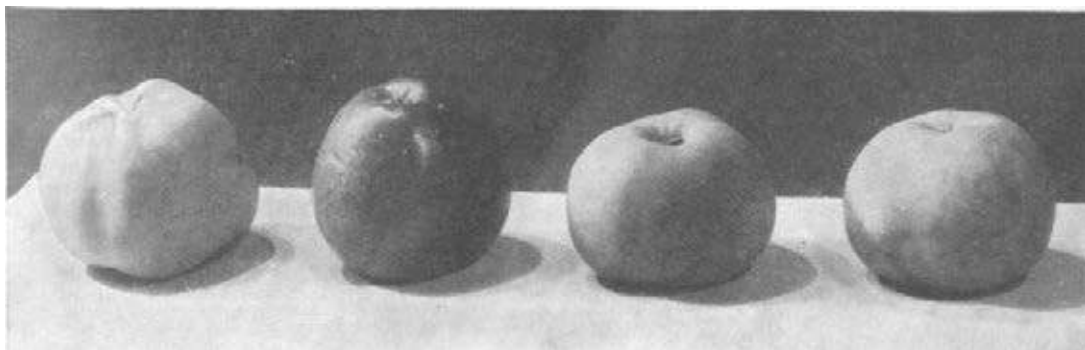
**Bordure de pommes Brillât-Savarin**. — Garnir de marmelade de pommes liée avec crème pâtissière parfumée au rhum, l'intérieur d'un savarin trempé au sirop et parfumé au rhum.

Placer sur le savarin des moitiés de pommes pochées au sirop vanillé, égouttées et nappées de pulpe d'abricots réduite. Décorer avec moitiés de noix fraîches, cerises et angélique confites. Servir avec crème anglaise au rhum.

**Bordure de pommes à la normande**. — Cuire au sirop vanillé des moitiés de pommes de Calville, pelées et épépinées. Les faire refroidir dans le sirop. Les égoutter et éponger.



Vide-pomme.  
l'hut. Larousse.)



Quelques bonnes sortes de pommes : calville blanc, châtaignier, reINETTE du Canada, reINETTE grise.



Préparer un appareil à crème moulée, parfumée au calvados (V. **CRÈMES**) et cuire cette crème au bain-marie, dans un moule à bordure uni. Faire refroidir cette bordure.

Démouler la bordure sur un plat rond. Garnir l'intérieur avec les moitiés de pommes bien épongées, et en montant ces pommes en dôme.

Décorer à la poche à douille cannelée avec de la crème Chantilly bien ferme. Servir avec sauce abricot parfumée au calvados.

Charlotte de pommes. — V. **CHARLOTTE**.

Compote de pommes. — V. **COMPOTE**.

Confiture de pommes. — V. **CONFITURE**, *gelées et marmelades*.

Crêpes fourrées aux pommes. — Masquer de marmelade de pommes de reinette assez réduite des crêpes préparées selon la méthode habituelle. V. **CRÊPES**.

Rouler les crêpes ou les plier en quatre. Les mettre sur une plaque : les saupoudrer de glace de sucre. Faire glacer vivement au four. Dresser sur serviette.

*Nota.* — Les crêpes fourrées sont habituellement désignées sous le nom de pannequets.

Croûte aux pommes. — Se prépare avec pommes pochées au sirop vanillé (en quartiers ou en moitiés), comme la *Croûte aux abricots*. V. **ABRICOT**.

Flan aux pommes. — V. **FLAN**.

**Flan aux pommes Grimaldi.** — Diviser en quartiers 4 grosses pommes de reinette. Les cuire dans un sirop parfumé à la vanille. Egoutter ces pommes et les dresser sur un flan au riz que l'on aura, d'autre part, préparé ainsi :

Cuire à blanc, c'est-à-dire non garnie, une croûte à flan (faite dans un cercle à flan) ; au sortir de cuisson, garnir cette croûte avec du riz à entremets, préparé ainsi qu'il est dit à cette recette (V. **RIZ**), mélangé d'un salpicón, taillé très fin, d'écorce d'orange confite, parfumé au curaçao et additionné d'une forte cuillerée de beurre.

Mettre sur ce flan de riz les quartiers de pommes bien égouttés. Saupoudrer de macarons écrasés et de sucre en poudre. Faire glacer au four.

*Nota.* — Ce flan se sert chaud, accompagné d'une crème à l'anglaise (V. **CRÈMES**) parfumée au curaçao.

**Gelée de pommes.** — V. **CONFITURE**, *gelées*.

**Jus de pommes.** — Ce jus, très mucilagineux, est

employé pour préparer la gelée de pommes décrite d'autre part.

On l'utilise également pour la préparation de bon nombre de gelées de fruits trop aqueux, qui, sans cette addition, seraient trop inconsistantes et risqueraient de fermenter.

Employé dans des proportions déterminées, le jus de pommes ne dénature pas le parfum des fruits auxquels il est adjoint.

Pour 2 litres et demi environ de jus de pommes, couper en quartiers 36 pommes de reinette bien saines, sans enlever ni la peau ni les pépins fournissant, les uns et les autres, une grande quantité de matières mucilagineuses.

Les mettre dans une bassine en cuivre avec 2 litres d'eau. Couvrir hermétiquement la bassine et faire cuire sur feu, soutenu mais pas trop vif, jusqu'à ce que les quartiers de pommes fondent légèrement sous le doigt.

Renverser le tout sur un grand tamis placé bien en équilibre sur une terrine et laisser couler le jus sans presser les quartiers. Utiliser ce jus selon indication de recette.

*Remarque.* — Le résidu, c'est-à-dire la pulpe de pommes restant sur le tamis, s'utilise pour préparer de la marmelade ou de la pâte de pommes. On peut également l'employer pour confectionner des entremets divers tels que flans, pains, soufflés.

**Marmelade de pommes.** — Se prépare avec pulpe de pommes de reinette et sucre. V. **CONFITURE**, *marmelades*.

**Mousse aux pommes à la Chantilly.** — Préparer une marmelade de pommes de reinette, très fine et bien serrée, parfumée à la vanille. Faire refroidir cette marmelade et la travailler sur glace, en lui ajoutant quelques cuillerées de crème fraîche, épaisse, en observant que le mélange doit rester assez consistant. Dresser cette marmelade dans une coupe en verre, ou dans un compotier, en la montant en dôme.

La recouvrir de crème Chantilly parfumée à la vanille, bien ferme.

**Omelette fourrée aux pommes dite à la normande.** — Faire l'omelette selon la méthode habituelle, avec œufs assaisonnés de sucre. Au moment de la doubler, garnir l'omelette avec de la marmelade de pommes bien réduite, ou avec des pommes de reinette, pelées, coupées en dés, cuites au beurre et sucre, additionnées d'un peu de marmelade de pommes, ou mélangées de crème fraîche épaisse.

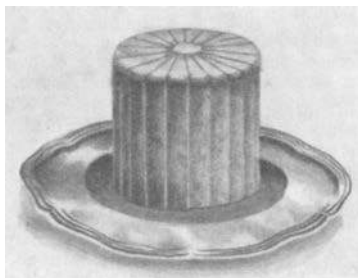
Dresser l'omelette sur plat long. La saupoudrer de sucre; la glacer au fer rouge, ou sous la salamandre.

**Pannequets aux pommes.** — V. **CRÊPES FOURRÉES AUX POMMES**.

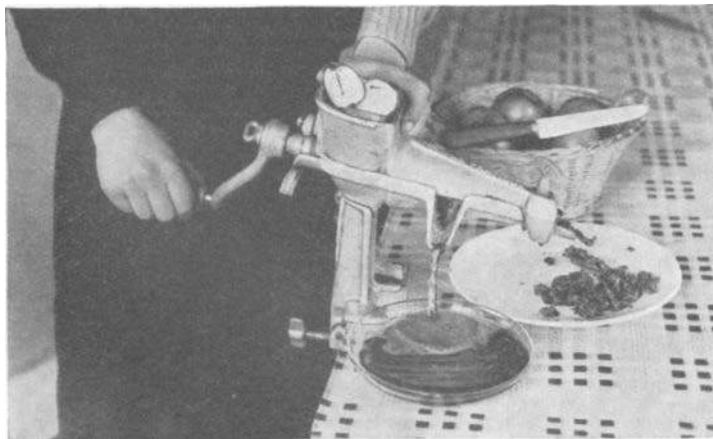
**Pâte de pommes.** — Se prépare, avec pulpe de pommes sucrée très réduite, comme les pâtes de fruits divers. V. **PÂTES DE FRUITS**.

**Pâté de pommes à l'anglaise.** — V. **APPLE-PIE**.

**Pommes au beurre.** — Evider au moule à colonne et peler les pommes (calville ou reinette); les blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante additionnée d'un filet de jus de citron. Egoutter les pommes; les mettre dans un plat à sauter beurré; les saupoudrer de sucre fin; mouiller de quelques cuillerées d'eau (ou de sirop léger). Cuire doucement au four. Dresser les pommes, chacune



Charlotte de pommes



Machine à broyer les pommes pour en extraire le jus. (Phot. J. Boyer.)

sur un croûton de pain rond cuit au beurre. Les napper avec le fonds de cuisson déglacé de quelques cuillerées de sirop et beurré.

**Pommes bonne femme.** — Inciser circulairement à mi-hauteur des pommes de reinette et les évider à la colonne, de façon à enlever la partie centrale contenant les pépins.

Les mettre dans un plat allant au feu, beurré. Remplir le vide avec un peu de beurre additionné de sucre en poudre. Mettre quelques cuillerées d'eau dans le plat. Cuire doucement au four. Servir les pommes dans le plat où elles ont cuit.

**Pommes Bourdaloue.** — Se préparent, avec pommes pochées au sirop (entières, en moitiés, ou en quartiers), comme les *Poires Bourdaloue*. V. **POIRE ET ABRICOT**.

**Pommes au chambertin.** — Peler des pommes de Calville et les évider à la colonne. Les faire pocher dans du vin de Chambertin, sucré à raison de 300 grammes de sucre par litre de vin. Laisser refroidir les pommes dans le sirop. Les dresser dans une timbale ou dans un compotier. Les napper avec le sirop de cuisson que l'on aura fait réduire de moitié et refroidir.

**Pommes Condé.** — Se préparent, avec pommes de reinette, ou de Calville (entières, en moitiés ou en quartiers), comme les *Abricots Condé*. V. **ABRICOTS**.

**Pommes à la crème au kirsch.** — Cuire les pommes, pelées et évidées, dans un sirop vanillé. Les faire refroidir dans le sirop. Les égoutter et éponger. Les dresser dans une coupe en verre (ou dans un compotier). Les napper, au dernier moment, avec de la crème fraîche, fouettée à moitié, sucrée, parfumée au kirsch.

*Nota.* — On peut napper les pommes préparées ainsi de crème parfumée avec des liqueurs diverses, telles que anisette, bénédictine, cassis, chartreuse, framboise, rhum, etc.

**Pommes Figaro.** — « Ebouillanter environ une livre un quart de marrons et enlever l'écorce ainsi que la pellicule grise qui les entoure. Les mettre dans une casserole étroite, avec une gousse de vanille et assez de lait (bouilli à l'avance) pour qu'ils en soient couverts et les cuire doucement (45 à 50 minutes).

« A l'aide d'un moule à colonne, trouer une dizaine de pommes moyennes (reinettes grises de préférence) de façon à en supprimer péricarpe et pépins, puis les peler finement. Les cuire dans un sirop léger, fortement vanillé, en les conservant un peu fermes (il suffit que la pulpe soit bien attendrie).

« Effiler une quinzaine d'amandes, les faire griller légèrement (*jaunir* mais non *brunir*) ; à ces amandes, mélanger 50 grammes de débris de marrons glacés émiétés en grosse chapelure.

« Avec 150 grammes de sucre en poudre, 4 jaunes d'oeufs, une cuillerée et demie de farine et 4 décilitres de lait bouilli parfumé à la vanille, préparer une crème. Quand cette crème a bouilli une minute, la retirer du feu et lui incorporer 2 cuillerées de beurre. Dès lors, ne plus laisser bouillir. Passer rapidement les marrons au tamis, recueillir la purée dans un sautoir et y ajouter 125 grammes de sucre en poudre et un décilitre et demi de crème. La remuer sur le feu pendant 2 minutes et l'étaler sur un plat.

« Ranger sur cette purée de marrons les pommes bien égouttées; les couvrir avec la crème et, sur celle-ci, parsemer les amandes et marrons ». (Phléas Gilbert.)

**Pommes flambées au kirsch ou autres liqueurs.** — Se préparent de deux façons :

1° Evider les pommes (caville ou reinette) à la colonne. Les peler. Les faire pocher dans du sirop léger parfumé à la vanille. Les égoutter; les mettre dans une timbale en argent, en porcelaine à feu ou en verre trempé, de forme basse. Les arroser de kirsch. Paire chauffer. Faire flamber en servant;

2° Mettre les pommes évidées et pelées dans un plat beurré. Les saupoudrer de sucre, les arroser de beurre fondu. Les cuire doucement au four.

Les mettre dans une timbale, en argent, en porcelaine à feu ou en verre trempé, de forme basse. Les arroser de la liqueur indiquée. Faire flamber en servant.

*Nota.* — On peut préparer les pommes flambées au cognac, à l'eau-de-vie de framboises, au calvados, à l'eau-de-vie de quetsche, au rhum, ou à toute autre liqueur de haut degré.

**Pommes glacées à l'impératrice.** — Se préparent, avec pommes de Calville pochées au sirop et bien égouttées, comme les *Pêches à l'impératrice*. V. **PÊCHES**.

**Pommes gratinées.** — Cuire au sirop vanillé des pommes de reinette, pelées et divisées en quartiers, en les conservant un peu fermes. Les égoutter; les éponger.

Les dresser dans un plat à gratin, sur une couche de marmelade de pommes préparée comme pour charlotte (V. ce mot). Saupoudrer de macarons écrasés; arroser d'un peu de beurre fondu. Gratiner au four, à chaleur douce.

*JVoto.* — On peut aussi opérer avec des quartiers de pommes cuits au beurre, au lieu d'être pochés au sirop.

**Pommes gratinées au riz.** — Préparer 125 grammes de riz à entremets (V. **RIZ**). Le dresser dans un plat à gratin, en l'alternant par couches avec 250 grammes de pommes de reinette émincées, cuites au beurre.

Lisser le dessus du riz et mettre dessus 10 quartiers de pommes de reinette cuites au beurre.

Saupoudrer de macarons écrasés; arroser d'une cuillerée de beurre fondu et gratiner.

Servir dans le plat de cuisson avec, à part, de la sauce abricot parfumée au kirsch.

**Pommes meringuées au riz.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots meringués au riz*, en employant des quartiers de pommes pochés au sirop vanillé ou cuits au beurre.

**Pommes au riz.** — Se préparent avec pommes de reinette pochées au sirop vanillé (entières, en moitiés ou en quartiers), comme les *Abricots au riz*. V. **ABRICOT**.

**Pouding aux pommes.** — V. **POUDING**.

**Rabottes de pommes ou douillon normand.** — Videz à la colonne de grosses pommes de reinette bien saines. Incisez-les circulairement, à mi-hauteur, pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson. Remplissez le vide fait par le moule à colonne avec du beurre pétri avec du sucre (et, si ce goût plaît, une pincée de cannelle).

Enfermez chaque pomme dans une abaisse pas trop épaisse de pâte à foncer fine. Mettez sur chaque pomme une rondelle de pâte à foncer (détaillée au coupe-pâte dentelé). Dorez à l'oeuf; rayez peu profondément la pâte.

Cuisez au four, à chaleur modérée, de vingt-cinq à trente minutes. Servez brûlant.



Rabottes de pommes.

*Nota.* — On peut éplucher les pommes avant de les mettre en pâte. On peut aussi les faire cuire préalablement (comme pour *bonne femme*). Dans ce cas, la cuisson des rabottes s'effectue en 15 minutes. On peut enfin remplacer la pâte à foncer par de la pâte demi-feuilletée, ou par des rognures de feuilletage.

**Rissoles de pommes.** — Détailler en petites abaisses rondes (de 8 à 10 centimètres de diamètre) une abaisse de pâte de rognures de feuilletage. V. **PÂTES.**

Garnir le milieu de cette abaisse d'une forte cuillerée de marmelade de pommes très réduite, parfumée au kirsch, au rhum ou à toute autre liqueur. Replier le rond de pâte de façon à bien enfermer la garniture en soudant les bords à l'eau.

Paire frire au moment dans la friture brûlante.

Egoutter les rissoles; les dresser sur serviettes. Servir avec sauce abricot au kirsch, à part.

*Nota.* — Les rissoles de pommes (ou d'autres fruits), peuvent également se préparer avec de la pâte fine à foncer ou avec de la pâte à brioche commune. Ces rissoles peuvent être faites de formes différentes. V. **RISSOLES.**

**Soufflé aux pommes.** — Se prépare, avec pulpe de pommes et crème spéciale, ainsi qu'il est dit pour les soufflés de fruits. V. **SOUFFLÉ.**

**POMME CANNELLE.** — Variété d'anone, fruit d'un arbre qui pousse dans les régions tropicales et que l'on consomme seulement à l'état cru.

**POMME DE TERRE.** — Racine tubéreuse d'une plante originaire de l'Amérique, et qui fut introduite en France, comme plante ornementale, vers 1540.

Ce fut vraisemblablement en 1539 ou en 1540 que la pomme de terre fut importée de Quito, tout d'abord en Espagne où elle fut cultivée dans la province de Galice. Peu après, sir Walter Raleigh l'importa en Angleterre.

En 1545, un négrier, du nom de J. Hawkins, l'importa en Irlande, mais elle y fut négligée et y fut réintroduite en 1585, par un nommé Hercott.

En 1593, Gaspard Bauhon la préconisa et engagea quelques cultivateurs des environs de Lyon, et de la région des Vosges, à en tenter la culture, mais en 1630, le parlement de Besançon prohiba cette culture, par crainte de la lèpre.

En Lorraine, l'introduction de la pomme de terre doit être rapportée à 1665, car un arrêt de la Cour de Nancy en établit la dime, le 28 juin 1715, or cinquante années de culture étaient exigibles pour la perception de cet impôt.

En 1597, le botaniste Gérard, qui en reçut directement de Virginie, en donne cette description : « Ces tubercules sont une nourriture aussi bien qu'un mets assez agréable, égal en bonté et en salubrité à la patate, soit qu'on les fasse rôtir sous la cendre, soit qu'on les mange bouillies, avec de l'huile, du vinaigre ou du poivre, ou préparées de toute autre manière par la main de quelque habile cuisinier. »

François Bacon (*Histoire de la vie et de la mort*) en fait un pompeux éloge, comme nourriture hygiénique et fortifiante.

En 1619, la pomme de terre figurait parmi les articles destinés à la table royale d'Angleterre; elle ne devint cependant un objet d'importation qu'à partir de 1662.

En Ecosse, elle fut cultivée dès 1683 et, pour la première fois en plein champ, par Thomas Prentice, en 1728.

Dans les Pays-Bas, elle fut introduite en 1590, par l'Ecluse qui en avait reçu de Gérard.

Les Anglais l'introduisirent en Flandre, pendant les guerres avec Louis XIV.

En France, elle était encore considérée comme suspecte en 1771; on la représentait comme impropre à la nourriture de l'homme et dangereuse à cause de ses propriétés affaiblissantes.

Ce fut Parmentier qui la réhabilita. En 1771, dans un mémoire qui fut couronné par l'Académie de Besançon, il en avait fait mention parmi les végétaux utilisables en cas de disette, à côté des marrons d'Inde, des glands, des racines

de bryone, d'iris, de glaïeul et de chiendent. En 1773, il publia un *Examen chimique des pommes de terre, du froment et du riz*, et commença ses recherches sur la panification de la féculé de pomme de terre.

Ce fut en 1787, au cours d'une période de disette, qu'il obtint la concession de cinquante arpents de mauvaise terre, dans la plaine des Sablons; la culture réussit, contrairement à ce qu'on pouvait supposer, dans cette terre aride, et peu après, Parmentier pouvait offrir au roi Louis XVI un bouquet de fleurs de pommes de terre, ce qui mit cette plante à la mode.

On connaît le procédé qu'il employa pour exciter la convoitise des Parisiens : le champ était sévèrement gardé pendant le jour par des Gardes-Françaises, mais laissé sans surveillance pendant la nuit.

Parmentier, — et il ne le nia jamais, — avait eu des précurseurs : Turgot avait acclimaté la pomme de terre dans le Limousin; Lavoisier, sur les conseils de Parmentier, dans son domaine de Fréchines, en Vendômois; Larocheffoucauld-Liancourt, dans le Beauvaisis; Chalaire commissaire de la marine, dans le Boulonnais, en 1763; Dottu, grand agriculteur de Villers-Bretonneux, en Picardie, dès 1766.

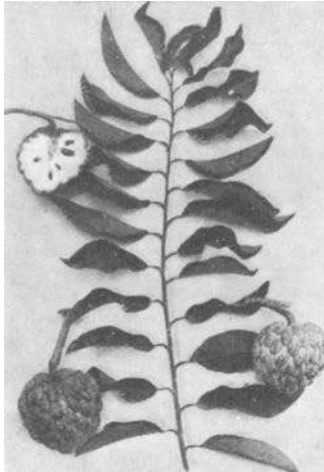
Au déclin succéda une période d'enthousiasme et d'engouement et la fleur de pommes de terre fut employée comme motif décoratif pour des assiettes, aujourd'hui fort recherchées.

Depuis sa vulgarisation, due à Parmentier, au début du xix<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre est devenue un des aliments les plus populaires. Elle convient à tous les âges et à tous les tempéraments; sous sa forme la plus digestible, celle de purée, la pomme de terre est un des premiers aliments végétaux qu'on donne à l'enfant au moment du sevrage, aux convalescents lors de la reprise de l'alimentation.

La pomme de terre, avant tout, est un légume farineux peu azoté; il en faudrait des quantités considérables si on voulait en faire une alimentation exclusive, du moins si l'on en croit les traités classiques, répétant de l'un à l'autre les expériences, vraiment trop superficielles, de M. Rubner.

Le docteur Hinhe, de Copenhague, cite le cas d'un jeune ouvrier agricole qui, à titre d'expérience, se nourrit uniquement de pommes de terre et de margarine pendant 300 jours consécutifs, sans aucune perte de forces; il en consommait en moyenne 3 kilos par jour, quantité évidemment forte, mais qui est loin des chiffres

cités dans les manuels. La pomme de terre renferme beaucoup d'eau (77 p. 100 environ); elle n'en perd ni n'en gagne à la cuisson à l'eau et retient cette eau pendant sa digestion intestinale; par suite ces tubercules occupent un volume important et rassasient facilement. Leur digestibilité est cependant parfaite, la féculé étant presque entièrement solubilisée dans l'intestin.



Pomme cannelle ou anone

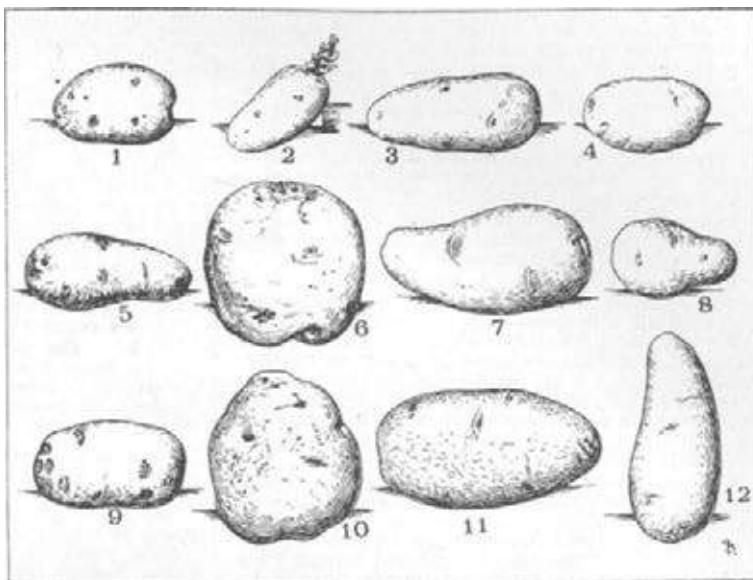


Marmite pour cuire les pommes de terre à la vapeur.

Leur digestibilité est cependant parfaite, la féculé étant presque entièrement solubilisée dans l'intestin.

Sous le même poids, les pommes de terre renferment deux fois et demi moins d'hydrates de carbone que le pain, ce qui les rend précieuses dans les régimes de diabétiques où l'on peut remplacer 40 grammes de pain par 100 grammes de pommes de terre, d'autant plus précieuses, que leur richesse en potasse en fait un aliment hautement alcalinisant.

Pour éviter la déperdition des sels minéraux, des sels de potasse particulièrement, il ne faut pas les faire cuire à grande eau (à moins de conserver l'eau de cuisson pour la confection d'un potage); la déperdition est beaucoup moindre par la cuisson dans un corps gras (beurre, graisse ou huile); le meilleur procédé de cuisson, celui qui conserve à la pomme de terre le maximum d'éléments minéraux et le maximum de saveur, consiste à les cuire à sec, sous la cendre, au four ou dans un « diable »; la perte à l'épluchage est un peu plus forte, mais la sapidité est incomparablement meilleure, et permet même de manger ces tubercules sans sel, s'il y



Quelques variétés de pommes de terre :  
1. Victor; 2. Marjolin hâtive; 3. Belle de Fontenay; 4. Royale ou anglaise; 5. Quarantaine de la Halle ou Hollande; 6. Bretonne; 7. Belle de Juillet; 8. Esterlingen; 9. Flucke ou Saint-Malo; 10. Ronde jaune; 11. Saucisse; 12. Rosa.

a lieu. Dans l'alimentation générale des peuples de l'Europe le tubercule produit par cette précieuse solanée joue un rôle considérable.

Dans certains pays de l'Europe Centrale, ce rôle est plus grand encore que dans notre pays, car, dans ces contrées, la pomme de terre tient lieu de pain.

Parmi les nombreuses variétés de pommes de terre que l'on cultive en France, les plus estimées sont les suivantes : la *jaune longue de Hollande*, allongée en forme de saucisse, très régulière et presque dépourvue d'yeux; la *rouge longue de Hollande*; la *saucisse*; la *marjolin* ou *quarantaine*; la *quarantaine de Noisy*; la *magnum bonum*; la *pousse debout*; l'*institut de Beauvais*; la *shaw*; l'*early rose*.

Nous citerons aussi, mais cette variété de pommes de terre constitue une simple originalité gastronomique, la *pomme noire*, ou plutôt violette, dite *négresse*.

**Pommes de terre germées.** — Sous l'influence de la germination, il se développe dans les tubercules des alcaloïdes toxiques, du groupe de la solanine, aussi ces légumes doivent-ils être rigoureusement exclus de l'alimentation.

**Beignets de pommes de terre.** — Se préparent de deux façons :



Emploi de la râpe mécanique pour réduire les pommes de terre en pulpe nécessaire à la préparation des crêpes.

**Premièrement** : lier un salpicon de pommes de terre, cuites à l'eau, avec de la béchamel. Etaler ce salpicon sur un plat; le faire refroidir.

Le diviser en parties de 40 grammes; façonner en forme de boule; au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture. Dresser en buisson, sur serviette.

**Deuxièmement** : râper des pommes de terre crues; les bien éponger, les assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Lier de jaunes d'œufs. Diviser en petites parties de 40 grammes. Tremper dans de la pâte à frire légère. Frire au dernier moment. Dresser sur serviette.

**Bordures de pommes de terre.** — Ces bordures se font avec de l'appareil à pommes duchesse.

On les pousse à la poche, munie d'une douille, unie ou cannelée, sur des plats ronds ou longs, suivant le genre d'apprêt (V. les figures au mot **BORDURE**). Dorer et faire colorer au four.

*Nota.* — On peut aussi faire les bordures de pommes de terre en façonnant l'appareil à duchesse à la main.

**Crêpes de pommes de terre.** — Râper à la machine des pommes de terre crues, épluchées, lavées et essuyées. Eponger la pulpe obtenue, la mettre dans une terrine, l'assaisonner de sel, poivre et muscade râpée et lui ajouter, pour 500 grammes, 2 œufs battus avec un décilitre de lait et 50 grammes de beurre noisette.

Avec cette composition, faire des crêpes à la façon habituelle, mais en les tenant un peu plus épaisses que celles préparées pour garniture ou entremets.

Dresser les crêpes sur un plat rond bien chaud.

*Nota.* — On peut aussi ajouter du fromage à la composition.

**Croquettes de pommes de terre.** — Diviser de l'appareil à pommes duchesse en parties du poids de 40 à 50 grammes. Façonner chacune de ces parties en forme de bouchon, en les roulant dans de la farine.

Les paner à l'anglaise; les frire dans de la friture très chaude.

Employer selon Indication de recette.

*Nota.* — On peut façonner les croquettes de pommes de terre de formes diverses. V. figure au mot **CROQUETTE**.

Croquettes de pommes de terre Chevreuse. — Comme ci-dessus, avec appareil à pommes duchesse additionné de cerfeuil haché.

Croquettes de pommes de terre à la lyonnaise. — Comme ci-dessus, avec appareil à pommes duchesse additionné d'oignon haché fondu au beurre et de persil haché.

Croquettes de pommes de terre à la parmesane. — Comme ci-dessus, avec appareil duchesse additionné de parmesan râpé.

Croquettes de pommes de terre à la périgourdine. — Comme ci-dessus, avec appareil duchesse additionné de truffes hachées.

Croustades de pommes de terre (Hors-d'œuvre ou entrée volante). — On prépare ces croustades avec de l'appareil à duchesse des façons suivantes :

A. Détailler à l'emporte-pièce, dans une abaisse d'appareil à duchesse épaisse de 2 à 3 centimètres, des ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Les paner à l'anglaise. Cerner la surface des croustades avec un emporte-pièce rond, de 3 centimètres de diamètre, sans enfoncer l'emporte-pièce plus qu'au tiers de la profondeur de la pièce.

Frir à grande friture chaude. Egoutter sur un linge; retirer le couvercle, évlder les croustades sans en briser la croûte.

Les garnir suivant indication de recette.

*Nota.* — Ces croustades s'emploient comme hors-d'œuvre chauds ou comme garniture de viandes, volailles, poissons.

B. Foncer de petits moules à brioches cannelés, fortement beurrés, avec de l'appareil à duchesse. Garnir ces moules d'une couche de purée assez épaisse pour qu'elle puisse résister, mais pas trop cependant afin que la cavité soit suffisante pour contenir la garniture.

Dorer à l'œuf l'intérieur des croustades. Faire colorer au four.

Démouler avec précaution; dorer l'extérieur et tenir quelques instants à l'entrée du four. Garnir suivant indication de recette. Mêmes emplois qui ci-dessus.

C. Façonner, sur un plat rond beurré, de l'appareil à duchesse de manière à obtenir une croustade à rebords suffisamment élevés pour pouvoir contenir la garniture indiquée.

Décorer, à la poche, avec douille unie ou cannelée, le rebord de cette croustade. Dorer et faire colorer au four. Garnir suivant indication de recette.

*Nota.* — Ces croustades se préparent grandes ou petites, suivant l'emploi final. On les utilise surtout pour dresser de menues pièces de boucherie, de volaille, de poissons, etc., comportant une garniture saucée.

D. Garnir avec des pommes de terre taillées en julienne (ainsi qu'il est dit pour les pommes Annette) une casserole à pommes Anna bien beurrée.

Mettre au milieu des pommes de terre une forme en fer battu (genre moule à manqué), extérieurement beurrée.

Appuyer fortement sur ce remplissage de manière à faire remonter les pommes contre les parois de la casserole et à former une couche épaisse d'un centimètre et demi dans le fond.

Remplir le moule intérieur de graisse à friture.

Cuire la croustade au four ainsi qu'il est indiqué pour la pomme Annette.

Lorsqu'elle est cuite, retirer le moule de remplissage; tasser les pommes de terre à la fourchette au fond et sur les côtés et faire colorer l'intérieur.

Démouler avec précaution sur un plat rond; garnir suivant indication de recette.

*Nota.* — On peut préparer ces croustades grandes ou petites.

On peut aussi les faire sans remplissage intérieur, en tassant, à mi-cuisson, les pommes contre les parois de la casserole. Toutefois, ce dernier système donne un moins bon résultat.

Galettes de pommes de terre. — Se préparent de plusieurs manières.

À. Préparer les galettes avec de l'appareil à pommes duchesse, en leur donnant une forme ronde ou ovale. Les dorer à l'œuf et les faire colorer au four.

B. Préparer les galettes comme ci-dessus.

Les fariner et les faire colorer, sur le fourneau, au beurre clarifié.

Mêmes emplois que ci-dessus.

C. Préparer les galettes, grandes ou petites, ainsi qu'il est dit pour les pommes Anna, mais en les tenant moins épaisses.

Selon indication de recette, compléter ces galettes avec des éléments divers placés entre chaque rangée de pommes tels que; brunoise, ou mirepoix de légumes, champignons escalopes, épinards étuvés au beurre, jambon haché, légumes divers émincés et étuvés au beurre, truffes, etc.

Mêmes emplois que ci-dessus.

*Nota.* — Ces galettes se font grandes ou petites, selon l'emploi final. Petites, on les utilise soit comme garniture de grosses pièces, soit comme fonds, ou supports de dressage, pour escalopes, médaillons, noisettes, tournedos, etc.

Nids de pommes de terre pour dressage et garniture. — Tailler les pommes en julienne fine, ainsi qu'il est dit pour les pommes paille.

Les laver, les éponger et garnir avec des formes spéciales ou paniers en fil de fer.

Bien tasser les pommes contre les parois des paniers. Rogner les parties qui dépassent les bords des paniers. Fermer ces derniers et mettre à frir dans la friture très chaude.

Démouler en sortant de la friture. Egoutter et assaisonner.

Dresser le nid sur une serviette et le garnir selon indication de recette.

Pains de pommes de terre. — Retirer à l'aide d'une cuiller la pulpe de grosses pommes de terre bien farineuses cuites au four. Passer cette pulpe, le plus rapidement possible, au tamis de fer.

Mettre la purée obtenue dans une casserole avec, pour un kilo de purée, 100 grammes de beurre, sel, poivre et muscade râpée. Dessécher quelques instants cette purée en la travaillant sur le feu et lui ajouter, hors du feu, un œuf entier et 4 jaunes.

Diviser cette composition en parties de 60 grammes. Façonner ces parties en forme de petites navettes, fendues sur le milieu. Mettre sur plaque, dorer à l'œuf. Faire colorer au four très chaud.

Paniers de pommes de terre. — Ce travail ne peut guère s'exécuter en cuisine ménagère. Il nécessite en effet l'emploi d'une très grande quantité de friture, si l'on tient surtout à préparer des paniers de forme élevée ou comportant des anses.

On prépare ces paniers en tressant, autour de bâtonnets piqués dans un tampon en pain de mie, de fines lanières levées sur des tranches de pommes de terre de 6 à 7 millimètres d'épaisseur.

On fait cuire ces paniers dans la friture très chaude ainsi qu'il est dit pour les *Nids de pommes*.

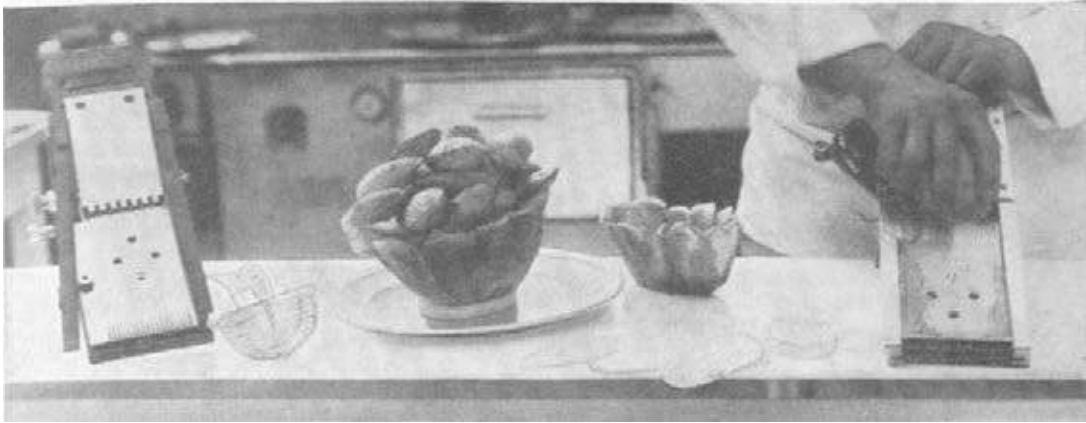
Pommes de terre à l'anglaise. — Les tourner en forme de grosses gousses (ou les éplucher le plus correctement possible). Les cuire à l'eau salée, ou à la vapeur. Les pommes de terre à l'anglaise sont utilisées comme garniture de poissons bouillis et de quelques viandes. En Angleterre, ces pommes sont cuites *sans sel*.

Pommes de terre Anna, dites aussi Galette de pommes de terre au beurre. — Eplucher des pommes de terre jaunes longues; les parer afin d'obtenir de gros cylindres réguliers; les émincer finement au couteau ou au rabot spécial, les laver et les éponger.

Les ranger dans une casserole spéciale à ce genre de cuisson fortement enduite de beurre clarifié.

Disposer les rondelles de pommes de terre par couches régulières, en chevalant les couches les unes sur les autres.

Garnir l'ustensile de couches successives de rondelles de pommes de terre; assaisonner chaque couche et l'arroser de beurre clarifié.



Panier à charnière pour faire les nids et les paniers de pommes de terre ; « mandoline » pour tailler les pommes gaufrettes.

Couvrir la casserole; faire partir sur la plaque du fourneau. Mettre à four très chaud; cuire de 30 à 35 minutes.

Aux trois quarts de la cuisson, retourner la galette de pommes de terre afin d'assurer une coloration égale de chaque côté.

Démouler la galette sur un couvercle de casserole; égoutter le beurre et dresser sur plat rond.

*Nota.* — On peut, à défaut d'ustensile spécial, cuire ces pommes de terre dans un sautoir ordinaire à fond bien plat.

**Pommes de terre Anna** (Méthode de ménage). — Eplucher les pommes de terre le plus correctement possible; les émincer en rondelles fines; les laver, les éponger, les assaisonner.

Les mettre à cuire dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre.

Les sauter sur le feu pour qu'elles s'imprègnent bien toutes de beurre. Les tasser en galette, en appuyant dessus avec le dos d'une fourchette.

Faire colorer d'un côté à chaleur modérée. Sauter la galette à la façon d'une crêpe, pour la retourner, ou, si l'on craint de ne pas réussir ce mouvement qui demande une certaine habileté, placer un plat renversé sur la poêle et retourner celle-ci d'un coup brusque de la main droite, le plat maintenu de la main gauche.

Faire glisser dans la poêle la galette de pommes de terre et achever de cuire et de colorer.

**Pommes de terre Anna pour garniture.** — Opérer ainsi qu'il est dit pour les pommes Anna, mais en montant les pommes dans des moules à darioles en cuivre, étamés, grassement beurrés, et employant des rondelles de pommes de terre du diamètre du moule adopté.

Mettre les moules à cuire au four sur une tourtière, ou pour activer la cuisson et pour assurer une meilleure coloration, dans une plaque contenant de la friture très chaude.

Démouler et employer selon indication de recette.

**Pommes de terre Annette.** — Garnir de pommes de terre détaillées en julienne fine, lavées, éponnées et assaisonnées, une casserole à pommes de terre Anna grassement beurrée. Cuire au four ainsi qu'il est dit pour les *Pommes de terre Anna*.

*Nota.* — Cet apprêt, qui est une transposition des pommes Anna, peut également se faire cuire à la poêle, à la façon d'une crêpe.

**Pommes de terre au basilic.** — Cuire les pommes de terre, tournées en grosses gousses, à l'étuvée, au beurre, en les faisant très peu colorer. Les saupoudrer, en fin de cuisson, pour 500 grammes de pommes, d'une forte cuillerée de basilic frais, haché grossièrement.

**Pommes de terre à la basquaise.** — Creuser sur la

longueur de grosses pommes de terre longues. Les faire blanchir 5 minutes. Les égoutter et éponger. Les farcir, en les remplissant bien, avec de la fondue de tomates condimentée à l'ail, mélangée d'un salpicon de piments doux, cuits au beurre (ou à l'huile), de jambon de Bayonne haché et de persil haché.

Mettre les pommes dans un plat à gratin profond, beurré (ou huilé); assaisonner, arroser de beurre fondu (ou d'huile). Faire partir sur le fourneau. Achever de cuire au four, à chaleur douce.

Lorsque les pommes sont cuites, les saupoudrer de chapelure, les arroser de beurre; les faire gratiner.

Verser autour des pommes quelques cuillerées de fonds de veau brun lié.

**Pommes de terre à la berrichonne.** — Tourner 500 grammes de pommes de terre comme pour les pommes de terre château. Les mettre dans un sautoir où l'on aura fait revenir, avec une cuillerée de beurre, 2 cuillerées d'oignon haché et 100 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi. Faire colorer légèrement; mouiller de bouillon, à hauteur des pommes. Assaisonner, ajouter un bouquet garni; cuire à couvert.

Dresser en légumier; saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre au beurre** (Garniture). — Tourner les pommes en gousses régulières ou, si l'on opère avec des pommes nouvelles, les éplucher correctement.

Les laver, les égoutter, les mettre dans un sautoir où l'on aura fait chauffer du beurre; les saler; les sauter pour les bien imprégner du beurre brûlant.

Cuire au four, ou sur le fourneau, jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées. Sauter de temps en temps durant la cuisson.

Dresser en légumier et saupoudrer de persil haché.

*Nota.* — Ces pommes sont aussi désignées sous le nom de  *pommes château*.

**Pommes de terre bouillies.** — Laver les pommes de terre; les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau, les assaisonner de gros sel et les faire cuire, à ébullition légère mais soutenue, jusqu'à cuisson complète.

Égoutter les pommes; les éplucher et les employer selon Indication de recette : crème (choisir pour cet apprêt des pommes vitelottes); lyonnaise; maître d'hôtel; salade; sautées, etc.

*Nota.* — Les pommes de terre cuites ainsi sont également désignées sous le nom de  *pommes en robe de chambre* ou, pour mieux dire, en  *robe des champs*.

**Pommes de terre à la boulangère** (Garniture). — Ces pommes sont habituellement mises à cuire autour d'une pièce de boucherie cuite au four ainsi qu'il est indiqué pour  *l'Épaule de mouton à la boulangère*.

On peut aussi les préparer isolément, en plaque, au four.



Pommes de terre tournées pour pommes château.  
(Phot. Larousse.)

**Pommes de terre sous la cendre.** — Laver de grosses pommes longues. Les essuyer. Les cuire dans des cendres chaudes, sur lesquelles on placera des braises incandescentes.

Essuyer les pommes; les dresser sous serviette. Servir avec beurre frais.

**Pommes de terre château.** — V. **POMMES DE TERRE AU BEURRE.**

*Nota.* — Les pommes château constituent la garniture traditionnelle du chateaubriand grillé.

**Pommes de terre Crainquebille.** — Mettre dans un sautoir, tapissé d'une couche d'oignon haché revenu au beurre, de très grosses pommes de terre longues, correctement pelées.

Mouiller, à mi-hauteur des pommes, avec du bouillon de pot-au-feu.

Assaisonner de sel et poivre; ajouter un bouquet garni additionné d'une petite gousse d'ail; mettre sur chaque pomme de terre une tranche de tomate épépinée; arroser de beurre fondu. Paire partir sur le fourneau. Cuire au four. Quelques instants avant de sortir les pommes de terre du four, saupoudrer de chapelure blonde. Faire gratiner.

**Pommes de terre à la Crécy, dites aussi à la Vichy.** — Se préparent comme les pommes Anna, en mettant entre chaque couche de pommes une couche de carottes préparées à la Vichy. V. **CAROTTES.**

**Pommes de terre à la crème.** — Pommes cuites à l'eau; les peler sitôt cuites, les détailler en tranches rondes un peu épaisses; les mettre dans une sauteuse. Les couvrir de lait bouillant (ou de crème fraîche bouillante). Cuire vivement jusqu'à réduction du mouillement. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche crue.

*Nota.* — Pour cet apprêt, il convient d'employer la pomme rose dite Vitelotte.

**Pommes de terre dauphine.** — Additionner de l'appareil à pommes duchesse d'un tiers de son volume de pâte à chou commune, sans sucre (V. **PÂTES**). Laisser refroidir.

Diviser en parties du poids de 40 à 50 grammes. Rouler en boule dans de la farine et faire cuire à friture très chaude.

Égoutter, éponger, saler et dresser en buisson sur serviette, ou dans un nid de pommes ou employer pour garniture, selon indication de recette.

*Nota.* — On peut façonner diversement ces pommes. On peut également les paner à l'anglaise.

**Pommes de terre dauphinoise, dites aussi Gratin de pommes à la dauphinoise.** — Mouiller de 3 décilitres de lait bouilli, additionné d'un œuf battu, 500 grammes de pommes de terre, émincées finement, et mises dans une terrine. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Ajouter 50 grammes de gruyère râpé. Mélanger.

Mettre ces pommes de terre dans un plat en terre, frotté d'ail et beurré.

Saupoudrer de gruyère râpé; parsemer de 20 grammes de beurre divisé en menus fragments. Bien essuyer les bords du plat. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 45 minutes. Servir dans le plat où s'est effectuée la cuisson des pommes de terre.

**Pommes de terre duchesse.** — L'appareil à pommes de terre duchesse se prépare ainsi :

Couper en tranches épaisses, ou en quartiers, 500 grammes de pommes de terre jaunes, épluchées. Les cuire vivement à l'eau salée. Les égoutter, les évaporer quelques instants à l'entrée du four et les passer rapidement au tamis.

Mettre la purée dans une casserole; la dessécher quelques instants sur le feu, en la tournant avec une cuiller en bols; lui ajouter 50 grammes de beurre; l'assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée et la lier, hors du feu, avec un œuf entier et deux jaunes. Mélanger.

Étaler l'appareil dans une plaque beurrée et le faire refroidir avant de le façonner selon indication de recette.

*Nota.* — Lorsque cet appareil est destiné à faire des bordures à la poche, on l'utilise pendant qu'il est encore chaud. On peut, dans ce cas, le tenir un peu moins serré que lorsqu'il doit servir pour préparer des croquettes ou des pommes duchesse proprement dites.

**Pommes de terre duchesse pour garniture.** — Ces pommes se préparent avec l'appareil décrit ci-dessus. On les façonne à la main de formes diverses, ou on les couche à la poche sur plaque beurrée.

Sitôt mises sur plaque, dorer les pommes à l'œuf et faire colorer au four. Employer selon indication de recette.

**Pommes de terre farcies.** — Evider aux deux tiers ou aux trois quarts de grosses pommes de terre longues cuites au four. Garnir les écorces avec la pulpe retirée, passée au tamis, complétée ou non avec des éléments divers, tels que : duxelles, fines herbes, fromage râpé, jambon haché, mirepoix, oignon haché fondu, viandes diverses hachées, etc., et bien beurrée et assaisonnée.

Saupoudrer de fromage ou de chapelure; arroser de beurre et gratiner.

*Ou bien :* éplucher de très grosses pommes longues. Les tourner en forme de forts cylindres; les raser des deux bouts de façon à les obtenir toutes de même hauteur, soit de 6 à 7 centimètres.

Les évider avec la cuiller à légumes ronde, assez pour avoir une cavité pouvant contenir de 40 à 60 grammes de farce.

Les blanchir vivement à l'eau salée; les égoutter,



Pommes dauphinoises en plat de verre « pirex ». (Phot. Claire.)

les éponger, les ranger dans un sautoir grassement beurré et les assaisonner.

Les garnir, à la poche ou à la cuiller, avec la farce indiquée. Lisser le dessus de cette farce en dôme.

Mouiller les pommes de terre avec du consommé (sans les couvrir).

Paire partir sur le fourneau; couvrir le sautoir et cuire au four, à chaleur douce, pendant 35 à 40 minutes.

Retirer les pommes de terre avec précaution, les ranger dans un plat à gratin, les saupoudrer de chapelure, les arroser de beurre et les gratiner au four.

Verser autour des pommes le fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit.

**Pommes de terre farcies charcutière.** — Les préparer selon la seconde méthode indiquée à *Pommes de terre farcies*. Les garnir avec de la chair à saucisses additionnée de persil haché (et, à volonté, d'oignon haché fondu au beurre).

*Nota.* — On peut aussi les garnir avec de la chair à saucisses (additionnée de la pulpe retirée des pommes de terre cuites ainsi qu'il est dit à la première méthode).

**Pommes de terre farcies à la ménagère.** — Les préparer comme ci-dessus. Les garnir avec viandes de desserte hachées.

**Pommes de terre farcies à la duxelles.** — Les préparer comme ci-dessus. Les garnir avec duxelles liée.

*Nota.* — On peut ajouter à la viande de desserte hachée (bœuf ou mouton) le tiers de son poids de farce fine ou de chair à saucisses.

**Pommes de terre au fenouil.** — Comme les *Pommes de terre au basilic*, en remplaçant ce dernier par du fenouil frais haché.

**Pommes de terre fondantes.** — Tourner les pommes de terre en très grosses gousses (de 80 à 90 g). Les ranger dans un sautoir beurré. Cuire à couvert, sur le fourneau, à chaleur douce. Les retourner une à une, et avec précaution, une fois pendant la cuisson.

Lorsqu'elles sont cuites, dorées à l'extérieur et très moelleuses à l'intérieur, les dresser en légumier.

On peut aussi les préparer ainsi :

Cuire les pommes tournées en grosses gousses au saindoux. Lorsqu'elles sont cuites, égoutter le saindoux et le remplacer par du beurre.

**Pommes de terre au four.** — Laver les pommes, les essuyer, et les faire cuire au four, à bonne chaleur.

Servir ces pommes telles quelles, dressées sous une serviette, avec beurre frais à part.

**Pommes de terre fourrées.** — Cet apprêt constitue une petite entrée plutôt qu'un hors-d'œuvre. SI on le sert sous cette forme, il convient de n'employer que des pommes de terre peu volumineuses.

**MÉTHODE.** — Cuire au four des pommes de terre Hollande de grosseur moyenne et bien régulières.

Les ouvrir circulairement, sur un côté. Réserver la partie enlevée qui, après que les pommes auront été garnies, servira de couvercle.

Retirer les trois quarts de la pulpe de l'intérieur en évitant de déchirer l'écorce.

Garnir les pommes de terre avec l'appareil indiqué. Suivant la nature de l'apprêt, saupoudrer de chapelure ou de fromage, faire gratiner ou replacer simplement les couvercles sur les pommes.

Dresser sur serviette.

Lorsque les pommes de terre doivent être gratinées, il est préférable de les ouvrir en deux, dans la longueur, au lieu de les évider par une ouverture circulaire.



Comment on évide les pommes de terre pour faire les pommes fourrées.

**Pommes de terre à la cancalaise.** — *Garniture* : Huitres pochées, champignons. Sauce au vin blanc.

**Pommes de terre à la cantalienne.** — *Garniture* : La pulpe des pommes de terre écrasée, additionnée, aux deux tiers de son poids, de choux braisés, hachés.

Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Pommes de terre chasseur.** — *Garniture* : Foies de volaille escalopes et champignons sautés au beurre. Sauce chasseur.

**Pommes de terre fermière.** — *Garniture* : La pulpe des pommes de terre écrasée, additionnée, aux deux tiers de son poids, des légumes du pot-au-feu, hachés.

Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Pommes de terre à la florentine.** — *Garniture* : Epinards étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

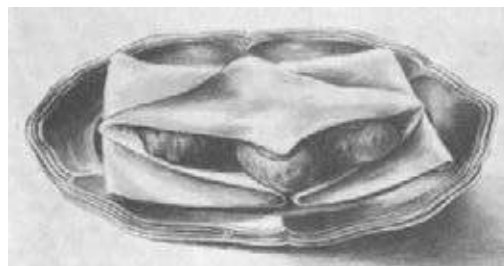
**Pommes de terre au fromage, dites aussi pommes de terre gratinées.** — *Garniture* : La pulpe retirée de l'intérieur des pommes de terre, beurrée comme une purée de pommes, assaisonnée.

Saupoudrer de fromage râpé; gratiner.

**Pommes de terre Georgette.** — Sont surtout servies comme hors-d'œuvre chaud. Ouvrir circulairement, sur un côté, de moyennes pommes de terre de Hollande cuites au four.

Par cette ouverture, évider aux trois quarts les pommes de terre.

Les garnir, pendant qu'elles sont encore chaudes,



Pommes Georgette dressées sur serviette,

d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua. v. **ÉCREVISSES.**

Chauffer les pommes de terre au four. Les dresser sur serviette.

**Pommes de terre à la hongroise.** — *Garniture* : La pulpe des pommes de terre, écrasée à la fourchette, additionnée, du tiers de son poids, d'oignon haché fondu au beurre, assaisonné au paprika.

Saupoudrer de chapelure; gratiner.

**Pommes de terre Maintenon.** — *Garniture* : Salpicón de blanc de volaille, de langue écarlate, de truffes et de champignons lié à la Soubise.

Saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure; gratiner.

**Pommes de terre princesse.** — *Garniture* : Pointes d'asperges à la crème. Recouvrir les pommes de terre avec des lames de truffes.

**Pommes de terre à la provençale.** — *Garniture* : Salpicón de thon mariné et d'œufs durs lié à la fondue de tomates.

Saupoudrer de chapelure; gratiner.

**Pommes de terre Soubise.** — *Garniture* : Purée Soubise réduite à la crème.

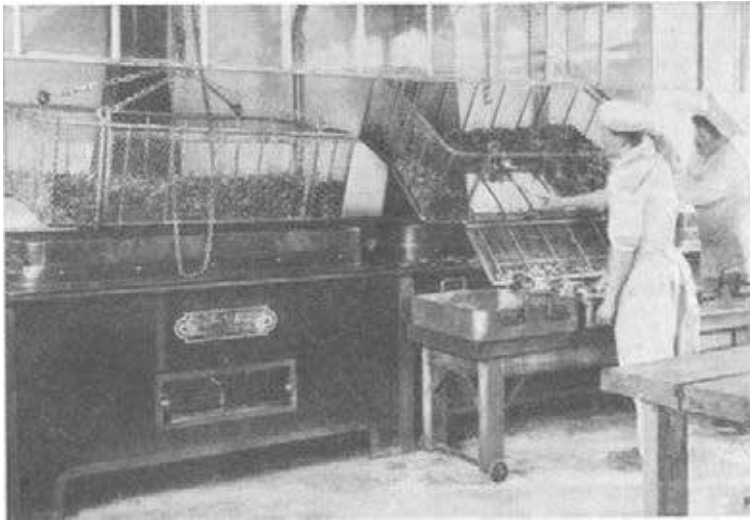
Saupoudrer de chapelure; gratiner.

**Pommes de terre à la Vichy.** — *Garniture* : Carottes à la Vichy.

Saupoudrer de chapelure; gratiner.

**Pommes de terre à la yorkaise.** — Garnir les pommes de terre cuites au four d'un salpicón de jambon d'York et de champignons, lié de sauce bé-





Grand appareil à gaz pour faire frire les pommes de terre. (iPhot. / Bot(er).)

charnel mélangée d'oignon haché fondu au beurre et assaisonnée d'un peu de paprika.

**Pommes de terre frites.** — C'est la forme sous laquelle les pommes de terre sont le plus consommées; c'est aussi la moins digestible. Si la friture a été effectuée correctement, à température convenable, les pommes sont croustillantes, très agréables au goût, et se digèrent mieux; si la friture a été mal faite et si les pommes sont imbibées de graisse, elles deviennent indigestes.

Les pommes de terre frites peuvent être cuites à la graisse ou à l'huile; elles sont immergées dans une friture à température de 180° (commençant à fumer); cette température, par suite de l'immersion des tubercules froids, tombe immédiatement à 160° puis à 150°; les pommes de terre prennent une coloration dorée lorsque la friture a été rechauffée à 175-180°.

Coupées très fines (pommes paille), immergées dans une friture spéciale, portée à 190°, la température ne tombe, en 5 minutes (temps de la cuisson) qu'à 177°.

On trouvera au mot **FRIURE** toutes les indications relatives à la clarification de la graisse dans laquelle on fait cuire les pommes de terre, ainsi que tous les renseignements relatifs aux ustensiles, poêles à frire et autres, que l'on doit employer pour faire ces préparations.

**Pommes frites allumettes.** — Les détailler en bâtonnets d'un demi-centimètre de côté sur 6 à 7 centimètres de longueur.

Cuire à friture très chaude, de façon à obtenir des pommes dorées et croustillantes.

Egoutter, éponger, et assaisonner de sel fin très sec.

Dresser en buisson, sur serviette ou sur un papier spécial.

**Pommes frites Chatouillard.** — Les détailler en ruban ayant la longueur produite par la pomme de terre taillée en spirale, et épais de 3 millimètres. V. **CHATOUILLARD.**

Cuire comme les *Pommes soufflées*. Egoutter, assaisonner. Dresser sur serviette ou autour des viandes grillées.

**Pommes frites chip, ou en liards.** — Tourner les pommes de terre en forme de bouchon. Les émincer en fines rondelles, au couteau ou au rabot. Les faire tremper à l'eau froide pendant 10 minutes. Les égoutter, les éponger et les cuire à friture très chaude. Egoutter; assaisonner.

*Nota.* — Ces pommes sont souvent utilisées pour

accompagner les gibiers rôtis à l'anglaise.

**Pommes frites collerettes.** — Comme chip, mais détaillées avec un couteau cannelé.

**Pommes frites copeaux.** — Comme Chatouillard, mais détaillées en rubans irréguliers.

**Pommes frites paille.** — Les détailler en julienne fine. Les laver, les éponger.

Les cuire dans de la friture chaude. Les égoutter dans le panier à friture. Au dernier moment, les immerger dans la friture fumante.

**Pommes frites pont-neuf.** — Les détailler d'un centimètre de côté et de 6 à 7 centimètres de longueur.

Les cuire à friture très chaude.

**Pommes de terre soufflées.** — Eplucher et parer les pommes, choisies de forme très régulière.

Les tailler sur la longueur en tranches épaisses de 3 millimètres. Les laver, les éponger.

Les plonger dans la friture chaude, sans excès. Chauffer progressivement la friture et cuire jusqu'à ce que les pommes montent à la surface. Les égoutter dans le panier à friture.

Au dernier moment, les immerger dans une deuxième friture très chaude.

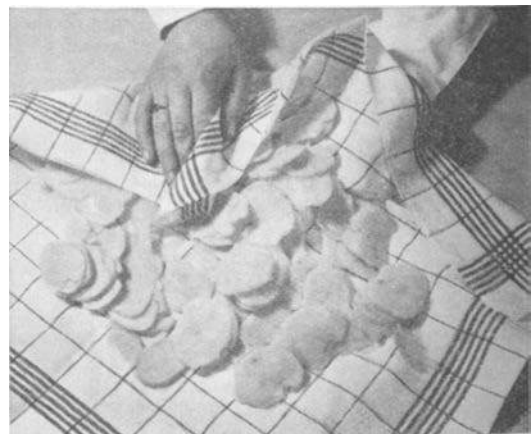
Egoutter les pommes, qui doivent être très gonflées; les étaler sur un linge et les saler. Les dresser sur serviette.

*Nota.* — Cette cuisson des pommes de terre serait due au hasard, et l'on prétend qu'elle eut lieu à Saint-Germain-en-Laye, lorsque le chemin de fer (qui, inauguré en 1837, s'arrêtait au Pecq) fut amené jusqu'à cette localité.

Le train eut beaucoup de difficultés à gravir la rampe terminale et on dut même s'y reprendre à plusieurs fois; le restaurateur chez lequel devait avoir lieu le déjeuner offert par la Compagnie à ses invités avait préparé des pommes de terre frites pour l'heure convenue, les avait laissés refroidir; puis, surpris par l'arrivée inopinée du cortège, il n'eut que le temps de les plonger rapidement dans la friture et c'est à sa grande surprise qu'il les vit se gonfler.

L'illustre chimiste Chevreul, auquel on fit part de ce phénomène, l'étudia expérimentalement et fixa les conditions dans lesquelles il s'était produit et pouvait se reproduire à volonté.

C'est peut-être l'unique fois qu'un retard de chemin de fer eut une conséquence heureuse!



Les pommes taillées pour pommes chips sont éponnées avant d'être plongées dans la friture. (Phot. Claire.)

Les pommes de terre soufflées demandent une double cuisson et une friture pouvant être amenée à très haute température sans brûler, ce qui n'est possible qu'avec de la graisse de rognon de bœuf. Immergées tout d'abord dans la friture à 180°, contenues dans une bassine de grande dimension (ce qui diminue le refroidissement), cette température tombe cependant à 135° au bout de deux minutes, par suite du vannage que l'on imprime à la bassine; après 7 minutes, temps nécessaire à la cuisson pour des tranches de trois millimètres, la température est tombée à 120°; les pommes sont alors cuites et molles; on les retire; on pousse le feu et on les replonge, par petites quantités à la fois, dans la friture qui doit avoir une température d'au moins 190° pour obtenir, le *soufflage*. A cette température, la surface des tranches se transforme en une pellicule imperméable qui va être gonflée par la volatilisation de l'eau renfermée à l'intérieur.

**Pommes de terre gastronomes, dites aussi Pommes de terre Cussy.** — « Prenez de grosses pommes de terre de Hollande jaunes; coupez les deux bouts pour pouvoir, avec une colonne, les pousser en bouchon de la largeur d'une pièce de 2 francs. Coupez-les d'une ligne d'épaisseur en les jetant à mesure dans l'eau; égouttez-les sur un linge pour les éponger de toute l'eau.

« Mettez-les dans un grand plat à sauter avec une demi-livre de beurre clarifié et chaud pour qu'elles cuisent doucement en se colorant sans attacher et sans dessécher; pendant ce temps, émincez six à huit truffes, sautez-les dans du beurre avec une cuillerée à bouche de vin de Madère, gros comme une noix de glace de volaille. Lorsque les pommes de terre seront cuites et bien colorées, retirez-les du feu, mettez-y des truffes accompagnées d'un demi-jus de citron et servez-les brûlantes.

« On doit cet entremets, dit Plumerey, à feu M. de Cussy, fin gourmet, ancien préfet du palais de Napoléon. » (Recette de Plumerey).

Nota. — Cette façon d'accommoder les pommes de terre a quelque analogie avec celle dite « à la sarladaise ».

**Pommes de terre au gratin, dites aussi en coquilles.** — Cuire les pommes au four. Les cerner, les vider. Travailler la pulpe retirée avec beurre et fromage râpé; l'assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Remplir de ce mélange les écorces de pommes; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre et gratiner.

Dresser sur serviette.

**Pommes de terre grillées.** — Détailler sur la longueur, en tranches épaisses d'un centimètre et demi, de grosses pommes longues à chair jaune. Les faire blanchir 4 minutes à l'eau bouillante, salée. Les égoutter et éponger. Les badigeonner d'huile ou de beurre fondu. Les cuire sur le gril, à feu doux. Dresser sur plat rond; arroser de beurre à la maître-d'hôtel mi-fondu.

**Pommes de terre hachées brunes à l'américaine « Hashed and browned potatoes »** (Cuisine américaine). — Hacher grossièrement des pommes de terre cuites à l'eau salée, bien égouttées.

Les sauter au beurre, à la poêle, en les faisant bien rissoler. Assaisonner de sel et de poivre. Les façonner en forme de chausson et les faire colorer. Dresser sur plat long.

On complète parfois cet apprêt avec des oignons hachés revenus au beurre.

**Pommes de terre à la hongroise.** — Faire fondre au beurre, dans un sautoir, 75 grammes d'oignon haché. Assaisonner d'une petite cuillerée de paprika. Ajouter une tomate pelée, épépinée, et grossièrement hachée.

Mettre dans le sautoir 500 grammes de pommes de terre longues détaillées en rondelles un peu épaisses. Assaisonner de sel. Mouiller de bouillon en quantité suffisante pour couvrir juste les pommes. Cuire au four. Saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre Jackson.** — Autre dénomination des *Pommes au grain*.

**Pommes de terre au jus.** — Les détailler en quartiers; les mettre dans un sautoir beurré. Les couvrir avec un jus de veau brun un peu clair. Assaisonner; cuire à couvert, au four. Dresser en légumier.

**Pommes de terre à la landaise.** — Faire revenir à la graisse d'oie (ou au saindoux) 100 grammes d'oignon détaillé en dés et 150 grammes de jambon de Bayonne également coupé en dés d'un centimètre de côté. Lorsque oignons et dés de jambon sont bien rissolés, ajouter dans le sautoir 500 grammes de pommes de terre coupées en gros dés. Assaisonner de sel et poivre. Cuire à couvert, en remuant de temps en temps. Au dernier moment, ajouter une cuillerée d'ail et persil hachés.

**Pommes de terre au lard.** — Faire rissoler dans un sautoir, avec une forte cuillerée de beurre (ou de saindoux, ou de graisse d'oie) 125 grammes de lard de poitrine, coupé en dés et blanchi. Ajouter 10 petits oignons.

Retirer le lard et les oignons. Mettre dans le sautoir une cuillerée de farine, faire blondir légèrement; mouiller de 3 décilitres et demi de bouillon (ou d'eau). Assaisonner, ajouter un bouquet garni; faire bouillir.

Mettre dans cette sauce 500 à 600 grammes de pommes tournées en grosses gousses (ou coupées en quartiers), le lard et les oignons.

Faire partir, couvrir le sautoir et cuire au four, à chaleur douce.

Dresser en légumier, saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre Lorette.** — Se font avec de l'appareil à pommes Dauphine divisé en parties de 40 à 50 grammes, parties que l'on façonnera en forme de croissants. Frire à grande friture, sans être panées à l'anglaise.

**Pommes de terre à la lyonnaise.** — Les préparer ainsi qu'il est dit pour les *Pommes sautées*. Aux trois quarts de la cuisson, leur ajouter 4 cuillerées d'oignons émincés et revenus au beurre.

Achever de cuire le tout ensemble, en sautant souvent pour bien mélanger.

Dresser en légumier; saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre Macaire.** — Ouvrir en deux, dans la longueur, de grosses pommes de Hollande, cuites au four. Retirer la pulpe en l'égrenant à l'aide d'une fourchette. Travailler cette pulpe en lui incorporant quelques cuillerées de beurre; l'assaisonner de sel et poivre (100 g de beurre par kilo de pulpe).

La mettre dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Etaler comme une galette. Faire bien dorer des deux côtés. Renverser cette galette sur un plat rond.

**Pommes de terre Maire.** — Se préparent comme les *Pommes de terre à la crème*.

**Pommes de terre à la maître d'hôtel.** — Cuire les pommes à l'eau salée. Les peler et émincer. Les mettre dans une sauteuse; les couvrir de lait bouillant. Ajouter 2 ou 3 cuillerées de beurre; assaisonner. Cuire jusqu'à réduction du mouillement.

Saupoudrer de persil haché. Dresser en légumier.

**Pommes de terre à la menthe.** — Pommes de terre nouvelles cuites à l'anglaise, garnies d'un bouquet de menthe. Dresser les pommes en légumier; mettre une feuille de menthe verte sur chaque pomme.

**Pommes de terre Mont-Dore.** — Purée de pommes très crémeuse, additionnée de fromage râpé; dressée en dôme, dans un plat à gratin beurré; saupoudrée de fromage râpé; arrosée de beurre fondu et gratinée.

**Pommes de terre mousseline.** — Passer au tamis de la pulpe de pommes de terre cuites au four. Travailler cette purée sur le feu en lui ajoutant, pour un kilo de purée, 250 grammes de beurre et 4 jaunes

d'œufs. Assaisonner de sel, poivre, muscade râpée. Compléter, hors du feu, avec 2 décilitres de crème fouettée. Dresser en dôme dans un plat à gratin beurré. Arroser de beurre fondu. Glacer vivement au four brûlant.

*Nota.* — On peut aussi dresser cette purée dans une croûte à flan (en pâte à foncer), cuite à blanc.

**Pommes de terre nature ou au naturel.** — On désigne souvent sous l'un ou l'autre de ces noms les *Pommes de terre à l'anglaise*.

**Pommes de terre noires, dites négresses, ou Pommes de Madagascar.** — Cette variété n'a pour elle que l'originalité de sa couleur qui, après cuisson, est, non pas absolument noire, mais violet très foncé.

Ces pommes sont surtout utilisées pour garnir les salades composées et pour confectionner des hors-d'œuvre froids.

On peut néanmoins leur appliquer la plupart des apprêts indiqués pour les pommes de terre ordinaires.

**Pommes de terre noisettes** (Garniture). — Lever à la cuiller à légumes ronde des pommes de terre de la grosseur d'une noisette.

Les cuire au beurre en sautoir; les assaisonner; faire bien dorer.

Dresser en légumier ou employer selon indication de recette.

**Pommes de terre à la normande.** — Détailler

en rondelles minces 500 grammes de pommes de terre. Les laver, les éponger, les assaisonner de sel et poivre fraîchement moulu, et les mettre dans un sautoir beurré, en les alternant avec les blancs de 2 gros poireaux émincés, et une forte cuillerée de persil concassé.

Ajouter un bouquet garni. Mouiller, à hauteur des pommes, avec du fonds blanc, du bouillon, ou de l'eau, si cet apprêt est fait au maigre. Semer sur les pommes 50 grammes de beurre divisé en menus fragments.

Paire partir sur le feu, couvrir et cuire au four. Dresser en légumier.

**Pommes de terre à la parisienne** (Garniture). — Comme les *Pommes noisettes*, mais de calibre moindre. Sitôt les pommes cuites, les rouler dans du fonds de veau réduit ou dans de la glace de viande dissoute. Saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre Parmentier.** — Détailler des pommes de Hollande en morceaux carrés, d'un centimètre de côté environ. Les cuire au beurre. Dresser en légumier. Saupoudrer de persil haché.

*Nota.* — Le plus souvent, ces pommes sont cuites avec les pièces qu'elles doivent accompagner.

**Pommes de terre à la paysanne.** — Emincer les pommes en rondelles fines. Les mettre dans un sautoir beurré, en les alternant par couches avec de l'oseille ciselée, passée au beurre (100 g d'oseille par kg de pommes) et mélangée de cerfeuil concassé et d'une pointe d'ail râpé. Assaisonner de sel et poivre; mouiller de bouillon de pot-au-feu (ou d'eau si les pommes sont préparées au maigre); parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four.

**Pommes de terre persillées.** — Les cuire à l'an-

glaise. Les égoutter à fond; leur ajouter du beurre fondu et du persil haché. Dresser en légumier.

*Nota.* — Disons, pour mémoire, que, sous le même nom, on désigne souvent les *Pommes de terre au lard* dont nous donnons la recette d'autre part.

**Pommes de terre rissolées.** — Autre dénomination des *Pommes sautées au beurre*.

**Pommes de terre en robe de chambre ou robe des champs.** — On appelle ainsi les pommes cuites à l'eau salée, sans être pelées.

**Pommes de terre rôties.** — Grosses pommes longues tournées correctement; rangées dans un sautoir, où l'on aura fait chauffer du beurre (ou du saindoux). Assaisonner de sel. Cuire au four, en arrosant souvent les pommes. Les faire bien colorer.

**Pommes de terre Saint-Flour.** — Garnir le fond d'un plat creux, allant au four, d'une couche de choux verts braisés au gras (tenus un peu croquants). Sur ces choux, mettre une couche de pommes de terre détaillées en rondelles un peu épaisses, mélangées de lard maigre en dés, blanchi et rissolé. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller de consommé condimenté d'un peu d'ail écrasé. Saupoudrer de fromage râpé. Cuire au four, à chaleur douce.

**Pommes de terre à la sarladaise.** — Se préparent comme les *Pommes Anna* en superposant dans la *casserole* spéciale des pommes et des truffes en lames.

**Pommes de terre sautées.** — Détailler en tranches rondes régulières des pommes de Hollande fraîchement cuites et épluchées.

Mettre ces pommes dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner.

Faire dorer sur le fourneau, en sautant fréquemment pour bien égaliser le rissolage.

Dresser en légumier et saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre sautées à cru.** — Détailler en tranches rondes très minces 500 grammes de pommes de Hollande crues; les laver, les éponger, les assaisonner.

Les faire cuire à la poêle, au beurre. Les sauter souvent pour qu'elles cuisent de façon égale et pour qu'elles dorent bien.

Dresser en légumier; saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre sautées à la provençale.** — Se préparent avec pommes crues ou pommes cuites à l'eau, comme les *Pommes sautées*. Au dernier moment, ajouter une forte cuillerée de persil et ail hachés.

*Nota.* — On peut préparer ces pommes avec de l'huile en place de beurre.

**Pommes de terre à la savoyarde.** — Se préparent comme les *Pommes de terre à la dauphinoise*, en remplaçant le lait de mouillement par du consommé blanc.

**Pommes de terre soufflées.** — V. POMMES DE TERRE FRITES.

**Pommes de terre à la toulousaine.** — Les détailler en quartiers; les faire revenir dans un sautoir avec deux tiers de graisse d'oie et un tiers d'huile.

Assaisonner, saupoudrer de farine; ajouter une cuillerée d'ail et de persil haché.

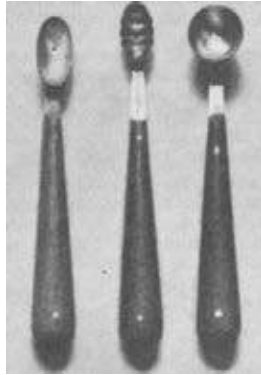
Mouiller aussitôt, à hauteur des pommes, avec du bouillon (ou de l'eau). Mélanger. Faire partir, couvrir, et cuire au four.

Dresser en légumier, saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre à la vapeur.** — Se font cuire à la vapeur comme les *Pommes à l'anglaise*, dans une marmite spéciale.

**Pommes de terre à la Vichy.** — Dénomination que l'on donne parfois aux *Pommes à la Crécy*.

**Pommes de terre Voisin.** — Se préparent comme les *Pommes Anna*, en saupoudrant chaque couche de pommes de fromage râpé.



Cuillers pour évider les pommes de terre et pour tailler les pommes noisettes. *iPhot. Larousse.*

**Pommes de terre persillées.** — Les cuire à l'an-

**Pommes de terre Yvette.** — Dénomination **BOUS** laquelle on sert parfois les *Pommes Annette*.

**Potage purée de pommes de terre.** — V. **POTAGES ET SOUPES.** *Potage Parmentier.*

**Purée de pommes de terre.** — Détailler en tranches épaisses, ou en quartiers, des pommes de Hollande et les cuire rapidement à l'eau salée.

Les égoutter; les évaporer quelques instants à l'entrée du four; les passer rapidement au tamis en imprimant au pilon de bois des secousses verticales et non horizontales.

Mettre la purée dans une casserole. La travailler sur le fourneau en lui ajoutant de 150 à 200 grammes de beurre très frais, au kilo.

Eclaircir au point voulu en ajoutant quelques cuillerées de lait bouillant; mélanger en travaillant vigoureusement la purée à la cuiller de bois. Dresser en légumier.

*Nota.* — Dès que la purée de pommes est beurrée, elle ne doit plus bouillir. Si elle ne doit pas être servie aussitôt terminée, on la conserve au chaud au bain-marie. Il faut cependant tenir compte que cet apprêt n'a toute sa délicatesse que s'il est fraîchement préparé.

Purée de **pommes de terre à la crème.** — Comme ci-dessus; remplacer le lait par de la crème fraîche.

Purée de **pommes de terre au gratin.** — Préparer la purée ainsi qu'il est dit ci-dessus. Lui mélanger du fromage râpé; la dresser dans un plat à gratin beurré; lisser la surface en la bombant légèrement en dôme. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner.

**Quenelles de pommes de terre à l'alsacienne, dites Floutes (Cuisine alsacienne).** — Préparer 500 grammes de purée de pommes de terre très fine. Lui ajouter 2 œufs entiers et 75 grammes de farine environ, de façon à obtenir une pâte assez consistante; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Façonner cette pâte en boulettes, ou en forme de bouchons, ou la mouler à la cuiller à potage.

Faire tomber les quenelles au fur et à mesure dans un sautoir rempli d'eau bouillante salée.

Pocher de 8 à 10 minutes. Egoutter les quenelles; les dresser dans un plat creux beurré.

Au dernier moment, arroser de beurre noisette brûlant dans lequel on aura fait blondir une poignée de mie de pain fine.

**Quenelles de pommes de terre au parmesan.** — Préparer les quenelles ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Les ranger, une fois pochées, dans un plat beurré et saupoudré de parmesan râpé. Les saupoudrer de parmesan râpé; les arroser de beurre fondu. Gratiner à four très chaud.

**Salade de pommes de terre.** — V. **SALADE.**

**Soufflé de pommes de terre.** — Lier un demi-litre de purée de pommes avec 3 jaunes d'œufs, ajouter 50 grammes de beurre. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Incorporer, au dernier moment, 3 blancs fouettés très ferme.

Dresser dans une timbale à soufflé beurrée. Lisser la surface. Cuire au four de 15 à 18 minutes.

**Soufflé de pommes de terre au fromage.** — Comme ci-dessus, avec fromage râpé dans la purée de pommes. Saupoudrer de parmesan râpé le dessus du soufflé.

**Soufflé de pommes de terre à la hongroise.** — Comme ci-dessus, avec oignon haché fondu au beurre et assaisonné au paprika dans la purée de pommes.

**Soupe aux pommes de terre.** — V. **POTAGES ET SOUPES.**

**Subrics de pommes de terre.** — Faire étuver légèrement au beurre des pommes de terre, détaillées en petits dés, blanchies 2 minutes à l'eau salée, égouttées et épongées.

Lier ces pommes de terre (pour 500 g de pommes), hors du feu, de 2 décilitres et demi de béchamel réduite.

Ajouter à cette composition 3 jaunes et un œuf entier. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Mélanger.

Mettre cette composition, cuillerée par cuillerée, dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre épuré, en ayant soin de ne pas trop serrer les subrics afin qu'ils puissent s'étaler en cuisant sans se coller les uns aux autres.

Retourner les subrics à la palette pour les bien colorer des deux côtés. Dresser sur plat ou en légumier. Servir avec sauce crème à part. V. **SAUCES.**

**POMPE ou GIBASSIER** (Pâtisserie provençale). — La pompe est le gâteau rituel que l'on mange au souper de la Vigile de Noël, au gros soupa, en Provence. On le désigne aussi sous le nom de *gibassier*, cela en raison des sortes de bosses qu'il a à sa surface.

Le « gros soupa » est celui qui précède la messe de minuit. Comme la vigile entraîne l'abstinence des aliments gras, ce repas se compose presque invariablement de plats maigres, parmi lesquels quelques-uns sont, pour ainsi dire, obligatoires, entre autres la *Morue en rayte* ou en *brandade* et les *Cardons à la crème*.

« Le dessert n'est pas le moindre attrait de ce souper traditionnel; on y voit figurer principalement le nougat fabriqué dans le pays, les dattes, et surtout, la *pompe* ou *gibassier*, autre fabrication locale, le tout copieusement arrosé du traditionnel vin cuit».

De ce gâteau rituel, voici la recette :

**PROPORTIONS.** — 500 g de levain de pâte à pain; 500 g de cassonade; 2 kg de farine; 6 œufs; un demi-verre d'huile fine (soit un bon dl); les zestes d'un citron et d'une orange, finement râpés.

**MÉTHODE.** — Disposer sur le tour à pâtisserie les 2 kilos de farine en fontaine; déposer le levain au milieu avec la cassonade, l'huile et la moitié des œufs; mélanger bien le tout en lui faisant absorber peu à peu la farine; travailler fortement la pâte; ajouter les œufs qui restent, l'un après l'autre. Cette pâte doit être mollette.

La laisser lever 6 heures environ, à température douce; la rompre ensuite; la diviser en morceaux de 200 grammes environ, que l'on dresse en forme de couronne sur planches recouvertes de petit son.

Tenir dans l'étuve très douce, cette pâte étant longue à lever.

Cuire à four gai. En sortant les gâteaux du four, humecter la surface de chacun d'eux avec un linge trempé dans un mélange d'eau pure et d'eau de fleurs d'oranger. (A. Caillât.)

**POMPONNETTES.** — Ces menues préparations se servent comme hors-d'œuvre. V. ce mot.

**PONT-L'ÉVÊQUE (Fromage de).** — Ce fromage, que l'on fait à Pont-l'Évêque, petite ville du Calvados, est très réputé. Il est bon à consommer presque toute l'année, excepté au mois d'août.

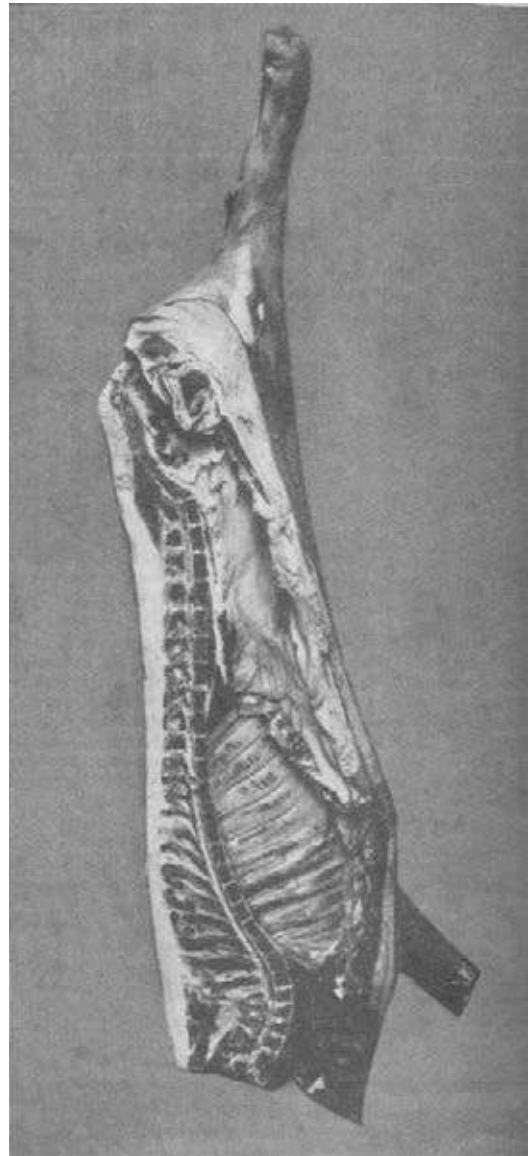
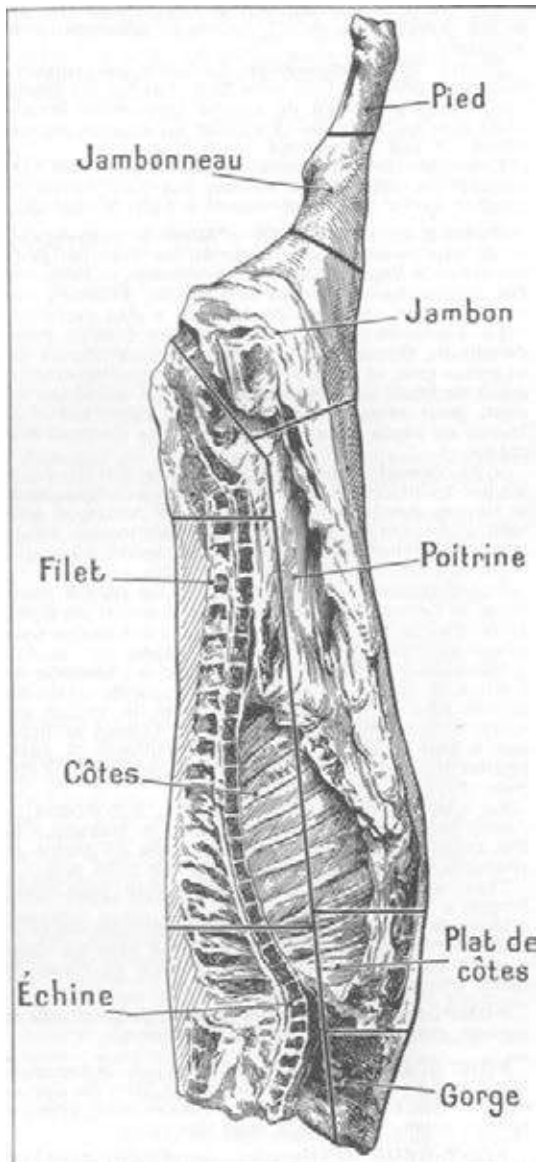
**PONT-NEUF** (Pâtisserie). — Foncer avec du feuilletage des moules à tartelettes beurrés. Remplir ces croûtes avec de la crème frangipane additionnée de macarons écrasés. Placer sur les gâteaux deux bandes minces de feuilletage disposées en croix. Cuire au four, à chaleur moyenne. Saupoudrer de sucre fin en sortant du four.

**PORC.** — Pachyderme domestique qui, régulièrement, ne devrait porter ce nom qu'après sa mort. Le mâle s'appelle *verrat*, la femelle *truie* et l'animal châtré est le *cochon*; le jeune animal s'appelle *goret*, *cochon de lait* ou *porcelet*.

La chair du porc, grasse et ferme, tient beaucoup plus des viandes rouges que des viandes blanches (elle n'a cette couleur que parce que l'animal a été tué par saignée complète); elle est plus difficile à digérer que celle des animaux de boucherie, mais, par contre, plus assimilable.

On distingue trois principales races de porcs qui ont fourni les multiples espèces existant en Europe. Ce sont; la *race asiatique*, la *napolitaine* et la *celtique*.

La *race asiatique*, à oreilles petites, pointues et



Demi-porc montrant les principaux morceaux.

dressées, a servi à former des métis, car on lui reprochait de donner un lard mou et de qualité inférieure; La *race napolitaine* à oreilles pointues plantées horizontalement, sans croisement et vivant en grande partie en liberté, a conservé sa pureté.

La *race celtique*, à oreilles longues, larges et tombantes, qui peuplait autrefois la Gaule et les Iles-Britanniques, a subi, avec l'élevage et les croisements, d'importantes modifications selon les régions. Si bien qu'on distingue aujourd'hui une grande variété de races parmi lesquelles on peut citer les suivantes : *alsacienne, angevine, bayonnaise, bressane, bretonne, de Bugey, champenoise, charolaise, craonnaise, de Corse, landaise, lauragaise, limousine, lorraine, mancelle, marchoise, nivernaise, normande, périgourdine, picarde, de Rouergue, tarboise, vendéenne*, etc.

Parmi tant de races différentes, dont nous ne venons de citer que les principales, on peut en distinguer cinq entre toutes :

La *race normande*, au corps mince, au dos horizontal, qui donne une chair de qualité supérieure; la *craonnaise*, ou *angevine*, propre au bassin de la Loire; la *lorraine*, élevée surtout dans les départements de la Meurthe et de la Moselle, qui est très recherchée pour la qualité de sa viande et de son lard; la *périgourdine*, qui fournit des porc à odorat très fin, utilisés pour la recherche des truffes; la *race bressane*, dont les individus ont une pelure noire avec une bande blanche entourant le milieu du corps.

Parmi les métis anglais, dont toutes les variétés ont été introduites en France, nous citerons seulement le porc de *Yorkshire*, au pelage blanc ou jaunâtre, dont les jambes fournissent de gros jambons.

Le porc se consomme à l'état frais ou après avoir été travaillé; sa chair se prête particulièrement au salage, au fumage et aux multiples manipulations qui constituent l'art de la charcuterie.

Les morceaux le plus habituellement consommés à

l'état frais sont l'échine, le filet, les côtelettes et le jambon.

D'autres morceaux (*plat-de-côtes, poitrine, jambonneaux*, etc.) se consomment souvent sous le nom de « petit-salé », après avoir passé deux ou trois jours dans le saloir.

**PRÉPARATIONS DIVERSES DU PORC. — Andouilles et andouillettes de porc.** — Ces préparations de charcuterie sont fabriquées avec le gros intestin et l'estomac du porc, coupés en lanières et entremêlés de lardons. Ces pièces sont salées et peuvent être longtemps conservées.

Les *andouilles* de Vire et celles de Bretagne sont très réputées. On les consomme comme hors-d'œuvre. On les détaille en tranches minces comme le cervelas et le saucisson.

On peut aussi les préparer à chaud, comme les andouillettes. Pour cela, on les fait cuire d'abord à l'eau légèrement salée, puis, une fois cuites et refroidies, on les fait griller et on les sert accompagnées de purée de pommes de terre ou d'autres légumes.

Les andouillettes les plus réputées sont celles de Troyes, de Nancy, de Tours, de Strasbourg, de Lyon, de Cambrai, de Caen et aussi, ne les oublions pas, celles de Paris, telles qu'on les prépare dans les bonnes charcuteries de la capitale.

Toutes ces variétés d'andouillettes s'accommodent de la même façon, c'est-à-dire qu'on les fait griller, et qu'on les sert accompagnées de purée de pommes de terre ou d'autres légumes.

Avant d'être mises sur le gril, les andouillettes doivent être légèrement ciselées et badigeonnées de beurre fondu.

On peut aussi les faire cuire à la poêle, au beurre ou à la graisse.

**Andouilles de Nancy.** — Faire dégorger à l'eau froide 750 grammes de panse de porc et 750 grammes de fraise de veau. Les laver avec soin. Les mettre à cuire à l'eau salée pendant 2 heures. Les égoutter, les rafraîchir, les éponger et les détailler en menus morceaux.

Les mettre dans une terrine et les assaisonner avec sel, poivre et épices; mouiller de 2 décilitres de vin blanc; ajouter 100 grammes de champignons hachés revenus légèrement dans du beurre, avec de l'oignon, de l'échalote et du persil hachés. On peut aussi ajouter des truffes hachées.

Remplir de ce mélange des boyaux gras de porc, bien dégorchés et lavés.

Former les andouilles en nouant le boyau à intervalles de 15 à 20 centimètres.

Piquer les andouilles avec une grosse aiguille et les plonger dans une grande marmite d'eau bouillante. Saler et ajouter des oignons et carottes émincés, 2 gousses d'ail et un fort bouquet garni.

Dès que l'ébullition est reprise, reculer la marmite sur le coin du fourneau, et cuire, à couvert, à très légers frémissements pendant 2 heures.

Retirer la marmite du feu et laisser presque refroidir les andouilles dans la cuisson.

Les égoutter; les ranger dans une plaque peu profonde, mettre par dessus une planchette que l'on appuyera d'un poids quelconque et laisser bien refroidir dans un endroit frais.

Pour servir, ciseler les andouilles d'entailles légères; les faire griller et les servir avec de la purée de pommes de terre.

**Andouilles de ménage.** — Nettoyer et faire dégorger à l'eau froide des boyaux de porc gros et gras.

Les égoutter, les éponger et les couper en lanières minces et les mettre dans une terrine avec la moitié de leur poids de lard maigre coupé en menus morceaux.

Ajouter un verre de vin blanc, de l'oignon, de l'échalote et du persil hachés. Assaisonner de sel, de poivre et d'épices; bien mélanger et laisser macérer dans cet assaisonnement pendant quelques heures.

Avec ce mélange, remplir des boyaux gras de porc, bien dégorchés et lavés.

Faire cuire et terminer ainsi qu'il est dit pour les *Andouilles de Nancy*.

**Andouillettes fines de porc.** — Cuire dans un litre de bouillon, additionné d'un oignon, piqué d'un clou de girofle et d'un fort bouquet garni, une fraise de veau coupée en gros morceaux carrés et la moitié de son poids de lard maigre coupé pareillement. Assaisonner et faire partir en plein feu.

Laisser cuire, à léger frémissement, la casserole couverte, pendant 2 heures environ.

Egoutter les viandes; les hacher grossièrement, les mettre dans une terrine et leur ajouter 100 grammes de champignons hachés, revenus dans du beurre avec de l'oignon, de l'échalote et du persil hachés et liés de quelques cuillerées de fonds de veau réduit.

Ajouter 6 jaunes d'œufs crus et bien mélanger tous ces ingrédients.

Remplir de ce mélange des boyaux de porc dégorchés et lavés, et lier les andouillettes en morceaux de dix centimètres.

Faire cuire et terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Andouillettes de Troyes.** — Se préparent ainsi qu'il est dit pour les andouillettes précédemment indiquées en employant de la fraise et de la tétine de veau.

Ces andouillettes se font griller et se servent avec une garniture de légumes en purée.

**Boudin de porc.** — Apprêt de charcuterie qui se trouve généralement tout prêt dans le commerce (V. **BOUDIN**). On le fait cuire sur le gril ou à la four. On peut aussi le faire sauter au beurre ou à la graisse. Il est des boudins *blancs* et des boudins *noirs*.

**Boudins blancs de porc ordinaires.** — Hacher finement ensemble 500 grammes de chair maigre de porc et 800 grammes de lard gras frais.

Broyer ce mélange au mortier en lui ajoutant 100 grammes de beurre (ou, ce qui rendra les boudins plus savoureux, une quantité égale de foie gras cru).

Passer cette composition au tamis. La mettre dans une terrine. La travailler à la spatule en lui ajoutant 4 œufs entiers, mis un à un, 100 grammes d'oignon haché fondu au beurre, sans être coloré, et 2 décilitres de créole.

Assaisonner de 30 grammes de sel, d'une forte pincée de poivre blanc et d'une pincée d'épices. Bien mélanger.

Entonner cette composition dans des boyaux. Faire pocher ainsi qu'il est dit pour les boudins noirs.

**Boudins blancs grillés.** — Les boudins étant bien refroidis, les piquer (et non les ciseler) des deux côtés, les envelopper chacun dans un morceau de papier d'office bien beurré, et les cuire doucement sur le gril. Servir avec purée de pommes de terre à part.

**Boudins noirs de porc.** — Mettre dans une grande terrine un kilo de panne fraîche de porc détaillée en gros dés et à demi-fondue; 400 grammes d'oignon haché, fondu au saindoux (*sans être coloré*); 40 grammes de sel; une forte pincée de poivre fraîchement moulu et une forte pincée d'épices; ajouter 8 décilitres de sang de porc et 2 décilitres de crème fraîche.

Bien mélanger tous ces ingrédients. Entonner ce mélange dans des boyaux de porc sans les trop remplir, car, la composition se gonflant au pochage, risquerait de faire éclater l'enveloppe. Ficeler les boudins à la longueur voulue ou, selon le cas, les laisser entiers.

Les ranger sur un clayon en osier. Plonger le clayon ainsi garni dans une grande bassine remplie d'eau bouillante. Reculer la bassine et faire pocher les boudins à la température de 95° pendant 20 minutes environ.

Au fur et à mesure que les boudins montent à la surface du liquide, les piquer avec une épingle afin de faire sortir l'air qu'ils contiennent, et qui, en s'échauffant, ferait éclater les boyaux.

Egoutter les boudins. Les faire refroidir sur le

clayon, couverts d'un linge afin de les empêcher de trop se dessécher.

Les boudins étant ainsi préparés, on les fait griller de la façon suivante :

Les ciseler peu profondément sur les deux côtés. Les griller très doucement sur feu modéré. Servir avec purée de pommes de terre à part.

**Boudins noirs à l'anglaise.** — Se préparent comme les boudins noirs ordinaires en ajoutant à la composition 500 grammes de riz bien cuit au consommé, ou une quantité égale de gruau également cuit au consommé, et en épiçant fortement cette composition.

Ces boudins se font griller comme les boudins noirs ordinaires.

**Boudins noirs à la flamande.** — Se préparent avec une composition semblable à celle indiquée pour les boudins noirs ordinaires, composition à laquelle on ajoute 200 grammes de cassonade brune, 120 grammes de raisins de Corinthe et autant de raisins de Smyrne, triés, épluchés, lavés, gonflés à l'eau tiède et bien égouttés.

Ces boudins se font griller comme les boudins noirs ordinaires, et se servent accompagnés de marmelade de pommes préparée, sucrée.

**Boudins noirs aux pommes, dits à la normande.** — Sauter au beurre, à la poêle, les boudins détaillés en petits tronçons réguliers.

Leur ajouter, lorsqu'ils sont rissolés légèrement, des pommes de reinette, pelées, émincées, et sautées au beurre (500 g de pommes par kg de boudin).

Sauter pommes et boudins pendant quelques instants. Dresser dans un plat creux.

**Carbonnades de porc.** — Le mot « carbonnades », qui s'appliquait autrefois à toutes les pièces de boucherie cuites sur le gril (*sur des charbons ardents*) ne s'applique plus guère aujourd'hui qu'à des tranches minces de porc, prises dans le collet, et aussi dans les parties maigres de la bavette, et que, pour justifier leur nom, on fait cuire au gril, sur des charbons.

Par extension, on donne aussi le nom de carbonnades à des tranches minces de porc que l'on fait braiser comme les *Carbonnades de bœuf à la flamande*. V. **BOEUF**.

Les carbonnades de porc grillées (que généralement, on pane au beurre avant de les cuire) et celles sautées peuvent être accompagnées de toutes les garnitures indiquées pour les côtes de veau ou celles de porc.

**Carré de porc.** — Cette pièce se fait rôtir ou poêler, et se sert comme relevé de boucherie. On l'accompagne du jus de cuisson déglacé et, le plus souvent, d'une garniture composée de pommes de terre préparées de diverses façons (surtout purée de pommes) ou de purée de légumes secs, ou enfin de légumes frais braisés (céleri, endives, chicorées, laitues, etc.).

Le temps de cuisson de cette pièce se compte à raison de 18 à 20 minutes au kilo au four, et de 20 à 22 minutes à la broche.

*Nota.* — Il est très recommandable, avant de faire poêler ou rôtir le carré de porc (et aussi toutes les autres pièces de porc traitées de la même façon), de l'assaisonner, quelques heures avant de le cuire, avec du sel mélangé de thym et de laurier pulvérisés. Ainsi assaisonnée à l'avance, la chair de porc frais est plus savoureuse.

**Carré de porc à l'alsacienne.** — Cuire au four, aux trois quarts seulement, le carré de porc, préalablement assaisonné.

Achever de le cuire dans de la choucroute, que, d'autre part, on aura préparée selon la méthode habituelle (V. **CHOUCROUTE**) et avec les garnitures habituelles (lard maigre fumé, saucisses de Strasbourg).

Egoutter le carré. Le dresser sur un grand plat ovale. Le garnir, aux deux bouts du plat, avec la choucroute dressée en bouquet. Entourer avec les saucisses et le lard détaillé en rectangles. Servir avec pommes de terre cuites à l'eau.

*Nota.* — Le carré de porc à l'alsacienne peut aussi se préparer en faisant simplement rôtir (ou poêler) la pièce, et en la servant entourée de choucroute. Arroser avec le jus de cuisson du carré.

**Carré de porc à la bonne femme.** — Mettre le carré de porc, préalablement assaisonné, dans un plat en terre où l'on aura fait chauffer quelques cuillerées de beurre ou de graisse.

Cuire le carré à moitié, au four, en le faisant bien dorer. Mettre dans le plat, pour un carré d'un kilo environ, 500 grammes de pommes de terre, tournées en grosses gousses ou détaillées en quartiers et 24 petits oignons rissolés au beurre ou à la graisse. Assaisonner les garnitures; mettre un bouquet garni. Achever de cuire le tout ensemble au four, en arrosant souvent. En sortant de cuisson, saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat de cuisson.

**Carré de porc à la boulangère.** — Procéder, avec un carré de porc raccourci, ainsi qu'il est dit pour le *Carré de mouton à la boulangère*. V. **MOUTON**.

**Carré de porc à la chipolata.** — Faire poêler le carré, préalablement assaisonné. Le dresser sur plat de service. L'entourer d'une garniture Chipolata (composée de marrons braisés, petits oignons glacés, saucisses chipolatas, et [facultativement] carottes glacées). Arroser avec le jus de cuisson du carré.

**Carré de porc à la choucroute.** — Voir *Carré de porc à l'alsacienne*.

**Carré de porc aux choux rouges.** — Faire rôtir ou poêler le carré de porc ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le dresser sur plat de service. L'entourer de choux rouges que l'on aura fait braiser d'autre part.

**Carré de porc aux choux verts, ou aux choux de Bruxelles.** — Faire rôtir ou poêler le carré. Le dresser sur plat de service. L'entourer d'une garniture de choux verts braisés, ou de choux de Bruxelles cuits à l'eau, égouttés et rissolés dans la graisse de cuisson du porc. Arroser avec le jus de cuisson du carré.

**Carré de porc froid.** — Le carré de porc froid se sert généralement accompagné d'une salade verte, ou de salades de pommes de terre ou de choux rouges. On l'accompagne aussi habituellement de sauce mayonnaise et, d'une façon invariable, de cornichons au vinaigre.

**Carré de porc à la limousine.** — Le carré rôti ou poêlé. Le garnir avec des choux rouges préparés à la limousine (braisés avec marrons écrasés). V. **CHOUX ROUGES**.

Arroser du jus de cuisson du carré.

**Carré de porc rôti.** — Le carré raccourci et préalablement assaisonné. Le cuire au four, à raison de 18 à 20 minutes au kilo, ou à la broche, à raison de 20 à 22 minutes au kilo.

Dresser sur plat de service. Garnir de cresson. Servir avec le jus de la plaque ou de la lèche-frite, déglacé.

*Nota.* — Il est d'usage dans certaines régions de la France, de servir avec le carré de porc rôti de la marmelade de pommes préparée sans sucre.

**Carré de porc rôti à la languedocienne.** — Douze heures avant de faire cuire le carré, le piquer de gousses d'ail taillées en forme de cheville. L'assaisonner de sel et épices, l'arroser d'huile. Le faire macérer dans cet assaisonnement. Le faire rôtir au four ou à la broche. Le servir avec son jus de cuisson.

**Carré de porc rôti à la provençale.** — Douze heures avant de faire cuire le carré, le piquer de quelques feuilles de sauge. L'assaisonner de sel et de thym et laurier pulvérisés; le couvrir de gousses d'ail écrasées et l'arroser de quelques cuillerées d'huile d'olive.

Faire rôtir le carré au four (les gousses d'ail mises dans la plaque); dresser le carré; l'arroser de son jus de cuisson.

**Carré de porc rôti avec sauces et garnitures diverses.** — Faire rôtir le carré au four. Le dresser sur

plat de service. L'entourer avec la garniture indiquée (ou dresser cette garniture à part, en timbale) et servir avec la sauce indiquée.

Toutes les garnitures indiquées pour les relevés de boucherie (agneau, bœuf, mouton, veau) peuvent être employées pour garnir le carré de porc.

On peut servir avec le carré de porc rôti (garni ou non) des sauces diverses telles que : charcutière, moutarde, piquante, Robert, tomate, etc.

**Carré de porc rôti à la soissonnaise.** — Faire rôtir le carré, raccourci et préalablement assaisonné, dans un plat ovale en terre, en ne le cuisant qu'aux trois quarts.

Ajouter dans le plat des haricots blancs que l'on aura fait cuire d'autre part selon la méthode habituelle. V. **HARICOTS**.

Achever de cuire le carré au four, en arrosant souvent. Servir dans le plat de cuisson.

**Cervelle de porc.** — Tous les modes de préparation indiqués pour les cervelles de veau et d'agneau sont applicables à la cervelle de porc. V. **ABATS DE BOUCHERIE**, *cervelle de veau*.

**Cœur de porc.** — Tous les apprêts indiqués pour le cœur de veau sont applicables au cœur de porc. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Côtes de porc à l'alsacienne.** — Assaisonner les côtes; les faire sauter au beurre ou au saindoux, ou les faire braiser. Les dresser en turban sur plat rond. Garnir le milieu du plat de choucroute préparée selon la méthode habituelle. Mettre sur cette choucroute, dressée en dôme, des saucisses de Strasbourg pochées à l'eau. Garnir le tour du plat de pommes de terre nature. Saucer les côtes avec le fonds de cuisson déglacé, ou, si elles sont braisées, le fonds de braisage passé.

**Côtes de porc à l'ardennaise.** — Les sauter au saindoux ou au beurre. Les dresser en turban. Mettre au milieu du plat des pommes de terre sautées au beurre, mélangées de bacon coupé en dés, rissolé et d'oignon haché fondu au beurre.

Arroser les côtes avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, additionné de quelques baies de genévrier écrasées, mouillé de demi-glace, passé.

**Côtes de porc à la bayonnaise.** — Piquer les noix des côtes de petits morceaux d'ail taillés en forme de cheville. Les assaisonner de sel et poivre, thym et laurier pulvérisés, les arroser d'huile et filet de vinaigre. Les faire mariner une heure dans cet assaisonnement. Les faire vivement sauter à la graisse de porc, dans un plat en terre. Lorsqu'elles sont bien colorées des deux côtés, les entourer de petites pommes de terre nouvelles passées légèrement à la graisse et de cèpes escalopes sautés à l'huile. Achever de cuire le tout ensemble au four. Saupoudrer de persil haché.

**Côtes de porc braisées avec garnitures diverses.** — Tailler les côtes un peu épaisses. Les faire braiser comme les *Côtes de veau*.

Toutes les garnitures indiquées pour les côtes de veau braisées sont applicables aux côtes de porc. V. **VEAU**.

**Côtes de porc charcutière.** — Cet apprêt, que l'on trouve toujours prêt chez les charcutiers parisiens et aussi chez ceux de la plupart des villes de province, se prépare, en restaurant, autrement que dans les charcuteries.

En restaurant, il se fait ainsi : Assaisonner les côtes, légèrement aplaties, les paner au beurre et les griller doucement.

Les dresser en couronne; mettre au milieu du plat de la purée de pommes de terre et servir avec, à part, une sauce charcutière, qui n'est autre, on le sait, qu'une sauce Robert additionnée, au dernier moment, de cornichons détaillés en julienne grosse et courte.

Les côtes *charcutières*, après avoir été sautées, (panées ou non) au saindoux, sont mises à mijoter

dans une sauce charcutière additionnée de cornichons détaillés en tranches.

**Côtes de porc froides.** — V. **VEAU**, *Côtes de veau froides*.

**Côtes de porc à la gasconne.** — Passer vivement au beurre, ou à la graisse d'oie, pour les raidir seulement, les côtes de porc, préalablement marinées, ainsi qu'il est dit pour les *Côtes de porc à la bayonnaise*.

Mettre dans le sautoir de cuisson, par côte de porc, 6 gousses d'ail épluchées et légèrement blanchies.

Achever de cuire à couvert, à chaleur douce. Lorsque les côtes sont presque cuites, ajouter 8 olives énoyautées et blanchies (par côte). Dresser les côtes en couronne. Mettre la garniture au milieu. Déglacer le fonds de cuisson d'un demi-verre de vin blanc. Ajouter quelques cuillerées de jus de veau lié. Faire bouillir quelques instants. Verser cette sauce sur les côtes. Saupoudrer de persil haché.

**Côtes de porc grillées.** — Assaisonner les côtes de sel et de poivre et les badigeonner de beurre fondu, d'huile ou de graisse. Les cuire sur le grill, à feu modéré.

Dresser sur plat rond; garnir de cresson.

Nota. — Les côtes de porc grillées se servent au naturel ou accompagnées d'une garniture de légumes, le plus souvent de pommes de terre en purée.

**Côtes de porc à la milanaise.** — Assaisonner de sel et de poivre les côtes fortement aplaties. Les paner à l'œuf et mie de pain et les traiter ainsi qu'il est dit pour les *Côtes de veau à la milanaise*. V. **VEAU**.

**Côtes de porc Pilleverjus.** — Aplatir légèrement et parer les côtes de porc. Les assaisonner de sel et de poivre.

Les faire revenir au saindoux, dans un sautoir. Lorsqu'elles sont bien dorées des deux côtés, mettre dans le sautoir (pour 4 côtes) quatre cuillerées d'oignon finement émincé, aux trois quarts cuit. Ajouter un bouquet garni, couvrir le sautoir et cuire à chaleur douce pendant 35 minutes.

D'autre part, cuire au beurre ou au saindoux, à couvert, et le plus décaement possible, un cœur de chou nouveau, détaillé en julienne. Dès que ce chou est cuit, le mouiller de quelques cuillerées de crème et faire bouillir quelques instants en remuant.

Dresser les côtes sur un plat rond, sur la julienne de chou. Garnir de pommes de terre cuites à l'eau.

Saucer avec le fonds de cuisson des côtes, déglacé d'une forte cuillerée de vinaigre et mouillé de 4 cuillerées de jus.

**Côtes de porc sauce Robert.** — Assaisonner les côtes; les faire griller. Les servir avec, à part, de la sauce Robert et de la purée de pommes de terre.

Ou bien : sauter les côtes au beurre (ou au saindoux). Quand elles sont à moitié cuites, mettre dans le sautoir (pour 4 côtes) 100 grammes d'oignon blanc haché finement.

Egoutter les côtes; les dresser.

Déglacer le sautoir de cuisson de 2 décilitres de vin blanc. Réduire presque complètement. Mouiller de 3 décilitres de demi-glace. Faire bouillir 5 minutes.

Hors du feu, ajouter à la sauce une pincée de sucre en poudre et une forte cuillerée de moutarde. Mélanger. Verser cette sauce sur les côtes.

Remarque. — En cuisine ménagère, où, en général, on ne possède ni fonds ou jus de veau lié, et non plus de sauce demi-glace, on opérera ainsi : une fois le fonds de cuisson déglacé au vin-blanc, le mouiller de bouillon de pot-au-feu et après l'avoir fait bouillir quelques minutes le lier avec une cuillerée ou deux de beurre manié et lui ajouter une cuillerée ou deux de purée de tomates.

On peut encore procéder ainsi :

Les côtes de porc étant cuites, les retirer du sautoir. Mettre dans le beurre (ou la graisse) de cuisson une cuillerée ou deux de farine. Mélanger et faire légèrement blondir cette farine. Mouiller avec vin



blanc et bouillon; bien mélanger. Cuire quelques minutes.

**Côtes de porc sautées garnies.** — Parer et aplatir légèrement 4 côtes de porc. Les assaisonner de sel et de poivre et les mettre à cuire dans un sautoir où l'on aura préalablement fait chauffer 25 grammes de saindoux ou de beurre.

Cuire les côtes à chaleur vive. Les faire bien colorer de chaque côté et, lorsqu'elles sont cuites, les retirer du sautoir, les dresser avec la garniture indiquée et les saucer avec leur fonds de cuisson déglacé selon indication de recette et passé à l'étamine ou à la passoire fine.

**Côtes de porc à la vosgienne.** — Les sauter au saindoux (ou au beurre); les additionner, à mi-cuisson, d'une cuillerée d'oignon haché fondu au beurre (une cuillerée par côte). Achever de cuire doucement.

Dresser les côtes en couronne. Garnir le milieu du plat avec des mirabelles énoyautées, cuites sans sucre.

Les napper de leur fonds de cuisson déglacé avec vinaigre et vin blanc et mouillé de fonds de veau réduit.

**Couenne de porc.** — La peau ou couenne de porc est employée en cuisine dans un grand nombre de préparations.

On l'utilise notamment comme élément de garniture des braisages de viandes ou comme élément gélatineux pour la confection des gelées, concurremment avec les pieds de veau.

On peut aussi, avec les couennes de porc cuites dans un bouillon aromatisé, préparer des ballottines ou des roulades que l'on consomme froides.

**Crêpinettes de porc.** — Les crêpinettes ou petites saucisses plates se préparent avec de la farce de porc fine (ou avec de la chair à saucisses) additionnée de fines herbes hachées et relevée de cognac.

On divise cette farce en parties de 90 à 100 grammes que l'on enveloppe chacune dans un morceau de crêpe de porc trempé à l'eau froide, et que l'on façonne en rectangle.

Ces crêpinettes sont panées au beurre et à la mie de pain fraîchement passée; on les arrose de beurre fondu et on les fait griller doucement.

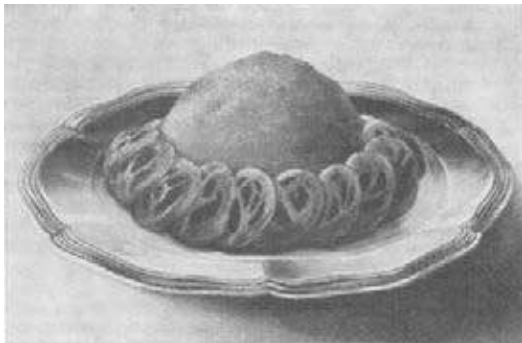
*Nota.* — Les crêpinettes de porc peuvent se faire avec farce fine truffée.

Les crêpinettes grillées sont habituellement servies avec un accompagnement de purée de pommes de terre. On peut aussi les accompagner de légumes divers liés au beurre.

**Crêpinettes de porc Cendrillon.** — Ces crêpinettes se préparent avec de la farce fine de porc truffée. On met au milieu de chaque crêpinette une forte cuillerée de salpicon de pied de porc mélangé de truffes et de champignons en dés, lié de fonds de veau très réduit.

Les crêpinettes Cendrillon se font griller et se servent avec sauce Périgieux et purée de pommes de terre.

*Nota.* — Anciennement, les crêpinettes Cendrillon



Crêpinettes de porc Cendrillon.

se faisaient cuire sur l'âtre de la cheminée, enveloppées dans du papier beurré, dans les cendres rouges. Ces cendres étaient renouvelées à plusieurs reprises pendant la cuisson des crêpinettes, qui durent de 20 à 25 minutes.

Sous le nom de crêpinettes Cendrillon, on sert souvent, dans la pratique moderne, des crêpinettes préparées avec farce truffée, enfermées chacune dans une abaisse de pâte à pâté ovale.

Ces crêpinettes en pâte — car c'est ainsi qu'on devrait les appeler — sont mises à cuire au four, comme des petits pâtés chauds ordinaires.

**Échine de porc.** — Par définition, ce mot désigne expressément un morceau pris dans le dos ou *échine* du cochon. En cuisine, on l'appelle *échiné* et aussi *épiné* dans certaines régions.

On l'emploie surtout pour désigner seulement la partie de l'échiné placée du côté du collet de l'animal.

Tous les modes de préparations indiqués pour le carré et le filet de porc sont applicables à l'échiné. Cette pièce est également employée (désossée ou non) pour la confection des ragoûts.

On peut aussi, après l'avoir détaillée en tranches, la faire griller ou sauter, comme les côtes de porc, et lui appliquer tous les modes d'appâts indiqués pour ces dernières. Préparées ainsi et grillées, elles sont habituellement désignées sous le nom de carbonnades.

L'échine de porc peut aussi être salée, à demi ou complètement, et employée, sous cette forme, comme élément de potées ou estouffats.

**Émincés de porc.** — Se préparent, avec viande de dessert de porc détaillée en tranches minces, comme les *Emincés de bœuf*. V. ce mot.

Les émincés de porc se servent surtout nappés de sauce charcutière ou de sauce Robert, et accompagnés d'une purée de pommes de terre ou de toute autre purée de légumes féculents.

**Épaulé de porc.** — L'épaulé de porc fraîche s'emploie comme l'échine. Après l'avoir désossée et roulée en ballottine, on la fait rôtir, poêler ou braiser. Toutes les garnitures employées pour le carré de porc lui sont applicables. On peut aussi, après l'avoir détaillée en morceaux, la cuire en ragoût. L'épaulé de porc salée s'emploie comme élément de potées.

L'épaulé de porc désossée, salée et fumée se prépare comme le jambon.

**Estomac de porc.** — L'estomac, ou panse de porc, ne s'emploie, après avoir été bien nettoyé et longuement cuit, que pour la confection des andouilles.

**Filet de porc.** — Le filet de porc est la partie de l'animal qui va des premières côtes au jambon. C'est la pièce qui, dans le veau ou le mouton, est désignée sous le nom de *selle*.

Le dos de porc, ou selle, est généralement partagé par moitié, dans la longueur.

Le filet de porc (désossé ou non) peut recevoir tous les modes d'appâts indiqués pour le carré.

C'est sur le filet de porc désossé que se détaillent les escalopes et les noisettes, ainsi que les filets mignons. Ces pièces de détail se préparent comme les côtes.

Le filet de porc, rôti ou poêlé, est souvent désigné sous le nom de *longe*.

**Foie de porc.** — Le foie de porc est surtout employé comme élément de farce dans les diverses préparations de charcuterie, comme, par exemple, le fromage d'Italie et les gayettes. On peut aussi le préparer en chaud de différentes façons. Toutes les recettes indiquées pour le foie de veau lui sont applicables. V. **ABATS**, *abats de veau*.

**Fressure de porc à la bourguignonne.** — V. **FERCHUSE**.

**Fricadelles de porc.** — Se préparent, avec chair de porc, comme les *Fricadelles de bœuf*. V. **BŒUF**.

**Gayettes de foie de porc** (Cuisine provençale). — Détailler en très petits dés 500 grammes de foie de

porc et autant de lard frais (ou de graisse d'intestin de porc). Ajouter 10 grammes d'ail finement écrasé. Assaisonner de 20 grammes de sel, 2 grammes de poivre fraîchement moulu et d'un peu d'épices. Mélanger.

Diviser cette farce en parties de 100 grammes. Envelopper chacune de ces parties de farce dans un morceau de crépine (ou toilette) de porc bien ramollie à l'eau. Entourer de quelques tours de fil.

Mettre les gayettes dans une plaque graissée. Arroser de quelques cuillerées de saindoux. Cuire au four, de 25 à 30 minutes. Les gayettes se servent généralement froides, comme hors-d'œuvre.

**Groin de porc.** — Cette partie de l'animal s'emploie surtout pour la préparation du fromage de cochon.

On peut aussi, après l'avoir fait cuire comme les oreilles ou les pieds, et fait refroidir, faire griller le groin comme les pieds de porc.

**Hachis de porc.** — Se prépare, avec viande de dessert de porc, comme le *Hachis de bœuf*. V. BŒUF.

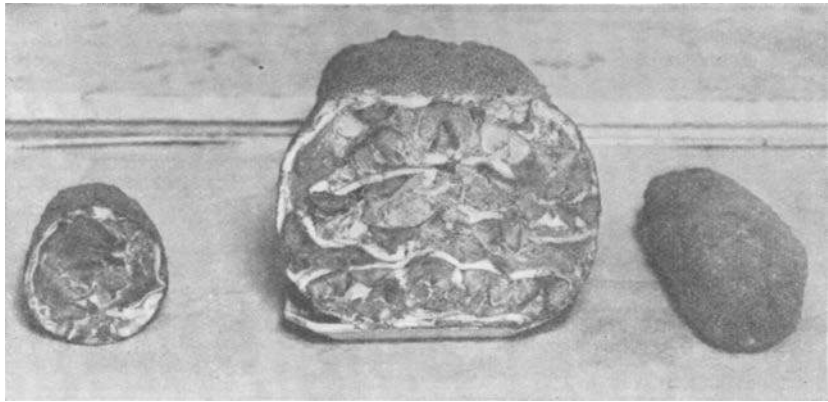
**Hure de porc.** — Les hures de porc s'achètent actuellement chez les charcutiers. On les préparait autrefois dans les campagnes. Voici une recette ancienne de hure à la pistache :

**Hure à la pistache** (Recette ménagère). — Nettoyer et ratisser la tête de cochon, enlever la langue, la cervelle et toute la partie grasse de la gorge, et couper les oreilles à leur base. Mettre la tête, les oreilles, la langue de porc et 2 langues de veau à macérer dans la saumure pendant 3 à 4 jours. Egoutter. Envelopper la tête dans un linge, la mettre dans la braisière avec les oreilles emballées et cuire doucement selon la méthode habituelle (V. BRAISAGE) 4 ou 5 heures. Ajouter les langues 2 heures plus tard. Enlever le plus beau morceau de la peau et l'étaler sur une serviette. Découper les chairs de la tête en bandes aussi grosses et longues que possible, en supprimant les parties sanguinolentes.

Saupoudrer ces viandes avec quatre épices et échalotes hachées. Ranger toutes ces bandes, sans les laisser refroidir, en les superposant de façon à mélanger le mieux possible les diverses viandes. De place en place mettre des pistaches. Rabattre la peau sur les débris, serrer le tout dans la serviette en la ligaturant fortement à l'aide d'une ficelle. Remettre dans la cuisson, faire bouillir le liquide et retirer sur le coin du fourneau pour qu'il ne fasse que frissonner. Une heure après, égoutter, retirer la ficelle et placer dans un moule à hure. Faire refroidir avec un poids dessus pour bien presser.

**Hure de porc aux truffes.** — Comme ci-dessus en ajoutant des truffes crues coupées en filets.

**Intestin de porc.** — L'intestin grêle, désigné en charcuterie sous le nom de *menus* ou *menuises*, sert pour la préparation de différents



Hures de porc : au milieu grosse hure lyonnaise, de chaque côté, petites hures de Paris, l'une entière, l'autre entamée. (Charcuterie Chédeville. Phot. Larousse.)

sortes de saucisses et boudins. Le coecum, que l'on appelle aussi *sac* ou *poche*, s'emploie pour la préparation des andouilles et de divers saucissons de conserve.

Le colon, que l'on appelle aussi *chaudin*, et le rectum, que l'on connaît aussi sous le nom de *rossette*, *boyau gras* ou *fuseau*, s'emploient pour les mêmes usages.

**Jambe de porc farcie ou Zampino** (Produit italien). — Faire tremper le zampino à l'eau froide pendant 3 heures; en gratter bien la couenne. Faire quelques piqûres avec la pointe d'une aiguille à brider sur le zampino. L'envelopper dans un linge fin, que l'on ficellera aux deux bouts et sur le centre. Mettre le zampino dans une braisière; le couvrir avec de l'eau froide. Faire bouillir. Cuire à petite ébullition pendant 3 heures.

Le zampino se sert chaud, accompagné soit d'une purée de pommes de terre, « soit d'une purée de lentilles.

On peut aussi le servir froid, détaillé en tranches comme le saucisson.

**Jambon.** — On trouvera au mot JAMBON une énumération des jambons français et étrangers. Les jambons peuvent être consommés frais, salés ou fumés.

**Jambon de porc frais braisé.** — Cette pièce se traite comme la *Noix de veau braisée*. On compte de 20 à 25 minutes de cuisson à la livre. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES, braisage.

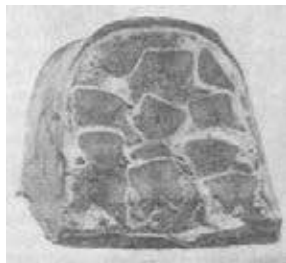
Le jambon frais braisé peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées pour les grosses pièces de boucherie braisées. On le sert arrosé de son fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

*Remarque.* — Quelques heures avant de mettre le jambon frais en cuisson, l'assaisonner de sel comimenté avec thym et laurier pulvérisés.

**Jambon de porc frais rôti.** — Parer un jambon frais, c'est-à-dire en raccourcir le manche et en désosser le quasi. Enlever la couenne. Quelques heures avant de faire rôti le jambon, le mettre au sel. L'essuyer ensuite et le faire rôti au four à raison de 20 minutes à la livre et 25 minutes à la broche. Servir le jambon avec le jus de cuisson déglacé au vin blanc de Madère. Il peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées pour les grosses pièces de boucherie rôties.

**Jambon de porc salé et fumé.** — Le jambon cuit, qu'il soit d'York, de Prague, de Bayonne ou de Westphalie fournit un des meilleurs plats de relevé de la cuisine française.

Il est difficile de déterminer, parmi ces jambons d'origines diverses, quel est celui qui est le préférable, mais cependant, il convient de décerner la palme, en tant que délicatesse de chair, au jambon



... pistaches contenant des morceaux de langue.



Jambonnière. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

doux de Bohême, dit « Jambon de Prague », lorsqu'il doit être servi chaud, et à celui d'York lorsqu'il doit être servi froid.

Néanmoins, le jambon d'York, et aussi celui de fabrication française appelé jambon français, qui a tant d'analogie avec celui préparé en Angleterre, sont excellents préparés en chaud.

**MÉTHODES DE CUISSON.** — *Pochage* : Avant d'être mis en cuisson, le jambon doit tremper à l'eau froide pendant 6 heures, au moins. Il est ensuite brossé et désossé du côté du quasi. Le jambon est ensuite mis en cuisson à grande eau froide, sans aucun assaisonnement ni aucune addition aromatique.

Dès que l'ébullition du liquide est bien prise, reculer la marmite sur le coin du fourneau et laisser pocher à frémissement léger du liquide, en comptant 20 minutes à la livre lorsqu'il s'agit de jambons d'York, Hambourg, Paris, etc. Ceux de Bohême et d'Espagne demandent un peu moins de cuisson.

Si le jambon doit être servi froid, le laisser refroidir dans sa cuisson; s'il doit être servi chaud, l'égoutter, le parer, c'est-à-dire enlever la peau, et le faire glacer.

*Froid*, le jambon est accompagné de gelée;

*Chaud*, on le sert avec un légume quelconque, le plus souvent avec des épinards, et une sauce au madère ou à tout autre vin de liqueur.

*Glacage* : Le jambon étant poché ainsi qu'il est dit ci-dessus, l'égoutter et le parer.

Le mettre dans une plaque; le saupoudrer de glace de sucre; le faire colorer au four, ou sous la salamandre au gaz.

Le sucre, en se caramélisant, forme au-dessus du jambon une sorte de laque blonde, qui, non seulement, donne à la pièce un aspect plus appétissant, mais encore la rend plus savoureuse.

On peut aussi glacer le jambon suivant la méthode indiquée pour les viandes braisées. V. **MÉTHODES** et **PROCÉDÉS CULINAIRES**.

*Braisage* : Faire pocher à ébullition à peine perceptible le jambon trempé ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Le retirer de la cuisson 40 minutes avant qu'il soit complètement cuit. Le parer; le mettre dans une braisière où il contienne juste. L'arroser de 5 décilitres de vin de Madère ou de tout autre vin de liqueur (porto, xérès, frontignan, lunel, marsala, etc.).

Cuire au four, à couvert, de 45 minutes à une heure. Glacer le jambon ainsi qu'il est dit ci-dessus. Dresser le jambon sur plat de service. Papilloter le manche, ou lui mettre le manche en métal spécial. Garnir le jambon suivant indication de recette ou servir avec la garniture prescrite à part et, à part aussi, la sauce indiquée.

*Garnitures et sauces applicables au jambon d'York ou autre jambon servi chaud* : alsacienne (sauce madère); berrichonne (sauce madère); brabançonne (sauce madère); chipolata (sauce madère); céleris braisés, en branches ou raves (sauce madère); concombres glacés en grosses gousses (sauce madère); endives (sauce madère); épinards en feuilles ou en purée (sauce madère); flamande (sauce demi-glace);

hongroise (sauce demi-glace); macédoine (sauce demi-glace); maillot (sauce madère, xérès ou porto); nivernaise (sauce demi-glace); nouilles au beurre noisette (sauce madère, xérès ou porto); petits pois ou autre légume vert lié au beurre ou à la crème (sauce madère ou sauce crème, parfumée à un vin de liqueur quelconque); purées de légumes divers (frais ou secs) [sauce demi-glace au madère ou autre vin de liqueur]; romaine (sauce au marsala); viroflay (sauce madère ou sauce crème au vin de liqueur).

**Jambon à l'alsacienne.** — Faire braiser le jambon et le faire glacer ainsi qu'il est dit à la méthode de cuisson des jambons.

Le garnir avec de la choucroute braisée, des saucisses de Strasbourg et des pommes de terre cuites à l'eau.

*Ou bien* : Faire chauffer sans ébullition, dans quelques cuillerées de bouillon, des tranches minces de jambon d'York cuit. Les ranger sur de la choucroute braisée.

Garnir avec saucisses de Strasbourg et pommes de terre nature.

**Jambon à la bayonnaise.** — Faire pocher aux trois quarts, à l'eau, un jambon de Bayonne bien dessalé.

Le retirer de cuisson; le parer, c'est-à-dire lui enlever la peau et le débarrasser de son excès de graisse (sur la surface seulement).

Le mettre dans une braisière et achever de le cuire en le faisant braiser au madère. Le faire glacer. Le dresser sur un plat long et le servir avec, à part, un riz pilaf additionné de tomates concassées, de petites têtes de champignons et de petites saucisses chipolatas cuites au beurre et une saucière de sauce au madère préparée avec le fonds de braisage du jambon.

**Jambon en chausson, ou Chausson de jambon au foie gras et truffes.** — Faire braiser (au madère, au porto ou au xérès) un jambon de Prague ou d'autre provenance.

Le jambon étant cuit, lever la noix et la sous-noix, et détailler chacune de ces parties (que l'on aura bien parées) en 8 à 10 tranches de même épaisseur.

Ranger ces tranches sur une abaisse ovale de pâte à foncer, tapissée de duxelles mélangée de truffes hachées, en les alternant avec des escalopes de foie gras simplement raidies au beurre et des lames de truffes. Recouvrir le jambon de duxelles mélangée de truffes et mettre par dessus une abaisse de pâte à foncer que l'on soudera bien sur les bords avec celle du dessous. Pincer les rebords du chausson. Le dorer par dessus; le quadriller de légères incisions; faire une ouverture ronde au milieu pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 45 minutes environ.

Dresser le chausson sur plat de service. Introduire dedans, par l'ouverture du dessus, quelques cuillerées de sauce au porto et servir avec le restant de cette sauce à part.

*Nota.* — Le jambon en chausson peut se préparer avec des garnitures diverses. Ainsi peut-on le garnir avec un ragoût à la financière ou à la Godard; avec des morilles sautées au beurre; avec des épinards ou avec tous autres légumes braisés.

On peut aussi préparer le chausson de jambon en plaçant ce dernier (et ses garnitures) sur une abaisse de pâte ronde, que l'on replie ensuite sur elle-même, ce qui forme le chausson classique.

**Jambon à la choucroute.** — N'est autre que le Jambon à l'alsacienne. Servir avec sauce demi-glace au vin d'Alsace à part.

**Jambon au chambertin.** — Cuire le jambon (d'York ou de Prague) aux trois quarts à l'eau. L'égoutter et le parer.

Le mettre à braiser dans un fonds de braisage que l'on aura préparé au vin de chambertin. Le jambon étant cuit, l'égoutter, le faire glacer.

Le dresser sur un grand plat long. L'entourer de petits oignons glacés et de têtes de petits champignons sautés au beurre.

Napper le Jambon avec son fonds de braisage passé.

**Jambon à la crème.** — Faire braiser dans une mirepoix au madère un Jambon (York ou Prague) que préalablement on aura fait cuire aux deux tiers à l'eau salée et paré, c'est-à-dire dont on aura enlevé la peau. Le jambon étant cuit, l'égoutter et le faire glacer.

Réduire des deux tiers le fonds de braisage et le mouiller de 5 décilitres de crème fraîche épaisse. Faire réduire cette sauce d'un tiers. La passer. Servir cette sauce avec le jambon que l'on aura dressé sur un plat long.

**Jambon en croûte.** — V. *Jambon de Prague en croûte ou en pâte à l'ancienne.*

**Jambon aux épinards.** — Faire braiser le Jambon (York ou jambon français) au madère. Le servir accompagné d'épinards en branches préparés au beurre ou d'épinards passés préparés au jus et sauce demi-glace au madère à part.

**Jambon froid.** — Faire pocher le jambon à l'eau ainsi qu'il est dit à la notice générale sur le jambon (V. ce mot). Si le jambon doit être servi entier, après avoir été paré et masqué de gelée, selon indication spéciale, le laisser refroidir dans la cuisson où il a été poché.

Si, au contraire, il doit être moulé, le désosser et le parer en le sortant de cuisson et le mettre dans le moule spécial où on le fera refroidir sous presse.

Ainsi préparé, le jambon froid est servi tel quel, ou, selon le cas, dressé d'une façon plus ou moins décorative.

**Jambon aux laitues, aux endives, à la chicorée.** — Jambon (York ou jambon français) braisé au madère, garni de demi-laitues braisées. Servir avec sauce demi-glace au madère, à part.

**Jambon à la Maillot.** — Faire dessaler le Jambon, l'envelopper dans un linge, le mettre dans une grande braisière, le couvrir d'eau froide.

Faire cuire à ébullition imperceptible.

Le jambon étant cuit, l'égoutter et le parer. Le mettre dans une petite braisière à grille; le mouiller d'un demi-litre de vin de Madère. Faire mijoter un demi-heure, la braisière couverte.

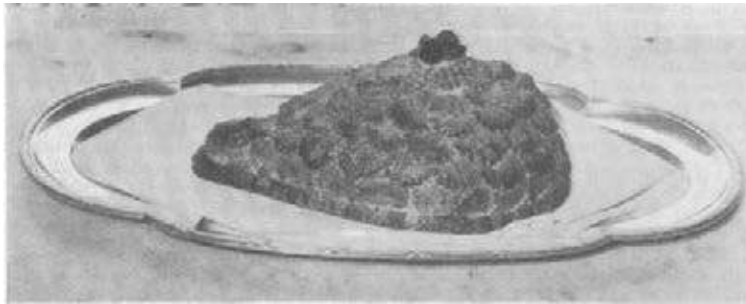
Retirer le jambon de la braisière; le glacer.

Le dresser sur un grand plat. Le garnir avec de grosses carottes en boules glacées, des haricots verts, des petits oignons glacés à blanc, des laitues braisées, tous ces légumes disposés en bouquets. Sauce madère à part.

**Jambon persillé de Bourgogne** (froid). — Ce jambon est un des mets obligatoires que l'on sert, en Bourgogne, lors du déjeuner du jour de Pâques. Voici comment on le prépare :

« Faites bien dessaler un jambon, après l'avoir lavé. Blanchissez-le très fortement. Kgouttez-le; enlevez la couenne et détaillez-le en gros morceaux réguliers.

« Mettez ces morceaux de jambon dans une grande casserole avec 500 grammes de Jarret de veau détaillé en rondelles, deux pieds de veau désossés blanchis et ficelés, un très gros bouquet garni, comprenant, outre les herbes habituelles, du cerfeuil et de l'estragon, dix grains de poivre (enfermés dans un morceau de



Jambon de Prague en pâte à l'ancienne. (Préparé à « l'Alsacienne ». Phot. Larousse.)

mousseline). Salez légèrement. Mouillez avec du vin blanc sec, en quantité suffisante pour bien couvrir les viandes. Faites bouillir en plein feu. Cuisez à couvert, à ébullition douce et régulière, de façon à obtenir un fonds très limpide, ce fonds devant constituer la gelée d'accompagnement.

« Lorsque le jambon est cuit, très cuit, égouttez-le; écrasez-le à la fourchette et mettez-le dans un saladier, en le tassant bien.

« Passez la cuisson à la serviette. Ajoutez-lui une forte cuillerée de vinaigre à l'estragon. Lorsqu'elle commence à se coaguler, ajoutez-lui deux cuillerées de persil haché.

« Verser cette gelée sur le jambon. Faire bien refroidir dans un endroit frais. Il est bon de préparer le Jambon persillé la veille du jour où on doit le consommer ».

**Jambon de Prague en pâte à l'ancienne.** — Faire pocher le jambon à l'eau en ne le cuisant qu'aux deux tiers. L'égoutter; le parer; le glacer.

Le mettre (une fois refroidi), la partie glacée en dessous, sur une grande abaisse de pâte à foncer, tapissée d'une couche de mirepoix fine de légumes fondue au beurre, mélangée de duxelles sèche et de truffes hachées.

Enfermer le jambon dans l'abaisse de pâte, que l'on soudera sur les bords.

Le retourner sur une plaque beurrée (la partie soudée en dessous). Dorer le dessus de l'enveloppe de pâte et le décorer avec des détails en pâte; faire une ouverture au milieu pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 45 minutes environ.

Dresser le jambon sur plat de service. Introduire dedans, par l'ouverture, quelques cuillerées de sauce Périgueux.

*Nota.* — Cet apprêt est quelquefois servi sous le nom de *Jambon sous la cendre*, ce qui semble être une erreur de dénomination, car rien, dans ce mode de cuisson, ne la justifie.

Au lieu d'envelopper le jambon dans une abaisse de pâte à foncer (fine ou commune), on l'enferme parfois dans une simple pâte à l'eau. Fait ainsi, l'apprêt est moins savoureux. L'enveloppe de pâte à l'eau n'est pas, en effet, très comestible.

**Jambon de Prague sous la cendre.** — Dénomination que l'on emploie souvent, dans la rédaction des menus, pour désigner le jambon (Prague, York ou autre) cuit en pâte.

**Jambon glacé Reine Pédauque** (Pièce de buffet froid). — Détailler en tranches minces la noix d'un jambon d'York poché au vin de Meursault et refroidi. Remettre ces tranches de jambon en place, en les tartinant d'une couche de purée de



Jambon Reine Pédauque. (Phot. Larousse.)

foie gras additionnée de truffes en dés. En plaçant les tranches sur la pièce, reconstituer le jambon dans sa forme primitive. Napper le jambon ainsi reconstitué avec de la sauce chaud-froid au vin de Porto. Le décorer avec des truffes; le lustrer à la gelée au porto.

Le dresser sur un plat long; l'entourer de croûtons de gelée.

**Jambon d'York à la financière.** — Paire braiser le jambon au madère, selon la méthode habituelle.

Le dresser sur plat de service (après l'avoir fait glacer). L'entourer d'une garniture financière (V. GARNITURES). Arroser avec le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

*Nota.* — On prépare de la même façon le jambon d'York, de Prague ou d'Espagne, à la Godard, ou avec toute autre garniture composée, telle que chilolata, forestière, tortue, etc.

**Mousse froide de jambon.** — Piler finement au mortier 500 grammes de maigre de jambon (York ou français) cuit, en ajoutant 2 décilitres de velouté réduit, froid. Passer au tamis.

Mettre cette purée dans une terrine; l'assaisonner, la travailler sur glace, à la spatule, pendant quelques minutes et lui ajouter, en la mettant petit à petit, un décilitre et demi de gelée fondue. Ajouter en dernier lieu, en mélangeant délicatement, 4 décilitres de crème fouettée à moitié.

Mettre cette composition dans un moule apliqué de gelée. Faire bien prendre sur glace.

Dresser à même le plat, ou sur croûton en pain de mie beurré et garnir de gelée.

**Pâté de jambon.** — Se prépare, avec aiguillettes ou tranches de jambon (York ou français), farce fine et truffes comme le *Pâté de veau et jambon*. V. PÂTÉ.

**Joue de porc fumée.** — Cette partie de l'animal est très appréciée en Angleterre. Les joues fumées sont cuites à l'eau et on les consomme généralement froides, comme le jambon.

**Langue de porc.** — Tous les modes d'appâts indiqués pour la *Langue de veau fraîche* (V. ABATS DE BOUCHERIE) sont applicables à la langue de porc.

Cette langue, après avoir été saumurée, se prépare aussi à *Vécarlate* comme celle de bœuf. V. ABATS DE BOUCHERIE.

On utilise aussi la langue de porc comme élément de garniture des hures et des fromages de tête.

**Lard de porc.** — V. LARD.

**Mou de porc.** — Le poumon ou mou de porc est fort peu substantiel. Il devient nutritif, mais très faiblement, en proportion des garnitures et des sauces qui l'accompagnent, aussi est-il toujours préparé en civet ou en ragoût.

**Mou de porc en blanquette.** — Détailler le mou en morceaux, l'assaisonner et le faire cuire ainsi qu'il est dit pour le *Gras-double en blanquette*. V. ABATS DE BOUCHERIE, *Abats de bœuf*.

**Mou de porc à la bonne-femme.** — Faire revenir, au beurre ou à la graisse, un kilo de mou détaillé en morceaux et assaisonné de sel et poivre.

Saupoudrer de 2 cuillerées de farine; mouiller d'un litre et demi de fonds blanc, de bouillon ou d'eau. Ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail écrasée. Faire bouillir et cuire au four pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux, les parer, les mettre dans une autre casserole avec 12 petits oignons glacés, 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et risolé, et 400 grammes de pommes de terre coupées en quartiers ou tournées en grosses gousses. Laisser cuire au four de 25 à 30 minutes. Dresser en timbale.

**Mou de porc en civet, dit aussi au vin rouge.** — Procéder comme pour le *Mou de porc à la bonne-femme*. Mouiller avec un litre de vin rouge et un demi-litre de fonds blanc. Garnir de petits oignons glacés, 125 grammes de lard de poitrine en dés, ris-

solé, et 125 grammes de champignons crus, escalopes ou coupés en quartiers. Cuire au four 25 minutes. Lier le ragoût avec 2 décilitres de sang de porc.

**Mou de porc à la ménagère.** — Faire revenir le mou au beurre ou à la graisse. Ajouter à moitié cuisson 2 gros oignons et 2 carottes coupés en quartiers.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc; faire réduire; ajouter une gousse d'ail écrasée et un bouquet garni.

Mouiller d'un litre et demi de fonds blanc (ou d'eau) et cuire au four pendant une heure.

Ajouter 500 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Laisser cuire au four 30 minutes.

**Mou de porc à la provençale.** — Faire revenir à l'huile le mou détaillé comme ci-dessus. Ajouter 2 gousses d'ail écrasées et un gros bouquet garni composé de thym, laurier, persil et basilic.

Déglacer de 2 décilitres de vin blanc; réduire. Mouiller de 2 décilitres de fonds de veau lié et de 8 décilitres de sauce tomate un peu claire. Cuire au four pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer; les mettre dans une autre casserole avec 250 grammes d'olives noires. Mouiller avec la sauce passée; cuire au four 25 minutes.

Dresser en timbale, saupoudrer de persil haché. *Remarque.* — On peut, au lieu de sauce tomate, mettre des tomates fraîches, épluchées, épépinées et concassées.

**Mou de porc en ragoût.** — Détailler en morceaux de 40 à 50 grammes le mou préalablement battu pour en chasser l'air.

Assaisonner de sel et de poivre et faire revenir, au beurre ou à la graisse, en remuant fréquemment pour que tous les morceaux soient bien saisis.

Saupoudrer de farine; faire blondir légèrement cette farine, au four, et non sur le fourneau, où elle risquerait d'attacher.

Mouiller avec du fonds blanc. Ajouter un peu d'ail écrasé et un bouquet garni.

Cuire au four de une heure à une heure et demie; egoutter les morceaux, les parer, les mettre dans une autre casserole avec la garniture prescrite. Mouiller avec la sauce passée et cuire à couvert, au four, de 20 à 30 minutes. Dresser en timbale.

**Oreilles de porc.** — Les oreilles de porc s'emploient surtout pour la préparation de diverses pièces de charcuterie, pour la confection du fromage de tête surtout.

On peut aussi les servir isolément, comme petite entrée. Après avoir été cuites dans une cuisson aromatisée (la même que celle que l'on emploie pour cuire les pieds de porc), ou braisées, les oreilles de porc peuvent être accommodées des façons suivantes:

**Oreilles de porc bouillies.** — Les oreilles étant flambées et bien nettoyées intérieurement, les mettre à cuire dans de l'eau salée, à raison de 8 à 9 grammes au litre, avec des carottes, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni. Cuire à petite ébullition pendant 50 minutes environ.

Egoutter les oreilles et les accommoder suivant indication spéciale.

Après avoir été cuites ainsi, les oreilles de porc peuvent être accommodées de diverses façons. On les prépare: en fritot, à la lyonnaise (détaillées en grosse julienne, sautées au beurre avec oignon émincé), à la vinaigrette (comme la tête de veau), etc.

**Oreilles de porc braisées avec garnitures diverses.** — Flamber et nettoyer intérieurement 4 oreilles de porc. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante. Les egoutter, les partager chacune en deux, sur la longueur.

Mettre les moitiés d'oreilles placées bien à plat dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'un oignon et d'une carotte émincés. Mettre un bouquet garni au milieu du plat. Faire partir, à couvert, sur le fourneau. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc. Réduire à fond. Ajouter 4 décilitres de jus de

veau lié. Cuire à couvert, au four, pendant 50 minutes.

Egoutter les oreilles; les dresser sur plat de service. Les garnir suivant indication de recette. Arroser avec le fonds de braisage réduit et passé.

**Oreilles de porc farcies.** — Se préparent comme les *Oreilles de veau Villeroi*. V. **ABATS DE BOUCHERIE, abats de veau.**

**Oreilles de porc au gratin.** — Partager en deux, dans la longueur, les oreilles braisées. Les ranger sur plat allant au feu, beurré. Entourer de champignons escalopes. Napper de sauce gratin (faite avec duxelles et fonds de cuisson des oreilles). Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four. Au sortir de cuisson, exprimer sur les oreilles quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

**Oreilles de porc grillées.** — Partager en deux, dans la longueur, les oreilles bouillies ou braisées; les paner au beurre et à la mie de pain. Les arroser de beurre fondu; les griller doucement. Servir avec une sauce un peu relevée, à part.

*Nota.* — Les oreilles de porc grillées sont généralement servies avec, à part, de la purée de pommes de terre.

**Oreilles de porc grillées Sainte-Menehould.** — Cuire ces oreilles dans un fonds aromatisé comme les pieds de porc. Les égoutter. Les faire refroidir sous presse. Les partager en deux. Les paner à la chapelure blonde. Les cuire sur le gril ou les dorer au four.

**Oreilles de porc à la hongroise.** — Détailler en morceaux réguliers des oreilles de porc que l'on aura fait bouillir ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les mettre dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre, pour 2 oreilles, 100 grammes d'oignons détaillés en petits dés, assaisonnés de sel et paprika. Paire étuver les oreilles 10 minutes. Ajouter 4 cuillerées de champignons coupés en gros dés, passés au beurre. Mouiller de 4 décilitres de velouté.

Cuire à couvert pendant 15 minutes. Au dernier moment, ajouter 3 cuillerées de beurre.

**Pâté chaud de porc à l'anglaise ou Hot pork pie.** — Garnir intérieurement le fond et les parois d'un plat spécial à pâté (pie dish) de tranches minces de jambon cru. Mettre dans ce plat, en les disposant par couches alternées, 500 grammes d'escalopes de porc frais, assaisonnées de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés et saupoudrées de duxelles sèche, de persil et de sauge hachés, 500 grammes de pommes de terre crues, émincées en rondelles, et 100 grammes d'oignon haché.

Mouiller d'un décilitre et demi d'eau; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer (ou de rognons de feuilletage) ainsi qu'il est dit pour le *Pâté de bœuf à l'anglaise* (V. **BŒUF**). Dorer, rayer la pâte. Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant 2 heures environ.

**Petit salé de porc.** — Sous ce nom, on désigne, en charcuterie, différentes parties du porc saumurées. On prépare ainsi les côtes plates, les côtelettes, les oreilles, les jambonneaux, le groin, etc.

Après avoir été lavés à grande eau, ces morceaux sont mis en saumure où on les laisse séjourner de 3 à 6 jours, suivant la saison.

On les met à cuire à l'eau et on les sert chauds, accompagnés ou non d'une salade de pommes de terre.

En cuisine, on désigne sous ce nom un morceau d'échine de porc salée que Ton fait simplement cuire à Teau et que Ton sert accompagné de légumes divers, le plus souvent de choux bouillis ou braisés, ou purée de pommes de terre.

Cette pièce est aussi employée comme élément de potée.

**Pieds de porc.** — Après avoir été cuits dans un fonds préparé à la façon d'un bouillon de bœuf et bien aromatisé avec carottes, oignons, bouquet

garni, les pieds (ficelés deux par deux) sont égouttés, puis réglés entre de minces planchettes maintenues avec quelques tours de ficelle et refroidis sous presse.

Une fois refroidis, les pieds sont partagés en deux, dans la longueur, passés au beurre ou au saindoux et grillés doucement. On les sert habituellement avec purée de pommes de terre à part.

*Nota.* — Les pieds de porc peuvent aussi être braisés. On les cuit ainsi lorsqu'ils doivent être employés pour préparer des salpicons ou comme éléments de garnitures diverses.

Les pieds de porc bouillis peuvent encore être préparés de toutes les façons indiquées pour les *Pieds de veau*. V. **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Pieds de porc grillés.** — Partager en deux dans la longueur les pieds cuits ainsi qu'il est dit ci-dessus, et refroidis sous presse. Les badigeonner de beurre ou de saindoux. Les recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Les arroser de beurre ou de saindoux; les griller doucement.

Servir avec purée de pommes de terre à part.

**Pieds de porc truffés.** — Se préparent de deux façons :

Cuire les pieds (en les faisant bouillir ou braiser); les désosser entièrement. Détailler la chair en gros dés. Mélanger ce salpicon à de la farce fine de porc additionnée de truffes, en petits dés ou hachées. Bien assaisonner cette farce de sel, poivre et épices, la relever d'un filet de cognac.

La diviser en parties de 100 grammes environ. Façonner ces parties de farce en forme de crépinettes pointues d'un côté. Mettre sur chacune de ces crépinettes deux ou trois belles lames de truffes et envelopper dans un morceau de crépine.

Badigeonner les pieds de beurre fondu; les recouvrir de mie de pain. Les griller doucement. Servir avec purée de pommes de terre.

*Ou bien :* Braiser les pieds dans un fonds au madère. Les faire refroidir dans le fonds de braisage. Les égoutter; les désosser. Détailler la moitié de la chair en autant de morceaux rectangulaires que Ton veut confectionner de pieds. Hacher finement le restant de la chair des pieds. Mélanger ce hachis à de la farce fine truffée et ajouter à cette farce le fonds de braisage bien réduit et passé.

**Pieds de porc Cendrillon.** — Au début de cet article, voir *Crépinettes de porc Cendrillon* (p. 842).

**Pieds de porc Sainte-Menehould.** — Pieds de porc cuits d'une façon spéciale, grâce à laquelle on obtient une sorte de ramollissement des os, ramollissement tel que ces os peuvent facilement être croqués.

Ces pieds, une fois cuits (cuisson qui se fait longuement et presque sans ébullition du fonds de cuisson), ne sont pas partagés en deux. On les pane entiers, avec chapelure blonde. On les arrose de beurre ou de saindoux et on les cuit au four, en les faisant bien dorer.

Comme les pieds de porc grillés, ces pieds sont habituellement servis avec purée de pommes de terre à part.

**Poitrine de porc.** — Cette partie de l'animal s'emploie fraîche, pour préparer des ragoûts. On peut aussi, après l'avoir désossée, et en avoir supprimé une partie de la graisse, la faire griller.

Salée, elle constitue ce qu'on appelle le lard maigre, lard que Ton utilise en cuisine dans de nombreuses préparations.

Salée et fumée, la poitrine de porc est désignée sous le nom de *bacon* ou sous celui de *lard maigre fumé*.

**Porc salé bouilli à l'anglaise.** — Cuire à Teau, avec garniture de légumes, un morceau de porc salé (épaule ou poitrine) avec, en plus des légumes habituels, 6 panais.

Dresser le porc sur plat rond. L'entourer des légumes de la garniture. Servir avec, à part, un pudding aux pois (peas pudding) que Ton aura préparé d'autre part, de la façon suivante :

Travailler ensemble dans une terrine 500 grammes de purée de pois cassés (pois jaunes de préférence) assez consistante; 100 grammes de beurre; 3 œufs entiers; sel, poivre, muscade râpée.

Mettre cette purée dans un moule à pouding beurré. Pocher au four, au bain-marie.

*Nota.* — On peut, au lieu de mettre la composition de ce pouding dans un moule, la mettre dans une serviette beurrée et farinée, que l'on fermera en bourse, et la faire cuire avec le porc.

On peut aussi, en place de pouding aux pois, accompagner le porc bouilli à l'anglaise d'une purée de pois cassés jaunes.

**Poumon de porc.** — Cette partie de l'animal s'emploie pour la préparation de diverses sortes de saucisses.

On l'utilise aussi, en charcuterie, pour la confection des pâtés de foie de porc.

En cuisine, les poumons de porc, associés avec le foie et le cœur de l'animal, se préparent en ragoût comme la fressure d'agneau ou celle de veau. V. **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Queues de porc.** — Ces menues pièces se préparent le plus souvent grillées, comme les pieds de porc.

Flamber et nettoyer les queues. Les cuire comme il est dit pour les oreilles de porc. Les faire refroidir sous presse, de façon à les obtenir bien droites. Les paner au beurre. Les griller doucement. Servir avec purée de pommes de terre à part.

**Queues de porc farcies, braisées, avec garnitures diverses.** — Désosser entièrement les queues de porc de façon à obtenir une poche longue sans déchirer la peau. Les garnir intérieurement de farce fine ou de toute autre farce (truffée ou non). Fice-ler les queues; les faire braiser à court mouillement, selon la méthode habituelle.

Les égoutter, les dresser sur plat de service; les garnir avec la garniture indiquée. Les arroser de leur fonds de braisage, réduit et passé.

*Nota.* — Toutes les garnitures indiquées pour les petites pièces de boucherie sautées, poêlées ou braisées, sont applicables aux queues de porc farcies, braisées.

**Queues de porc farcies, grillées.** — Farcir les queues et les faire braiser ainsi qu'il est dit ci-dessus, ou les cuire dans du bouillon, ainsi qu'il est dit pour les oreilles de porc. Les faire refroidir sous presse.

Les paner au beurre. Les faire griller doucement. Servir avec purée de pommes de terre.

**Ragoût de porc.** — On prépare rarement le porc en ragoût. Les parties pouvant être utilisées de cette façon sont l'épaule et les côtes de collet ou échinée, et la poitrine, bien dégraissée.

**Rate de porc.** — Ce viscère du porc est un morceau de saveur assez médiocre. On l'utilise surtout en charcuterie pour la préparation des saucisses ordinaires.

En cuisine, on peut, en l'associant avec les poumons et le cœur, préparer la rate de porc en ragoût.

**Rognon de porc.** — Le rognon de porc se prépare comme celui de veau. V. **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Sang de porc.** — S'emploie presque uniquement pour la confection du boudin noir. Ce sang peut aussi être employé pour la clarification des gelées.

On l'utilise enfin comme élément de liaison des sauces au vin rouge, genre civet.

**Saucisses de porc.** — Les saucisses de porc, qu'elles soient longues ou plates, se préparent avec la farce appelée *chair à saucisses*, qui peut comporter des éléments divers.

Les saucisses faites avec d'autre chair que la chair de porc, ainsi que les saucisses d'origine étrangère (saucisses anglaises de Cambridge, saucisses de Francfort, etc.), sont traitées au mot **SAUCISSE.**

*Chair à saucisse.* — Hacher séparément une quan-

tité égale de viande maigre de porc, bien dénervée, et de lard gras frais. Piler cette farce, plus ou moins finement, selon le genre de saucisses que l'on veut préparer. L'assaisonner de sel épicé, à raison de 25 à 30 grammes au kilo.

*Ou bien :* Hacher finement de la viande de porc, moitié grasse et moitié maigre, que l'on aura bien dénervée. Pendant qu'on hache cette viande, l'assaisonner de la même quantité de sel que ci-dessus.

*Ou encore,* mais ce qui est plus rare, on hache moitié de viande maigre de bœuf et moitié de viande de collet de porc.

*Chair à saucisse truffée.* — Se prépare comme il est dit ci-dessus en ajoutant à la farce 150 grammes de truffes fraîches détaillées en petits dés.

*iVota.* — Le plus souvent, les saucisses truffées se préparent avec une farce, non pas additionnée de truffes en dés, ainsi que nous le disons ci-dessus, mais d'épluchures de truffes. Nous ne saurions trop déconseiller une telle pratique.

*Confection des saucisses.* — La farce étant prête, l'entonner à l'aide de l'ustensile spécial dans des menus de porc. Pour faciliter cette opération, incorporer à la farce, pendant qu'on la mélange, un peu d'eau fraîche ou, ce qui est mieux, 2 œufs entiers par kilo de viande.

**Saucisses de campagne.** — Se préparent, dans des menus de porc, en morceaux longs de 10 à 12 centimètres, avec une farce composée de deux parties de viande maigre de bœuf et d'une partie de lard frais bien maigre, assaisonnée, au kilo, avec 40 grammes de sel, 4 grammes de poivre, 2 grammes de piment broyé, un gramme de salpêtre et une gousse d'ail.

Une fois faites, ces saucisses sont mises à sécher au-dessus du fourneau ou sont fumées très légèrement.

On les fait pocher à l'eau bouillante (ou au bouillon) pendant 10 à 12 minutes.

Ces saucisses sont surtout employées comme élément de garniture des potées.

**Saucisses de campagne (Autre recette).** — Se préparent avec farce composée de deux parties de viande maigre de porc et d'une partie de lard ferme, assaisonnée comme il est dit ci-dessus, condimentée avec sarriette, coriandre, marjolaine, thym, laurier, ail, chacun de ces aromates en plus ou moins grande quantité selon le goût que l'on désire obtenir, et mouillée d'un décilitre de vin rouge par kilo de farce.

Entonner cette farce dans des petits boyaux de bœuf. Attacher les saucisses par deux. Les faire sécher en lieu sec.

Ces saucisses se font pocher dans de l'eau, ou sont mises à cuire dans des potées.

**Saucisses à la catalane.** — Faire raidir à la graisse de porc, dans un sautoir, un kilo de grosse saucisse roulée en spirale. Lorsque cette saucisse est bien colorée, la retirer du sautoir.

Mettre dans la graisse de cuisson 2 cuillerées de farine. Faire blondir cette farine. Mouiller avec vin blanc et consommé; ajouter une cuillerée de purée de tomates. Bien mélanger. Cuire 10 minutes. Passer cette sauce.

Remettre la saucisse dans le sautoir; ajouter 24 gousses d'ail blanchies et un bouquet garni dans lequel on aura mis un petit morceau d'écorce d'orange amère. Verser la sauce sur la saucisse. Cuire à couvert, à petite ébullition, pendant 30 minutes.

On peut lier cette sauce avec de la chapelure blonde en place de farine.

**Saucisses chipolatas.** — Saucisses longues faites en boyaux de très petit calibre. Ces saucisses sont divisées en petits morceaux de 4 à 5 centimètres.

On les utilise comme garniture d'apprêts divers. On les fait griller, sauter au beurre, ou pocher au vin blanc.

**Saucisses aux choux rouges ou verts.** — Faire

griller les saucisses, ou les faire pocher au vin blanc. Les dresser sur plat rond, sur une couche de choux verts braisés, ou de choux rouges préparés ainsi qu'il est dit pour les *Choux rouges à la flamande*.

V. CHOUX.

Si les saucisses ont été pochées, c'est-à-dire comme les saucisses au vin blanc, ajouter leurs fonds de cuisson aux choux.

**Saucisses de foie de porc.** — Se préparent dans des menus de bœuf, avec une farce composée de trois parties de viande de porc (gras et maigre) et une partie de foie de porc que, préalablement, on aura fait blanchir, farce que l'on assaisonnait, au kilo, avec 25 à 30 grammes de sel épicé et à laquelle on mélangera 2 cuillerées de sang de porc.

Diviser en morceaux longs de 10 à 12 centimètres. Paire pocher à l'eau comme les boudins.

*Nota.* — La saucisse de foie de porc se fait griller comme le boudin. On peut aussi la cuire au four, dans une caissette en papier.

**Saucisses fumées.** — Se préparent comme les *Saucisses de campagne* et sont mises à fumer dans le fumoir pendant 2 jours. Se font pocher à l'eau.

Ces saucisses sont employées comme élément de potées. On les sert aussi, chaudes, comme hors-d'œuvre.

**Saucisses pour garniture.** — On emploie pour garnitures les petites saucisses dites chipolatas. On les pique légèrement avec la pointe d'une aiguille, et on les fait cuire sur le gril, ou dans une plaque, au four, selon Indication de recette.

**Saucisses grillées.** — On prépare ainsi les saucisses ordinaires longues ou plates.

La saucisse longue est quelquefois divisée en morceaux longs de 12 à 15 centimètres. On la laisse aussi parfois dans toute sa longueur, et, dans ce cas, pour la faire griller, on la roule en spirale, que Ton maintient en forme en la traversant avec deux brochettes mises en croix.

Les saucisses grillées doivent cuire doucement, sur feu modéré. On les sert généralement accompagnées d'une purée de pommes de terre.

**Saucisses à la languedocienne.** — Rouler en spirale un kilo de saucisse de Toulouse. La maintenir en cette forme en la traversant de 2 brochettes croisées. La mettre dans un sautoir où Ton aura fait chauffer 3 cuillerées de graisse de porc (ou de graisse d'oie). Ajouter 4 gousses d'ail émincées et un bouquet garni. Cuire à couvert, pendant 18 minutes. Egoutter la saucisse; la dresser sur plat rond. La napper avec le fonds de cuisson que Ton aura préparé ainsi :

Déglacer de 2 cuillerées de vinaigre. Mouiller de 3 décilitres de demi-glace et d'un décilitre de purée de tomates. Faire bouillir quelques instants. Ajouter à cette sauce 3 cuillerées de câpres au vinaigre et une cuillerée de persil haché.

**Saucisses longues.** — Saucisses ordinaires ainsi appelées pour les distinguer des saucisses plates ou crépinettes.

**Saucisses plates.** — Saucisses faites dans de la crépine, ou toilette de porc. On les désigne sous le nom de crépinettes.

Se font griller ou sauter.

**Saucisses au risotto.** — Cuire au beurre et vin blanc des saucisses chipolatas. Les dresser au milieu d'une bordure de risotto, moulée sur plat rond. Arroser les saucisses avec leur fonds de cuisson additionné d'une cuillerée de glace de viande.

**Saucisses au risotto, dites à la piémontaise.** — Cuire les saucisses ainsi qu'il est dit ci-dessus, en leur ajoutant, en fin de cuisson, des truffes blanches en lames.

Les dresser au milieu d'une bordure de risotto. Arroser avec le fonds de cuisson.

En Italie, on ajoute au risotto, pendant sa cuisson, une petite quantité de choux verts, hachés.

**Saucisses rouges, dites chorizos.** — Ces saucisses, qui sont une spécialité de la charcuterie espa-

gnole, se préparent comme les *Saucisses de campagne* avec une farce de porc fortement condimentée au piment doux rouge.

On les emploie comme élément des potées. On les fait le plus souvent cuire avec les *garbanzos*, pois chiches, préparés en estouffat, à la mode d'Espagne.

**Saucisses de Strasbourg.** — Spécialité alsacienne. Ces saucisses se préparent comme les saucisses fumées de Francfort et s'accompagnent des mêmes garnitures. On les utilise principalement pour garnir la choucroute.

**Saucisse de Toulouse.** — Grosse saucisse dont la caractéristique est d'être faite avec de la farce hachée à la main. Se prépare grillée ou sautée comme la saucisse longue ordinaire.

**Saucisses au vin blanc.** — Cuire au beurre, au four, des saucisses longues. Les égoutter, les dresser deux par deux, sur des croûtons rectangulaires, frits au beurre ou grillés. Les napper avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé avec de la demi-glace et beurré.

*Ou bien :* raidir au beurre, dans un sautoir, 12 saucisses longues. Les mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Les cuire, à couvert, au four.

Egoutter les saucisses. Les dresser deux par deux, sur des croûtons frits au beurre. Les napper avec



Au premier plan : croûte préparée pour saucisses au vin blanc. (Phot. Larousse.)

le fonds de cuisson que Ton aura préparé ainsi : réduire le vin blanc des deux tiers; le lier d'un jaune d'œuf; ajouter un filet de jus de citron, une forte cuillerée de glace de viande et 60 grammes de beurre. Bien mélanger.

**Saucisses en pâté ou sausage pudding** (Cuisine anglaise). — Diviser chacune en trois morceaux, en les nouant comme des saucisses chipolatas, 10 saucisses anglaises de Cambridge (V. au mot SAUCISSE). Paire blanchir fortement ces saucisses; les égoutter et les rafraîchir.

Les mettre dans un moule à pudding (ou dans un récipient en forme de calotte) foncé avec de la pâte spéciale aux puddings anglais appelée *beef suit paste*. V. la recette de cette pâte au mot BŒUF, *Beefsteak pudding*.

Couvrir les saucisses avec une sauce brune aux oignons (oignons hachés fondus au beurre, saupoudrés de farine, mouillés de bouillon, assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée).

Recouvrir le pudding d'une abaisse de pâte; l'envelopper dans une serviette beurrée et farinée et le ficeler. Faire bouillir deux heures à grande eau.

Déballer le pudding et le servir tel quel.

**Saucisson de porc.** — V. SAUCISSON.

**Vessie de porc.** — Cette partie de l'animal, après avoir été soigneusement lavée, gonflée et séchée, s'emploie comme enveloppe de gros saucissons. On l'utilise aussi pour envelopper le saindoux.



La vessie de porc est également employée, en cuisine, pour envelopper les canetons et autres volailles préparés *en chemise*. V. **CANARD**.

**PORCELET**. — Sous ce nom, on désigne le Jeune porc, jusqu'à l'âge de deux mois. En langage culinaire, on l'appelle aussi *cochon de lait*, ou *goret*.

Le porcelet, qu'il soit farci ou non, se prépare surtout rôti à la broche. Il convient de le faire rôtir de telle sorte que sa peau soit dorée et très croustillante. La durée de cuisson pour un porcelet de gros-seur moyenne varie entre une heure et demie et 2 heures. Si l'animal est farci, on augmente ce temps de cuisson à raison d'un quart d'heure par 500 grammes de farce.

On peut aussi faire braiser le cochon de lait, ou, selon la méthode russe, le faire pocher, et dans ce cas, le servir chaud ou froid, à la gelée.

**Porcelet étoffé à l'occitane**. — Le porcelet étant vidé (par une incision peu étendue faite sur le ventre), le désosser en partie, c'est-à-dire ne laisser que les os des pattes de devant et des jambons.

L'assaisonner intérieurement avec sel et épices, l'arroser de cognac, et le laisser macérer quelques heures.

Le farcir avec une composition que l'on aura préparée ainsi :

Escaloper en petites tranches le foie du porcelet ainsi qu'un volume égal de foie de veau. Assaisonner ces escalopes et les faire vivement revenir au beurre brûlant, simplement pour les raidir. Les égoutter, les mettre dans un plat.

Dans le même beurre, faire également revenir, toujours le plus rapidement possible, le cœur et les rognons du porcelet, détaillés en petites escalopes, ainsi que 150 grammes de ris d'agneau, dégor-gés, blanchis, rafraîchis et détaillés en escalopes.

Egoutter ces articles et les mettre avec les foies.

Dans le sautoir où ils ont cuit, ajouter 3 cuillerées de beurre, et dans ce beurre, faire fondre, sans le laisser colorer, 200 grammes d'oignon haché finement. Lorsque cet oignon est bien fondu, lui ajouter 2 cuillerées d'échalotes hachées et 2 décilitres de duxelles sèche. Paire revenir quelques instants, ajouter une pointe d'ail. Mouiller de vin blanc sec; faire réduire, ajouter 4 décilitres de fonds de veau corsé.

Faire bouillir, ajouter 150 grammes de couennes fraîches cuites et détaillées en petites morceaux car-rés et des olives vertes, énoyautées et blanchies. Cuire quelques minutes. Dans cette sauce, mettre les articles indiqués ci-dessus. Paire chauffer sans bouillir, mélanger. Faire refroidir ce ragoût.

Le mélanger, une fois froid, à de la chair à saucisses. Lier avec des œufs; bien assaisonner. Ajouter du persil haché et un filet de cognac, et mélanger.

Le porcelet étant farci, la veille du jour où il doit être cuit, le mettre jusqu'au dernier moment dans une marinade, faite avec huile, cognac, carottes et oignons émincés, persil, thym, laurier, gousses d'ail écrasées, épices.

*La cuisson*: Trousser le porcelet farci, dont l'ouverture aura été recousue. Le mettre dans une braisière longue, foncée avec couennes, carottes et oignons en rouelles (ceux de la marinade, augmentés, si c'est nécessaire, d'oignons et de carottes frais également détaillés en rouelles épaisses. De ces légumes, il convient d'en mettre beaucoup, étant donné qu'on les emploiera comme garniture). L'arroser de graisse de porc. Le faire suer à couvert sur le fourneau, jusqu'à ce que les légumes commencent à rissoler.

Mouiller de 3 décilitres de vin blanc sec. Faire réduire ce mouillement. Ajouter quelques cuillerées de jus brun de veau lié et un fort bouquet garni. Cuire au four, en faisant bien dorer la peau du porcelet qui, après cuisson, doit être légèrement croustillante.

*Pour servir* : Egoutter le porcelet. Le débrider. Le dresser sur plat de service. Le garnir, tout autour, avec des petites crépinettes de porc aux fines herbes et des petits boudins cuits au beurre. Ajouter les

rouelles d'oignons et de carottes du braisage. Arroser avec le fonds de cuisson passé.

Servir avec une purée composée de moitié céleri-rave et moitié pommes de terre.

*Nota*. — On peut, au lieu de faire braiser le porcelet avec des carottes et oignons en rouelles, le garnir d'oignons de grosseur moyenne et de carottes en grosses gousses qui seront employées ensuite comme garniture du plat, concurremment avec les boudins et crépinettes.

La farce doit être suffisamment consistante (cette consistance obtenue par la liaison à l'œuf) pour qu'en dépeçant le porcelet, elle ne s'éparille pas et reste intacte après le morceau.

**PORCELAINES**. — Poterie blanche à pâte fine. Elle emprunte son nom à un coquillage bizarre dit *conque* ou *coquille de Vénus*, en vieux français *pourcelle*, d'où *pourcelline* et *pourcellaine*; en italien et en latin *porcellana* ou *porcellina*.

Il y a deux sortes de porcelaines : la *porcelaine dure* ou *porcelaine chinoise* et la *porcelaine tendre* ou *porcelaine française*.

La porcelaine dure remonterait à la dynastie des Han, 206 ans avant Jésus-Christ. La plus belle époque de cette fabrication fut celle de Tching-hoa (1465-1488). De Chine, l'industrie de la porcelaine passa au Japon, au xv<sup>e</sup> siècle.

Pendant longtemps, les porcelaines chinoises ou japonaises ont suscité l'admiration des amateurs et l'envie des fabricants européens.

La porcelaine tendre ne doit pas son nom au degré de dureté de la pâte, mais à sa faible résistance à une haute température et à la tendreté de son vernis, qui se laisse facilement rayer par l'acier. Selon toutes probabilités, l'on doit sa découverte à un faïencier de Rouen, Poterat.

Pendant, un siècle avant, vers 1585, une première tentative, bien vite abandonnée, avait été faite à Florence. A la fin du xv<sup>e</sup> siècle, la première manufacture de porcelaine tendre fut établie à Saint-Cloud. Au xvii<sup>e</sup> siècle, des manufactures rivales se fondèrent à Paris, à Lille, à Chantilly; et enfin, sous la protection de Madame de Pompadour et de Louis XV, Vincennes vit s'établir la manufacture qui devait devenir manufacture royale en 1753. En 1756, elle fut transférée à Sèvres où elle est toujours en activité.

Ce petit atelier de Vincennes, où Orry et Fuloy avaient pu s'installer grâce à la faveur de Madame de Pompadour, obtint des résultats bien supérieurs à tout ce qui avait été fait en France et à l'étranger, malgré la concurrence de Meissen, en Saxe, où depuis 1709 on fabriquait de la porcelaine dure, à la suite de la découverte du kaolin dans la région. Le problème si longtemps recherché de fabriquer de la porcelaine semblable à celle de la Chine et du Japon était résolu, et l'on vit, en Allemagne, s'élever de nombreuses fabriques. On en créa également en Autriche, en Hollande, au Danemark, en Russie, en Suisse, en Italie. Enfin en 1776, on découvrit en France des gisements de kaolin, à Alençon d'abord, puis à Saint-Yrieix, près de Limoges. C'est alors que Sèvres commença à modifier sa fabrication et que de nouvelles fabriques s'élevèrent un peu partout, à Limoges, à Paris, etc.

L'industrie de la faïence se trouva délaissée pour un temps; mais, de nos jours, les belles faïences ont de nouveau obtenu la faveur des amateurs.

La manufacture de Sèvres, avec ses ateliers et son laboratoire, a réalisé d'importants perfectionnements dans la fabrication et la décoration de la porcelaine.

**PORC-ÉPIC**. — Animal dont la chair assez grasse passe généralement pour estimable.

**PORRIDGE** (Cuisine anglaise). — Bouillie très appréciée en Ecosse, en Irlande et dans toute l'Angleterre, faite avec de l'avoine préparée d'une manière spéciale et de l'eau. En voici la recette :

Faire bouillir un litre d'eau avec 15 grammes de sel.

Lorsque cette eau est bouillante, verser dedans, en pluie, environ 300 grammes de farine d'avoine.

Remuer constamment Jusqu'à ce que la bouillie ait pris une certaine consistance.

Laisser mijoter 20 minutes, en remuant de temps en temps.

Servir avec du lait froid ou de la crème.

Chaque convive assaisonne le porridge à sa convenance.

**PORTE-ASSIETTES**. — Plateau sur lequel on pose une assiette chaude, pour l'empêcher de brûler la nappe.



Porridge servi, (l'hot. Claire.)

**PORTE-COUTEAU.** — Objet, de formes diverses, en cristal ou en argenterie, sur lequel on fait reposer le couteau pour éviter de salir la nappe.

**PORTE-PLAT.** — Corbeille ou support servant à porter les plats. Sorte de plateau en métal ou en porcelaine sur lequel on place les plats.

**PORTER.** — Bière anglaise très forte et très foncée, presque noire. V. **BIÈRE.**

**PORTO.** — Vin du Portugal, récolté dans la région d'Oporto. Ce vin, qui est très liquoreux, se boit comme apéritif. On l'utilise aussi en cuisine, pour préparer des sauces.

**PORT-SALUT.** — Fromage à pâte ferme, assez moelleuse et sans yeux, fait avec du lait de vache. Il fut d'abord fabriqué dans l'abbaye des Trappistes du Port du Salut, près de Laval. Le nom de Port-Salut lui a été donné par une société installée à Entrammes (Mayenne) qui en continue la fabrication.

**PORTUGAISE** (Huître). — V. **HUÎTRE.**

**PORTUGAISE.** — Fondue de tomates, faite au beurre ou à l'huile, condimentée avec oignon, ail, persil. V. **TOMATES.**

**PORTUNE.** — V. **CRABE.**

**POSSET.** — Boisson faite de lait et de vin blanc ou de bière, appelée aussi zythogala.

**POTAGES ET SOUPES.** — Au xvii<sup>e</sup> siècle, le mot « potage » n'avait pas le même sens qu'aujourd'hui. On nommait ainsi de grands plats de viandes ou de poissons bouillis avec des légumes :

« Cependant on apporte un potage :  
Un coq y paraissait en pompeux équipage ».  
(BOILEAU, *Satire III*).

L'ancien *Potage à la jambe de bois* est un exemple de ce genre de préparations.

Préconisé et proscrit tout à tour au nom de l'hygiène, le potage reste aujourd'hui ce que Grimod de la Reynière a si bien exprimé lorsqu'il a dit : « Qu'il est à un dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice; c'est-à-dire que, non seulement, il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une juste idée du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage ».

De cette citation, il faut retenir l'essentiel : le potage doit être en concordance parfaite avec l'ensemble du menu.

En famille, et dans les dîners intimes, le potage, dressé en souprière, est placé sur table. Le maître ou la maîtresse de maison le servent eux-mêmes aux convives.

Dans les repas cérémonieux, dans ceux surtout dont le menu comporte deux potages, un clair et un lié, ce service se fait sur une table placée à proximité des convives. Les serveurs passent les assiettes aux convives.

Que ce soit de l'une ou de l'autre façon, le potage doit être servi absolument brûlant, et dans des assiettes très chaudes.

Les potages gras, ordinairement à base de bouillon de bœuf, se distinguent des *soupes*, en ce que ces dernières, souvent préparées à l'eau, sont complétées par du pain, alors qu'ils sont, eux, additionnés de légumes, de quenelles, de chiffonnades, de pâtes, de féculs et de diverses autres garnitures. V. **GARNITURES**, *garnitures de potage*.

D'après leur composition, on peut classer les potages en deux grandes catégories, les *potages clairs* et les *potages liés*.

Sous le nom de potages clairs, on comprend les *consommés* simplement additionnés d'une garniture légère, qui doit toujours être en rapport avec le consommé. Ce dernier peut être défini ainsi : un bouillon porté à son extrême point de rapidité, soit qu'on le prépare spécialement à cet effet, soit qu'on clarifie, et renforce en même temps le bouillon du pot-au-feu avec de la viande maigre de bœuf hachée et des légumes aromatiques coupés en dés et des blancs d'œufs. V. **CLARIFICATION** et **CONSOUMÉ CLARIFIÉ**.

Les potages liés sont de plusieurs sortes. La liaison de ces potages est obtenue soit naturellement par dissolution du principe féculent de l'élément en traitement, soit par adjonction d'un roux, soit par addition d'un élément de liaison comme : riz cuit, pain mitonné, purée d'un légume féculent, etc. Un grand nombre de potages liés reçoivent finalement l'appoint d'une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème.

Dans le présent article, les potages liés seront répartis dans trois subdivisions : les purées, les crèmes et les veloutés.

Les *purées* sont, soit des purées de légumes féculents et de légumineuses dont la liaison est obtenue naturellement par les principes féculents de ces légumes ou légumineuses, soit des purées de crustacés (bisques), poissons, viandes et légumes, dont la liaison est obtenue par l'adjonction d'un élément complémentaire.

Dans les *crèmes* (de crustacés, poissons, viandes et légumes) la liaison est obtenue par l'adjonction d'une certaine quantité de béchamel.

Dans les *veloutés* de crustacés, poissons et viandes, la liaison est obtenue par une addition de velouté (V. **SAUCES**) et appoint final de Jaunes d'œufs et de crème.

Pour dresser d'une manière tout à fait complète la nomenclature des potages liés, il faut mentionner encore :

1° Les *consommés liés* : ce sont des consommés, ordinaires ou doubles, gras ou maigres, additionnés, au dernier moment, de jaunes d'œufs et de crème fraîche ;

2° Les *potages liés composés ou mixtes*, qui sont obtenus en mélangeant, dans des proportions déterminées, des potages de genres différents dont les saveurs sont en concordance. Ces potages sont liés ou non aux jaunes d'œufs et à la crème ;

3° Aux potages liés, on peut rattacher enfin ceux obtenus par le mouillement, au gras ou au maigre,



Potage à la jambe de bois.

des farines spéciales de céréales : avoine, blé vert, maïs, orge, riz, etc., que Ton nomme parfois *bouillies* et que Ton donne le plus souvent aux enfants.

Ces potages se complètent, selon indication, avec jaunes d'œufs et crème.

Mais les *consommés liés*, les *potages liés mixtes* et les *bouillies* de céréales ne feront pas l'objet d'un développement particulier dans le corps de cet article. Par contre, on trouvera à la suite des *potages liés veloutés*, un paragraphe consacré aux *potages spéciaux*, puis un autre réservé aux *soupes*, et enfin les *potages et soupes étrangers*.

**POTAGES CLAIRS. — Consommé blanc simple ou grande marmite.** — On appelle *consommé blanc simple* le bouillon de la grande marmite. Nous disons *grande marmite* pour différencier cette préparation de celle appelée *petite marmite*, dont on trouvera la recette d'autre part.

Ce consommé simple sert à préparer tous les potages clairs. S'il a été préparé avec tous les éléments nutritifs et aromatiques voulus, Il est des plus savoureux.

Les morceaux de l'animal qui conviennent le mieux pour cet apprêt sont les suivants :

Dans la *cuisse* : le *tende de tranche* dit *tranche*; le *gîte à la noix* ou *semelle*; ce dernier se subdivise en trois parties : le *faux morceau*, le *tende de gîte* et le *ronde de gîte*; ces morceaux donnent un bouillon savoureux mais fournissent un *bouilli* un peu sec.

Dans la *jambe de bœuf*, (comprenant toute la partie tibiale supérieure, se débitant en sections transversales) le *gîte de derrière*, qui fournit aussi un bon bouillon.

Dans l'épaule de bœuf : le *paleron*, le *collier* et la *joue* fournissent aussi des morceaux produisant un bouillon assez sapide. La *joue désossée* (troisième catégorie), donne un bouillon assez sapide.

Les subdivisions du *paleron* : *talon de collier*, *pointe* ou *derrière de paleron*, *jumeaux* (situé en avant de l'omoplate) et *macreuse*, tous morceaux de deuxième catégorie, fournissent un assez bon bouillon.

A ces diverses pièces, les bouchers ajoutent ordinairement, comme « réjouissance » des morceaux de *crosses*, du *gîte de devant* ou de *derrière*, ou de la *charollaise*, qui sont des parties osseuses et tendineuses.

Dans le *devant de bœuf* : le *plat-de-côte* donne un bouillon succulent. Celui-ci se subdivise en *plat-de-côte découvert* (situé dans l'épaule de l'animal) et *plat-de-côte couvert* (de la huitième à la onzième côte) ; la *surlonge*, et le *plat-de-côte de surlonge*.

Dans les parois du ventre du bœuf : la *bavette d'aloïau*, et le *flanchet*, qui, réunis avec la partie inférieure de la poitrine (*tendrons*, *milieu* et *gros bout*) constituent le *pis de bœuf*.

En plus des viandes de base indiquées ci-dessus, il est bon d'ajouter au pot-au-feu, et cette addition rendra le bouillon meilleur, des abatis ou des carcasses de poulets (préalablement dorés au four).

On peut ajouter également des os à moelle (détailés en rondelles, enveloppées chacune dans un morceau de mousseline). Avec la moelle cuite de ces os, on tartine des tranches ou toasts de pain grillé.

**PROPORTIONS.** — Pour 5 litres de consommé : *Bases nutritives* : 2 kg de viande maigre de bœuf; 1 kg 500 de jarret de bœuf (avec os).

*Bases aromatiques* : 750 g de carottes (soit 3 ou 4 grosses carottes) ; 400 g de navets (2 ou 3 navets) ; 100 g de panais; 350 g de poireaux (réunis en bouquet et ficelés); 2 branches de céleri; un oignon moyen piqué d'un ou de 2 clous de girofle; une gousse d'ail, une brindille de thym et, facultativement, un quart de feuille de laurier.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une grande marmite (les marmites en terre sont les meilleures) la viande ficelée. Mouiller de 7 litres d'eau froide.

Faire partir sur le feu. L'ébullition s'étant produite, il se forme à la surface du liquide une couche

d'albumine légèrement coagulée. Enlever cette albumine avec soin, c'est-à-dire écumer le pot-au-feu. Assaisonner de 35 grammes de gros sel.

Mettre dans la marmite tous les légumes indiqués ci-dessus.

Cuire, à ébullition à peine perceptible, pendant 5 heures.

Dégraisser soigneusement le bouillon et le passer à travers un linge (mouillé et tordu) ou à la passoire très fine.

La durée de cuisson du pot-au-feu ne doit pas excéder 5 heures. Comme, en ce laps de temps, déjà assez long pourtant, il n'est pas possible d'extraire, par l'ébullition, faible mais incessante, tous les suc extractifs des os, il convient de préparer, avec ces os cassés menus, un premier bouillon, bouillon que Ton cuira longuement, et avec lequel on mouillera le pot-au-feu.

*Ou bien* : Mettre dans la marmite les os cassés menus; couvrir d'eau; faire bouillir, écumer; saler; cuire à petite ébullition pendant 2 heures et demie.

Ajouter alors, dans le *bouillon bouillant*, la viande désossée et ficelée.

Faire reprendre l'ébullition; écumer; assaisonner. Ajouter les légumes. Cuire à petite ébullition, pendant 4 heures environ.

Ne pas mettre le sel en totalité dès le début; compléter l'assaisonnement en fin d'opération si c'est nécessaire.

*Pour servir ou pour employer le pot-au-feu* : Dégraisser et passer le bouillon. L'utiliser en potage **en** le complétant, selon indication de recette, avec du pain émincé, des pâtes diverses ou autres garnitures.

Utiliser de même la viande et les légumes ainsi qu'il est dit pour le *Bœuf bouilli aux racines*.

V. **BŒUF**,

**Consommé clarifié ou consommé riche. — PROPORTIONS.** — Pour 2 litres de consommé :

*Élément nutritif* : maigre de bœuf dénervé **et** haché, 750 g;

*Éléments aromatiques* : carottes, 100 g; blanc de poireau, 100 g.

*Élément clarifiant* : blanc d'œuf cru, un.

*Mouillement* : consommé simple, 3 l.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une casserole la viande hachée, les légumes coupés en très petits dés **et** le blanc d'œuf. Mélanger; ajouter le consommé froid ou tiède.

Faire partir sur le feu, en remuant sans cesse, à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

L'ébullition prise, reculer la casserole sur le coin de fourneau; laisser cuire à très léger frémissement, pendant une heure et demie.

*Pour servir* : Dégraisser le consommé; le passer à la serviette.

**Consommé simple de gibier.** — Il ne peut se faire que dans les endroits où le gibier est assez abondant pour pouvoir être ainsi mis en marmite. On utilise d'ailleurs pour ce consommé les gibiers trop vieux pour être accommodés autrement.

**PROPORTIONS.** — Pour 5 l de consommé : *Éléments nutritifs* : épaule et collier de chevreuil, 2 kg; partie de devant de lièvre, ou quantité équivalente de lapin de garenne, un kg; faisan vieux, un; perdrix, une.

*Éléments aromatiques* : carottes, 300 g; oignons, 300 g; poireaux, 300 g; céleri, 150 g; queues de persil, 50 g; ail, 2 gousses; thym, 2 branches; laurier, une feuille; baies de genièvre, 50 g; clous de girofle, 3 pièces.

*Assaisonnement* : sel gris, 40 g.

*Mouillement* : eau froide, 6 l.

**MÉTHODE.** — Mettre dans la marmite les différents gibiers, préalablement colorés au four.

Mouiller avec Teau froide et faire partir sur le feu. Ecumer; assaisonner; ajouter les légumes légèrement revenus dans la graisse rendue par le gibier. Ajouter le bouquet garni, les baies de genièvre et les clous de girofle réunis en un nouet.

Reculer la marmite et laisser cuire, à faible ébullition, pendant 3 heures et demie.

*Pour servir* : Dégraisser et passer le bouillon. L'utiliser en potage suivant indication de recette.

*Nota.* — Le gibier ayant servi pour préparer ce consommé peut être utilisé, d'autre part, en purée ou en salpicón, pour bouchées, croquettes, hachis, etc.

**Consommé simple de poisson.** — PROPORTIONS. — Pour 5 litres de consommé :

*Éléments nutritifs* : brochet, 1 kg 500; arêtes de sole (ou d'autres poissons), 600 g; tête de turbot, un kg.

*Éléments aromatiques* : oignons, 300 g; poireaux, 200 g; queues de persil, 80 g; céleri, 30 g; thym, 3 g; laurier, une feuille.

*Assaisonnement* : sel gris, 40 g.

*Mouillement* : eau, 5 l; vin blanc, 6 dl.

**MÉTHODE.** — Opérer comme pour le consommé simple de bœuf. Ajouter les oignons coupés en rondelles et les poireaux émincés.

Laisser cuire à petite ébullition pendant 45 minutes.

*Pour servir* : Passer le bouillon à la serviette et l'utiliser selon indication de recette.

*Nota.* — On peut lorsque les ressources le permettent, renforcer les proportions de poissons. Ces poissons peuvent, après cuisson, être utilisés d'autre part, en croquettes, coquilles, gratins ou de toute autre façon.

**Consommé de poisson clarifié.** — Pour 2 litres : *Éléments nutritifs* : chair de brochet ou de merlan hachée (poids net, après enlèvement des peaux et arêtes), 750 g.

*Éléments aromatiques* : poireaux, 75 g; queues de persil, 25 g.

*Éléments clarifiant* : blancs d'œufs, 2.

*Mouillement* : consommé de poisson, 2 l et demi.

**MÉTHODE.** — Opérer ainsi qu'il est dit pour le consommé clarifié de bœuf. Tenir en toute petite ébullition pendant 30 minutes.

*Pour servir* : Passer le consommé et l'employer selon indication de recette.

**Consommé simple de volaille.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la méthode du consommé simple, en ajoutant aux bases nutritives indiquées une petite poule préalablement dorée au four, ou une quantité équivalente de bons abatis de volaille et carcasses.

**Consommé de volaille clarifié.** — Procéder avec les proportions et selon les indications données au *Consommé clarifié de bœuf*, en ajoutant à la viande de bœuf 3 abatis de volaille hachés, n'est recommandable d'ajouter aussi dans le consommé une petite poule préalablement colorée au four et les carcasses de poulet rôti dont on disposerait. Pour donner au consommé la saveur désirable, l'adjonction de la poule est presque indispensable. Cette poule trouvera ensuite un emploi utile en plats de desserte.

**Petite marmite.** — Pour 6 personnes :

*Éléments nutritifs* : culotte de bœuf, 400 g; plat de côte, 200 g; os à moelle, 100 g; abatis de volaille, 2.

*Éléments aromatiques* : carottes (tournées en gousses), 100 g; navets (poids net), 75 g; poireaux (le blanc seulement coupé en tronçons), 75 g; petits oignons, 2; céleri, le quart d'un pied, soit 50 g; chou, le quart d'un cœur, soit 100 g.

*Mouillement* : consommé simple froid, 2 l 1/2.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une petite marmite les viandes, l'os à moelle (enveloppé dans une mousseline), et le consommé froid. Faire prendre l'ébullition, enlever l'écume.

Ajouter : carottes, navets, façonnés en gousses (blanchis, si les légumes sont vieux); poireaux tronçonnés et blanchis; petits oignons légèrement brunis sur plaque du fourneau; céleri, blanchi et divisé en petits morceaux; chou, blanchi également et serré en boule. Cuire à ébullition très faible pendant 4 heures, en ajoutant un peu de consommé de temps à autre, pour compenser la perte due à l'évaporation.

Une heure avant de servir, ajouter les abatés de volaille.

*Pour servir* : Dégraisser, sans excès, le bouillon de

la petite marmite devant être légèrement auréolé de graisse. Retirer l'os à moelle, le débarrasser et le remettre dans la marmite.

Servir dans la marmite avec, en même temps, du pain émincé, séché au four, ou des croûtes à croûte-au-pot.

*Nota.* — Les abatis de volaille peuvent être dorés au four avant d'être mis dans le bouillon.

On peut, au lieu de mettre le chou à cuire dans la marmite, le faire cuire à part, dans du bouillon un peu gras et l'ajouter au potage au dernier moment.

**Petite marmite avec volaille.** — Opérer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Ajouter une petite poule préalablement dorée au four.

Servir ainsi qu'il est dit pour la petite marmite ordinaire.

**Pot-au-feu.** — Genre de petite marmite préparée, en ménage, dans des ustensiles en terre, en fonte ou en aluminium, selon les indications données à la recette de la *Petite marmite*.

Cet apprêt fournit deux plats : le potage qui doit être succulent (on le complète avec pain grillé, pâtes diverses, riz et en général, toutes les garnitures indiquées pour les potages clairs); un plat de viande garni de légumes. Ces deux mets, très simples, sont toujours très appréciés.

En même temps que le bœuf bouilli, on sert des cornichons, du perce-pierre au vinaigre (V. ce mot), du gros sel, de la moutarde. On peut aussi servir avec le bœuf bouilli de la sauce tomate, du raifort râpé, ou de la sauce raifort. V. SAUCES.

*Remarque.* — Classiquement, le pot-au-feu se prépare avec du bœuf et, selon le cas, de la volaille (abatés de poulet ou de poule). Néanmoins, dans certaines régions de la France, il est d'usage d'ajouter à ces viandes du veau, du porc et parfois, du mouton.

La poule est aussi remplacée quelquefois par le canard ou la dinde.

Quelles que soient les viandes employées pour cette préparation, la méthode reste la même. Il convient seulement d'observer que, suivant leur nature, les viandes doivent être mises à cuire plus ou moins longtemps.

**Pot-au-feu à l'albigeoise.** — MÉTHODE. — Préparer le pot-au-feu ainsi qu'il est dit pour la petite marmite, mais en employant les bases nutritives suivantes : gîte à la noix, jarret de veau, jambon salé cru. Lorsque tous ces articles sont presque cuits, ajouter un saucisson de campagne sec et, quelques minutes avant de servir le potage, un quartier de confit d'oie.

Ce pot-au-feu doit être assez forcé en légumes, en choux surtout.

Servir ainsi qu'il est indiqué pour le pot-au-feu ordinaire.

**Pot-au-feu à la béarnaise, dit Poule-au-pot.** — Préparer le pot-au-feu ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en lui ajoutant une poule farcie avec une farce faite de porc frais et de jambon de Bayonne hachés, mélangés d'oignon haché, d'ail et de persil hachés et du foie de la volaille.

Servir ainsi qu'il est indiqué pour le pot-au-feu ordinaire.

**Pot-au-feu à la languedocienne.** — Se prépare comme le pot-au-feu ordinaire, en y ajoutant un morceau de lard de poitrine salé, préalablement blanchi et rafraîchi.

Servir ainsi qu'il est indiqué pour le pot-au-feu ordinaire.

**CONSOMMÉS GARNIS.** — Les formules qui suivent, établies pour 5 couverts, sont à base de consommés divers, bœuf, volaille, gibier, poisson.

La quantité de consommé nécessaire est d'un litre et demi.

Au mot **GARNITURE**, *garnitures de potages*, et à leur ordre alphabétique, on trouvera tous les renseignements nécessaires pour préparer les éléments auxiliaires des consommés garnis.

Dans quelques-unes de ces recettes, le consommé

doit être lié avec de l'arrow-root, de la fécula ou du tapioca. Cette liaison doit être très légère, juste suffisante pour donner un certain moelleux au consommé.

**Consommé aux abatis de volaille.** — Mettre à cuire dans un pot-au-feu, préparé selon la méthode habituelle, 4 ailerons de poulets et 2 cous, divisés, chacun, en 3 ou 4 tronçons et enfermés dans une mousseline.

Servir le consommé avec les ailerons et les légumes du pot-au-feu, détaillés en petits morceaux.

**Consommé aux abatis de volaille farcis.** — Pocher dans du consommé de volaille, préparé selon la méthode habituelle, 4 ailerons de poulet désossés, et garnis de farce à quenelle.

Passer le consommé à la serviette; y joindre les abatis.

En cuisine ménagère, le consommé aux abatis de volaille peut se préparer avec l'abatis complet, qui se compose des 2 ailerons, du cou (auquel on laisse une partie de la tête) du gésier paré et des 2 pattes.

Habituellement cependant, on prépare ce consommé avec les ailerons seulement, farcis ou non. Ce consommé est d'ailleurs le plus souvent servi sous le nom de *Consommé aux ailerons de volaille*.

**Consommé aux ailerons.** — Procéder, avec des ailerons de poulet, ainsi qu'il est dit pour le *Consommé aux abatis de volaille*.

Bien que l'on se serve surtout pour cet apprêt des ailerons de poulets, on peut aussi utiliser aux mêmes fins les ailerons de dindes et de canards.

**Consommé aux ailerons au riz.** — Préparer le consommé ainsi qu'il est dit pour le *Consommé aux abatis*. Ajouter 2 fortes cuillerées de riz blanchi et cuit au consommé.

**Consommé à l'alsacienne.** — Consommé ordinaire. Garni de choucroute cuite au consommé et de saucisses de Strasbourg pochées, épluchées et détaillées en rondelles.

**Consommé à l'ambassadrice.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de 24 petites quenelles de volaille truffées et de 12 petites profiteroles fourrées de purée de foie gras; pluches de cerfeuil.

*Nota.* — Tous les consommés garnis, liés au tapioca ou à l'arrow-root, doivent être passés à la mousseline, dès que cette liaison est faite.

**Consommé à l'américaine.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Consommé à la madrilène* (2<sup>e</sup> méthode). On le sert surtout froid en tasses.

**Consommé à l'américaine** (Autre méthode). — Consommé de volaille lié à l'arrow-root. Garni de gombos blanchis à l'eau salée, égouttés et cuits au consommé et de tomates pelées, pressées, coupées en dés et cuites au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'amiral.** — Consommé de poisson lié à l'arrow-root. Garnir de 24 petites quenelles de brochet au beurre d'écrevisses, de 6 huîtres pochées, ébarbées, et divisées chacune en 2 morceaux, et de 2 cuillerées de julienne de truffes cultes au vin de Madère; pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'ancienne.** — V. CROÛTE-AU-POT À L'ANCIENNE.

**Consommé à la basquaise.** — Consommé ordinaire garni de 2 cuillerées de julienne de piments doux cuits au consommé, de 2 cuillerées de tomates en dés cuites au consommé, et de 4 cuillerées de riz cuit au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé Beauharnais.** — Consommé de volaille lié à l'arrow-root, garni de paupiettes de laitues pochées au consommé et détaillées en rondelles, de pointes d'asperges et d'une julienne de truffes; pluches de cerfeuil.

**Consommé Bizet.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de très petites quenelles de volaille additionnées d'estragon haché; pluches de cerfeuil.

Servir en même temps de très petites profiteroles fourrées d'une brunoise de légumes.

**Consommé à la bourgeoise.** — Consommé ordinaire, garni des légumes du pot-au-feu, carottes et navets coupés en petits dés; de pommes de terre coupées en dés, cuites au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé Brancas.** — Consommé ordinaire, garni de 2 cuillerées de chiffonnade de laitue et d'oseille, de 2 cuillerées de vermicelle poché au consommé, de 2 cuillerées de julienne de champignons revenue au beurre; pluches de cerfeuil.

**Consommé Brillât-Savarin.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de 2 cuillerées de julienne de blanc de volaille, de 2 cuillerées de crêpes (salées détaillées en losanges) et de 2 cuillerées de chiffonnade de laitue et d'oseille; pluches de cerfeuil.

**Consommé Brunoise.** — Détailler en dés de 3 millimètres de côté 150 grammes de rouge de carottes, 100 grammes de navets, 75 grammes de blanc de poireau, 25 grammes d'oignon et 50 grammes de blanc de céleri.

Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Paire fondre avec 50 grammes de beurre, à couvert, pendant 25 minutes.

Mouiller de 3 décilitres de consommé; cuire pendant une heure.

Vingt-cinq minutes avant de servir, ajouter une cuillerée de petits pois frais et une cuillerée de haricots verts coupés en dés.

*Pour servir :* Mouiller d'un litre et quart de consommé. Paire bouillir quelques instants, écumer et ajouter des pluches de cerfeuil.

*Nota.* — On peut remplacer les petits pois et haricots verts frais par de la conserve. Dans ce cas, ne les ajouter qu'au moment de servir.

**Consommé brunoise avec garnitures diverses.** — Préparer le potage ainsi qu'il est dit ci-dessus. Lui ajouter une garniture complémentaire que, selon le cas, on fait cuire dans le potage même ou à part, telle que pâtes de Gênes, perles, orge, riz, semoule, tapioca, vermicelle, etc.

*Nota.* — On peut aussi garnir la brunoise avec de très petits œufs pochés, des quenelles, des profiteroles ou une royale ordinaire ou de légumes.

**Consommé à la cancalaise.** — Consommé de poisson lié à l'arrow-root, garni de 24 petites quenelles de brochet; 12 huîtres pochées, ébarbées, divisées chacune en deux; pluches de cerfeuil.

**Consommé Célestine.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de 2 cuillerées de petites rondelles de crêpes fourrées de farce de volaille; pluches de cerfeuil.

**Consommé chasseur.** — Consommé de gibier lié au tapioca, garni de 2 cuillerées de julienne de champignons cuite dans un demi-décilitre de vin de Madère; pluches de cerfeuil.

Servir en même temps 20 petites profiteroles fourrées de purée de gibier.

**Consommé aux cheveux d'ange.** — Consommé ordinaire, garni de 4 cuillerées de vermicelle très fin, poché.

**Consommé à la chilienne.** — Consommé de volaille garni de riz cuit au consommé et de salpicon de piments verts, cuits au consommé; pluches de cerfeuil.

Servir en même temps des diabolins.

**Consommé à la Colbert.** — Consommé de volaille, garni de 4 cuillerées de légumes à printanier, de 4 très petits œufs pochés; pluches de cerfeuil.

**Consommé Colnet.** — Consommé de volaille, garni de brunoise de carottes et de céleri fondue au beurre, et d'œufs filés; pluches de cerfeuil.

**Consommé Commodore.** — Consommé de poisson lié à l'arrow-root, garni de clams pochés, ébarbés, et divisés en menus morceaux, et de tomates en dés cuites au consommé.



Préparation des légumes pour brunoise. (Phot. Larousse.)

**Consommé à la Crécy.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de brunoise de carottes fondues au beurre; pluches de cerfeuil.

**Consommé au cresson alénois.** — Ajouter à un litre de consommé bouillant, préparé selon la méthode habituelle, une poignée de cresson alénois, préalablement épluché par feuilles, blanchi une minute à l'eau bouillante salée, égoutté et rafraîchi.

**Consommé croûte au pot.** — Consommé du pot-au-feu, garni des légumes du pot-au-feu coupés en petits morceaux réguliers (carottes, navets, poireaux et choux).

Servir en même temps des croûtes creuses à potage, séchées au four ou arrosées de graisse du pot-au-feu et légèrement dorées au four.

**Consommé croûte au pot à l'ancienne.** — Comme ci-dessus. Servir en même temps des croûtes à potage garnies de légumes de la marmite hachés et gratinés.

**Consommé Dalayrac.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de julienne de blanc de volaille, de champignons et de truffes.

**Consommé aux diablottins.** — Consommé de volaille lié au tapioca. Servir en même temps 24 rondelles de pain fromagées et gratinées ainsi qu'il est dit au mot **DIABLOTTINS**.

**Consommé à l'écossaise.** — Consommé ordinaire à l'orge perlé, cuit dans le consommé garni d'une julienne de carotte, céleri, poireau, fondue au beurre, tombée au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé Edouard VII.** — Consommé de volaille lié à l'arrow-root, garni de royale de truffes et de minces rondelles de pain de volaille (farce à quenelles cuites en moule, au bain-marie, refroidies) et de pointes d'asperges. Au dernier moment, ajouter au consommé quelques cuillerées de porto.

**Consommé à la flip.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni d'une julienne de laitue et de poireau fondue au beurre, tombée au consommé, et de jambon cuit détaillé en julienne; pluches de cerfeuil.

**Consommé Florence.** — Consommé ordinaire, garni de vermicelle cuit au consommé. Au dernier moment, mettre dans le consommé bouillant une julienne de

truffes crues. Couvrir la casserole et laisser pocher sans ébullition.

**Consommé à la florentine.** — Consommé de volaille, garni d'œufs filés et de 2 cuillerées de riz cuit au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé Florette.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni d'une julienne de poireau fondue au beurre, tombée au consommé, et de riz cuit au consommé.

Servir en même temps de la crème fraîche très épaisse et du parmesan râpé.

**Consommé à la gauloise.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de très petites crêtes pochées (à défaut, détailler des crêtes ordinaires), de très petits rognons de coq et de crêpes en julienne; pluches de cerfeuil.

**Consommé aux gombos à l'orientale.** — Consommé de volaille aromatisé au fenouil, lié à la fécule, garni de gombos blanchis, égouttés et cuits au consommé et de riz cuit au consommé. Relever d'une pointe de cayenne.

**Consommé Grimaldi.** — Consommé de volaille au suc de tomates, garni d'une julienne de céleri-rave cuite au consommé et de royale à la tomate; pluches de cerfeuil.

**Consommé à la hollandaise.** — Consommé assaisonné au paprika, garni de 2 cuillerées de petites quenelles de foie de veau et de 2 cuillerées de moelle coupée en dés et pochée au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé houblonnière.** — Consommé ordinaire lié à la fécule, garni de jets de houblon cuits au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé Hudson.** — Consommé de poisson au suc de tomates lié à l'arrow-root, garni de chair de crabe détaillée en petits morceaux et de concombres en dés cuits au consommé; pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'impériale.** — Procéder comme pour le *Consommé à la gauloise*, en remplaçant les crêpes par du riz cuit au bouillon et en ajoutant des petits pois, cuits à l'eau et égouttés.

**Consommé à l'infante.** — Consommé de volaille lié à l'arrow-root. Servir en même temps 24 petites profiteroles fourrées d'une purée de foie gras mélangée de velouté de volaille réduit.



Carottes, pommes de terre et navets détaillés en dés pour brunoise.

(Phot. Larousse.)

**Consommé à l'irlandaise.** — Consommé ordinaire, garni d'un salpicon de mouton (cuit dans le bouillon), d'orge perlé et de légumes du pot-au-feu coupés en petits dés; pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'italienne.** — Consommé de volaille, garni de trois sortes de royales, détaillées en dés ou en rondelles : royale à la purée de volaille; royale à la purée d'épinards; royale à la pulpe de tomates; pluches de cerfeuil.

**Consommé julienne.** — Détailler en minces filets de 3 centimètres de longueur sur un millimètre d'épaisseur : 100 grammes de rouge de carotte; 75 grammes de navet; 40 grammes de blanc de poireau; 40 grammes d'oignon; 40 grammes de céleri tendre.

Assaisonner ces légumes d'une pincée de sel et d'une pincée de sucre. Faire fondre avec 50 grammes de beurre, à couvert, à feu doux, pendant 25 minutes.

Ajouter 50 grammes de cœur de chou coupé en julienne, blanchi et égoutté, et le cœur d'une laitue moyenne coupée aussi en julienne.

Cuire le tout ensemble, la casserole couverte, pendant 45 minutes.

Mouiller de 3 décilitres de consommé et achever de cuire, à petite ébullition, pendant 35 minutes.

Vingt-cinq minutes avant de servir, ajouter 25 grammes d'oseille coupée en fine chiffonnade et une cuillerée de petits pois frais.

*Pour servir :* Mouiller d'un litre un quart de consommé. Faire bouillir quelques instants; écumer; ajouter des pluches de cerfeuil.

**Consommé julienne avec garnitures diverses.** — La julienne, au gras ou au maigre, peut être complétée avec les garnitures suivantes : pâtes de Gênes; orge perlé; perles; riz; semoule; tapioca; vermicelle.

On peut aussi ajouter à ce potage des quenelles, des profiteroles ou de la royale ordinaire.

**Consommé Léopold.** — Consommé à la semoule, additionné, au dernier moment, de 2 cuillerées de julienne d'oseille fondue au beurre; pluches de cerfeuil.

**Consommé Leverrier.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de royales diverses détaillées en forme d'étoiles; pluches de cerfeuil.

**Consommé au macaroni.** — Consommé ordinaire, garni de macaroni coupé en très petits morceaux, aux trois quarts cuits à l'eau salée, égouttés et achetés de cuire dans le consommé. Servir avec fromage râpé à part.

**Consommé à la madrilène.** — Consommé de volaille additionné de 2 décilitres de pulpe de tomate concentrée et assaisonné d'une pointe de cayenne.

Ce consommé est le plus souvent servi très froid, et toujours en tasse.

**Consommé à la madrilène (Autre méthode).** — Préparer le consommé en y ajoutant, lors de la clarification, 3 décilitres de pulpe de tomates crues passées au tamis.

Passer le consommé à la mousseline, en pressant légèrement et bien faire refroidir avant de servir.

*Nota.* — Souvent on ajoute au consommé madrilène des piments doux coupés en dés, cuits au consommé.

**Consommé Mercedes.** — Consommé de volaille

additionné d'un demi-décilitre de vin de Xérès et d'une pointe de cayenne, garni de 2 cuillerées de rognons de coq épluchés et coupés en rondelles minces; de 2 cuillerées de crêtes de coq dédoublées et détaillées en étoiles; pluches de cerfeuil.

**Consommé à la messine.** — Consommé de la petite marmite, garni de très petites saucisses chipolatas pochées et épluchées et de petites paupiettes de choux.

**Consommé à la Monte-Carlo.** — Consommé de volaille clair. Servir en même temps des rondelles minces de génoise au parmesan et du fromage râpé.

**Consommé à la neige de Florence.** — Servir, en même temps que le consommé bouillant, de la neige de Florence que les convives ajoutent eux-mêmes à leur potage.

La neige de Florence, produit que l'on trouve dans le commerce, est une substance se présentant sous forme de flocons blancs d'une finesse extrême.

**Consommé Nemrod.** — Consommé de gibier lié à l'arrow-root, aromatisé de 2 cuillerées de vin de Porto, garni de 4 cuillerées de très petites quenelles en farce à gibier mélangée de truffes hachées.

**Consommé Nesselrode.** — Consommé de gibier, garni de profiteroles fourrées de purée de marrons soubisée et de salpicon de champignons.

**Consommé aux nids d'hirondelles.** — Préparer un consommé de volaille très forcé en éléments nutritifs; le clarifier; le passer à la serviette.

Faire tremper à l'eau froide pendant 2 heures les nids d'hirondelles. Lorsque les filaments des nids sont bien gonflés et transparents, les nettoyer avec soin, c'est-à-dire enlever tous les débris de coquilles et autres corps étrangers qu'ils peuvent encore contenir, bien qu'ils aient déjà été nettoyés avant d'être livrés aux consommateurs. Faire blanchir ces nids 5 à 6 minutes. Les égoutter.

Mettre les nids dans le consommé bouillant. Faire pocher, à petite ébullition régulière, pendant 45 minutes. Servir brûlant.

Ce potage se sert toujours en tasses.

**Consommé aux nouilles.** — Consommé ordinaire additionné de 75 à 90 grammes de nouilles fraîches aux trois quarts cuites à l'eau, égouttées et achevées de cuire dans le consommé. Servir avec fromage râpé.

**Consommé aux œufs pochés.** — Consommé garni de 6 petits œufs pochés.

**Consommé aux œufs de pluvier ou de vanneau.** — Consommé de volaille garni d'œufs de vanneau ou de pluvier pochés.

**Consommé à l'orge perlé.** — Consommé ordinaire garni de 75 grammes d'orge perlé, lavé à l'eau tiède, blanchi et cuit au bouillon blanc pendant 2 heures et demie.

On peut cuire dans le consommé l'orge perlé blanchi.

**Consommé à la d'Orléans.** — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de 4 cuillerées de très petites quenelles de farce de volaille de trois sortes : farce à la crème; farce à la pulpe de tomates; farce à la purée de pistaches (ou d'épinards); pluches de cerfeuil.

**Consommé au pain.** — Servir le consommé bouil-



Hirondelle salangane et nids

lant et envoyer en même temps une assiette de pain flûte, finement émincé et séché au four.

Servir avec fromage râpé.

Consommé à la parisienne. — Consommé de volaille, garni de macédoine de légumes; rondelles de royale ordinaire; pluches de cerfeuil.

Consommé à la parmesane. — Consommé ordinaire. Servir en même temps de la génoise au parmesan détaillée en minces rondelles ou autrement.

Consommé aux pâtes d'Italie. — Verser dans un litre et demi de consommé bouillant de 75 à 90 grammes de pâtes d'Italie. Cuire, à ébullition régulière, de 8 à 12 minutes, selon la nature des pâtes. Servir avec fromage râpé.

Consommé Pépita. — Consommé de volaille au suc de tomates assaisonné au paprika, garni de royale à la tomate coupée en dés et de piments pelés, coupés en dés et cuits au consommé; pluches de cerfeuil.

Consommé aux perles. — Verser dans un litre et demi de consommé bouillant de 100 à 125 grammes de perles. Cuire à ébullition régulière de 20 à 25 minutes.

Consommé petite marmite. — V. *Petite marmite*.

Consommé princesse. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de très petites quenelles en farce de volaille, de 2 cuillerées de pointes d'asperges vertes; pluches de cerfeuil.

Consommé princesse-Alice. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni d'une cuillerée de julienne de fonds d'artichauts, d'une cuillerée de chiffonnade de laitue; de 2 cuillerées de vermicelle fin cuit au consommé; pluches de cerfeuil.

Consommé printanier. — Consommé additionné de printanier à potage; pluches de cerfeuil.

Consommé printanier aux perles ou au riz. — Comme ci-dessus. Diminuer la proportion de légumes et compléter avec perles ou riz cuits au consommé; pluches de cerfeuil.

*Nota.* — Le printanier peut être garni complémentaiement avec œufs pochés, quenelles, profiteroles, royale, etc.

Consommé aux profiteroles. — Consommé lié au tapioca, garni de pluches de cerfeuil.

Servir en même temps des profiteroles fourrées d'une purée quelconque.

Consommé aux quenelles. — Consommé lié au clair, garni de quenelles de volaille ou autres et de pluches de cerfeuil.

Consommé ou Potage queue de boeuf à la française. — Mettre dans une marmite 2 kilos de queue de bœuf divisée en tronçons réguliers et 500 grammes de jarret de veau. Mouiller de 3 litres de consommé blanc. Faire bouillir; écumer; assaisonner; ajouter la garniture de légumes habituels. Cuire, à ébullition imperceptible, pendant 5 heures.

Passer le bouillon. Le verser dans une casserole où l'on aura mis 400 grammes de viande maigre de bœuf et de veau, hachée et revenue au beurre, et saupoudrée d'une forte cuillerée d'arrow-root. Faire clarifier. Passer le bouillon à la mousseline ou à la passoire fine. Lui ajouter les morceaux de queue de bœuf et 250 grammes de carottes et de navets tournés en très petites gousses et cuits dans du consommé.

*Remarque.* — Ce potage était autrefois appelé le *Grand hoche-pot*. En place des carottes et navets en gousses dont on le garnit dans la pratique actuelle, on le garnissait anciennement avec les carottes et navets de la marmite émincés et mitonnés dans du bouillon gras.

Consommé Rachel. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de très petites quenelles en farce de volaille, de petites paupiettes de laitue fourrées de purée de volaille à la crème; pluches de cerfeuil.

Consommé aux ravioli. — Consommé lié ou clair, garni de 24 petits ravioli à potage fourrés selon le goût; pluches de cerfeuil.

Consommé à la reine. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de royale ordinaire et de julienne de blanc de volaille; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Reine-Jeanne. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de très petites quenelles de volaille; pluches de cerfeuil.

Servir en même temps des profiteroles fourrées d'une purée de volaille au lait d'amandes.

Consommé au riz. — Consommé additionné, au dernier moment, de 60 à 80 grammes de riz, cuit dans du consommé blanc.

Servir avec fromage râpé.

Consommé à la royale. — Consommé de volaille lié au tapioca, garni de royale ordinaire, coupée en dés, en rondelles ou autrement, mais très régulièrement; pluches de cerfeuil. V. **GARNITURES.** *Garnitures de potages.*

Consommé au sagou. — Procéder, avec du sagou, comme pour le *Consommé aux perles du Japon*.

Consommé à la Saint-Hubert. — Consommé de gibier, lié au tapioca, garni de royale à la purée de gibier et d'une julienne de champignons tombée au madère.

Consommé au salep. — Avec salep, comme le *Consommé aux perles*.

Consommé à la semoule. — Verser dans un litre et demi de consommé bouillant, de 75 à 90 grammes de semoule. Cuire à ébullition régulière, de 18 à 20 minutes. Servir avec fromage râpé à part.

Consommé à la strasbourgeoise. — Consommé aromatisé avec une légère infusion de baies de genévrier, lié à la féculé, garni de 4 cuillerées de julienne de chou rouge, cuite au consommé, et d'une saucisse de Strasbourg pochée, dépouillée et coupée en minces rondelles. Servir du raifort râpé en même temps.

Consommé au tapioca. — Verser en pluie, dans un litre et demi de consommé bouillant, de 80 à 100 grammes de tapioca; mélanger sans grumeaux; cuire à ébullition régulière de 15 à 20 minutes.

Servir avec parmesan râpé en même temps.

Consommé au vermicelle. — Verser dans un litre et demi de consommé bouillant de 75 à 90 grammes de vermicelle. Cuire à ébullition régulière de 5 à 12 minutes, selon la grosseur du vermicelle. Servir avec fromage râpé à part.

**CONSOMMÉS FROIDS DIVERS.** — Ces consommés, spéciaux pour lunches ou pour soupers, sont généralement servis en tasse.

Leur préparation est semblable à celle des consommés chauds. Ils doivent être très sapides et très limpides.

On prépare des consommés froids diversement parfumés. Voici les plus usités :

Consommé à l'essence de céleri. — Préparer un litre et demi de consommé selon la méthode habituelle. L'additionner, lors de la clarification, d'un demi-pied de céleri finement émincé. Passer à la serviette, dégraisser; faire bien refroidir avant de servir.

Consommé à l'essence d'estragon. — Environ 6 minutes avant de passer le consommé, y ajouter 20 grammes de feuilles d'estragon frais. Laisser infuser sans bouillir; passer et servir comme ci-dessus.

Consommé à l'essence de tomates. — V. *Consommé à la madrilène*.

Consommé à l'essence de truffes. — Additionner le consommé, en fin de clarification, de 60 grammes de parures de truffes fraîches. Ajouter, une fois passé et dégraisé, 2 cuillerées de vin de Madère ou de Porto.



**Consommé au fumet de gibier.** — Préparer le consommé ainsi qu'il est dit pour le *Consommé de gibier*.

**Consommé aux vins divers.** — Additionner le consommé, une fois clarifié et passé, et presque froid, de vins divers, comme madère, malvoisie, marsala, porto, xérès, etc., à la proportion de 8 à 10 centilitres par litre de consommé.

**POTAGES LIÉS.** — Nous rangeons ici dans les potages liés les *purées*, les *crèmes* et les *veloutés*.

Les purées de légumes féculents ou légumineuses se composent de légumes chargés en fécule, patates, pommes de terre, etc.; de légumineuses, flageolets secs, haricots blancs ou rouges, lentilles, pois cassés, etc. Ces articles étant suffisamment féculents, leur liaison est obtenue sans élément auxiliaire.

Les purées de légumes frais moins riches en fécule sont additionnées d'une liaison complémentaire : riz cuit ou purée d'un autre légume frais plus chargé en principes féculents.

Les purées de viandes, volailles ou poissons se composent de la purée de ces divers articles additionnée d'une liaison auxiliaire : riz, pain mitonné, purée de légumineuses ou céréales.

On range dans ce genre les purées de crustacés, plus connues sous le nom de *bisques* et dont la liaison est obtenue par une addition de riz ou, selon la méthode ancienne, de pain mitonné.

Les crèmes se composent d'une purée de crustacés, de légumes, de poissons ou de viande, liée complémentaiement avec de la béchamel.

Les veloutés se composent également d'une purée quelconque liée complémentaiement avec du velouté et mise au point final par l'adjonction d'une liaison de jaunes d'œufs et de crème.

**POTAGES PURÉES.** — Les diverses purées indiquées ci-après peuvent toutes être garnies de pâtes, riz, tapioca, perles, orge perlé, brunoise, julienne, chiffonnade, etc.

Toutes les recettes indiquées ci-après pour les légumes et légumineuses sont établies pour être préparées au gras. On pourra les apprêter au maigre en remplaçant le consommé par de l'eau, et en employant du lait pour la mise au point finale. On supprimera la garniture de lard maigre indiquée pour quelques-uns de ces potages.

Les formules qui suivent sont établies pour 5 ou 6 couverts.

**Potage purée de carottes, dite Crécy.** — Etuver avec 50 grammes de beurre, 500 grammes de carottes (ou de rouge de carottes) tendres coupées en tranches minces. Ajouter 2 cuillerées d'oignons émincés, une pincée de sel et une pincée de sucre (si l'on opère avec des vieux légumes, les faire blanchir avant de les étuver au beurre).

Lorsque les légumes sont bien fondus, mouiller d'un litre de consommé et ajouter 100 grammes de riz. Cuire, à couvert, à petite ébullition.

Passer à l'étamine; diluer de quelques cuillerées de consommé; chauffer et ajouter 60 grammes de beurre. Servir avec petits croûtons frits au beurre.

**Potage Crécy** (Autre méthode). — Etuver les carottes ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, et remplacer le riz indiqué pour la liaison, par une quantité équivalente de mie de pain rassis, ou de croûtons séchés au four. Terminer comme il est dit ci-dessus.

**Potage purée de céleri.** — Etuver 500 grammes de blanc de céleri en branches émincé, avec 50 grammes de beurre (ou même poids de céleri-rave, détaillé en tranches et blanchi).

Mouiller d'un litre de consommé; ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en quartiers et cuire doucement.

Passer à l'étamine; allonger la purée avec quelques cuillerées de consommé; chauffer et compléter avec 60 grammes de beurre.

**Potage purée de choux de Bruxelles.** — Procé-

der, avec des choux de Bruxelles, ainsi qu'il est dit pour la *Purée de céleri*.

**Potage purée de chou-fleur, dit Dubarry.** — Cuire ensemble 400 grammes de chou-fleur blanchi et égoutté et 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches, avec 6 décilitres de lait et une pincée de sel.

Passer à l'étamine. Diluer avec un décilitre de lait, chauffer et ajouter 60 grammes de beurre et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

On peut remplacer le lait par du consommé.

**Potage purée Condé.** — V. *Purée de haricots rouges*.

**Potage purée Conti.** — V. *Purée de lentilles*.

**Potage purée Conti à la brunoise.** — Un litre et demi de purée de lentilles additionnée, au dernier moment, de 4 ou 5 cuillerées de brunoise ordinaire et de pluches de cerfeuil.

**Potage purée Conti à la julienne.** — Comme ci-dessus, avec julienne en place de brunoise.

**Potage purée de courge.** — V. *Purée de potiron*.

**Potage purée de crabes.** — Comme la *Purée* ou la *bisque d'écrevisses*, en remplaçant ces dernières par une quantité équivalente de crabes.

**Potage purée Crécy.** — V. *Purée de carottes*.

**Potage purée Crécy aux perles.** — Un litre et demi de purée de carottes à la Crécy, additionnée de 4 cuillerées de perles du Japon cuites au consommé.

**Potage purée Crécy au riz.** — Un litre et demi de purée de carottes à la Crécy, additionnée de 4 cuillerées de riz cuit au consommé.

**Potage purée de cresson alénois.** — Trier et laver 250 grammes de cresson alénois; le ciseler et le mettre à étuver sur le feu avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un litre de bouillon peu corsé et ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches minces. Faire cuire à petite ébullition.

Passer cette purée à l'étamine; éclaircir au point voulu avec du bouillon ou du lait. Ajouter 3 bonnes cuillerées de crème et un morceau de beurre frais.

Verser en soupière et garnir avec des feuilles de cresson blanchies à l'eau salée et égouttées.

**Potage purée cressonnaire.** — Mouiller d'un litre de consommé blanc 250 grammes de cresson de fontaine trié, lavé et étuvé au beurre. Ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches. Faire partir; assaisonner et cuire pendant 35 minutes.

Passer à l'étamine. Ajouter un décilitre et demi de lait; chauffer et finir avec 60 grammes de beurre.

Au dernier moment, garnir de quelques cuillerées de feuilles de cresson blanchies et de pluches de cerfeuil.

**Potage purée bisque de crevettes.** — Comme la *Bisque d'écrevisses* en remplaçant ces dernières par une quantité équivalente de crevettes.

**Potage purée aux croûtons.** — V. *Purée de pois cassés*.

**Potage purée Dubarry.** — V. *Purée de chou-fleur*.

**Potage purée ou bisque d'écrevisses.** — **PROPORTIONS.** — Ecrevisses, 18; beurre, 100 g; mirepoix, 2 dl; vin blanc, un dl; cognac, 2 cl; riz, 80 g; consommé blanc, un l; crème fraîche, un dl et demi; sel, poivre, cayenne, thym, laurier, persil.

*Pour la garniture :* 12 coffres garnis de farce de poisson; les queues détaillées en dés.

**MÉTHODE.** — Mettre les écrevisses, châtrées et lavées, dans la mirepoix, préalablement fondue au beurre.

Assaisonner d'une pincée de sel et d'un peu de poivre fraîchement moulu; ajouter 2 queues de per-

sil, une branchette de thym et un fragment de feuille de laurier. Sauter les écrevisses en plein feu jusqu'à ce que le test soit devenu rouge.

Mouiller avec le cognac flambé et le vin blanc, réduire des deux tiers; ajouter un décilitre et demi de consommé et cuire 10 minutes.

Décortiquer les écrevisses; réserver les queues et 8 coffres (ou coques) pour la garniture.

Piler finement les carapaces d'écrevisses en leur ajoutant le riz, cuit d'autre part, avec 4 décilitres de consommé. Ajouter également le fonds de cuisson des écrevisses.

Passer cette purée à l'étamine, en la foulant à la spatule.

Mettre la purée dans une casserole; la diluer avec le restant du consommé; faire bouillir quelques secondes; passer au chinois ou à la passoire fine et conserver au chaud au bain-marie.

Au dernier moment, ajouter 80 grammes de beurre divisé en petits morceaux et la crème; mélanger, rectifier l'assaisonnement; relever d'une pointe de cayenne.

Verser en soupière; garnir avec les coffres remplis de farce de poisson et pochés, et les queues réservées, coupées en dés.

*Nota.* — On peut remplacer le consommé du mouillement par du consommé maigre ou du fumet de poisson.

**Potage purée d'endives.** — Etuver doucement au beurre 400 grammes d'endives émincées grossièrement. Assaisonner de sel et d'un peu de sucre.

Ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches. Mouiller de 6 décilitres de consommé. Cuire, à couvert, pendant 30 minutes.

Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit pour la *Purée de céleri*.

**Potage purée de fèves.** — Cuire à l'étuvée 500 grammes de fèves fraîches avec 50 grammes de beurre, une branche de sarriette, une pincée de sel et un décilitre d'eau.

Passer au tamis fin et terminer ainsi qu'il est dit pour la *Purée de céleri*.

**Potage purée Freneuse.** — V. *Purée de navets*.

**Potage purée de gibier.** — Rôtir aux trois quarts, au four, un faisán un peu ferme ou 2 perdrix.

Retirer de cuisson; faire revenir dans la graisse rendue par le gibier un décilitre et demi de mirepoix.

Mettre le gibier et la mirepoix dans une casserole avec 200 grammes de lentilles aux trois quarts cuites.

Ajouter un bouquet garni; assaisonner; mouiller d'un litre de consommé ordinaire, ou, si l'on en a, de consommé de gibier. Faire partir; couvrir et cuire à petite ébullition.

Egoutter le gibier et le désosser. Piler les chairs en leur ajoutant les lentilles égouttées.

Allonger la purée avec la cuisson et la passer à l'étamine en foulant à la spatule. Remettre en casserole.

Chauffer; rectifier l'assaisonnement, qui doit être un peu relevé, et ajouter, au dernier moment, de 60 à 80 grammes de beurre.

**Potage purée de haricots blancs, dite Soissonnaise.** — Procéder, avec des haricots blancs, ainsi qu'il est dit pour la *Purée de haricots rouges*, mais en supprimant le mouillement complémentaire au vin rouge.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

**Potage purée de haricots rouges, dit à la Condé.** — Mettre dans un litre et demi d'eau froide 350 grammes de haricots rouges, triés et lavés. Faire bouillir, écumer, ajouter 15 grammes de sel, un oignon moyen piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en quartiers, un bouquet garni et 50 grammes de lard maigre, coupé en gros dés, blanchi et rissolé. Compléter le mouillement avec un décilitre et demi de vin rouge bouillant et laisser cuire, la casserole couverte, à très petite ébullition.

Lorsque les haricots sont complètement cuits, les égoutter; retirer les garnitures, et les passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole, lui ajouter la cuisson, en l'augmentant, si c'est nécessaire, de quelques cuillerées de consommé; passer à l'étamine; faire bouillir et terminer avec 60 grammes de beurre.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

*Nota.* — Le lard de poitrine peut être supprimé. Dans la pratique ancienne, ce potage était mouillé avec du consommé de gibier et était quelquefois garni avec du riz cuit au consommé en place de croûtons.

**Potage purée ou bisque de homard.** — Comme la *Bisque d'écrevisses*, en remplaçant ces dernières par une quantité équivalente de petits homards, tronçonnés et sautés à la mirepoix.

Garnir de queues de homards coupées en dés.

**Potage purée de laitues.** — Procéder, avec des laitues, ainsi qu'il est dit pour la *Purée d'endives*.

**Potage purée ou bisque de langouste.** — Comme la *Bisque d'écrevisses*, en remplaçant ces dernières par une quantité équivalente de petites langoustes.

**Potage purée de lentilles, dit à la Conti.** — Procéder, avec des lentilles, ainsi qu'il est dit pour la *Purée de haricots rouges*, mais en supprimant le mouillement complémentaire au vin rouge.

**Potage purée de marrons.** — Cuire dans un litre de consommé blanc 500 grammes de marrons complètement épluchés. Ajouter le quart d'un pied de céleri coupé en tranches et étuvé dans 25 grammes de beurre, avec une cuillerée d'oignon émincé.

Passer à l'étamine; éclaircir avec quelques cuillerées de consommé ou de lait bouilli et terminer avec beurre frais.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

**Potage purée de navets, dit à la Freneuse.** — Etuver au beurre 500 grammes de navets, émincés et blanchis. Les mouiller de 2 décilitres de consommé et les cuire aux trois quarts.

Ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches; mouiller de 5 décilitres de consommé et achever de cuire vivement.

Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit pour la *Purée de céleri*.

**Potage purée Parmentier.** — V. *Purée de pommes de terre*.

**Potage purée de patates.** — Cuire au consommé blanc 600 grammes de patates épluchées et coupées en quartiers.

Passer à l'étamine et éclaircir avec un demi-litre de consommé. Faire bouillir; mélanger et terminer avec 60 grammes de beurre frais.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

**Potage purée de pois ou Purée aux croûtons.** — Cuire dans un litre et demi d'eau froide 350 grammes de pois cassés triés, lavés, et trempés pendant 2 heures à l'eau froide.

Faire bouillir; écumer; assaisonner; ajouter une mirepoix composée de 50 grammes de lard maigre coupé en dés, blanchi et rissolé avec 2 cuillerées de rouge de carotte et une cuillerée d'oignon coupé en dés; ajouter un bouquet garni additionné du vert de 2 poireaux.

Après cuisson, passer à l'étamine; remettre la purée dans la casserole; l'éclaircir avec quelques cuillerées de consommé et terminer avec beurre frais et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

*Nota.* — Cette purée peut aussi se préparer au maigre en supprimant le lard de la mirepoix et en l'éclaircissant avec du lait.

**Potage purée de pois frais, dit Saint-Germain.** — Passer au tamis fin un litre de pois frais, cuits vivement à l'eau salée et égouttés.

Eclaircir la purée avec 8 à 10 décilitres de consommé blanc. Faire bouillir et terminer avec

60 grammes de beurre frais. Ajouter 2 cuillerées de petits pois frais cuits à l'eau et égouttés et des pluches de cerfeuil.

Potage purée de pommes de terre, dit Parmentier. — Etuver à blanc, dans 25 grammes de beurre, le blanc de 2 poireaux émincés.

Ajouter 500 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Mouiller d'un litre de consommé blanc; assaisonner et cuire à grande ébullition.

Dès que les pommes de terre sont cuites, les écraser et les passer à l'étamine. Eclaircir de quelques cuillerées de consommé ou de crème et terminer avec 60 grammes de beurre frais et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

Potage purée portugaise. — V. *Purée de tomates*.

Potage purée de potiron (au gras). — Cuire avec 50 grammes de beurre et 4 cuillerées d'eau, 500 grammes de potiron épluché et coupé en morceaux réguliers. Assaisonner d'une forte pincée de sel.

Lorsque le potiron est bien fondu, le passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole et l'éclaircir au point voulu, avec 6 ou 8 décilitres de consommé. Faire bouillir et terminer avec 60 grammes de beurre frais.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

Potage purée de potiron (au maigre). — Etuver le potiron ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Eclaircir la purée avec du lait bouillant et lui ajouter 3 ou 4 cuillerées de sucre en poudre. Terminer avec beurre.

Servir avec petits croûtons frits au beurre.

Potage purée de pourpier. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Purée cressonnaire*, en remplaçant le cresson par du pourpier frais.

Potage purée à la reine. — V. *Purée de volaille*.

Potage purée Saint-Germain. — V. *Purée de pois frais*.

Potage purée soissonnaise. — V. *Purée de haricots blancs*.

Potage purée de tomates. — Etuver au beurre 50 grammes d'oignons émincés. Ajouter 500 grammes de tomates, pressées et coupées en morceaux; assaisonner de sel et de poivre; ajouter une gousse d'ail écrasée et un bouquet garni.

Faire fondre quelques instants en remuant; ajouter 100 grammes de riz et mouiller d'un litre de consommé; mélanger. Cuire à petite ébullition.

Passer à l'étamine; remettre en casserole, diluer de quelques cuillerées de consommé, chauffer et ajouter, au dernier moment, 60 grammes de beurre. Ajouter 2 cuillerées de riz cuit au consommé ou à l'eau.

Potage purée de tomates (Autre méthode). — Faire revenir les tomates quelques instants dans la casserole où l'on aura fait fondre l'oignon au beurre. Saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Mouiller avec le consommé; assaisonner. Garnir et terminer comme il est dit ci-dessus.

Potage purée de topinambours. — Procéder, avec des topinambours, ainsi qu'il est dit pour la *Purée de patates*.

Potage purée de volaille, dit à la reine. — Mettre dans une casserole, avec un litre de consommé blanc, une volaille (poule tendre ou poulet reine); garnir du blanc de 2 poireaux et d'une branche de céleri, réunis en bouquet.

Faire bouillir; écumer; ajouter 100 grammes de riz blanchi et égoutté. Couvrir et cuire à petite ébullition.

Lorsque la volaille est cuite, l'égoutter, la désosser; piler finement la chair avec le riz (sauf une partie des filets réservée pour la garniture).

Diluer cette purée de quelques cuillerées de la

cuisson, et la passer à l'étamine, en la foulant à la spatule.

Mettre dans une casserole; chauffer jusqu'à ébullition; éclaircir, si c'est nécessaire, de quelques cuillerées de consommé blanc.

Lier, au dernier moment, de 2 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème. Mélanger et incorporer de 60 à 80 grammes de beurre.

Ajouter les filets réservés, coupés en dés.

Potage purée de volaille à la reine (Cuisine ancienne). — « Prenez une chopine de consommé; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain; faites-lui faire quelques bouillons; pilez bien fin, dans un mortier, du blanc de volaille cuite à la broche, avec 12 amandes douces, 3 amandes amères et 6 jaunes d'œufs cuits durs; quand le tout sera bien pilé, ajoutez-y le bouillon à la mie de pain et un demi-setier de crème ou de bon lait; passez votre coulis au tamis; assaisonnez-le et tenez-le chaud au bain-marie ».

Cette formule est extraite d'un formulaire du xvi<sup>e</sup> siècle. La « soupe à la reine » était servie tous les jeudis à la cour des Valois. La reine Marguerite de Valois en était, dit-on, très friande.

Fort longtemps après, on a préparé des potages dits « à la reine », à base de perdrix ou de pigeons. Ces divers potages étaient parfois servis sur des croûtes *chapelées mitonnées dans un plat*.

POTAGES CRÈMES. — Nous classons sous ce titre les potages dont l'élément de base (purée de légumes, de viande, de poisson ou de crustacés) est appuyé par une quantité déterminée de béchamel et est mis au point avec de la crème fraîche.

Comme tous les autres potages liés, les crèmes peuvent être garnies de pâtes, riz, orge, perles, tapioca, julienne, brunoise, chiffonnade, quenelles, croûtons, etc.

Les formules qui suivent sont établies pour 4 à 6 couverts.

MÉTHODE TYPE DE PRÉPARATION DES CRÈMES (DE LÉGUMES). — Etuver au beurre le légume indiqué, émincé et blanchi (60 à 80 g de beurre par 500 g de légume).

Ajouter 8 décilitres de béchamel préparée en mouillant de 8 décilitres et demi de lait un roux blanc composé de 35 grammes de beurre et de 45 grammes de farine.

Cuire à très faible ébullition, de 12 à 18 minutes selon la nature des légumes employés.

Passer à l'étamine. Diluer de quelques cuillerées de consommé blanc ou de lait, si le potage est préparé au maigre.

Chauffer et mettre au point, au dernier moment, avec 2 décilitres de crème fraîche.

Potage crème d'artichauts. — Etuver au beurre 8 gros fonds d'artichauts, blanchis et émincés.

Ajouter 8 décilitres de béchamel; cuire à petite ébullition pendant 12 minutes.

Passer à l'étamine. Diluer avec 2 décilitres de consommé blanc et chauffer jusqu'à l'ébullition. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter, au dernier moment, 2 décilitres de crème fraîche et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Ce potage peut se préparer au maigre en remplaçant le consommé par du lait.

Potage crème d'asperges blanches, dit Argenteuil. — Procéder, avec 400 grammes de pointes d'asperges blanches, blanchies et étuvées au beurre, ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'artichauts*.

Passer la crème sitôt les asperges mises dans la béchamel.

Potage crème d'asperges vertes. — Comme ci-dessus, avec pointes d'asperges vertes, blanchies et mises à mijoter dans la béchamel.

Potage crème d'avoine. — Verser dans 8 décilitres de lait bouillant 150 grammes de farine d'avoine délayée avec 2 décilitres de lait froid.

Mélanger sans grumeaux. Faire bouillir; cuire à

faible ébullition pendant une heure et demie. Passer à l'étamine. Paire chauffer.

On ajoute, au dernier moment, un décilitre de crème.

On peut remplacer le lait par du consommé.

**Potage crème de blé vert.** — Procéder, avec de la farine de blé vert, ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'avoine*.

**Potage crème de céleri.** — Procéder avec 2 pieds de céleris, émincés et blanchis, comme il est dit pour la *Crème d'artichauts*.

**Potage crème de champignons divers.** — On prépare surtout ainsi les champignons de couche et les morilles.

Les émincer, les étuver au beurre et terminer ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'artichauts*.

**Potage crème de chicorée.** — Etuver au beurre 500 grammes de chicorée (choisie blanche et tendre), blanchie, pressée et hachée.

Ajouter 8 décilitres de béchamel. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'artichauts*.

**Potage crème de courgettes.** — Comme la *Crème d'artichauts*, en remplaçant ces derniers par 400 grammes de courgettes blanchies et étuvées au beurre.

**Potage crème de cresson.** — Procéder avec 500 grammes de cresson étuvé au beurre, ainsi qu'il est dit pour le *Potage crème de chicorée*.

**Potage crème de crevettes et autres crustacés.** — Sauter dans un décilitre de mirepoix fine de légumes, revenue au beurre, 350 grammes de crevettes crues. Assaisonner de sel et de poivre; mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc et d'une cuillerée de cognac flambé; cuire 5 minutes.

Piler les crevettes au mortier (après avoir réservé une douzaine de queues pour garniture).

Ajouter 8 décilitres de béchamel. Passer à Tétamine.

Chauffer; diluer, si c'est nécessaire, de quelques cuillerées de consommé blanc. Rectifier l'assaisonnement et terminer avec 2 décilitres de crème fraîche.

**Potage crème de crosnes, oxalis, topinambours.** — Comme la *Crème d'artichauts*, en remplaçant ces derniers par 400 grammes de crosnes du Japon blanchis et étuvés au beurre (ou oxalis, ou topinambours).

**Potage crème de crustacés.** — Piler finement au mortier les crustacés indiqués, cuits à la mirepoix.

Ajouter pour 300 ou 400 grammes de purée, 8 décilitres de béchamel.

Terminer ainsi qu'il est dit à *Potage crème de crevettes*.

**Potage crème d'écrevisses.** — V. *Potage crème de crevettes*.

**Potage crème d'endives.** — Etuver au beurre, sans les blanchir, les endives émincées. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Crème de chicorée*.

**Potage crème d'épinards.** — Etuver au beurre 500 grammes d'épinards blanchis et pressés. Terminer avec béchamel, ainsi qu'il est dit pour la *Crème de chicorée*.

**Potage crème de haricots verts.** — Comme la *Crème d'artichauts*, en remplaçant ces derniers par 500 grammes de haricots verts blanchis aux trois quarts.

**Potage crème de homard.** — V. *Potage crème de crevettes*.

**Potage crème de laitues ou de scaroles.** — Procéder, avec l'un ou l'autre de ces articles, ainsi qu'il est dit pour la *Crème de chicorée*.

**Potage crème de langouste.** — V. *Potage crème de crevettes*.

**Potage crème d'orge.** — Mouiller de 8 décilitres de consommé blanc 300 grammes d'orge perlé, lavé à plusieurs eaux et trempé une heure à Teau tiède. Garnir d'une branche de céleri émincé.

Paire bouillir et cuire à petite ébullition pendant 2 heures et demie.

Passer à l'étamine; diluer de quelques cuillerées de consommé; chauffer et terminer avec 2 décilitres de crème fraîche. Garnir de 2 cuillerées d'orge perlé cuit au consommé.

On peut remplacer le consommé par du lait.

**Potage crème d'orge** (Autre méthode). — Procéder avec de la farine d'orge, ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'avoine*.

**Potage crème d'orties.** — Comme la *Crème d'épinards*, en remplaçant ces derniers par des orties nouvelles, de premier jet.

**Potage crème de poireaux.** — Etuver au beurre 500 grammes de blancs de poireaux émincés et blanchis.

Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'artichauts*.

**Potage crème de riz.** — Cuire doucement, pendant 45 minutes, 200 grammes de riz, blanchi et égoutté, avec un litre de consommé blanc et 25 grammes de beurre.

Passer à l'étamine. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'orge*.

**Potage crème de riz** (Autre méthode). — Procéder avec de la farine de riz, ainsi qu'il est dit pour la *Crème d'avoine*.

**Potage crème de viandes diverses.** — Désosser les viandes préalablement cuites dans du consommé blanc.

Piler les chairs au mortier; les passer au tamis.

Ajouter à cette purée, pour 300 à 400 grammes de purée, 8 décilitres de béchamel.

**Potage crème de volaille.** — Mettre dans une casserole, avec 8 décilitres de consommé blanc, une volaille (poule tendre ou poulet reine); assaisonner; garnir du blanc de 2 poireaux et d'une branche de céleri réunis en bouquet.

Faire bouillir; écumer et cuire à couvert, à petite ébullition.

Lorsque la volaille est cuite, Tégoutter; la désosser; piler finement les chairs (sauf une partie des filets réservés pour la garniture).

Passer cette purée au tamis fin. La lier de 8 décilitres de béchamel.

Chauffer jusqu'à Tébullition; éclaircir, si c'est nécessaire, de quelques cuillerées de la cuisson de la volaille; rectifier l'assaisonnement. Passer à l'étamine et ajouter, au dernier moment, un décilitre de crème fraîche.

Ajouter les filets réservés, coupés en dés.

**POTAGES VELOUTÉS.** — Ces potages se composent d'un velouté préparé au gras ou au maigre et d'un élément quelconque (légume, viande, poisson ou crustacé) cuit dans le velouté, ou, s'il s'agit de crustacé, ajouté au velouté au moment de le passer seulement.

Ces potages sont passés à l'étamine et complétés avec une liaison de jaunes d'œufs et de crème et beurre.

Les veloutés reçoivent toutes les garnitures indiquées pour les crèmes et purées; orge perlé, perles, printanière, pointes d'asperges, quenelles, royale, tapioca. Ces diverses garnitures sont ajoutées au potage lié et passé.

Les formules qui suivent sont établies pour 4 à 6 couverts.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Pour veloutés de légumes. — Préparer un velouté avec 80 grammes de roux blanc et 8 décilitres de consommé blanc ordinaire ou de volaille ou de fonds blanc.

Ajouter dans ce velouté le légume indiqué, blanchi s'il y a lieu, et étuvé au beurre.

Cuire à petite ébullition pendant plus ou moins longtemps selon la nature du légume.

Passer le tout à l'étamine, en foulant à la spatule.

Diluer le potage de quelques cuillerées de consommé blanc. Le chauffer Jusqu'à Tébullition.

Le lier, au dernier moment et hors du feu, avec 3 jaunes d'œufs et un décilitre de crème.

Incorporer de 80 à 100 grammes de beurre frais.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — *Pour veloutés de viande, volaille et gibier.* — Préparer le velouté comme il est dit ci-dessus.

Mettre la viande, la volaille ou le gibier indiqués à cuire dedans (la viande désossée et ficelée, la volaille ou le gibier bridés en entrée).

Cuire à petite ébullition jusqu'à cuisson complète de l'élément de base.

Egoutter cet élément; le désosser s'il y a lieu. Le piler au mortier (sauf une petite partie réservée pour garnir le potage).

Diluer avec du consommé blanc et terminer ainsi qu'il est dit précédemment.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — *Pour velouté de poisson.* — Procéder avec poisson désossé ainsi qu'il est prescrit pour le velouté de viande, volaille ou gibier, mais en mouillant le velouté avec du bouillon maigre ou du fonds de poisson, mais on peut aussi préparer ce potage avec du velouté gras.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — *Pour veloutés de crustacés.* — Cuire le crustacé indiqué à la mirepoix; le piler au mortier avec sa cuisson.

L'ajouter au velouté préparé au gras ou au maigre. Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit précédemment.

Les potages veloutés de crustacés sont ordinairement beurrés avec un beurre rouge de crustacé.

**Potage velouté d'artichauts.** — Préparer 8 décilitres de velouté au consommé blanc. Paire cuire dans ce velouté 8 fonds d'artichauts blanchis, escalopes et étuvés au beurre.

Passer à l'étamine. Diluer avec consommé blanc. Chauffer. Lier de 3 jaunes d'œufs et d'un décilitre de crème. Incorporer, au dernier moment, de 80 à 100 grammes de beurre.

Garnir de fonds d'artichauts cuits au blanc, coupés en dés, et de pluches de cerfeuil.

**Potage velouté d'asperges.** — Procéder, avec 400 grammes de pointes d'asperges blanchies et étuvées au beurre, ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'artichauts*.

On prépare ce potage aux asperges blanches ou vertes.

**Potage velouté de céleri.** — Comme le *Potage velouté d'artichauts* mais avec céleri étuvé au beurre.

**Potage velouté de champignons,** dit aussi *Pierre-le-Grand.* — Comme le *Velouté d'artichauts*, avec purée de champignons de couche.

Certains auteurs indiquent pour ce potage un mélange de purée de champignons et de purée de gelinotte.

**Potage velouté de chicorée, d'épinards, de laitue.** — Comme le *Velouté d'artichauts*, mais avec l'un ou l'autre de ces légumes.

**Potage velouté de crevettes.** — Préparer 8 décilitres de velouté ainsi qu'il est dit des veloutés de légumes.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION.** — Au moment de passer ce velouté à l'étamine, lui ajouter 500 grammes de crevettes roses (ou grises), cuites à la mirepoix et pilées au mortier (sauf une partie des queues réservées pour garniture).

Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'artichauts*, mais en beurrant avec beurre de crevettes.

**Potage velouté de crevettes à la normande.** — Comme ci-dessus. Garnir au dernier moment avec 12 queues de crevettes décortiquées, 8 huîtres pochées et ébarbées et 8 petites quenelles de brochet.

**Potage velouté d'écrevisses.** — Comme le *Potage velouté de crevettes* en remplaçant ces dernières par 12 écrevisses cuites à la mirepoix et pilées.

Terminer avec beurre d'écrevisses.

**Potage velouté d'éperlans.** — Préparer le velouté ainsi qu'il est dit à la méthode type (mouillé, facultativement, avec fumet de poisson).

Dix minutes avant de le passer ajouter dans le velouté les filets de 250 grammes d'éperlans préalablement étuvés au beurre avec une cuillerée d'oignon haché.

Egoutter les filets d'éperlans, les piler, les passer au tamis et les ajouter au velouté.

Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit au *Potage velouté d'artichauts*.

**Potage velouté d'éperlans à la dieppoise.** — Comme ci-dessus; ajouter au velouté quelques cuillerées de cuisson de moules et garnir avec 12 moules pochées et 12 queues de crevettes décortiquées.

**Potage velouté d'éperlans à l'indienne.** — Comme ci-dessus. Saupoudrer les filets d'éperlan d'une cuillerée de currie en les étuvant avec beurre et oignon haché.

**Potage velouté de gibier.** — V. *Potage velouté de perdrix*.

**Potage velouté de grenouilles à la sicilienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'éperlans*, en remplaçant ces derniers par les cuisses de 24 grenouilles étuvées au beurre.

Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'artichauts*, mais en beurrant avec du beurre de pistache.

**Potage velouté de homard.** — Comme le *Velouté de crevettes*, avec homard cuit à la mirepoix.

**Potage velouté aux huîtres.** — Préparer 8 décilitres de velouté de poisson ainsi qu'il est dit à la méthode type. Lui ajouter l'eau de 24 huîtres.

Lier le potage ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'artichauts* et le garnir avec les huîtres pochées et ébarbées.

**Potage velouté de langouste et langoustine.** — Comme le *Velouté de crevettes*, avec langouste ou langoustine cuites à la mirepoix.

**Potage velouté de perdrix.** — Préparer 8 décilitres de velouté.

Ajouter 2 perdrix préalablement dorées au four. Cuire à petite ébullition.

Egoutter les perdrix, les désosser; piler les chairs au mortier, sauf une partie des filets réservée pour la garniture. Ajouter cette purée dans le velouté.

Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit pour le *Potage velouté d'artichauts*.

Garnir avec les filets réservés coupés en dés.

On prépare de la même manière tous les potages veloutés de gibiers divers, tels que : coqs de bruyère, faisans, gelinotte, etc.

**Potage velouté de volaille.** — Préparer 8 décilitres de velouté.

Ajouter une volaille moyenne (poule tendre ou poulet reine).

Cuire à petite ébullition.

Egoutter la volaille, la désosser; piler les chairs au mortier, sauf une partie des filets réservée pour la garniture.

Ajouter cette purée dans le velouté.

Passer à l'étamine et terminer ainsi qu'il est dit pour le *Velouté d'artichauts*. Garnir avec les filets réservés, coupés en dés.

**Potage velouté de volaille (Autre méthode).** — Procéder pour la préparation du velouté et la cuisson de la volaille ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Ajouter à la chair de volaille, en la pilant, 60 grammes de beurre et un décilitre de crème fraîche épaisse.

Passer cette purée au tamis de crin. L'ajouter au velouté lié et passé à l'étamine. Compléter avec crème fraîche et beurre.

**Potage velouté de volaille à l'écossaise.** — Ajouter au dernier moment au velouté de volaille 4 cuillerées de brunoise fine de légumes fondue au beurre et des pluches de cerfeuil.

**Potage velouté de volaille à la Nantua.** — Beurrer le velouté de volaille avec du beurre d'écrevisses. Garnir de queues d'écrevisses décortiquées.

**Potage velouté de volaille à la portugaise.** — Ajouter, au dernier moment, au velouté de volaille, 4 cuillerées de tomates pelées, pressées, coupées en petits morceaux carrés et étuvées au beurre.

**Potage velouté de volaille sultane.** — Beurrer avec beurre de pistaches; garnir de petites quenelles de volaille aux fines herbes.

**POTAGES SPÉCIAUX.** — Les formules de ces potages à base de purées ou de veloutés avec garnitures diverses sont établies pour 4 à 6 couverts.

**Potage ambassadeurs.** — Ajouter à un litre et demi de potage purée Saint-Germain 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre, 2 cuillerées de riz poché au consommé et pluches de cerfeuil.

Se prépare aussi avec chiffonnade de laitue et d'oseille mélangées.

**Potage andalouse.** — Ajouter à un litre et demi de purée de tomates 2 décilitres et demi de tapioca cuit au consommé.

**Potage Apicius (Cuisine ancienne).** — « Paire réduire de moitié un consommé en potage. Paire blanchir à Teau bouillante salée 12 onces de lazagnes. Les égoutter et les faire mijoter 20 minutes dans la moitié du consommé réduit, avec 4 onces de beurre fin, une pointe de mignonnette et de muscade râpée. Additionner ces lazagnes d'une purée de volaille faite avec les blancs d'une poularde; mélanger. Mettre dans une soupière un lit de ces lazagnes, ensuite un lit de grosses crêtes et de gros rognons de coq cuits au consommé puis une assiettée de petites truffes tournées en olives, sautées au beurre avec un peu de glace de volaille; semer par dessus du parmesan. Continuer de superposer ainsi ces divers éléments par couches successives. Verser sur le tout le fonds de lazagnes et servir. »

**Potage d'Artois.** — Ajouter à un litre et demi de purée de haricots blancs 4 cuillerées de brunoise fine de légumes fondue au beurre et pluches de cerfeuil.

**Potage Bagation au gras.** — Ajouter à 8 décilitres de velouté, préparé ainsi qu'il est dit à la méthode type des potages veloutés, 500 grammes de maigre de veau détaillé en gros dés et légèrement raidi au beurre. Cuire à petite ébullition.

Egoutter le veau; le piler finement au mortier et l'ajouter au velouté.

Passer à l'étamine; chauffer jusqu'à ébullition. Lier de 3 jaunes d'œufs et d'un décilitre de crème. Rectifier l'assaisonnement. Incorporer de 80 à 100 grammes de beurre.

Garnir de macaroni, poché et détaillé en dés, et servir avec fromage râpé à part.

**Potage Bagation au maigre.** — Opérer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, avec velouté maigre, et en remplaçant le veau par 250 grammes de filets de sole préalablement raidis au beurre.

**Potage Balvet, dit aussi Jubilé.** — Ajouter à un litre et demi de potage purée Saint-Germain, un peu éclaircie au consommé, 4 cuillerées de légumes à croûte au pot.

**Potage bonne-femme.** — Etuver au beurre 100 grammes de blanc de poireau finement émincé. Mouiller d'un litre et demi de consommé blanc.

Ajouter 250 grammes de pommes de terre émincées. Assaisonner. Cuire à petite ébullition.

Au dernier moment, ajouter de 60 à 80 grammes de beurre et des pluches de cerfeuil.

Servir avec pain flûte, émincé finement et **séché** au four.

On peut remplacer le consommé par de Teau ou du lait.

**Potage bonne-femme (Autre méthode).** — Etuver les poireaux au beurre.

Mouiller de 6 décilitres de purée de pommes de terre très claire et d'un demi-litre de consommé.

Ajouter 150 grammes de pommes de terre émincées. Cuire à petite ébullition.

Au dernier moment, ajouter 2 décilitres de crème, 60 grammes de beurre et des pluches de cerfeuil.

**Potage Camérani (Cuisine ancienne).** — « Paire fondre lentement au beurre 2 décilitres de brunoise fine de légumes complétée avec un peu de navet.

« Ajouter 12 foies de poulet, parés et coupés en très petits dés. Assaisonner et faire raidir sur feu vif.

« Pocher d'autre part, à Teau salée, et le plus rapidement possible, 125 grammes de macaroni de Naples. Les égoutter, les lier au beurre et les assaisonner.

« Pour servir, dresser le macaroni dans une casserole en argent beurrée et saupoudrée de parmesan râpé, en l'alternant avec des couches du hachis des foies de volaille et en saupoudrant chaque fois avec du parmesan.

« Faire chauffer quelques minutes à chaleur douce. »

*Nota.* — Nous donnons cet apprêt dans la catégorie des potages bien qu'il appartienne plutôt à celle des entrées, pour obéir à un vieil usage.

**Potage julienne à la cévenole.** — Préparer un litre de purée de marrons un peu claire; **Y** ajouter un demi-litre de julienne cuite au beurre et au consommé. Faire bouillir 5 minutes. Au dernier moment, finir avec 50 à 60 grammes de beurre et une cuillerée de cerfeuil en pluches.

**Potage cultivateur.** — Détailler en gros dés 150 grammes de rouge de carotte, 100 grammes de navet, 75 grammes de blanc de poireau et 25 grammes d'oignon.

Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Faire étuver avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un litre et demi de consommé blanc; cuire une heure un quart.

25 minutes avant de servir, ajouter 150 grammes de pommes de terre émincées et 75 grammes de lard de poitrine coupé en dés et fortement blanchi.

On peut, pour ce potage, remplacer les pommes de terre par du riz.

**Potage Darblay.** — V. *Julienne Darblay.*

**Potage Faubonne.** — Ajouter à un litre et demi de purée Saint-Germain (ou de purée de pois cassés) 4 cuillerées de julienne de légumes fondue au beurre et des pluches de cerfeuil.

On prépare aussi ce potage avec purée de haricots blancs ou avec toute autre purée de légumes.

Quelques auteurs Indiquent, pour ce potage, une purée de faisan et une garniture de filets de faisan et de truies en julienne.

**Potage fermière.** — Emincer finement 100 grammes de rouge de carottes, 75 grammes de navet, 75 grammes de blanc de poireau, 50 grammes d'oignon et 75 grammes de cœur de chou. Assaisonner ces légumes et les étuver doucement avec 50 grammes de beurre.

Mouiller de 8 décilitres de cuisson de haricots blancs et de 6 décilitres de consommé blanc. Cuire une heure un quart.

Au dernier moment, ajouter un décilitre de crème, 4 cuillerées de haricots blancs, préalablement cuits, et des pluches de cerfeuil.

Se prépare aussi au maigre en mouillant entièrement avec cuisson de haricots.

**Potage Fontanges.** — Ajouter à un litre et demi de potage purée Saint-Germain un peu éclaircie au consommé, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre et des pluches de cerfeuil.

Ce potage est quelquefois lié avec jaunes d'œufs et crème.

**Potage gentilhomme.** — Garnir un litre et demi de purée de gibier (à base de purée de lentilles) de 4 cuillerées de petites quenelles de gibier.

**Potage Germiny.** — Mouiller d'un litre et demi de consommé 200 grammes d'oseille détaillée en chiffonnade et fondue au beurre.

Lier au dernier moment de 8 à 10 jaunes d'œufs

délayés d'un décilitre de crème fraîche. Ajouter une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec pain flûte émincé finement et séché au four.

**Potage aux huîtres.** — Garnir un litre et demi de velouté maigre, préparé ainsi qu'il est dit à la méthode type des potages veloutés, et lié de 3 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème et de beurre, avec 12 huîtres retirées des coquilles et pochées dans leur eau. Ajouter des pluches de persil blanchies et égouttées.

*Nota.* — L'eau de cuisson des huîtres doit être ajoutée au velouté.

Ce potage doit être relevé d'une pointe de cayenne.

**Potage aux huîtres** (Autre méthode). — Mouiller de 8 décilitres de cuisson de moules (ou de fumet de poisson) additionnée de l'eau de cuisson de 12 huîtres pochées, 80 grammes de roux blanc. Mélanger; cuire à petite ébullition.

Lier de 3 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème. Terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Potage Jubilé.** — Autre dénomination du *Potage Balvet*.

**Potage julienne à l'allemande.** — Préparer un litre de potage julienne. Au dernier moment, lier de 4 jaunes d'œufs délayés de 2 décilitres de crème. Ajouter de 80 à 100 grammes de beurre et des pluches de cerfeuil.

**Potage julienne Darblay.** — Ajouter à un litre et demi de purée de pommes de terre un peu éclaircie au consommé 4 cuillerées de julienne de légumes fondue au beurre.

Cuire le tout ensemble à petite ébullition pendant 10 minutes.

Lier, au dernier moment, de 3 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème fraîche. Incorporer de 60 à 80 grammes de beurre et ajouter des pluches de cerfeuil.

**Potage Lamballe.** — Ajouter à 8 décilitres de potage purée Saint-Germain 7 décilitres de consommé au tapioca un peu épais.

**Potage Longchamp.** — Ajouter à un litre de potage purée Saint-Germain, 3 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre, 5 décilitres de consommé au vermicelle et des pluches de cerfeuil.

**Potage Marigny.** — Comme le *Potage Fontanges*. Diminuer la proportion de chiffonnade d'oseille et ajouter 2 cuillerées de petits pois et de haricots verts coupés en dés, cuits à l'anglaise.

**Potage paysanne.** — Emincer finement 150 grammes de carottes, 75 grammes de navets, 50 grammes de blanc de poireau, 25 grammes d'oignon, 25 grammes de céleri et 50 grammes de cœur de chou.

Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Paire étuver lentement avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un litre et demi de consommé blanc. Cuire une heure un quart.

Vingt-cinq minutes avant de servir, ajouter 100 grammes de pommes de terre émincées et 2 cuillerées de petits pois frais. Ajouter en dernier lieu une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec pain flûte émincé finement et séché au four.

*Nota.* — Peut se préparer au maigre en remplaçant le consommé par de l'eau. Dans ce cas, ajouter 60 grammes de beurre avant de servir.

**Potage Pierre-le-Grand.** — V. *Potage velouté de champignons*.

On le prépare aussi en mélangeant de la purée de champignons avec de la purée de gelinottes.

**Potage Portugais.** — Etuver au beurre 75 grammes d'oignon haché et 100 grammes de lard maigre coupé en petits dés et blanchi.

Ajouter 500 grammes de tomates pressées et coupées en tranches, un petit bouquet garni et une demi-gousse d'ail. Faire fondre 10 minutes; ajouter 100 grammes de riz.

Mouiller d'un litre un quart de consommé blanc. Assaisonner. Cuire à petite ébullition pendant une heure.

Passer à l'étamine en foulant à la spatule.

Chauffer la purée, la diluer de quelques cuillerées de consommé et lui incorporer de 60 à 80 grammes de beurre. Ajouter 4 cuillerées de riz cuit au consommé.

**Potage Raphaël.** — Ce potage est classé par Carême dans la série de ses potages italiens. Il y fait intervenir certain consommé d'un potage dont la préparation dispendieuse n'est plus en rapport avec les moyens dont dispose la cuisine d'aujourd'hui. Or, sans méconnaître les principes de l'enseignement classique, il est très possible d'arriver à un bon résultat par des procédés moins coûteux et même d'en modifier les détails.

On opérera ainsi :

« Préparer, selon la méthode ordinaire, une petite marmite dans laquelle on cuira une petite poule. Elle doit être très cuite. Eviter d'employer une vieille volaille qui a toujours un goût de « gélinier ».

« Désosser entièrement la poule; réserver un filet; piler le reste des chairs durant qu'elles sont brûlantes et passer au tamis fin. Recueillir la purée dans la soupière du service; répandre dessus quelques cuillerées de bouillon passé; couvrir et tenir de côté.

« Dégraisser et passer à la serviette, pour 10 personnes, 2 litres de bouillon de la marmite; le mettre en ébullition, faire tomber dedans, en pluie, 100 grammes de grosse semoule. Cuire doucement pendant 25 minutes. Au dernier moment, délayer la purée de volaille, petit à petit, avec la semoule et en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter 20 petites crêtes de coq (ou 10 moyennes partagées en deux), cuites dans un blanc léger; le filet de volaille réservé et deux petites truffes, l'un et les autres taillés en fine julienne. » (Philéas Gilbert).

**Potage Saint-Cloud.** — Purée de pois frais, dite Saint-Germain, servie avec croûtons en dés frits au beurre.

**Potage santé.** — Ajouter à un litre et demi de potage Parmentier un peu clair, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre.

Lier de 3 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème.

Incorporer 100 grammes de beurre et ajouter des pluches de cerfeuil.

Servir avec pain flûte, émincé finement et séché au four.

**Potage Solférino.** — Etuver au beurre 75 grammes de blanc de poireau et 75 grammes de rouge de carotte émincés.

Ajouter 500 grammes de tomates pressées et coupées en tranches, un petit bouquet garni et, facultativement, une demi-gousse d'ail. Faire fondre 10 minutes.

Mouiller d'un litre de consommé blanc; ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches. Assaisonner. Cuire à petite ébullition.

Retirer le bouquet et l'ail; égoutter les légumes et les passer au tamis.

Ajouter la cuisson à cette purée, la diluer de quelques cuillerées de consommé. Faire bouillir et dépouiller. Au dernier moment, ajouter de 80 à 100 grammes de beurre.

Garnir de 2 cuillerées de petites boules de pommes de terre levées à la cuiller à légumes ronde et cuites au consommé blanc et de pluches de cerfeuil.

**Potage Velours.** — Ajouter à un litre de purée Crécy un demi-litre de consommé au tapioca un peu serré.

**Potage Xavier.** — Préparer un litre et demi de potage crème de riz.

Le lier, au dernier moment, de 3 jaunes d'œufs délayés d'un décilitre de crème. Incorporer de 80 à 100 grammes de beurre.

Servir avec royale de volaille détaillée en petits dés.

**SOUPES.** — Nous réunissons ici, sous ce même titre, quelques soupes classiques telles que la soupe au fromage, la soupe à l'oignon et diverses soupes régionales.

Ces soupes, comme nous l'Indiquons plus haut, sont, pour la plupart, préparées à l'eau et complétées par du pain.

Ce pain doit être léger, poreux. Il doit avoir des « œils » nombreux afin de pouvoir facilement être imbibé par le bouillon. Ce pain doit être rassis et coupé en tranches plus ou moins minces, suivant la nature de la préparation.

Il est bon de le faire griller ou sécher à l'étuve. Cette torréfaction légère développe les principes aromatiques du pain, ce qui communique au potage une saveur plus agréable.

**Soupe aïgo-saou (Cuisine provençale).** — Mettre dans une casserole un kilo de poissons blancs coupés en morceaux réguliers, un oignon moyen émincé, 4 tomates hachées, 4 pommes de terre en quartiers, 2 gousses d'ail, un bouquet garni composé de persil, céleri, thym et laurier. Assaisonner de 25 grammes de sel et d'une forte pincée de poivre; mouiller de 2 litres d'eau. Cuire à grande ébullition de 18 à 20 minutes.

Verser le bouillon passé en soupière sur des tranches de pain de ménage arrosées d'un filet d'huile.

Dresser le poisson à part, avec les pommes de terre, et servir avec l'aïoli à part ou *rouille* que l'on prépare ainsi : plier au mortier une grosse gousse d'ail avec un piment rouge. Ajouter gros comme une noix de mie de pain de ménage trempée et pressée.

Verser sur le tout, petit à petit, et en travaillant toujours le mélange, environ 2 décilitres et demi d'huile d'olives. En dernier lieu, ajouter au mélange quelques cuillerées de bouillon de poisson.

**Soupe aïgo à la ménagère (Cuisine provençale).** — Faire légèrement blondir à l'huile un oignon et 3 blancs de poireaux émincés. Ajouter 2 tomates épinées et hachées, 4 gousses d'ail écrasées, une petite branche de fenouil, un morceau d'écorce d'orange séchée, un bouquet garni, 4 pommes de terre émincées, une légère pincée de safran. Mouiller de 2 litres d'eau. Assaisonner de 20 grammes de sel et d'une pincée de poivre. Cuire à vive ébullition pendant un quart d'heure.

Mettre à pocher dans ce bouillon des œufs, à raison d'un par personne. Egoutter ces œufs et les dresser sur un plat sur les pommes de terre que l'on aura retirées de la casserole et les saupoudrer de persil haché.

Verser le restant du bouillon, en le passant, sur des tranches de pain de ménage dressées dans un plat creux.

**Soupe aïgo bouïdo à la ménagère (Cuisine provençale).** — Faire bouillir 2 litres d'eau dans laquelle on aura mis 15 gousses d'ail écrasées, un bouquet garni, un brin de sauge, 2 décilitres d'huile d'olives, 25 grammes de gros sel, une pincée de poivre.

Verser ce bouillon en soupière, sur des tranches de pain saupoudrées de persil haché.

**Soupe aïgo bouïdo aux oeufs pochés (Cuisine provençale).** — Préparer un bouillon ainsi qu'il est dit à la recette précédente et faire pocher des œufs dans ce bouillon. Dresser ces œufs sur des tranches de pain de ménage disposées dans un plat creux. Verser le bouillon dessus. Ajouter une pincée de feuilles de persil.

**Soupe à l'ail à la provençale.** — Mettre dans une casserole 2 litres d'eau, 24 petites gousses d'ail, un brin de thym, un clou de girofle, une branche de sauge, 25 grammes de sel et une pincée de poivre. Cuire à bonne ébullition pendant 20 minutes.

Verser ce bouillon, passé à la passoire fine, dans une soupière où Ton aura mis une vingtaine de petites tranches de pain saupoudrées de fromage râpé et passées un instant au four, pour faire fondre le fromage, et que l'on aura arrosées de 2 cuillerées

d'huile d'olives. Laisser bien gonfler le pain, avant de servir.

**Soupe albigeoise.** — Cette soupe se prépare non seulement dans la région albigeoise, mais aussi dans tout le pays occitan.

C'est une façon de potée préparée avec, comme éléments nutritifs, du bœuf (du plat-de-côte surtout), du porc salé, du saucisson et du confit d'oie. Comme légumes, des choux, des carottes, des navets, des poireaux, des oignons, des pommes de terre et, comme accent majeur, de l'ail en abondance.

A vrai dire, la potée albigeoise diffère fort peu de toutes les autres potées de France, dont le chef de de file, si l'on peut s'exprimer ainsi, est la potée auvergnate.

**Soupe ariégeoise.** — N'est autre qu'une potée, préparée toujours comme celle d'Auvergne, c'est-à-dire avec, comme légumes, des choux, des carottes, des navets, des oignons, des poireaux et des pommes de terre et, comme éléments nutritifs, du porc salé, du confit d'oie parfois et un copieux et succulent farci. V. ce mot.

Et toujours, comme note prédominante, l'accent majeur de l'ail.

**Soupe à la bonne femme.** — Etuver doucement dans une casserole, avec 40 grammes de beurre, sans le laisser colorer, le blanc de 4 poireaux de moyenne grosseur émincé finement.

Lorsque ces poireaux sont cuits et bien fondus, les mouiller de 3 litres de consommé ordinaire et faire bouillir.

Ajouter 350 grammes de pommes de terre coupées en minces rondelles. Faire bouillir; assaisonner. Cuire doucement.

Au dernier moment, le potage étant prêt, lui ajouter, hors du feu, 60 grammes de beurre et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

**Soupe aux choux et aux miques (Cuisine périgourdine).** — Mettre les choux dans une marmite; les mouiller d'eau. Ajouter un morceau de jambon salé non fumé (ou d'échiné de porc salée); carottes, navets, raves, oignons, piqués de clous de girofle, céleri, ail et bouquet garni, et assaisonnement habituel.

Préparer des boules de miques à la farine de maïs. V. MIQUE.

Quelques minutes avant de servir la soupe, egoutter quelques-uns des légumes de la garniture. Faire revenir ces légumes à la graisse; les fariner; les mouiller de quelques cuillerées de bouillon et les remettre dans la marmite.

Servir la soupe garnie de minces tranches de pain et, sur un plat à part, le jambon (ou l'échiné de porc) dressé sur le chou et entouré des miques de maïs.

**Soupe à l'eau de boudin ou bougras (Cuisine périgourdine).** — Cette soupe, très appréciée en Périgord, se fait surtout à l'époque du carnaval, lorsqu'on tue les porcs et que Ton confectionne les délicieux boudins.

Faire bouillir Teau ayant servi à pocher les boudins. Ajouter dans cette eau, pour 2 litres et demi d'eau, le cœur d'un chou vert frisé détaillé en morceaux et blanchi, des carottes, des navets, des poireaux, du céleri et des oignons en quartiers. Cuire à petite ébullition pendant 40 minutes; ajouter 400 grammes de pommes de terre coupées en rondelles épaisses et achever de cuire pendant 35 minutes.

15 minutes avant de servir, égoutter quelques-uns des légumes de la garniture; les détailler en tranches; les rissoler à la graisse; les saupoudrer de farine, les mouiller de quelques cuillerées de bouillon et les ajouter à la soupe (c'est là, ce qu'en Périgord, on appelle la « fricassée », et que Ton ajoute à la plupart des soupes).

Verser le potage bouillant dans la soupière garnie de tranches minces de pain de ménage.

**Soupe d'épeautre (Cuisine provençale).** •— Mettre



dans une marmite un kilo de mouton (épaule ou gigot). Mouiller de 3 litres d'eau. Faire bouillir; écumer. Ajouter un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, un navet, un poireau, une branche de céleri, une gousse d'ail. Saler.

Ajouter 4 poignées d'épeautre (espèce de froment dont le grain est petit et brun). Cuire à très petite ébullition pendant 3 heures.

**Soupe à la farine** (Cuisine alsacienne). — Dans un litre et demi de consommé bouillant, verser 3 cuillerées de farine délayée sans grumeaux avec du consommé froid ou de l'eau.

Assaisonner de sel, poivre et pointe de muscade râpée; bien mélanger. Faire bouillir 5 minutes. Ajouter, au dernier moment, un décilitre de crème fraîche et 2 cuillerées de beurre.

**Soupe au fromage.** — V. *Soupe à l'oignon gratinée.*

**Soupe de merlan à la bretonne.** — Cette soupe est une façon de cotrlade. On la prépare de la même façon que cette dernière avec des merlans coupés en tronçons, des pommes de terre et toutes les herbes aromatiques qui caractérisent cet apprêt, qui, en somme, peut être considéré comme une sorte de bouillabaisse, bouillabaisse faite sans tomates, ni huile, ni ail, ni safran. V. **COTRILADE.**

**Soupe à l'oignon.** — Faire revenir au beurre, sans le faire trop colorer, mais en le cuisant complètement, 250 grammes d'oignon émincé finement.

Lorsque l'oignon est presque cuit, le saupoudrer de 25 grammes de farine. Remuer quelques instants cette farine avec la cuiller de bols. Mouiller de 2 litres de consommé blanc, ou, si le potage est préparé au maigre, d'une quantité égale d'eau. Cuire pendant 25 minutes. Verser cette soupe en la passant ou non, à volonté, sur du pain émincé et séché au four.

**Soupe à l'oignon gratinée, dite Soupe au fromage.** — Se prépare comme la soupe à l'oignon ordinaire. Verser cette soupe, passée ou non, dans une écuelle, en terre ou en porcelaine allant au feu, sur du pain, émincé et séché au four, disposé par couches dans l'ustensile, et chaque couche recouverte de fromage râpé. Saupoudrer de fromage râpé; arroser d'un peu de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

**Soupe périgourdine « sobronade ».** — Cet apprêt constitue un plat solide plutôt qu'une soupe.

Mettre dans une grande marmite 750 grammes de haricots blancs, que l'on aura fait tremper à l'eau froide. Les couvrir d'eau froide. Ajouter 500 grammes de porc frais (gras et maigre) et 250 grammes de Jambon coupé en petits morceaux carrés. Faire bouillir; écumer.

Ajouter en plus dans la marmite une ou deux raves détaillées en grosses tranches (un tiers de ces tranches de raves préalablement revenues à la poêle, *fricassées* avec du lard gras haché), 3 carottes et une forte branche de céleri coupées en quartiers, un oignon piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni et un hachis d'ail et de persil. Assaisonner de sel et poivre. Cuire à couvert.

Après 20 minutes d'ébullition, ajouter enfin 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses. Cuire à chaleur douce pendant une heure et demie.

Verser cette soupe dans la soupière garnie de minces tranches de pain rassis.

**Soupe de poisson au vermicelle à la marseillaise.** — Faire fondre à

l'huile, dans une casserole à fond plat et épais, 2 fortes cuillerées d'oignon émincé. Lorsque cet oignon est cuit, le saupoudrer d'une cuillerée de farine. Faire revenir un instant en remuant.

Mouiller de 2 litres d'eau. Ajouter 500 grammes d'arêtes et parures de poisson coupées en menus morceaux.

Assaisonner de sel et poivre; ajouter une cuillerée de persil concassé, un fragment de feuille de laurier, un brin de thym, un peu d'ail écrasé, 4 cuillerées de purée de tomates et une forte pincée de safran en poudre. Cuire à bonne ébullition 20 minutes.

Passer le bouillon de poisson à la passoire fine; le faire bouillir. Verser dedans 4 cuillerées de vermicelle. Faire pocher 10 minutes. Ajouter, en dernier lieu, une demi-cuillerée de persil haché.

**Tourain périgourdin** (Cuisine périgourdine). — Faire revenir à la graisse, dans une poêle, 150 grammes d'oignons émincés finement, en les faisant blondir, mais non brunir. Les saupoudrer d'une forte cuillerée de farine; ajouter 2 gousses d'ail écrasées; mouiller de quelques cuillerées d'eau bouillante. Mélanger sans grumeaux.

Mettre cette fricassée dans une marmite où, après avoir fait cuire 2 grosses tomates épépinées dans 2 litres de bouillon (ou d'eau) avec sel et poivre, on égouttera ces tomates, on les écrasera et on les ajoutera au bouillon. Cuire à ébullition soutenue pendant 45 minutes.

Au dernier moment, lier cette soupe avec 2 jaunes d'œufs délayés avec quelques cuillerées du bouillon.

Verser en soupière, sur des grandes et minces tranches de pain de ménage.

*Nota.* — Comme toutes les soupes à l'oignon, on peut faire gratiner le tourain périgourdin. Pour cela, verser la soupe dans un plat creux garni de tranches de pain saupoudrées, par couches, de fromage de Gruyère râpé. Recouvrir de fromage râpé. Faire gratiner doucement au four.

**POTAGES ET SOUPES ÉTRANGERS.** — Ceux-ci sont classés par ordre alphabétique, potages d'abord, soupes ensuite.

**Potage Batwinia** (Cuisine russe). — Faire fondre au beurre une chiffonnade composée de 350 grammes d'épinards, de 250 grammes d'oseille et de 250 grammes de feuilles de betterave. Passer ces légumes au tamis fin.

Délayer la purée obtenue d'un litre un quart de vin blanc un peu aigrelet; assaisonner de 12 grammes de sel et de 10 grammes de sucre, et ajouter à la composition 100 grammes de concombre blanc coupé en dés, une cuillerée d'échalote finement hachée et une cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés. Mettre dans le potage de petits morceaux de glace. Servir très froid.

**Potage de betterave à l'allemande.** — Eplucher une grosse betterave crue, la couper en tronçons réguliers et la mettre à cuire à l'étuvée, dans une casserole, avec 50 grammes de beurre et une pincée de sel.

La passer au tamis fin et ajouter à la purée obtenue le tiers de son volume de purée de pommes de terre préparée ainsi qu'il est dit au *Potage Parmentier*.

Eclaircir le potage à la consistance voulue, en lui ajoutant la quantité de consommé nécessaire; faire chauffer en plein feu; assaisonner et ajouter au dernier moment 60 ou 80 grammes de beurre frais. Servir avec croûtons frits au beurre, à part.



Soupe de merlans à la bretonne. (Phot. Claire.)

**Potage de betterave à la russe.** — Détailler en julienne fine une betterave crue de grosseur moyenne. Ajouter le tiers de son volume d'oignon et de céleri également détaillés en julienne.

Faire fondre lentement ces légumes dans une casserole, avec 50 grammes de beurre, une pincée de sel et une petite cuillerée de sucre.

Lorsque ces légumes sont cuits, les mouiller d'un litre et demi de consommé de volaille. Faire bouillir pendant 25 minutes; dégraisser le potage et ajouter du cerfeuil en pluches. Servir avec croûtons frits au beurre à part.

**Potage Bortsch-koop** (Cuisine russe). — Faire fondre doucement au beurre 2 carottes, un oignon moyen, un poireau, 2 branches de céleri et une demi-betterave coupés en paysanne. Mouiller d'un litre trois quarts de consommé blanc.

Ajouter 500 grammes de poitrine de bœuf crue coupée en gros dés et 4 cous de volaille coupés en tronçons.

Cuire complètement. Passer le bouillon à la serviette. Le remettre sur le feu; lui ajouter 50 grammes de betterave cuite émincée. Faire bouillir 15 minutes et passer à nouveau.

Servir avec une assiette de petits pâtés chauds garnis de farce à gratin et une assiette de petites galettes de kache à part. V. **KACHE**.

**Potage Bortsch-koop** (Autre méthode). — Faire fondre les légumes indiqués dans la recette précédente avec une cuillerée de dégraiss de marmite et une cuillerée de vinaigre. Ajouter un bouquet composé de fenouil et de racines de persil.

Mouiller d'un litre trois quarts d'eau (ou de consommé) et assaisonner.

Faire partir sur le feu et ajouter 300 grammes de bœuf maigre haché et 4 cous de volaille coupés en tronçons.

Cuire complètement. Passer le bouillon à la serviette. Le remettre sur le feu; lui ajouter 50 grammes de betterave cuite, émincée. Faire bouillir 15 minutes et passer à nouveau. Garnir de 24 petites quenelles de volaille et servir.

**Potage Bortsch polonais.** — Faire fondre doucement au beurre une julienne composée d'un oignon moyen, du blanc de 2 poireaux, de 200 grammes de chou pommé, de 250 grammes de betterave crue, d'une branche de céleri, et d'une racine de persil. Mouiller de 2 litres de consommé blanc.

Ajouter un petit canard coloré au four, 500 grammes de poitrine de bœuf blanchie et un morceau de lard maigre blanchi. Garnir avec un bouquet garni, additionné, en plus des herbes habituelles, de fenouil et de marjolaine. Faire partir, écumer, et cuire à petite ébullition jusqu'à entière cuisson des viandes en ayant soin de retirer successivement le canard et le lard dès qu'ils sont cuits.

15 minutes avant de servir, mettre à pocher dans le potage 8 petites saucisses chipolatas.

Retirer toutes les viandes de garniture. Détailler en petites escalopes la poitrine du canard et le bœuf et le lard en dés. Escaloper les saucisses en rondelles.

Ajouter au potage une cuillerée d'essence de gibouis (cèpes secs), un décilitre de jus de betterave crue, râpée, et une cuillerée de fenouil et de persil hachés et blanchis.

Servir avec les viandes de garniture et une saucière de crème aigre à part.

Les saucisses peuvent être grillées au lieu d'être pochées dans le potage.

La crème est souvent mise dans le potage au lieu d'être servie à part.

**Potage Camaro à la brésilienne.** — Mettre dans une marmite en terre une poule troussée en entrée. Recouvrir d'eau. Faire bouillir; écumer; assaisonner et ajouter un bouquet composé de persil et de cerfeuil et un oignon moyen. Laisser cuire pendant 30 minutes.

Ajouter 4 cuillerées de riz et cuire, à faible ébul-



Potage gulyas (cuisine hongroise). [Phot. Claire.]

lition, pendant 2 ou 3 heures, suivant le degré de tendreté de la volaille.

Débrider la poule; la remettre dans la marmite et servir.

**Potage Gulyas ou Gulyas suppe** (Cuisine hongroise). — Cette soupe, qui appartient au fond de cuisine hongroise, se fait avec du bœuf coupé en petits morceaux, des oignons, du bouillon et est assaisonnée au *paprika*. On la complète avec des pommes de terre, qui doivent cuire dans le bouillon, ou avec des nouilles.

**Potage Hohepot à la flamande.** — Mettre dans une grande marmite : 600 grammes de poitrine de bœuf, 600 grammes d'épaule et de poitrine de mouton, ces deux viandes par moitié; 150 grammes de queue de porc, 600 grammes de pieds de porc; 300 grammes d'oreille de porc, 250 grammes de lard salé.

Mouiller ces viandes de 3 litres d'eau; assaisonner de 12 grammes de sel. Faire bouillir; écumer; cuire à petite ébullition.

Après 2 heures de cuisson, ajouter au potage 200 grammes de carottes, un oignon de grosseur moyenne, 4 blancs de poireau, un cœur de chou et 3 grosses pommes de terre, tous ces légumes émincés.

Achever de cuire à petite ébullition régulière pendant 2 heures environ.

Servir le bouillon de ce potage en soupière, en le garnissant de quelques légumes; servir à part, dans un grand plat, les viandes et le restant des légumes. Ajouter 12 saucisses chipolatas, qu'au dernier moment, on aura fait pocher dans le bouillon.

**Potage hongrois.** — Faire revenir au beurre, avec 100 grammes d'oignon haché, 500 grammes de viande maigre de bœuf (prise dans la tête du contre-filet) détaillée en gros dés. Assaisonner de sel, d'une forte pincée de paprika, de 3 grammes de kummel et d'une pointe d'ail.

Saupoudrer de 20 grammes de farine. Cuire quelques instants cette farine; mouiller de 2 litres de consommé ordinaire. Faire bouillir; cuire à faible ébullition.

Après une heure de cuisson, ajouter au potage 150 grammes de pommes de terre coupées en dés.

Mettre dans le potage, err\* le servant, 3 cuillerées de croûtons en dés frits au beurre.

**Potage au lièvre ou Hare soup** (Cuisine anglaise). — Faire cuire au beurre, avec 5 cuillerées de mirepoix composée de carottes, d'oignon, de blanc de poireaux, de maigre de Jambon, de queues de persil, de thym et de laurier, un devant et une cuisse de lièvre, détaillés en morceaux.

Quand ces articles sont bien revenus, les saupoudrer de 30 grammes d'arrow-root (féculé de manioc). Faire revenir légèrement cette farine; mouiller de 2 litres de consommé ordinaire. Assaisonner. Cuire à petite ébullition pendant 2 heures et demie.

Egoutter la cuisse du lièvre; désosser; la détailler en petits dés. Conserver ce salpicon au chaud. Mouiller de quelques cuillerées de bouillon passé. Lui ajouter le foie de l'animal détaillé en petites escalopes et faire pocher doucement ce dernier.

Egoutter le restant du lièvre et le désosser. Piler les chairs désossées après leur avoir ajouté le foie et les passer au tamis.

Passer le fonds de cuisson et le faire dépouiller pendant 25 minutes.

Mettre la purée de lièvre dans la soupière. Verser sur cette purée le fonds de cuisson que l'on aura parfumé de 3 cuillerées d'infusion de marjolaine, basilic et romarin, additionné de 60 grammes de beurre et relevé d'une pointe de cayenne. Bien mélanger au fouet. Ajouter au potage le salpicon de lièvre et le parfumer de 4 cuillerées de vin de Porto.

**Potage livonien aux kloski** (Cuisine russe). — Étuver dans 3 cuillerées de beurre un oignon haché finement et 50 grammes de feuilles d'oseille émincées. Ajouter à ces légumes 500 grammes d'épinards blanchis, bien pressés; faire étuver quelques instants ces légumes, puis leur ajouter 4 décilitres de béchamel; bien mélanger; cuire doucement pendant un quart d'heure.

Passer ce mélange à l'étamine. Délayer cette purée avec un litre de consommé ordinaire. La remettre dans la casserole et la faire dépouiller pendant un quart d'heure.

Au dernier moment, compléter le potage avec un décilitre de crème et 60 grammes de beurre et le servir avec des kloskis préparés ainsi :

Additionner 200 grammes de pâte à chou (faite sans sucre) d'une petite cuillerée d'échalote hachée, blanchie et bien pressée, de 25 grammes de maigre de jambon cuit, haché, et de 25 grammes de très petits croûtons frites au beurre.

Diviser cette pâte en parties du poids de 12 grammes que l'on façonnera en forme de petites boules. Paire pocher ces boules de pâte dans de l'eau bouillante salée, de 15 à 20 minutes.

**Potage mock-turtle ou fausse tortue.** (Cuisine anglaise). — Les Anglais, qui, on le sait, sont très friands de la véritable soupe à la tortue, ont baptisé ce potage du nom de *mock-turtle*, ce qui veut dire *tortue pour rire*. D'ailleurs, ce dernier potage est, lorsqu'il est préparé comme il convient, une excellente chose. On le fait ainsi :

Cuire dans du bouillon blanc condimenté avec carottes, oignon, céleri, bouquet garni, clou de girofle, sel et poivre, une tête de veau désossée préalablement dégorgée. Egoutter la tête de veau lorsqu'elle est cuite : détacher les oreilles (que l'on n'utilise pas pour le potage) parer le restant de la chair et la mettre sous presse entre deux plats. Quand cette chair est bien refroidie, la détailler soit au couteau, soit à remporte-pièce en morceaux carrés ou ronds. Conserver au chaud, dans un peu de bouillon de cuisson de la tête, ces morceaux qui seront ajoutés au potage en dernier lieu.

D'autre part, pendant que cuit la tête de veau, préparer dans une marmite un fonds roux clair que l'on fera avec tranches de jambon salé, jarret de veau et poule à moitié rôtie, fonds que l'on mouillera avec du consommé. Lorsque les viandes seront presque cuites et le fonds réduit, ajouter la cuisson de la tête de veau. Garnir de légumes de pot-au-feu. Cuire, à petite ébullition, pendant 2 heures environ.

Passer le bouillon à la serviette. Le lier avec un peu d'arrow-root délayé de consommé froid. Lui ajouter une infusion aromatique préparée en faisant infuser, dans du madère ou du porto, du basilic, de la ciboule, de la marjolaine, du thym et du laurier.

Passer le potage à la mousseline; le verser en soupière. Le garnir avec les morceaux de tête de veau et des petites quenelles faites avec de la farce ordinaire mélangée de jaunes d'oeufs durs broyés.

**Potage de mouton à la grecque.** — Préparer un litre et demi de purée de pois cassés très claire.

Faire revenir au beurre, dans une grande casserole, 500 grammes de poitrine de mouton, désossée, coupée en gros dés avec 4 décilitres de brunoise de légumes (V. BRUNOISE). Mouiller de 3 litres de bouillon léger (ou, à défaut, d'eau). Assaisonner de sel et poivre. Faire bouillir; écumer; cuire à petite ébullition une heure et demie.

Mélanger la purée de pois cassés et le bouillon de mouton (en laissant les morceaux de mouton et la brunoise). Faire bouillir quelques instants.

**Potage Mulligatawny** (Cuisine anglaise). — Cuire dans 2 litres de consommé blanc avec une carotte et un oignon moyens émincés, un bouquet garni, une branche de persil et 3 cuillerées de pelures de champignons, un poulet moyen découpé comme pour fricassée.

D'autre part, faire colorer légèrement avec 50 grammes de beurre un oignon moyen haché. Saupoudrer cet oignon de 20 grammes de fécula et d'une petite cuillerée de currie. Mouiller ce mélange avec la cuisson du poulet et cuire doucement pendant 10 minutes.

Passer ce bouillon lié à l'étamine, le faire mijoter pendant 15 minutes et, en dernier lieu lui ajouter 2 décilitres de crème.

Verser ce fonds, en le passant au chinois, dans la soupière, dans laquelle on aura mis les morceaux de poulet parés. Servir avec à part du riz cuit à l'indienne. V. RIZ.

**Potage mutton-broth** (Cuisine anglaise). — Faire fondre au beurre une grosse brunoise composée d'une carotte, d'un navet, de 2 blancs de poireaux, d'une forte branche de céleri et d'un oignon blanc. Mouiller cette brunoise, lorsqu'elle est cuite, de 2 litres de consommé blanc.

Ajouter 300 grammes de poitrine et de collet de mouton et 100 grammes d'orge que, préalablement, on aura fait fortement blanchir. Cuire à petite ébullition pendant une heure et demie.

Egoutter le mouton; le désosser et le détailler en gros dés. Remettre ces viandes dans le potage. Lui ajouter une cuillerée de persil haché et blanchi.

**Potage olla podrida** (Cuisine espagnole). — Sorte de potée ayant quelque analogie avec la « Grande ouille », que l'on faisait autrefois en France, et qui comporte des viandes diverses telles que bœuf, mouton, poulet, perdrix, saucissons aux piments, des légumes divers et des garbanzos ou pois chiches.

**Potage Ouka** (Cuisine russe). — Préparer un bouillon de poisson fait avec esturgeon ou tanche, ou perche, bien aromatisé avec racines de persil, céleri, fenouil, pelures de champignons.

D'autre part, préparer des petites paupiettes de lavaret ou de sigui et les faire pocher; 250 grammes de julienne composée de racines de persil, blancs de poireaux et céleri; étuver cette julienne au beurre et lorsqu'elle est bien fondue, la mouiller de quelques cuillerées du bouillon de poisson passé.

Clarifier le bouillon de poisson soit avec du caviar, soit avec de la chair de merlan hachée, et le passer à la serviette.

Ajouter dans le potage les paupiettes de poisson et la julienne de légumes. Servir avec, à part, une timbale de cache de blé noir, et un plat de petits rastigais. V. HORS-D'ŒUVRE.

**Potage ox-tail clair** (Cuisine anglaise). — Mettre dans une marmite foncée de carottes, de poireaux et d'oignons émincés 1 kg 500 de queue de bœuf détaillée en petits tronçons. Paire suer au four pendant 25 minutes.

Mouiller de 2 litres et demi de fonds que l'on aura préparé en faisant cuire pendant 7 à 8 heures 1kg 500 d'os gélatineux dans 3 litres un quart d'eau. Assaisonner.

Cuire à ébullition imperceptible de 3 heures et demie à 4 heures.

Passer le bouillon; le dégraisser. Le clarifier en le faisant bouillir pendant une heure avec 500 grammes de viande maigre de bœuf hachée et 2 blancs de

poireaux émincés, ces ingrédients battus avec un blanc d'oeuf cru.

Passer ce bouillon à la serviette. Garnir avec les tronçons de queue et 3 décilitres de grosse brunoise de carotte, navet et céleri étuvée au beurre et tombée au consommé. Ajouter une cuillerée de xérés.

**Potage ox-tail lié** (Cuisine anglaise). — Opérer ainsi qu'il est dit pour *Vox-tail clair*. Une fois le bouillon passé le lier, par litre, avec 50 grammes de roux brun (fait de beurre et de farine) et 3 cuillerées pleines de purée de tomates. Garnir avec une grosse brunoise de légumes préparée ainsi qu'il est dit pour l'ox-tail clair. Parfumer au xérés.

**Potage oyster's-soup with okra** (Cuisine américaine). — Faire fondre dans une casserole à fond épais, 100 grammes de panne de porc. Ajouter à cette panne 100 grammes d'oignon haché et faire revenir cet oignon sans le laisser colorer. Ajouter alors 3 tomates pelées, coupées en quartiers; 10 okras (V. **GOMBO**) émincés, un petit poivron vert émincé et mouiller d'un litre de consommé blanc. Assaisonner de sel et poivre (on peut, selon le goût, ajouter un peu de currie). Cuire 15 minutes. Mettre alors dans le potage 24 huîtres crues, ébarbées, et leur eau. Faire pocher ces huîtres pendant quelques instants. Lier légèrement le potage à l'arrow-root.

**Potage Puchero** (Pot-au-feu espagnol). — Préparer ce potage ainsi qu'il est dit pour l'olla-podrida (V. ce mot) mais en diminuant notablement les éléments de base, surtout en ce qui concerne les viandes.

**Potage Rahm-suppe** (Cuisine allemande). — Préparer 50 grammes de roux blanc et le mouiller avec un litre de consommé blanc et autant de lait bouilli. Ajouter dans ce potage un petit oignon piqué d'un clou de girofle, un petit bouquet de persil et l'assaisonner d'une pincée de kummel, d'un peu de muscade râpée, de 6 grammes de sel et de 3 grains de poivre.

Cuire pendant 45 minutes. Passer le potage au chinois; le lier de 2 décilitres de crème aigre et le faire bouillir une minute. Servir avec des croûtons en dés frits au beurre.

**Potage Rossolnick** (Cuisine russe). — Préparer 2 litres de velouté de volaille un peu clair, et l'additionner de 2 décilitres de jus de concombres frais.

Tourner en forme de très petites carottes de grosses racines de persil et des racines de céleri blanches. Inciser ces légumes en forme de croix, à la base. Détailler en losanges des concombres salés (agourcis); faire fortement blanchir tous ces légumes et les mettre dans le velouté de volaille. Faire cuire à ébullition lente ce velouté pendant 40 minutes et en le dépouillant bien durant la cuisson.

Au dernier moment ajouter au potage 2 grandes cuillerées de jus de concombres et le lier avec 2 jaunes d'oeufs délayés avec un décilitre de crème.

Ajouter au potage de très petites quenelles, faites en farce de volaille, et pochées au dernier moment.

**Potage Solianka** (Cuisine russe). — Préparer 2 litres de consommé parfumé à l'essence de jambon.

Au moment de servir, ajouter à ce potage 250 grammes de choucroute braisée et une cuillerée de feuilles de persil blanchies.

**Potage Stschy** (Cuisine russe). — Faire revenir au beurre, en les faisant blondir seulement, 2 gros oignons hachés. Saupoudrer ces oignons d'une cuillerée à soupe de farine. Cuire quelques instants cette farine en remuant le mélange avec la cuiller de bois; mouiller de 2 litres et demi de consommé blanc; mélanger; faire bouillir.

Mettre dans ce potage 250 grammes de poitrine de bœuf détaillée en gros dés, blanchie 10 minutes à l'eau salée, égouttée et rafraîchie; 250 grammes de choucroute blanche, rafraîchie et grossièrement hachée. Ajouter un fort bouquet garni. Cuire, à très petite ébullition, pendant 3 heures environ.

Compléter au dernier moment, avec un décilitre

et demi de crème aigre (smitane) et une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

**Potage à la tortue (lié)**. — Ce potage se prépare ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Une fois passé on le lie soit avec un roux blond fait de beurre et de farine, soit avec de l'arrow-root, 30 grammes de roux ou 80 grammes d'arrow-root au litre de bouillon.

*Nota*. — Il est d'usage, en Angleterre, de servir, avec le potage à la tortue, du *milk-punch* que l'on prépare ainsi :

Pour un litre de punch, faire bouillir 3 décilitres et demi de sirop à 17° (on obtient ce degré de sirop avec 2 décilitres et demi d'eau et 150 grammes de sucre). Ajouter 2 petits zestes d'oranges et 2 petits zestes de citron. Laisser infuser 12 minutes.

Ajouter au sirop 3 décilitres de rhum, un décilitre de kirsch, un décilitre et demi de lait et le jus de 3 oranges et de 3 citrons. Laisser reposer quelque temps; filtrer et servir très froid.

**Potage turtle-soup** ou à la tortue (Cuisine anglaise). — Ce potage se fait non pas avec la petite tortue de terre mais bien avec la grande tortue de mer.

C'est seulement avec la carapace et le plastron de cet animal, parties dont on a enlevé l'écaillé, que l'on prépare le potage.

La carapace de l'animal (que préalablement on a tué et fait saigner assez longtemps) et le plastron sont divisés en morceaux de même grandeur, blanchis quelques minutes à l'eau bouillante et débarrassés des écailles qui les recouvrent. Us sont mis dans une grande marmite, mouillés avec du consommé corsé, garnis avec les légumes aromatiques et condimentés avec les *herbes à tortue*, et cuits à la façon d'un pot-au-feu ordinaire pendant 6 heures à 7 heures.

Après cuisson les morceaux de tortue sont égouttés, désossés, détaillés en parties carrées de 4 centimètres de côté et conservés au chaud dans du bouillon passé.

On peut mouiller les morceaux de tortue avec un bouillon que l'on aura préparé avec les chairs de l'intérieur de l'animal, renforcées avec de la viande de bœuf et de la volaille.

Le bouillon ainsi préparé est passé à la serviette, remis à chauffer et additionné, en dernier lieu, de 3 à 4 décilitres de vin de Madère (ou de Xérés) par litre de potage.

Les herbes aromatiques que l'on emploie pour parfumer le potage se composent de basilic, de marjolaine, de sauge, de romarin, de sarriette et de thym. On y ajoute, pour le condimenter, de la coriandre et du poivre en grains contenu dans un sachet de mousseline.

On met dans le potage, au dernier moment, les morceaux de carapace et de plastron.

**SOUPES**. — Soupe aigre-douce ou Mehlsuppe dite aussi Soupe à la farine (Cuisine allemande). — Paire revenir au beurre un oignon moyen et 2 blancs de poireaux coupés en brunoise fine. Saupoudrer de 2 cuillerées de farine.

Mouiller d'un litre et demi de consommé ou d'eau. Assaisonner de sel et de poivre et cuire pendant 25 minutes.

Ajouter, au dernier moment, 2 décilitres de crème épaisse et une cuillerée de beurre frais.

**Soupe à la bière** (Cuisine allemande). — Mouiller d'un litre et demi de bière légère un roux blond préparé avec 50 grammes de beurre et 60 grammes de farine. Assaisonner de sel, poivre et cannelle en poudre; ajouter une petite cuillerée de sucre. Paire bouillir quelques minutes.

Lier d'un décilitre et demi de crème épaisse et verser brûlant sur des tranches de pain grillées. V. aussi **LAIT DE POULE**.

**Soupe aux boulettes de foie** ou Suppe mit Leberknodeln (Cuisine hongroise). — Ajouter à un litre et demi de consommé bouillant des boulettes ou quenelles de foie préparées ainsi :

Faire revenir dans du saindoux ou dans beurre et huile 150 grammes de foie de veau (ou de boeuf) coupé en petits dés. Assaisonner et sauter vivement en plein feu.

Piler le foie au mortier; le passer au tamis. Mettre la purée dans une terrine; la travailler pour la lisser et lui ajouter 50 grammes de beurre ramolli, 50 grammes d'oignon haché, passé au beurre, 40 grammes de mie de pain fraîche, une demi-cuillerée de persil haché et 2 petits œufs battus.

Assaisonner de sel, paprika et muscade râpée. Bien mélanger.

Avec cet appareil, préparer des boulettes ou des quenelles longues, de grosseur moyenne, les faire pocher au consommé bouillant pendant 15 minutes.

**Soupe aux cerises** (Cuisine allemande). — Mettre dans un poêlon d'office 500 grammes de cerises énoyautées avec 2 décilitres d'eau chaude, un fragment de cannelle et un petit morceau de zeste de citron. Faire cuire à feu vif de 8 à 10 minutes. Passer les cerises au tamis fin.

Eclaircir la purée avec 2 décilitres et demi de vin de Bordeaux passé à la mousseline après qu'on l'aura fait bouillir pendant 3 minutes avec la moitié des noyaux de cerise broyés au mortier. Mélanger, faire bouillir et lier d'une demi-cuillerée de fécule délayée avec de l'eau froide.

Ajouter une faible cuillerée de sucre en poudre et verser brûlant dans la soupière; ajouter quelques biscottes coupées en menus morceaux.

**Soupe aux cerises** (Autre méthode). — Faire cuire les cerises énoyautées dans un poêlon avec eau, cannelle, zeste de citron haché et 25 grammes de sucre. Laisser bouillir pendant 4 minutes. Lier d'une petite cuillerée de fécule délayée avec de l'eau froide.

Eclaircir avec 2 décilitres de vin de Bordeaux, préalablement bouilli avec les noyaux broyés et passé.

Verser brûlant dans la soupière et servir en même temps des biscottes en morceaux ou des tranches de brioche ordinaire légèrement grillées au four.

**Soupe aux cerises** (Autre méthode). — Faire fondre 50 grammes de beurre dans une casserole. Ajouter 500 grammes de cerises énoyautées, 25 grammes de sucre, un peu de cannelle et un peu de zeste de citron haché. Mouiller de 2 décilitres d'eau. Faire bouillir pendant 8 minutes; verser sur des tranches de pain grillées.

**Soupe Chotodriec** (Cuisine polonaise). — Détailler en rondelles minces et mettre dans une soupière une betterave cuite. Ajouter 2 œufs durs coupés en tranches rondes, 2 cuillerées de queues d'écrevisses décortiquées et des tranches minces de concombres. Saupoudrer de fenouil et de ciboulette hachés.

Mouiller avec un litre et demi de Jus de concombres marines que l'on aura préalablement fait bouillir avec un peu de levure et additionnés d'un litre de lait caillé. Assaisonner. Faire refroidir sur glace avant de servir.

**Soupe de clams aux légumes ou Clams chowder** (Cuisine américaine). — Faire revenir légèrement au beurre 100 grammes de lard salé, non fumé, coupé en petits dés. Dès que ce lard est presque fondu, ajouter un oignon moyen coupé en dés. Faire fondre sans laisser colorer. Ajouter 2 branches de céleri coupés en dés et un ou 2 piments verts doux, pelés, coupés en dés.

Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine. Faire cuire légèrement en remuant. Mouiller d'un litre et demi de bouillon léger ou à défaut, d'eau. Faire bouillir. Ajouter 2 tomates moyennes pelées, pressées, coupées en dés et 300 grammes de pommes de terre également coupées en dés, mais un peu plus gros. Assaisonner et cuire à bonne ébullition.

D'autre part faire ouvrir 3 douzaines de clams (*hard clams*) en conservant leur eau. Parer ces clams pour ne conserver que les noix. Hacher les parures; les mettre dans une casserole avec l'eau réservée et 2 décilitres d'eau. Cuire 15 minutes. Passer au tarriis fin et ajouter ce bouillon à la soupe.

Mettre dans cette dernière les noix de clams coupées en gros dés. Amener à l'ébullition et laisser pocher, à couvert, sur le coin du fourneau.

Compléter la soupe avec une pincée de thym en feuilles, une cuillerée de persil haché, 125 grammes de beurre et 3 décilitres de crème fraîche préalablement bouillie. Faire chauffer sans laisser bouillir et servir avec des crackers (biscuits à l'eau) écrasés, ou entiers.

iVofa. — Cette soupe peut aussi être préparée sans farine.

**Soupe au coq et poireaux ou cocky-leeky** (Cuisine anglaise). — Ajouter à un consommé de volaille (préparé avec un poulet moyen) passé et dégraissé, 2 décilitres de julienne de blanc de poireaux étuvé au beurre et la chair du poulet coupée en fines escalopes.

Servir avec compote de pruneaux à part.

*Remarque.* — Bien que le principe, justifié d'ailleurs par la dénomination, semble exiger un coq, ce potage est le plus souvent préparé avec un poulet tendre et bien en chair.

**Soupe à la crème aigre ou Rahm suppe** (Cuisine hongroise). — Ajouter à un litre et demi de velouté ordinaire très clair, un oignon moyen piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, une pincée de kummel en poudre et un soupçon de muscade râpée. Faire dépouiller pendant 20 minutes. Passer à la passoire fine. Ajouter un décilitre de crème aigre et servir avec croûtons en dés frits au beurre.

**Soupe à la crème aigre** (Autre méthode). — Préparer un roux blanc avec une cuillerée de beurre et une cuillerée de farine.

Mouiller avec un litre de bouillon et un demi-litre de lait bouilli.

Garnir et terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Soupe aux gombos** (Cuisine américaine). — V. SOUPE OKRA.

**Soupe au gras-double à la milanaise, dite Busega.** — Couper en julienne 500 grammes de gras-double de veau blanchi, rafraîchi et égoutté.

Le mettre dans une casserole où l'on aura préalablement fait fondre, avec du lard coupé en petits dés, un oignon moyen et le blanc d'un poireau émincé.

Faire revenir quelques Instants sur le feu. Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Mouiller de 2 litres de bouillon (ou d'eau). Faire bouillir.

Ajouter 2 tomates pelées, pressées et coupées en tranches, le cœur d'un chou moyen coupé en menus morceaux, 5 cuillerées de petits pois et quelques bouquetons de chou brocoli. Assaisonner et cuire à bonne ébullition.

**Soupe lituanienne, Soupe Po Litowski.** — Ajouter à un litre et demi de potage Parmentier très clair et non beurré, un demi-pied de céleri, coupé en grosse julienne et étuvé au beurre. Laisser cuire pendant 30 minutes.

Ajouter, au dernier moment, 2 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre, un décilitre de crème aigre et 50 grammes de beurre frais.

Garnir de 8 petits rectangles de lard maigre fumé, de 8 petites saucisses chipolatas pochées et épluchées et de 4 jaunes d'œufs frits.

**Soupe Mille-fanti** (Cuisine italienne). — Verser petit à petit dans un litre et demi de consommé bouillant la composition suivante :

Mettre dans une terrine 80 grammes de mie de pain fraîche, 50 grammes de parmesan râpé et 2 œufs battus en omelette. Assaisonner de sel, poivre et muscade et bien mélanger.

Cuire à couvert à petite ébullition, pendant 8 minutes. Mélanger au fouet avant de servir.

*Remarque.* — Cette soupe, qui n'est qu'une sorte de panade au fromage et à l'œuf, peut se préparer avec eau en place de consommé.

**Soupe Minestrone** (Cuisine italienne). — Faire fondre dans une casserole 40 grammes de lard gras râpé et ajouter 50 grammes de lard de poitrine haché,



Taille des légumes pour le potage minestrone à l'italienne. (Phot. Claire.)

2 cuillerées d'oignon haché et un blanc de poireau émincé. Faire revenir pendant 5 minutes.

Mouiller d'un litre trois quarts d'eau, assaisonner et faire bouillir.

Ajouter une carotte, un navet, une pomme de terre et une banche tendre de céleri émincés en paysanne; un cœur de petit chou coupé de même et 2 tomates épluchées, épépinées et hachées. Laisser bouillir pendant 25 minutes.

Ajouter 50 grammes de haricots verts coupés en dés, un décilitre de petits pois frais et 80 grammes de riz. Laisser cuire à faible ébullition pendant 45 minutes.

Au dernier moment, ajouter une cuillerée de lard râpé pétri avec 2 gousses d'ail écrasées, une cuillerée de basilic et une cuillerée de cerfeuil hachés. On peut ajouter à la minestrone tous les légumes de la saison.

Soupe aux gombos ou Soupe okra (Cuisine américaine). — Faire fondre 2 cuillerées d'oignon haché dans 2 cuillerées de beurre. Ajouter 75 grammes de lard maigre (ou de jambon cru) coupé en dés. Faire revenir pendant 3 minutes.

Ajouter 250 grammes de chair de poulet cru, coupée en dés. Faire revenir en remuant jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient bien raidis.

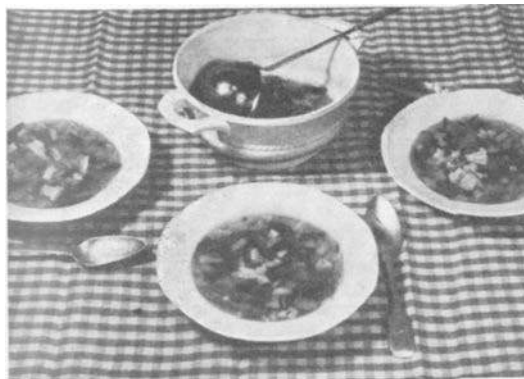
Mouiller d'un litre et demi de consommé blanc de volaille. Faire bouillir et cuire, à faible ébullition, pendant 25 minutes.

Ajouter 150 grammes de gombos émincés, 2 tomates épluchées, épépinées et concassées. Cuire pendant 25 minutes.

Dégraisser la soupe et la servir après lui avoir ajouté 3 cuillerées de riz cuit à l'indienne.

Remarque. — L'assaisonnement de cette soupe doit être un peu relevé. On le complète parfois avec quelques gouttes de Worcestershire-sauce.

Soupe au pistou (Cuisine italienne). — Mettre en casserole, dans un litre et demi d'eau bouillante, 250



Le potage minestrone servi. (Phot. Claire.)

grammes de haricots verts coupés en dés, 3 pommes de terre moyennes coupées en paysanne et 2 tomates épluchées, épépinées et concassées. Assaisonner.

Lorsque les légumes sont presque cuits, ajouter 100 grammes de gros vermicelle. Achever de cuire, à très faible ébullition.

Préparer d'autre part le mélange suivant :

Piler au mortier 2 gousses d'ail avec une petite poignée de feuilles de basilic. Ajouter, en broyant toujours au pilon, 2 cuillerées d'huile et, en dernier lieu, 2 ou 3 cuillerées de soupe.

Verser la soupe dans la soupière, lui ajouter le mélange ci-dessus indiqué, et 4 cuillerées de parmesan râpé.

Cette soupe, d'origine génoise, est très en vogue en Provence.

**Soupe au pistou** (Autre méthode). — Faire fondre dans une Casserole, avec une cuillerée de beurre, un oignon moyen et un poireau coupés en paysanne. Ajouter 2 tomates épluchées, épépinées et concassées.

Mouiller d'un litre et demi de bouillon ou d'eau. Faire bouillir, ajouter 250 grammes de haricots verts coupés en dés et 3 pommes de terre coupées en paysanne. Assaisonner.

Terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Remarque. — L'aillade indiquée pour la liaison de la soupe au pistou se prépare aussi avec du lard gras râpé. On l'additionne aussi parfois de moitiés de tomates bien pressées et grillées.

**Soupe des poulet à l'anglaise ou chicken-broth.**

— Mettre dans une marmite un poulet moyen. Mouiller d'un litre trois quarts de bouillon simple. Faire bouillir, écumer, saler.

Garnir d'un oignon piqué d'un clou de girofle, d'un bouquet garni, d'une branche de céleri et de 100 grammes de lard. Laisser cuire à petite ébullition.

Retirer le poulet, le découper en petits morceaux. Le remettre, dans la marmite, après en avoir enlevé l'oignon et le bouquet. Ajouter un décilitre et demi de brunoise à potage; faire bouillir.

**Soupe au poulet à l'anglaise** (Autre méthode). —

Faire fondre du beurre 2 décilitres de brunoise à potage. Mobiliser d'un litre trois quarts de bouillon simple; ajouter un poulet moyen découpé à cru en petits morceaux. Faire bouillir, écumer.

Ajouter 100 grammes de riz et cuire à petite ébullition.

**Soupe à la purée de foie ou Leber-suppe** (Cuisine hongroise).

— Faire revenir au beurre une mirepoix composée de 50 grammes d'oignon, 50 grammes de carotte, 50 grammes de lard maigre, une échalote, un brin de thym et une demi-feuille de laurier.

Lorsque ces légumes sont cuits, ajouter 200 grammes de foie de veau (ou de bœuf) coupé en dés. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Faire revenir vivement. Saupoudrer de 2 faibles cuillerées de farine; mouiller d'un décilitre de vin blanc et d'un litre et demi de consommé. Cuire pendant 25 minutes.

Égoutter le foie et la mirepoix et piler le tout au mortier. Passer au tamis fin. Ajouter la cuisson, diluer, si c'est nécessaire, avec quelques cuillerées de consommé.

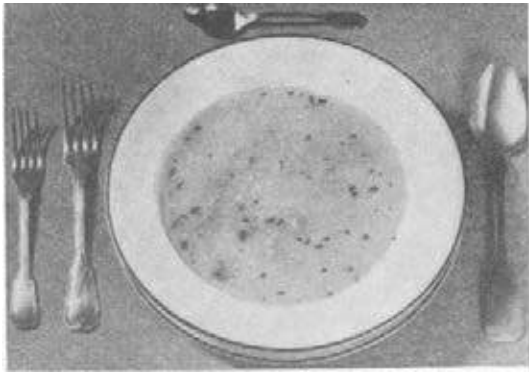
Faire bouillir et servir avec des petits croûtons frits au beurre.

**Soupe de veau aux herbes** (Cuisine hollandaise).

— Bouillon de veau lié avec un roux blanc fait de beurre et de farine, condimenté avec des herbes aromatiques garni de quenelles de veau, additionné d'herbes hachées.

**POT-AIKFEU.** — Potage spécifiquement français qui fournit à la fois potage, viande et légumes. V. POTAGES ET SUPPES.

**POTASSE.** — Oxyde de potassium. Substance alcaline qui joue un rôle important dans la nutrition. L'organisme, humain élimine, en moyenne, environ 3 grammes de potasse par jour, chez l'adulte, sous



Soupe de veau aux herbes. (Phot. Claire.)

diverses formes et cette quantité doit être couverte par l'apport alimentaire.

Ce sont la viande, particulièrement celle de bœuf, et les céréales qui en fournissent la plus grande quantité.

Le cacao, les fèves et les haricots sont également riches en potasse.

**POTÉE.** — Par ce mot, on entend, en général, tout apprêt cuit dans un pot en terre. Mais plus particulièrement, le mot potée désigne une sorte de soupe faite avec des viandes de porc et des légumes, des choux et des pommes de terre surtout, dont la soupe aux choux est le type le plus caractéristique.

**POTERIE.** — Ustensiles de terre cuite, destinés aux usages domestiques soit pour la cuisson des mets, soit pour le service de la table.

Les ustensiles destinés à la cuisine (casserolles, marmites, cocottes, plats à gratin, terrines, etc.), sont en argile cuite vernissée. Les ustensiles destinés au service de la table sont en général vernissés intérieurement et extérieurement. Certaines poteries, dites *poteries mates*, cuites à une température élevée, demeurent poreuses, tels les alcarazas.

**POTIRON.** — Le potiron est une des innombrables variétés de courges, lesquelles ont été ramenées à trois espèces : les *potirons*, les *courges musquées* et les *citrouilles*. Pour distinguer les potirons et les citrouilles, que l'on a le tort de confondre assez souvent, il faut remarquer que la queue ou pédoncule des potirons n'a point de côtes et qu'elle est renflée du côté de son point d'attache, tandis que le pédoncule des citrouilles a des côtes anguleuses et point de renflement. Les potirons sont extérieurement jaune vif ou jaune orangé sauf la variété



Potiron. (Phot. Songez.)

dite *potiron vert d'Espagne* : la couleur de la chair varie du jaune vif au jaune foncé ou jaune orangé. Les citrouilles sont blanc jaunâtre ou blanches! ou panachées de vert et de blanc ou même vertes!

On fait avec le potiron des potages (V. **POTAGES ET SOUPES**), des confitures ou un gâteau.

Gâteau de potiron. — Préparer comme pour la soupe au potiron. Presser fortement la purée pour en retirer l'eau. Pour 500 grammes de purée, ajouter un demi-litre de lait, 100 grammes de sucre et 60 grammes de beurre, et faire bouillir. Ajouter alors deux cuillerées à bouche de fécule délayée dans un peu d'eau; tourner; puis faire mijoter 30 minutes en tournant de temps à autre. Retirer du feu la purée tiède, ajouter 3 jaunes d'œufs et un parfum (fleur d'oranger, vanille); battre les trois blancs en neige et mélanger. Verser le mélange dans un moule beurré. Cuisson, 45 minutes à feu doux.

**POTTED-CHAR** (Cuisine anglaise). — Conserve de poissons dont les anglais sont très friands, et qu'ils consomment généralement au déjeuner du matin. Cette conserve se prépare avec l'ombre-chevalier. On la fait ainsi :

Cuire les ombres-chevalliers dans une mirepoix. Les laisser refroidir dans leur cuisson.

Enlever les peaux et arêtes des poissons, que l'on aura bien égouttés, et les ranger dans des pots peu profonds. Les recouvrir de beurre clarifié et les mettre au four pendant un quart d'heure.

Paire bien refroidir. Ajouter sur les poissons, si c'est nécessaire, quelques cuillerées de beurre clarifié, afin qu'ils en soient bien recouverts.

Le *potted char*, tenu dans un endroit frais, peut se conserver pendant deux semaines.

**POUDING ou PUDDING.** — Nom donné à de nombreux entremets, froids ou chauds, dont la composition est des plus variées.

Les puddings anglais relèvent en général de la pâtisserie; quelques puddings de viande (*beefsteak-pudding*, *beefsteak and kidney pudding*, etc.), sont de véritables apprêts culinaires. On les trouvera au mot **BŒUF**.

Quant au célèbre *plum-pudding*, sa recette est donnée à son ordre alphabétique.

Pouding aux amandes à l'anglaise. — Dans une terrine, travailler en pommade 125 grammes de beurre et 150 grammes de sucre en poudre. Ajouter à cette composition 250 grammes d'amandes douces, mondées, hachées finement; assaisonner d'une prise de sel fin; ajouter une demi-cuiller d'eau de fleur d'oranger, 2 œufs entiers et 2 jaunes et 4 cuillerées de crème fraîche épaisse. Bien travailler cette composition.

La verser dans un plat à pouding beurré. Cuire au bain-marie, au four, à chaleur douce.

Servir dans le plat de cuisson.

Pouding à l'américaine (Cuisine américaine). — Mettre dans une terrine 75 grammes de pain, 100 grammes de farine, 100 grammes de cassonade, 75 grammes de moelle de bœuf hachée. Ajouter 100 grammes de fruits confits coupés en dés, un peu de zeste d'orange et de citron finement haché.

Lier d'un œuf et de 3 jaunes; ajouter un peu de cannelle et de muscade râpée et un petit verre de rhum ou de cognac. Bien mélanger.

Verser cette composition dans un moule beurré et fariné. Cuire au bain-marie. Servir avec sabayon au rhum à part.

Pouding de biscuits. — Mettre dans une casserole 250 grammes de biscuits à la cuiller émiettés. Les mouiller de 6 décilitres de lait bouillant, additionné de 150 grammes de sucre.

Mettre cette composition sur le feu, et la travailler à la spatule. Lui ajouter 150 grammes de fruits confits coupés en dés et de raisins de Corinthe mélangés et macérés au kirsch. Ajouter 3 jaunes d'œufs et 125 grammes de beurre fondu et en dernier lieu, 3 blancs fouettés ferme.

Remplir de **cette** composition un moule rond uni beurré et chapeluré.

Cuire au four, au bain-marie. Servir avec sauce abricot à part.

**Pouding brésilien.** — Se prépare avec la même composition que celle indiquée pour le *Pouding au tapioca*. Mettre cette composition dans un moule uni enduit de sucre cuit au caramel. Pocher au bain-marie. Servir tel quel, sans sauce d'accompagnement aucune.

**Pouding de cabinet.** — **PROPORTIONS.** — Biscuits à la cuiller, 150 g; fruits confits coupés en salpicon, 2 cuillerées; raisins de Malaga épépinés et lavés, 2 cuillerées; appareil à crème renversée à la vanille, 6 dl; beurre, 20 g; kirsch, un petit verre; marasquin, un petit verre; sauce anglaise à la vanille, 4 dl.

**MÉTHODE.** — Beurrer un moule à cylindre uni et le garnir, par couches alternées, avec des biscuits à la cuiller coupés en petits morceaux et imbibés à la liqueur et avec le salpicon de fruits confits et les raisins de Malaga macérés aux liqueurs.

Remplir le moule avec l'appareil à crème renversée préparée selon la méthode habituelle. V. **CRÈMES.**

Mettre le moule dans une plaque aux deux tiers remplie d'eau chaude; faire cuire au bain-marie, au four, pendant 30 minutes.

Laisser reposer un peu le pouding avant de le démouler.

Le dresser sur un plat rond. Servir en même temps une sauce ou crème anglaise à la vanille.

*Nota.* — On peut préparer les poudings de cabinet à toutes sortes de parfums. On peut les servir avec sabayon ou avec sauces aux fruits divers.

**Pouding au chocolat.** — Faire ramollir au four 3 tablettes de chocolat (125 g); manier dans un linge, et jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli, 150 grammes de beurre; le mettre dans une terrine chauffée à l'avance avec de l'eau bouillante, et le travailler avec une cuiller de bois. Quand il est arrivé à la consistance d'une pommade, ajouter 75 grammes de sucre en poudre et 25 grammes de sucre vanillé; continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange soit devenu mousseux, puis ajouter 8 jaunes d'œufs, l'un après l'autre, le chocolat écrasé en pâte fine, auquel, pour faciliter son mélange, on ajoute 2 cuillerées de la composition : 40 grammes de farine tamisée et 40 grammes de féoule.

Compléter avec 5 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

Mettre cette composition dans un moule rond ou ovale (de la contenance d'environ 12 décilitres) beurré et fariné.



Pouding au chocolat en moule ovale. (Phot. Claire.)

Faire pocher au bain-marie 45 minutes environ. Laisser reposer le pouding avant de le démouler sur plat rond et le couvrir d'une crème anglaise au chocolat.

**Pouding Clermont** (froid). — Ajouter à une composition à bavaoises, parfumée au rhum (V. **BAVAROIS**) le quart de son volume de purée de marrons glacés et, par litre de composition, 125 grammes de débris de marrons glacés.

Garnir avec cette composition un moule à pouding huilé (avec huile d'amandes douces). Faire prendre sur glace. Dresser sur serviette. Servir avec sauce aux fruits parfumés aux liqueurs.

**Pouding diplomate** (froid). — Décorer avec fruits confits le fond d'un moule à douille huilé. Garnir ce moule, en alternant par couches, avec des biscuits à la cuiller imbibés de kirsch (ou d'autre liqueur) et de l'appareil à bavaoise à la vanille.

Mettre sur chaque couche de biscuits des raisins de Corinthe et de Smyrne, triés, gonflés dans du sirop tiède et bien égouttés, et, mises de place en place, quelques cuillerées de marmelade d'abricots. Faire prendre sur glace. Dresser sur serviette. Servir avec sauce aux fruits aux liqueurs.

**Pouding diplomate aux fruits** (froid). — Se prépare comme le précédent en ajoutant, dressés par couches dans le moule, des fruits divers pelés, escalopes, macérés avec sucre et liqueur.

Dresser le pouding sur plat de service; l'entourer à la base avec des fruits cuits au sirop et bien égouttés.

**Pouding écossais ou Scotch pudding.** — Mettre dans une terrine 500 grammes de mie de pain fraîchement tamisée; humecter d'un peu de lait bouilli.

Ajouter 375 grammes de moelle de bœuf hachée finement, 125 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de raisins de Corinthe, 125 grammes de raisins de Malaga et 125 grammes de raisins de Smyrne, 175 grammes de fruits confits hachés.

Mouiller avec 4 œufs et 4 cuillerées de rhum. Bien travailler le tout ensemble.

Mettre cette composition dans un grand moule uni beurré, en ne remplissant qu'à un centimètre du bord.

Cuire au bain-marie, au four, pendant une heure. Servir avec sabayon ou crème anglaise au vin de Madère.

**Pouding de fruits.** — Mettre au bain-marie un moule uni beurré. Verser dans ce moule quelques cuillerées de crème préparée ainsi qu'il est dit pour le *Pouding de cabinet*, mais faite avec 6 œufs entiers et 6 jaunes par litre de lait, et additionnée d'un tiers de la purée de fruits indiqués selon la nature de la préparation.

Faire prendre au feu cette couche de crème et, lorsqu'elle est bien prise, mettre dessus une couche des fruits adoptés, émincés et préalablement macérés avec sucre et liqueur.

Verser sur ces fruits une nouvelle couche de crème semblable à celle mise au fond du moule, et continuer de remplir le moule en superposant fruits et crème, et en faisant prendre chaque fois la couche de crème.

Achever de cuire au bain-marie, à chaleur douce. Laisser reposer le pouding quelques minutes avant de le démouler. Le dresser sur plat de service. Servir avec une sauce aux fruits parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur.

*Nota.* — On peut préparer les poudings aux fruits avec abricots, brugnons, pêches, poires, pommes, etc.

**Pouding à la moelle.** — Faire fondre au bain-marie 250 grammes de moelle et 50 grammes de graisse de bœuf. Laisser tiédir ce mélange.



Le travailler dans une terrine avec 200 grammes de sucre en poudre; ajouter 80 grammes de pain trempé dans du lait et pressé, 3 œufs entiers, et 8 jaunes, 200 grammes de fruits confits coupés en dés, 50 grammes de raisins de Malaga épépinés et 80 grammes de raisins de Smyrne. Bien mélanger.

Remplir de cette composition un moule à douille beurré et fariné. Cuire doucement au bain-marie. Servir avec sabayon au rhum.

**Pouding Nesselrode** (froid). — Ajouter à un litre de crème anglaise, non collée, 250 grammes de purée de marrons très fine, 125 grammes d'écorce d'oranges confites et de cerises confites coupées en dés, et macérées au malaga; 125 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne triés, gonflés à l'eau tiède et également macérés au malaga.

Ajouter à cette crème, pour un litre, un litre de crème fouettée et parfumée au marasquin.

Mettre cette composition dans un grand moule à charlotte, à couvercle, dont on aura garni le fond et les parois avec du papier blanc. Fermer ce moule hermétiquement et, pour bien assurer l'herméticité, entourer la jointure du couvercle avec un cordon de beurre.

Sangler le moule dans un baquet avec glace et sel et faire prendre.

Démouler le pouding sur plat de service; enlever le papier qui le recouvre et l'entourer à la base d'une rangée de marrons glacés.

*Nota.* — Ce pouding fut inventé, dit-on, par M. Mouy, qui était chef de bouche du comte de Nesselrode.

**Pouding Nesselrode** (Recette de M. Mouy). — Passer au tamis fin 40 beaux marrons pelés et cuits dans un litre de sirop à 16 degrés, avec une gousse de vanille.

Mélanger la purée de marrons à une crème anglaise, préparée selon la méthode habituelle, avec 8 jaunes d'œufs, 200 grammes de sucre en poudre et 8 décilitres de crème fraîche bouillie. Parfumer cette composition avec un décilitre de marasquin et la passer à l'étamine.

Faire glacer cette composition à la sorbetière et, sitôt qu'elle est prise, lui ajouter 3 décilitres de crème fouettée, 100 grammes de raisins de Corinthe bien triés et nettoyés, et 100 grammes de raisins de Malaga épépinés, cuits les uns et les autres dans du sirop à 30 degrés.

**Pouding aux nouilles.** — Se prépare avec nouilles fraîches, comme le *Pouding au vermicelle*.

**Pouding au pain à l'allemande.** — Faire tremper 300 grammes de mie de pain bis dans un litre de vin du Rhin ou de la Moselle que l'on aura additionné de 200 grammes de cassonade et parfumé à la cannelle.

Passer cette composition au tamis; lui ajouter 4 œufs entiers, 6 jaunes, et 150 grammes de beurre

fondu. Incorporer à l'appareil, en dernier lieu, 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Mettre cette composition dans des moules beurrés et saupoudrés de mie de pain. Cuire au four, au bain-marie.

Servir avec sauce aux fruits parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur.

**Pouding au pain et aux fruits à l'allemande.** — Mettre dans une terrine 150 grammes de pain coupé en petits dés et rissolé au beurre. Verser sur ce pain 2 décilitres et demi de lait bouilli. Bien imbiber ce pain. Ajouter 2 pommes cuites détaillées en petits dés, 50 grammes d'écorce d'orange confite, coupée en petits dés, 50 grammes de poudre d'amandes et autant de raisins de Malaga épépinés, gonflés à l'eau et égouttés.

Ajouter 75 grammes de sucre en poudre, un peu de zeste de citron râpé et 3 jaunes d'œufs. Bien mélanger tous ces éléments et, en dernier lieu, leur ajouter 3 blancs d'œufs battus en neige ferme.

Remplir de cette composition un moule à pouding beurré. Cuire au four, au bain-marie, pendant 45 minutes.

Laisser reposer un peu le pouding avant de le démouler. Le dresser sur un plat rond. Le napper avec une sauce au vin rouge préparée avec 2 décilitres de vin et deux cuillerées de marmelade d'abricots.

**Pouding au pain à l'anglaise.** — L'appareil de ce pouding se prépare en tous points comme celui du *Pouding au pain à la française*, mais est dressé dans un plat à pouding anglais et cuit au bain-marie. On sert le pouding dans le plat où il a cuit.

**Pouding aupaïn à la française.** — Faire tremper 300 grammes de mie de pain blanc dans un litre de lait bouilli, vanillé et additionné de 250 grammes de sucre.

Passer ce mélange au tamis. Lui ajouter 4 œufs entiers, et 6 jaunes. Au dernier moment, incorporer à l'appareil 4 blancs fouettés en neige ferme.

Remplir avec cette composition un moule fini à douille, beurré et saupoudré de mie de pain fine.

Cuire au four, au bain-marie. Laisser reposer le pouding quelques instants avant de le démouler. Le dresser sur plat rond.

Servir avec sauce anglaise, sabayon ou sauce aux fruits, à part ou versées sur le pouding.

**Pouding au pain au vin rouge.** — Se prépare comme le *Pouding au pain à l'allemande*, en remplaçant le vin blanc par du vin rouge.

**Pouding de pommes à l'anglaise ou Apple-pudding.** — Foncer un moule à dôme beurré, de la contenance d'un litre, avec de la pâte à pouding (V. PÂTES, *pâte à dumpling*) abaissée à 8 millimètres d'épaisseur.

Garnir le moule avec des pommes émincées, additionnées de sucre en poudre et parfumées avec zeste de citron haché et cannelle en poudre.



Les éléments pour le pouding aux fruits. (Phot. Claire.)



Pouding au pain et aux fruits à l'allemande. (Phot. Claire.)

Mettre sur le pouding une abaisse de pâte que l'on soudera bien sur les bords. Envelopper le moule dans un linge que l'on attachera fortement. Plonger le pouding dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire 2 heures environ.

*Nota.* — De la même façon, on peut préparer le pouding bouilli à l'anglaise avec des poires en place de pommes.

**Pouding au riz.** — Laver 250 grammes de riz; le faire blanchir; l'égoutter et le mettre dans une casserole; le mouiller d'un litre de lait, que préalablement, on aura fait bouillir avec 150 grammes de sucre, une deml-gousse de vanille (ou tout autre parfum à volonté) et une prise de sel. Ajouter 50 grammes de beurre.

Mettre à cuire sur le feu. Dès que Tébullition se prononce, couvrir la casserole et cuire le riz au four, à chaleur douce (*et sans le remuer*) de 25 à 30 minutes.

Ajouter à ce riz, hors du feu, 8 jaunes d'œufs; mélanger avec précaution, afin de ne pas briser les grains de riz, puis, en dernier lieu, ajouter 7 à 8 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

Garnir de cette composition des moules à poudings beurrés et saupoudrés de chapelure fine.

Cuire au four, au bain-marie.

Servir avec sauce anglaise à part ou avec sabayon, ou encore avec sauce aux fruits, parfumée aux liqueurs.

**Pouding au riz à l'anglaise.** — Préparer la composition ainsi qu'il est dit dans la recette précédente avec 180 grammes de riz, un litre de lait parfumé à volonté, 50 grammes de sucre, 80 grammes de beurre et une légère prise de sel. Tenir le riz un peu ferme de cuisson. Lier cette composition de 3 œufs entiers.

Mettre cette composition dans un plat à pouding beurré. Cuire au four, au bain-marie.

Saupoudrer le pouding, en fin de cuisson, avec de la glace de sucre et le faire glacer.

**Pouding au riz au chocolat.** — Se prépare, moulé ou cuit en plat à pouding, comme il est dit dans les recettes précédentes, en ajoutant à la composition 50 grammes de chocolat dissous par 500 grammes de riz à entremets.

**Pouding roulé à l'anglaise.** — Préparer d'abord, et une heure à l'avance, une pâte à pouding que l'on fera avec 500 grammes de farine tamisée, 300 grammes de graisse de bœuf bien sèche, et épluchée, 50 grammes de sucre, 15 grammes de sel, et 2 décilitres d'eau.

Abaisser cette pâte au rouleau, en forme de rectangle, et en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur.

Etaler sur cette abaisse une couche de confiture ou de marmelade quelconque et la rouler en forme de gros boudin.

Envelopper ce boudin dans un linge beurré et fariné; le ficeler. Le mettre à cuire à l'eau bouillante pendant une heure et demie (ou le cuire à la vapeur).

Égoutter le pouding, le débaler, le détailler en tranches d'un centimètre d'épaisseur et le dresser en couronne. Servir avec sauce aux fruits à part.

**Pouding au sagou.** — Se prépare comme le *Pouding à la semoule*, en remplaçant cette dernière par du sagou.

**Pouding saxon.** — Travailler à la spatule dans une casserole, jusqu'à ce qu'il devienne en

pommade, 100 grammes de beurre. Ajouter à ce beurre 100 grammes de sucre en poudre et 100 grammes de farine tamisée. Mouiller de 3 décilitres de lait bien bouilli, et mélanger.

Mettre cette composition à bouillir, en la travaillant toujours à la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit desséchée comme une pâte à chou.

Hors du feu, ajouter à cette pâte 5 jaunes d'œufs et lui mélanger ensuite, avec précaution, 5 blancs fouettés en neige ferme.

Remplir avec cette composition un moule uni beurré. Cuire au four, au bain-marie, à chaleur douce.

Servir avec sabayon ou sauce anglaise.

**Pouding à la semoule.** — Verser en pluie dans un litre de lait bouillant (additionné de 125 grammes de sucre, d'une prise de sel et de 100 grammes de beurre, et parfumé à volonté) 250 grammes de semoule granulée. Mélanger. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 25 minutes. Changer cette composition de casserole; lui incorporer 6 jaunes d'œufs, 75 grammes de beurre et, en dernier lieu, 4 blancs fouettés en neige très ferme.

Remplir avec cette composition un moule à douille beurré et saupoudré de semoule.

Pocher au bain-marie, à chaleur douce. Cuire jusqu'à ce que la composition devienne un peu élastique au toucher.

Laisser reposer le pouding pendant quelques minutes avant de le démouler.

Servir avec crème anglaise à part, sabayon ou sauce aux fruits parfumée à la liqueur.

**Pouding soufflé au citron, à la mandarine ou à l'orange.** — Préparer une composition semblable à celle indiquée pour le *Pouding saxon*. Parfumer la composition au citron, à la mandarine ou à l'orange. Cuire au bain-marie.

Servir avec sauce anglaise parfumée au citron, à la mandarine ou à l'orange.

**Pouding soufflé aux marrons.** — Passer au tamis fin un kilo de marrons que l'on aura épluchés et fait cuire dans un sirop léger, parfumé à la vanille, et bien égouttés.

Ajouter à la purée, en la travaillant à la spatule, 150 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de beurre, et la dessécher sur le feu.

Lui ajouter, hors du feu, 8 jaunes d'œufs; lui incorporer en dernier lieu, en mélangeant avec précaution, 6 blancs d'œufs fouettés très ferme. Cuire au bain-marie.

Servir avec sauce anglaise parfumée à la vanille ou sauce abricot parfumée au kirsch.

**Pouding au tapioca.** — Même mode de préparation que pour le *Pouding à la semoule*, en remplaçant cette dernière par du tapioca.

**Pouding au vermicelle.** — Même mode de préparation que pour le *Pouding à la semoule*, en remplaçant cette dernière par du vermicelle.

**POUILLARD.** — Nom donné au jeune perdreau. On l'apprête comme le perdreau fait.

**POULE-AU-POT.** — Pot-au-feu préparé avec du bœuf et une poule farcie. **V. POTAGES ET SOUPES,** *Pot-au-feu à la béarnaise.*

**POULE D'EAU.**—**V. FOTJXQUE.**

**POULE D'INDE.**—**V. DINDON.**

**POULE SULTANE.** — Palmipède aquatique qui se prépare comme la foulque.



Engraissement par gavage à la main des poulardes en Bresse. (Phot. N. Y. T.)



Pour vider un poulet, on incise d'abord la partie supérieure du cou dans toute sa longueur.



Elargir l'incision précédente et dégager le jabot.

**POULETS ET POULARDES.** — On donne le nom de poulet à une jeune volaille de basse-cour, à chair blanche, moins grasse que celle de la poularde ou du chapon, mais plus savoureuse. Agé de quelques semaines, il porte le nom de *poussin* (V. ce mot) ; de 3 à 4 mois il devient *poulet nouveau* (450 à 600 g), puis *poulet de grain* (600 à 900 g), ensuite, vers la fin de l'été, *poulet reine* (1000 à 1800 g) et *poulet gras* (de 1800 g à 2 kg).

Un bon poulet a une chair tendre, élastique mais non pas molle; le bréchet cède si on appuie les doigts de chaque côté, les pattes peuvent être noires ou blanches, selon les races, mais jamais jaunes; l'ergot est court, à peine formé; la peau est lisse et blanche, le croupion blanc ou légèrement rosé, avec, au-dessus, une boule de graisse qui remonte jusqu'au dos.

Les principales races de poules françaises sont les poules de la *Bresse*, de *Houdan*, de la *Flèche*, de *Crèveœur*, de *Barbezieux*, de *Faverolles*, du *Mans*.

On compte aussi de très bonnes volailles parmi les races étrangères. Parmi les plus estimées, nous citerons : les poules de Dorking, de Hambourg, d'Espagne, de Langsham, de Campi et celles du Piémont.

En cuisine, on distingue trois sortes de volailles : les *poussins* et *petits poulets de printemps*; les *poulets de grain* et *reine* et les *poulardes* et les *chapons*.

Ci-après, nous donnons les recettes pour préparer ces différentes sortes de volailles en les plaçant par ordre alphabétique, c'est-à-dire en indiquant tour

à tour les recettes pour les poulardes et chapons, les poulets de grain et reine et les poussins.

**POULARDES ET CHAPONS.** — Ces pièces, pesant de 1 kg 800 à 3 kilos et plus parfois, sont généralement servies entières, rôties, poêlées ou pochées, et plus rarement braisées. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'on les fait sauter ou griller.

Les grosses volailles sont également utilisées pour préparer les chauds-froids, les galantines, les pâtés, les terrines ou les mousses et pains, chauds ou froids.

*Instructions générales sur la préparation des volailles :*

La quantité de viandes d'endaubage et de bases aromatiques des *volailles braisées* est subordonnée à la grosseur des pièces. Il en est de même pour le mouillement. Ce dernier doit toutefois être peu abondant, afin de ne pas délayer les chairs et de ne pas affadir la préparation.

Les sauces d'accompagnement des volailles braisées sont obtenues par leur fonds de cuisson terminé selon indication spéciale, dégraissé et passé.

Les *volailles pochées* se font cuire dans du fonds blanc de volaille ou de veau, ou dans du bouillon de bœuf *non coloré*. Cette cuisson doit se faire à ébullition douce, la casserole couverte.

A défaut de ces fonds de cuisson, on peut préparer un bouillon sapide avec le cou, la tête, le gésier et les bouts des pattes cuits à l'eau avec légumes aromatiques et assaisonnement habituels.



Coucher le poulet sur le ventre et enlever le jabot.



Coucher le poulet sur le dos et inciser le croupion.



Introduire le doigt dans l'incision.

Les *volailles pochées* sont accompagnées de sauces blanches ou blondes, obtenues, en principe, avec leurs fonds de cuisson. A cet effet, on préparera à l'avance un roux blanc (V. **ROUX**) que l'on mouillera avec une partie du fonds de cuisson de la volaille, lorsque cette dernière sera aux trois quarts cuite. Néanmoins, chaque fois que les ressources le permettront, on préparera les sauces blanches avec des fonds blancs spéciaux, et on les renforcera en leur ajoutant, lors de la réduction, une partie de la cuisson des volailles. Ces sauces blanches (ou veloutés) seront aussi additionnées de queues et pelures de champignons, lorsque la préparation comportera cet élément.

On consultera, pour terminer ces sauces, les indications données à la série des sauces blanches. V. SAUCES.

Les *volailles poêlées au beurre* sont accompagnées de leur fonds de cuisson déglacé au jus, clair ou lié. On les déglace aussi avec de la crème.

Les *volailles poêlées à la Matignon* sont accompagnées de leur fonds de cuisson déglacé avec des vins divers et additionné de fonds de veau ou de volaille lié de demi-glace ou d'essences diverses.

Les *garnitures* de volailles d'entrée et de relevé sont, les unes, cuites directement avec les volailles, les autres préparées à part, selon les indications de recette.

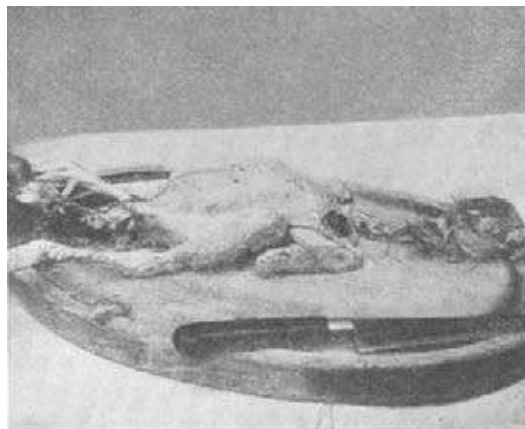
Pour toutes les recettes qui suivent, il est prescrit de napper les volailles avec leur fonds ou leur sauce. On les saucera très légèrement et on enverra le surplus de la sauce à part, en saucière.

Ajoutons enfin que quelques-uns des apprêts indiqués pour les grosses volailles comportent des farces et appareils divers.

#### V. APPAREILS ET FARCES.

*Dressage et service* : Les volailles garnies, celles surtout servies dans les grands dîners, sont souvent présentées entières. Cette présentation nécessite un dressage relativement décoratif. Il convient cependant que cette présentation ne nuise en rien à la saveur de l'apprêt.

Les garnitures seront donc disposées de telle sorte qu'elle puissent être rapidement servies. Il sera bon même de ne placer qu'une faible partie de ces garnitures autour de la



Enlever les intestins et tous les viscères.

pièce et d'envoyer le surplus à part, en même temps que la sauce, et le tout brûlant.

Le dressage décoratif consiste à placer la pièce sur un tampon, ou croûton, en pain frit, de façon à la bien séparer des garnitures.

Anciennement, ce dressage se compliquait de bordures, et de coupes en pain, en pâte à nouilles, en riz, d'attelets, etc. La pratique moderne a supprimé la plupart de ces surcharges. Mais, bien qu'ayant considérablement simplifié ces présentations, elle n'a en rien diminué l'élégance des relevés et entrées. Le plus souvent d'ailleurs, et cela dans les plus grandes maisons, les volailles sont présentées découpées, avec leurs garnitures et leurs sauces à part. Ce système, s'il est moins majestueux que celui en vogue jadis, permet de servir rapidement et convenablement tous les convives.

**MÉTHODES DE PRÉPARATION** : *Poulardes et chapons braisés* : Vider, flamber et éplucher la volaille; la trousser ainsi qu'il est dit pour la poularde bridée en entrée.

Selon indication de recette, piquer de lard fin, de langue écarlate ou de truffes l'estomac de la poularde, que l'on aura préalablement trempée un instant dans du fonds blanc bouillant pour en raffermir la chair.

Recouvrir l'estomac d'une barde de lard, large et suffisamment épaisse, pour protéger, pendant la cuisson, cette partie de la volaille qui, très délicate, risquerait de se dessécher si elle n'était pas protégée.

Faire colorer la volaille au four.

La mettre dans une braisière foncée et garnie ainsi qu'il est dit à la méthode de braisage des viandes blanches. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS, braisage.

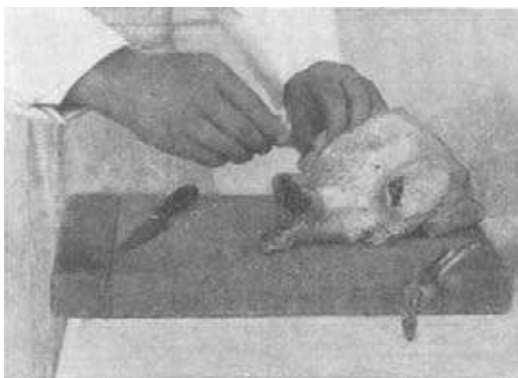
**MÉTHODES ET PROCÉDÉS, braisage.**

Mouiller avec le fonds indiqué. Faire partir sur le fourneau; couvrir la braisière et faire cuire au four, en arrosant souvent.

Egoutter la volaille; la débarder et débrider; la faire glacer à l'entrée du four, en l'arrosant avec son fonds.

La dresser (sur croûton, ou à même le plat), la garnir selon indication de recette, et la servir avec son fonds de cuisson terminé selon prescription spéciale ou avec toute autre sauce indiquée.

*Poulardes et chapons pochés ou bouillis* : Habil-



Pour brider la poularde « en entrée » il faut faire rentrer les pattes en les refoulant dans les chairs.

ler et trusser la volaille ainsi qu'il est dit pour la poularde braisée.

Frotter avec un demi-citron l'estomac et les cuisses afin de conserver la volaille blanche.

Selon indication de recette, *clouter* ou *piquer* l'estomac. Barder la volaille.

La mettre dans une casserole profonde; la couvrir de fonds blanc.

Faire partir en plein feu; écumer; couvrir la casserole; cuire à très faible ébullition.

On reconnaît que la volaille est cuite si, de l'orifice d'une piqûre faite dans la partie charnue de la cuisse, s'échappe un jus limpide, à peine rosé.

Egoutter la volaille; la débarder et débrider. La dresser et la garnir suivant prescription. La servir avec une sauce blanche dans laquelle doit toujours être ajoutée une partie du fonds de cuisson.

*Poulardes et chapons poêlés au beurre* : Habiller, trusser et barder la volaille ainsi qu'il est dit pour la poularde braisée.

La mettre dans une casserole à fond épais, l'arroser de beurre fondu, l'assaisonner, la faire partir sur le feu; la cuire au four, à couvert, en l'arrosant souvent avec son beurre.

Retirer la volaille, la débarder, la débrider, la dresser et la garnir selon indication de recette, et la servir avec son fonds déglacé et terminé selon la formule spéciale de l'appât.

*Poulardes et chapons poêlés à la Matignon* : Habiller, trusser et barder la volaille, ainsi qu'il est dit pour la poularde braisée.

La mettre dans une casserole profonde (ou dans une braisière) dont on aura tapissé le fond de 2 décilitres de Matignon à moitié revenue au beurre. V. MATIGNON.

Arroser de beurre fondu, assaisonner et faire cuire au four, la casserole couverte, en arrosant souvent avec le beurre.

Dès que la volaille est cuite et dorée, mouiller d'un demi-décilitre de fonds de veau ou de volaille, ou de tout autre liquide prescrit selon la recette; arroser la pièce avec ce jus.

Retirer la volaille, la débarder et débrider.

La dresser et garnir selon indication de recette et la servir avec son fonds déglacé, et terminé suivant la formule.

*Poulardes et chapons poêlés à la Matignon à l'ancienne* : Raidir au beurre la volaille préparée ainsi qu'il est dit pour la poularde braisée.

L'envelopper d'une couche épaisse de Matignon; la barder et l'enfermer dans une grande feuille de papier beurré; cuire la volaille au four, ou à la broche.

Dès que la volaille est cuite, la déballer et débarder; retirer la Matignon; la mettre dans une casserole, la mouiller de madère; réduire et terminer avec du fonds de veau lié; dégraisser et passer.

Dresser la volaille et la garnir suivant indication de recette; servir avec son fonds terminé selon la formule.

*Remarque.* — En plus des très nombreuses recettes données pour la préparation des poulardes et chapons en entrée ou en relevé, on pourra augmenter encore le nombre de ces formules en garnissant les volailles braisées, pochées ou poêlées avec des légumes divers, pâtes ou autres garnitures indiquées au cours de ce dictionnaire.

**POULARDES ET POULETS CHAUDS.** — Les recettes données pour les poulardes ont été établies pour une poularde pesant de 2 kilos à 2 kg 500, pièce pouvant servir pour 6 à 8 personnes.

**Abatis ou ailerons de poularde.** — Les recettes pour préparer ces menues pièces de volaille sont données au mot **ABATIS**.

**Ballottine de poularde.** — V. **BALLOTTINE**.

**Coquilles de poularde.** — Se préparent avec deserte de poularde. Voir ces recettes au mot **COQUILLE**.

**Côtelettes de poularde.** — Sous ce nom, on sert

des ailes ou filets de volaille, levés à cru et préparés de façons différentes. V. **VOLAILLE**, *Suprêmes de volaille*.

Sous le même nom de côtelettes, on prépare des sortes de croquettes, faites avec un appareil à croquettes et façonnées en forme de côtelettes. V. **VOLAILLE**, *Côtelettes de volaille*.

On donne encore le même nom à une menue préparation faite avec de la farce de volaille, dressée dans des petits moules en forme de côtelettes, que l'on fait pocher et que l'on sert accompagnée de garnitures et de sauces diverses.

Mousses, pains et soufflés de poularde. — V. les mots : **PAIN**, **SOUFFLÉS**, **POULARDES**.

Poularde à la d'Albuféra. — Farcir la poularde avec riz cuit à moitié dans du fonds blanc, mélangé d'un salpicon de truffes et de foie gras. La pocher au fonds blanc.

Dresser; entourer de 8 tartelettes cuites à blanc remplies d'un appareil composé de petites quenelles de volaille, de rognons de coq, de truffes en boules et de petits champignons, lié de sauce d'Albuféra (V. **SAUCES**). Napper avec sauce d'Albuféra.

Poularde à l'allemande. — Pocher la poularde au fonds blanc.

Dresser; napper avec sauce allemande additionnée d'une partie de la cuisson réduite. V. **SAUCES**.

Poularde ambassadrice. — Farcir la poularde d'un salpicon de ris d'agneau, truffes et champignons, lié au velouté; la poêler à la Matignon.

Entourer de 8 tartelettes, cuites à blanc, garnies de foies de volaille sautés, crêtes et rognons de coq. Mettre sur chaque tartelette une lame de truffe chauffée au beurre.

Napper avec fonds de cuisson déglacé au madère et fonds de veau lié.

Poularde à l'andalouse. — Farcir la poularde avec du riz pilaf mélangé d'un salpicon de maigre de jambon et assaisonné au paprika.

Cuire la poularde au beurre, dans une daubière ou braisière hermétiquement fermée, en la garnissant seulement d'un gros oignon et d'un bouquet garni.

Préparer d'autre part une garniture andalouse. V. **GARNITURES**.

Dresser la poularde sur un plat long; l'entourer de cette garniture et arroser avec le fonds de cuisson dégraissé et additionné de quelques cuillerées de jus de veau lié, tomate.

Poularde à l'anversoise. — Farcir la poularde avec des jets de houblon à la crème (V. **HOUBLON**); La poêler au beurre, aux trois quarts.

Mettre en cocotte avec 400 grammes de pommes de terre tournées en petites gousses, rissolées au beurre. Achever de cuire au four.

Arroser avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié. Servir dans la cocotte.

Poularde à l'aurore. •— Pocher la poularde au fonds blanc. Dresser; napper avec sauce aurore (V. **SAUCES**) dans laquelle on aura ajouté une partie de la cuisson réduite.

On peut farcir cette poularde avec du godiveau à la crème terminé avec purée de tomates très serrée.

Poularde à la banquière. — Farcir la poularde avec riz cuit à moitié au fonds blanc, additionné de 2 cuillerées de truffes coupées en dés. Pocher au fonds blanc. Dresser sur plat rond.

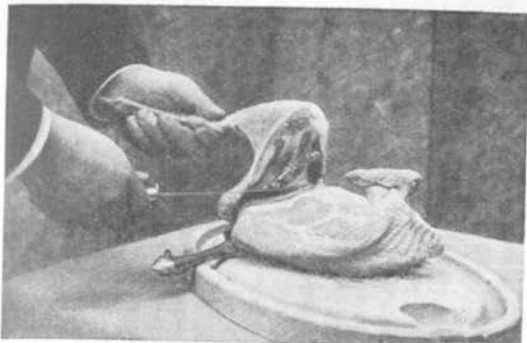
Entourer de 10 quenelles en farce de volaille, de 10 champignons et de 10 lames de truffes un peu épaisses.

Napper avec sauce banquière. V. **SAUCES**.

Poularde au blanc. — V. *Poularde à l'allemande*.

Poularde à la bonne femme. — Poêler la poularde au beurre; à mi-cuisson, ajouter 100 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi et 20 petits oignons. Cuire au four 15 minutes.

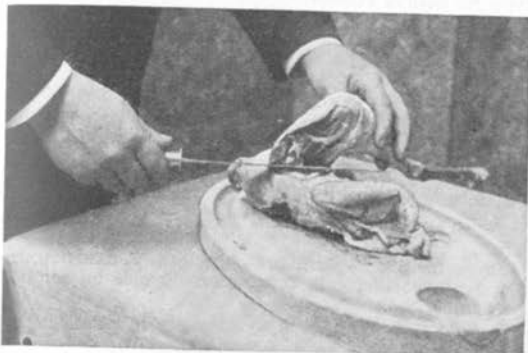
Ajouter 500 grammes de pommes de terre tour-



Pour découper le poulet cru, enlever d'abord la cuisse droite.



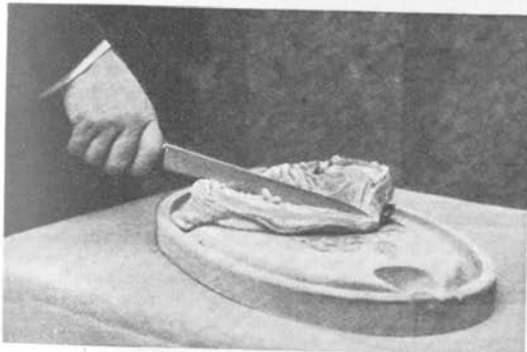
On enlève ensuite l'aile droite.



Coucher le poulet sur le côté droit, enlever la cuisse gauche.



Enlever ensuite l'aile gauche.



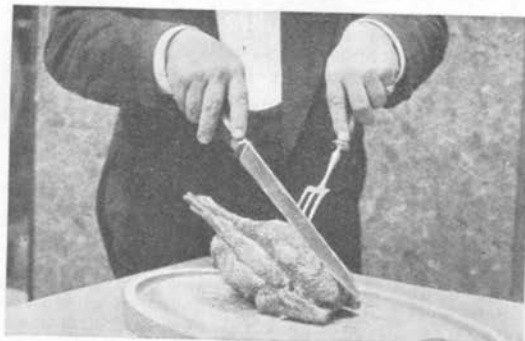
Détacher les filets de chaque côté du bréchet.



Couper en deux la carcasse.



On commence le découpage du poulet rôti de la même manière.



Quand le poulet est petit on le coupe en deux sur toute sa longueur.

Comment on découpe le poulet froid et chaud.

nées en gousses (ou une quantité équivalente de petites pommes nouvelles). Achever de cuire ensemble, en arrosant souvent.

Dresser la poularde et sa garniture dans une cocotte ou sur un plat. L'arroser avec son beurre de cuisson et 4 cuillerées de fonds de veau lié.

Cette poularde peut être directement préparée dans la cocotte et servie dans ce récipient.

**Poularde à la bourgeoise.** — Poêler la poularde au beurre. A mi-cuisson, ajouter 100 grammes de lard de poitrine coupé en dés, 20 petits oignons et 20 petites carottes tournées. Finir de cuire ensemble, en arrosant souvent.

Dresser la poularde et ses garnitures dans une cocotte; l'arroser avec son fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Poularde à la bourguignonne.** — Faire rissoler dans 25 grammes de beurre 100 grammes de lard de poitrine, coupé en dés et blanchi; ajouter 20 petits oignons, puis 20 champignons escalopes.

Retirer ces articles et faire colorer la poularde dans le même beurre.

Retirer la poularde; déglacer de 4 décilitres de vin rouge; réduire de moitié; mouiller de 4 décilitres de demi-glace; faire bouillir 5 minutes; ajouter un bouquet garni.

Remettre la poularde dans la casserole. Faire partir en plein feu. Cuire sur le coin du fourneau, à couvert, pendant 20 minutes. Ajouter le lard, les oignons et les champignons, et cuire à chaleur modérée, la casserole couverte, de 45 minutes à une heure.

Dresser la poularde et ses garnitures en cocotte ou sur plat; arroser avec la sauce après avoir retiré le bouquet.

*Nota.* — Comme toutes les volailles préparées à la mode bourgeoise, la poularde à la bourguignonne peut être cuite dans une casserole en terre, et même servie dans le récipient de cuisson.

**Poularde en casserole.** — Mettre la poularde, bridée en entrée, dans une casserole ou cocotte en terre où l'on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner de sel et poivre. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 45 à 55 minutes pour une pièce de 1 kg 500 à 1 kg 800.

Au dernier moment, arroser de 4 à 5 cuillerées de jus brun de veau bien réduit.

**Poularde en casserole à la bonne femme.** — Comme ci-dessus, en ajoutant à la volaille, quand elle a été bien saisie au beurre brûlant, des lardons de lard maigre blanchis, de petits oignons passés au beurre et des pommes de terre tournées en petites gousses.

**Poularde aux céleris.** — *A brun* : Poêler la poularde au beurre.

Dresser. Entourer de quartiers de céleris braisés; napper avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

On peut aussi braiser la poularde avec les céleris, préalablement blanchis.

*A blanc* : Comme la *Poularde à l'allemande*. Entourer de céleris braisés à blanc. Napper avec sauce allemande.

**Poularde aux champignons.** — *A brun* : poêler la poularde; 10 minutes avant de retirer de cuisson, ajouter 20 gros champignons tournés. Entourer avec les champignons. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

*A blanc* : comme la *Poularde à l'allemande*. Entourer de 20 gros champignons cuits au blanc. Napper avec sauce allemande.

**Poularde à la Chantilly.** — Farcir la poularde avec du riz cuit à blanc, mélangé de truffes ou de foie gras en dés. La poêler à blanc, c'est-à-dire ne pas la faire colorer.

Dresser. Entourer de 8 grosses truffes entières cuites au vin de Porto et de 8 escalopes de foie gras sautées au beurre.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au fonds blanc, mouillé avec du velouté de volaille, réduit de moitié et additionné, en dernier lieu, de quelques cuillerées de crème fouettée.

**Poularde à la chevalière, dite aussi Fricassée de poularde à la chevalière.** — Lever les ailes de deux poulardes en laissant adhérer à ces ailes les mignons des ailerons. Les parer; les piquer de lard fin. Les cuire dans un fonds de braisage au madère.

Détacher les quatre filets mignons; les parer, les aplatis légèrement; les contiser avec langue écarlate et truffes et les mettre dans un petit plat beurré, disposés chacun en anneau. (Cuire les filets mignons en dernier lieu).

Préparer en fricassée, selon la méthode habituelle, les 4 cuisses de volailles, les ailerons et les carcasses (ces dernières coupées chacune en deux morceaux).

Les cuisses étant cuites, les égoutter et éponger, puis les paner à l'œuf et à la mie de pain et les faire frire au beurre clarifié.

Dresser dans une croustade en pâte fine, haute de 6 centimètres, les morceaux de carcasses et les ailerons. Napper ces pièces avec la sauce de la fricassée passée.

Sur ces carcasses, dresser les cuisses panées et, entre chacune de ces cuisses, mettre une aile de poularde. Placer sur le tout les filets mignons que l'on aura fait pocher rapidement.

Servir avec, à part, le restant de la sauce de la fricassée additionnée de champignons et de truffes.

**Poularde chipolata.** — Braiser la poularde à brun.

Entourer d'une garniture chipolata. **V. GARNITURES.** Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde à la Chivry.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Entourer de 10 fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges ou de petits pois au beurre. Napper avec sauce Chivry. **V. SAUCES.**

Une variante consiste à servir la poularde nappée de sauce Chivry et garnie de macédoine de légumes à part.

**Poularde à la Clamart.** — Faire cuire à moitié au beurre une poularde troussée en entrée. La mettre dans une cocotte en terre. Ajouter dans la cocotte un litre de petits pois préparés à la française (**V. POIS**) et seulement cuits aux trois quarts. Achever de cuire ensemble au four, la cocotte couverte, la poularde et les petits pois. Servir tel quel.

**Poularde en cocotte.** — Sous cette appellation, on désigne une poularde cuite en casserole et servie dans le récipient même où elle a été préparée.

En principe, cependant, par le mot *cocotte*, on entend, non pas une casserole en terre proprement dite, mais bien une sorte de terrine, ronde ou ovale. **V. Poularde en casserole.**

**Poularde aux concombres.** — Comme la *Poularde à l'allemande*. Dresser. Entourer de concombres en grosses gousses étuvés au beurre.

Napper avec sauce allemande. **V. SAUCES.**

**Poularde à la Cussy.** — Braiser la poularde à brun. Entourer d'une garniture Cussy. **V. GARNITURES.**

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au porto et demi-glace.

**Poularde demi-deuil.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Entourer de 8 tartelettes cuites à blanc garnies d'un salpicon de ris d'agneau et de champignons lié au velouté de volaille réduit. Mettre sur chaque tartelette une petite truffe bien ronde cuite au madère. Napper avec sauce suprême. **V. SAUCES.**

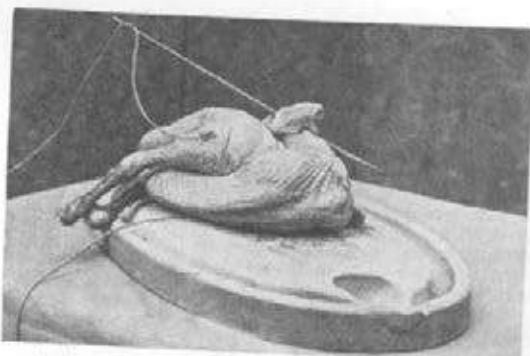
On appelle aussi poularde demi-deuil la poularde pochée préparée à la mode lyonnaise.

**Poularde Demidoff.** — Poêler la poularde à la Matignon.

Entourer de 8 fonds d'artichauts garnis d'une fon-



Traverser avec la lardoire la cuisse gauche, le ventre et la cuisse droite.



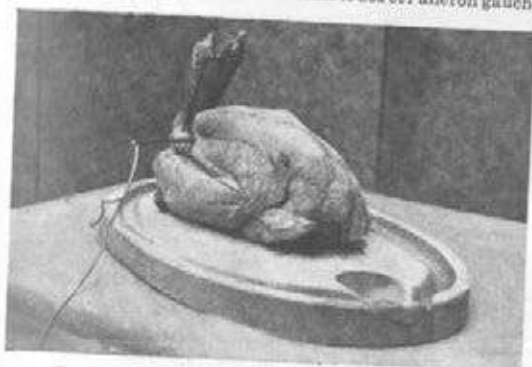
Coucher le poulet sur le côté gauche et traverser l'aillon droit.



Le poulet est sur le côté droit; traverser le dos et l'aillon gauche.



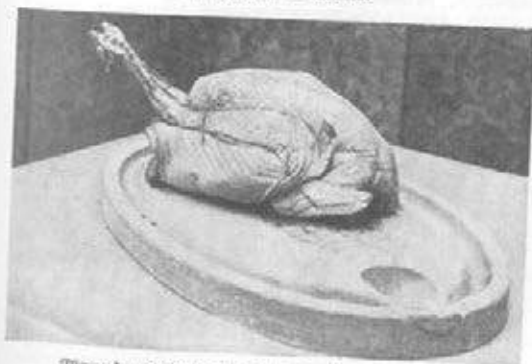
Rapprocher les deux brins de la ficelle et les nouer.



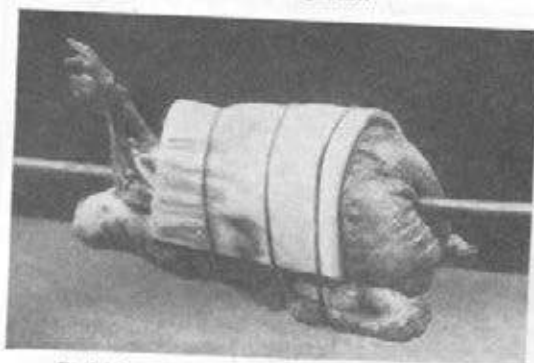
Traverser le bas des cuisses et le bas ventre de gauche à droite.



Traverser ensuite la partie inférieure du corps de droite à gauche.



Tirer les deux brins de la ficelle et les nouer.



Poulet bardé et bridé, embroché, prêt à rôtir.

Comment brider un poulet.



due de légumes. Mettre sur chaque fond une rondelle d'oignon trempée dans de la pâte à frire et frite.

Placer au milieu de chaque rondelle d'oignon une lame de truffe.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde Demidoff** (Autre méthode). — Poêler la poularde au beurre.

Aux trois quarts de cuisson, la mettre dans une cocotte ou casserole en terre avec 3 décilitres de fondue de légumes additionnée de truffes et de champignons.

Ajouter, au dernier moment, 2 truffes moyennes, coupées en tranches.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde à la Derby.** — Farcir la poularde avec du riz cuit au beurre, mélangé de truffes en gros dés; la poêler.

Entourer de 8 grosses truffes entières, cuites au porto et de 8 escalopes de foie gras sautées au beurre.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au porto et fonds de veau lié.

**Poularde à la Doria.** — Pocher la poularde au fonds blanc. La retirer de cuisson; la débarquer; la débrider; inciser l'estomac de façon à retirer les suprêmes. Supprimer tous les menus os de l'intérieur de la carcasse.

Remplir la poularde avec un appareil préparé à l'avance et composé ainsi :

Lier de 3 décilitres de velouté de volaille réduit un mélange de 100 grammes de crêtes et de rognons de coq, de 100 grammes de petits champignons tournés et de 100 grammes de truffes tournées en olives. Faire refroidir.

Disposer cet appareil dans le vide de la poularde, en le bombant, de manière à redonner sa forme à l'estomac.

Ranger sur cet appareil les suprêmes de la poularde, détaillés en fine aiguillettes.

Napper avec sauce allemande très serrée; saupoudrer de parmesan râpé; faire légèrement colorer au four.

Dresser la poularde et l'entourer de 8 grosses quenelles de volaille décorées de truffes, de 8 truffes moyennes cuites au vin de Champagne, de 8 crêtes de coq frites à la Villeroi et de 8 gros champignons tournés.

Verser au fond du plat quelques cuillerées de sauce suprême. V. SAUCES.

**Poularde à l'estragon.** — Pocher la poularde dans du fonds blanc additionné d'un fort bouquet d'estragon.

Dresser et décorer de feuilles d'estragon blanchies.

Verser dans le fond du plat quelques cuillerées de la cuisson, liée à l'arrow-root, passée et additionnée d'estragon frais haché.

Servir le restant de cette cuisson en saucière.

**Poularde à l'estragon** (Autre méthode). — Poêler la poularde au beurre. La dresser en cocotte; l'arroser avec son fonds de cuisson déglacé au vin blanc, additionné d'une poignée d'estragon concassé, mouillé de fonds de veau lié et passé. Décorer de feuilles d'estragon blanchies.

**Poularde à la financière.** — Braiser la poularde. Entourer d'une garniture financière. V. GARNITURES.

Napper avec sauce financière additionnée du fonds de cuisson de la poularde.

**Poularde grillée.** — On prépare rarement de cette façon les grosses volailles.

La poularde, ouverte sur le dos, et les pattes rentrées dans la chair, est légèrement aplatie, assaisonnée de sel et poivre. On la fait raidir des deux côtés dans du beurre brûlant, puis, après l'avoir recouverte de mie de pain fraîchement passée, dessus et dessous, on la fait cuire sur le gril, à feu doux.

La poularde grillée se sert accompagnée d'une sauce un peu condimentée telle que diable, moutarde, béarnaise, etc.

**Poularde à la Godard.** — La poularde braisée. Entourer d'une garniture Godard. V. GARNITURES.

Napper avec sauce Godard (V. SAUCES) additionnée du fonds de cuisson de la poularde.

**Poularde Grimod-de-la-Reynière.** — V. Poularde à la Nantua, troisième formule.

**Poularde au gros sel.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

La dresser et la servir avec son fonds de cuisson passé et du gros sel, à part.

On peut entourer cette poularde avec les carottes et les oignons de la garniture du fonds.

**Poularde à la hongroise.** — Farcir la poularde avec du riz pilaf assaisonné au paprika, et aux trois quarts cuit.

Poêler au beurre; dresser et napper avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc et sauce hongroise. V. SAUCES.

**Poularde aux huîtres.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Dresser. Entourer de 24 huîtres, pochées dans leur eau, ébarbées et épongées. Napper avec sauce suprême dans laquelle on aura ajouté l'eau de cuisson des huîtres réduite.

On peut placer les huîtres sur des petits croûtons en pain de mie, grillés ou frits. On peut aussi mettre les huîtres dans la sauce.

**Poularde à l'impériale.** — Farcir la poularde d'un appareil composé de 150 grammes de ris d'agneau, de 100 grammes de petits champignons, de 100 grammes de truffes tournées en olives, et lié de 2 décilitres de purée de champignons additionnée de 2 décilitres de velouté de volaille réduit. La poêler à blanc.

Dresser. Entourer de 8 petites tartelettes, cuites à blanc, garnies d'un salpicon de foie gras de 8 gros champignons cuits au beurre et garnis de pointes d'asperges, et de 8 petits fonds d'artichauts, cuits au blanc, étuvés au beurre, garnis d'un salpicon de truffes.

Napper légèrement avec une sauce préparée avec le fonds de cuisson ainsi qu'il est dit pour la Poularde à la Chantilly.

**Poularde à l'indienne.** — Pocher la poularde au fonds blanc, ou la poêler au beurre.

Dresser; napper avec sauce indienne et servir en même temps du riz à l'indienne. V. SAUCES ET RIZ.

**Poularde à l'ivoire.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Dresser et entourer de 20 têtes de champignons et de 20 quenelles de volaille; napper avec sauce suprême. V. SAUCES.

**Poularde à la languedocienne.** — Poêler la poularde au beurre.

Dresser; entourer de 8 tomates farcies à la languedocienne et de 4 aubergines coupées en rondelles et sautées à l'huile.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au vin



Poularde à l'estragon.

blanc, condimenté d'une pointe d'ail râpé, et fonds de veau lié. Saupoudrer de persil haché.

**Poularde à la lyonnaise, dite demi-deuil.** — Pocher dans un fonds blanc de volaille la poularde farcie de farce fine truffée, et garnie de lames de truffes entre chair et peau.

Servir la poularde entourée des légumes du fonds de cuisson et accompagnée du fonds de cuisson passé à la passoire fine.

*Nota.* — Cette façon de préparer la poularde constitue la grande spécialité de la cuisine lyonnaise et est connue dans le monde entier sous le nom de *Poularde de Madame Filloux*.

**Poularde Maeterlinck.** — « Farcissez une poularde d'un gros salpicón composé de crêtes et rognons de coq, de ris d'agneau, de truffes et champignons, lié de velouté de volaille réduit avec de la crème fraîche (cette garniture doit être bien refroidie avant d'être mise dans la volaille). Bridez la poularde et enveloppez-la dans une barde de lard que vous maintiendrez à l'aide de deux tours de ficelle. Mettez la poularde dans une daubière beurrée, foncée de couennes fraîches, de carottes et oignons en rouelles. Arrosez de beurre. Assaisonnez de sel. Cuissez au four, à couvert, pendant 45 minutes.

« Egouttez la volaille. Débridez-la. Mettez-la dans une cocotte en terre ovale. Entourez-la de 6 truffes moyennes, pelées, assaisonnées de sel, poivre et muscade, et de six petites escalopes de foie gras passées au beurre. Mouillez avec le fonds de cuisson de la volaille, déglacez de 2 décilitres et demi de vin de Xérés, mouillez de 4 décilitres de jus brun lié, réduit, passé et additionné de quatre cuillerées de fine champagne flambée.

« Entourez le bord du couvercle de la cocotte d'un cordon de pâte faite de farine et eau. Cuissez au four, à bonne chaleur, pendant 35 minutes. Servez dans la cocotte de cuisson. » (Recette de Mont-Bry).

**Poularde à la Matignon.** — Farcir la poularde avec de la farce à gratin mélangée d'un tiers de son volume de farce à quenelles. V. **FARCES**.

La faire colorer au four. La retirer et la laisser tiédir.

La masquer entièrement d'une couche de matignon très serrée. V. **MATIGNON**.

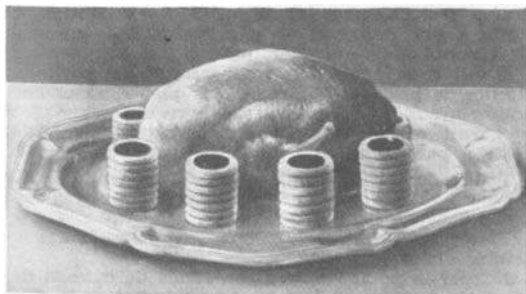
Envelopper la poularde avec de la toilette ou crépine de porc. La ficeler; la faire braiser.

Dresser; entourer de 8 laitues braisées et napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde à la milanaise.** — Farcir la poularde avec du macaroni à la milanaise; la poêler au beurre. Dresser en cocotte et arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate.

**Poularde à la milanaise** (Autre méthode). — Farcir la poularde avec un appareil composé de ris d'agneau, de langue écarlate et de jambon maigre escalopes, de champignons escalopes et de truffes en lames et lié de demi-glace tomatée très serrée. La braiser.

Dresser et entourer de 8 petites timbales de macaroni à la milanaise (faites en moules à darioles).



Poularde à la milanaise.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace tomatée.

**Poularde à la Nantua.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Dresser, entourer de 20 quenelles en farce de volaille finie au beurre d'écrevisses, et de 8 barquettes, cuites au blanc, garnies de queues d'écrevisses liées de sauce Nantua. V. **SAUCES**.

Placer sur chaque barquette une lame de truffe; napper la poularde avec sauce suprême finie avec beurre d'écrevisses.

**Poularde à la Nantua** (Deuxième méthode). — Farcir la poularde avec une purée d'écrevisses additionnée de velouté de volaille réduit. La pocher au fonds blanc.

Dresser et napper avec sauce suprême, finie au beurre d'écrevisses.

On peut additionner la purée d'écrevisses d'un salpicón de truffes.

**Poularde à la Nantua** (Troisième méthode). — Pocher la poularde; l'égoutter; inciser l'estomac et la farcir ainsi qu'il est dit pour la *Poularde à la Doria*, en remplaçant l'appareil indiqué à cette recette par de la purée d'écrevisses mélangée de velouté de volaille réduit.

Reformer la poularde; mettre par dessus les suprêmes détaillés en aiguillettes. Napper avec sauce allemande. Saupoudrer de parmesan et gratiner.

Dresser la poularde; l'entourer de petites bouchées à la Nantua et servir avec sauce suprême, finie au beurre d'écrevisses, à part.

Préparée ainsi, la poularde est aussi désignée sous le nom de *Poularde Grimod de la Reynière*.

**Poularde à la niçoise.** — Poêler la poularde au beurre.

Dresser; entourer de 8 quartiers d'artichauts étuvés au beurre, de 8 petites courgettes braisées (ou quartiers de courgettes), de 200 grammes de pommes nouvelles au beurre et de 2 bouquets d'olives noires.

Napper avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc, condimenté d'une pointe d'ail râpé et fonds de veau lié tomate. Saupoudrer d'estrageon haché.

**Poularde à la niçoise** (Autre méthode). — Poêler la poularde au beurre.

Dresser en cocotte avec bouquets de tomates fondues au beurre, de courgettes coupées en gros dés, sautées à l'huile, de pommes de terre nouvelles au beurre et d'olives noires.

Arroser avec fonds de cuisson déglacé comme ci-dessus. Saupoudrer d'estrageon haché.

**Poularde aux nouilles.** — Farcir la poularde avec des nouilles cuites à moitié à l'eau salée, égouttées et liées avec beurre et fromage râpé; la poêler au beurre.

Dresser; napper avec son fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié, tomate.

**Poularde aux nouilles** (Autre méthode). — Poêler la poularde au beurre.

Dresser dans une cocotte sur une couche de nouilles cuites à l'eau salée et liées au beurre et fromage râpé.

Arroser avec le fonds de cuisson déglacé comme ci-dessus.

**Poularde à la périgourdine.** — Farcir la poularde avec foie gras et truffes coupés en gros dés, assaisonnés de sel éplacé et arrosés de cognac. La poêler à brun ou la faire braiser.

Dresser. Entourer de truffes entières ou en quartiers, que l'on aura mises à cuire avec la volaille 8 ou 10 minutes avant la fin de sa cuisson. Verser sur la poularde le fonds de cuisson déglacé avec madère, mouillé de demi-glace.

On peut préparer cette poularde dans une cocotte ovale et la servir dans le récipient où elle a cuit.

**Poularde à la piémontaise.** — Farcir la poularde avec du risotto mélangé de 100 grammes de truffes blanches coupées en dés; la poêler au beurre.

Dresser; napper avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Poularde à la piémontaise (Autre méthode).** — Poêler la poularde au beurre. Dresser dans une cocotte garnie d'un risotto au fromage.

Recouvrir la poularde de 100 grammes de truffes blanches coupées en lames minces.

Arroser du beurre de cuisson et de 4 cuillerées de fonds de veau lié.

**Poularde pochée à l'anglaise.** — Pocher au fonds blanc. Entourer de 8 petites tranches de langue écarlate et de bouquets alternés de céleri, petits pois, carottes et navets cuits à l'eau.

Napper la poularde avec sauce béchamel additionnée d'une partie de la cuisson de la poularde réduite.

**Poularde pochée à l'anglaise (Deuxième méthode).** — Pocher à l'eau avec une carotte coupée en quartiers, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni et 400 grammes de lard de poitrine fortement blanchi.

Dresser. Entourer avec le lard détaillé en rectangles.

Servir en même temps une saucière de sauce persil (V. SAUCES) et une saucière de cuisson à la poularde.

**Poularde pochée à l'anglaise (Troisième méthode).** — Pocher la poularde au fonds blanc avec vingt petites carottes tournées, autant de navets en gousses et deux cœurs de céleris.

Dresser. Entourer de ces légumes, disposés par bouquets alternés, et augmentés de deux bouquets de haricots verts et de deux bouquets de choux-fleurs cuits à l'eau.

Servir avec sauce au beurre (V. SAUCES) additionnée de câpres et une saucière de cuisson de la poularde.

*Remarque.* — Cette dernière méthode, usitée en bien des endroits, est une transposition des recettes strictement anglaises données ci-dessus.

**Poularde à la portugaise.** — Poêler la poularde au beurre.

Dresser; entourer de 8 tomates moyennes farcies et gratinées.

Napper avec fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié, tomate, condimenté d'une pointe d'ail.

**Poularde à la portugaise (Autre méthode).** — Poêler la poularde au beurre; aux trois quarts de la cuisson, mettre dans la casserole 8 tomates moyennes pelées, coupées en gros dés et légèrement revenues au beurre avec une cuillerée d'oignon haché.

Dresser la poularde en cocotte avec la fondue de tomates et arroser avec fonds de cuisson déglacé. Saupoudrer de persil haché.

**Poularde princesse.** — Pocher la poularde à court mouillement dans un fonds blanc de volaille.

La dresser sur plat rond. L'entourer d'une garniture composée de 8 tartelettes, cuites à blanc, remplies de pointes d'asperges au beurre et de truffes étuées au beurre.

Napper la poularde de sauce allemande.

**Poularde à la régence.** — Piquer la poularde de lard fin et la braiser à brun.

Dresser et entourer de 8 escalopes de ris de veau sautées au beurre, de 8 truffes cuites au madère, de 12 quenelles de volaille, de 8 crêtes de coq et de 8 écrevisses troussées, cuites au court-bouillon.

Napper avec sauce Régence (V. SAUCES), additionnée de la cuisson de la poularde réduite.

On peut, au lieu d'escalopes, employer 2 ris de veau entiers, piqués et braisés.

**Poularde à la reine.** — Farcir la poularde avec un appareil à croquettes de volaille; la pocher au fonds blanc, à court mouillement.

Dresser sur plat rond; entourer de petites bouchées remplies de purée de volaille à la crème.

Mettre sur chaque bouchée, en guise de couvercle, une lame de truffe.

Napper la poularde avec sauce allemande.

**Poularde à la Renaissance.** — Pochée au fonds blanc, à court mouillement. Dresser la poularde sur plat rond. L'entourer d'une garniture Renaissance (V. GARNITURES). Napper de sauce suprême à l'absence de champignons.

**Poularde au riz à la Bourbon (Cuisine créole).** — Mettre dans une casserole, avec de la graisse, une poularde que vous ferez légèrement blondir. Ajoutez un oignon finement haché que vous ferez cuire à blanc, 2 carottes entières, un bouquet garni, sel, poivre, une cuillerée de purée de tomates. Mouillez de bouillon selon que la poularde est plus ou moins tendre. Cuisez à petit feu une heure et demie environ et réduisez la sauce.

La veille ou le matin de très bonne heure, vous aurez fait avec les abatis, des débris de viande, une couenne de lard, un bouillon à peine teinté. Vous vous servirez de ce bouillon pour terminer la cuisson de votre riz qui aura été blanchi d'abord à l'eau et égoutté. Le riz doit être souple et moelleux. Quand il est cuit, dressez-le sur un plat ou moulez-le dans un moule en forme de couronne. Découpez votre poulet, rangez les morceaux au milieu. Nappez-les de ce jus passé au tamis et décorez votre turban de riz de carottes en rondelles.

**Poularde au riz sauce suprême.** — Cuire dans du fonds blanc une poularde bridée en entrée et bardée. A mi-cuisson, égoutter la poularde. Passer le fonds à la passoire fine. Remettre la poularde dans la casserole. Ajouter 250 grammes de riz, blanchi et égoutté. Mouiller à deux doigts au-dessus du riz avec le fonds de cuisson. Ajouter 2 cuillerées de beurre. Achever de cuire le tout ensemble, à chaleur douce.

Avec une partie de la cuisson de la volaille, préparer une sauce suprême. V. SAUCES.

Dresser la poularde sur un grand plat rond. La flanquer sur les côtés avec le riz.

Servir avec la sauce suprême à part, et une saucière de fonds de cuisson.

**Poularde Rosière.** — Introduire dans l'intérieur d'une poularde vidée et bien nettoyée, une livre de farce de volaille à la crème (V. FARCES), la brider en couchant les pattes le long du ventre, puis la frotter partout avec du jus de citron et l'envelopper entièrement de fines bardes de lard. Garnir le fond d'une casserole ovale de couennes de lard fraîches, rondelles de carottes et d'oignon, bouquet garni. Y mettre la poularde et ajouter du jus blanc de veau en quantité suffisante pour qu'elle en soit baignée. La cuire (casserole couverte) en veillant à ce que l'ébullition se maintienne lente et très régulière, environ 50 minutes.

D'autre part, blanchir, rafraîchir et tenir sous presse pendant une demi-heure 3 belles noix de ris de veau, dont on aura supprimé les cartilages. Environ 35 minutes avant de servir, découper ces ris en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur, les ranger dans un sautoir et recouvrir juste de fonds de veau blanc. Ajouter un morceau de beurre et laisser cuire en tenant le liquide en simple frémissement.

Préparer trois quarts de litre de purée de champignons frais. A cette purée, ajouter 2 décilitres de crème fraîche, pour la ramener à la consistance d'une sauce ordinaire et y mélanger 150 grammes de champignons cuits, émincés.

Égoutter la poularde, la débarrasser des bardes et ficelles de bridage; la dresser sur plat rond et l'entourer avec les tranches de ris de veau. Napper pièce et garniture avec une partie de la sauce et servir le reste à part. (Philéas Gilbert.)

**Poularde à la Rossini.** — Poêler la poularde. La dresser et l'entourer de 8 escalopes de foie gras sautées au beurre.

Placer sur chaque escalope 2 grosses lames de truffes chauffées au beurre.

Napper la poularde avec son fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace au fumet de truffes.

On peut placer les escalopes de foie gras dans des



Une rôtisserie de poulets et poulardes. (Phot. Orin.)

tartelettes cuites à blanc, ou sur des croûtons ronds frits au beurre.

**Poularde rôtie.** — Brider la poularde, les pattes en dehors et l'assaisonner Intérieurement et extérieurement. La recouvrir sur l'estomac d'une mince barde de lard gras.

La cuire au four, en comptant 45 minutes pour une pièce de 1 kg 500, poids net, et 50 à 55 minutes, à la broche, pour une volaille de même poids.

Dresser la poularde sur un plat long. Servir avec jus et cresson à part.

**Poularde rôtie à l'anglaise.** — Paire rôtir la volaille selon la méthode habituelle. La dresser sur un plat long; l'entourer de tranches de bacon ou de saucisses grillées et la servir avec bread sauce (sauce au pain) à part. V. SAUCES.

*Nota.* — On peut aussi préparer la poularde rôtie à l'anglaise ainsi qu'il est dit pour le *Dindonneau à l'anglaise*, c'est-à-dire en la garnissant intérieurement d'une farce à la sauge.

**Poularde soufflée.** — Pocher la poularde au fonds blanc. L'égoutter; retirer l'estomac ainsi qu'il est dit pour la *Poularde Doria*.

Remplir l'intérieur de la volaille avec de la farce-mousseline de volaille (V. FARCES), additionnée d'un tiers de purée de foie gras. Disposer cette farce par couches, en alternant avec les suprêmes escalopes.

Bomber la farce et la lisser, en lui donnant la forme de la poularde.

Mettre la poularde sur un plat et cuire au four, à chaleur douce, le plat placé sur une plaque contenant de l'eau chaude.

Dresser la poularde sur plat de service; l'entourer d'une garniture choisie parmi celles indiquées dans cette série pour les poulardes pochées à blanc.

Servir en même temps une sauce suprême.

*Nota.* — On ajoute à la dénomination de la poularde la désignation de la garniture l'accompagnant.

**Poularde Souvarov.** — Farcir la poularde avec un gros salpicon de foie gras et de truffes, assaisonné de sel, épices et arrosé de fine **Champagne**.

La poêler au beurre, aux trois quarts; la mettre dans une cocotte, avec 8 truffes moyennes assaisonnées et étuvées au beurre pendant 5 minutes.

Arroser la poularde avec le fonds de cuisson dé-

glacé au madère et demi-glace au fumet de truffes et bien réduit. Couvrir, entourer le couvercle d'un bourrelet de pâte à l'eau de façon à le bien souder. Achever de cuire au four de 20 à 25 minutes.

**Poularde Stanley.** — Pocher la poularde au fonds blanc dans lequel on ajoutera 4 gros oignons émincés.

Dresser la poularde; l'entourer de 20 gros champignons cuits au blanc et de 8 tartelettes garnies d'un salpicon de truffes.

Napper la poularde avec sauce Stanley (V. SAUCES) et compléter avec les oignons cuits dans le fonds, passés à l'étamine.

**Poularde Sully.** — Braiser la poularde.

Dresser; entourer de 8 laitues farcies braisées et de 8 bouchées remplies d'un salpicon de crêtes et de rognons de coq, lié de demi-glace très serrée, réduite avec madère.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde à la Toscane.** — Farcir la poularde avec 100 grammes de spaghetti cuits à l'eau, égouttés, liés avec 100 grammes de purée de foie gras, additionnés de 75 grammes de truffes coupées en dés, de 50 grammes de parmesan râpé, assaisonnés et mélangés de 4 cuillerées de fonds de veau lié très réduit.

La cuire ainsi qu'il est dit pour la *Poularde Derby*. Préparer la sauce ainsi qu'il est Indiqué à la même recette.

Dresser; entourer de 8 petites croustades de nouilles fourrées d'un salpicon de langue écarlate, jambon et truffes, lié de demi-glace tomatée bien réduite, et de 8 escalopes de foie gras sautées au beurre.

Napper avec la sauce de déglageage.

**Poularde à la Toulouse.** — Pocher la poularde au fonds blanc.

Dresser; entourer d'une garniture Toulouse (V. GARNITURES) et napper avec sauce allemande.

**Poularde aux truffes.** — Poêler la poularde au beurre.

La mettre dans une cocotte avec 250 grammes de truffes crues coupées en lames épaisses; arroser du beurre de cuisson, couvrir la cocotte et tenir quelques instants à l'entrée du four.

Au dernier moment, arroser du fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace.

**Poularde truffée à la périgourdine.** — « Après avoir vidé et flambé une belle poularde fine, et sans être effleurée (c'est-à-dire sans déchirer la peau), ayez deux livres de bonnes truffes lavées et pelées, divisez-les en morceaux pour les tourner de la grosseur et de la forme d'un oeuf de pigeon. Conservez-



Comment on farcit la poularde à la périgourdine.

(Phot. Larousse.)



Poulardes en chaud-froid. (Rôtisserie Reine Pédaque.)

en les parures et hachez-les; ayez une demi-livre de graisse de volaille et autant de lard frais, faites-les fondre à petit feu, et passez avec pression, mettez cette graisse dans une casserole avec les truffes, sel, poivre, épices, une demi-feuille de laurier, une très petite branche de thym, un peu de muscade râpée, les parures de truffes hachées, et laissez mijoter, à couvert, un quart d'heure; retirez et laissez refroidir; emplissez-en alors la poularde, et ayez soin de brider le croupion pour en fermer l'ouverture. Mettez la poularde dans une terrine, et couvrez-la des premières pellicules de truffes, que vous aurez conservées; laissez ainsi la poularde pendant trois ou quatre jours.

« Le jour que vous la servirez, enlevez les pellicules de truffes, que vous passerez au beurre, avec un oignon, une carotte, persil en branche; couchez la poularde sur un attélet, couvrez-la de bardes de lard frais, et par dessus les légumes et les truffes, emballez d'un papier double huilé; couchez sur broche, et donnez une heure et demie de cuisson, en arrosant souvent; cinq minutes avant de servir, déballez la poularde; donnez-lui une belle couleur; débroschez, débridez et servez avec une sauce Périgueux. » (Recette de Plumerey.)

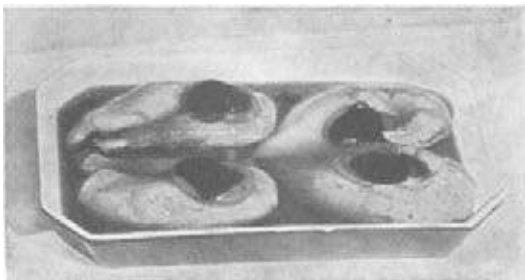
**Suprêmes de poularde.** — V. VOLAILLE. *Suprêmes de volaille.*

**POULARDES ET POULETS FROIDS.** — **Chaud-froid de poularde.** — Se prépare à blanc avec volaille pochée dans un fonds blanc de volaille, ou brun, la volaille braisée sur un fonds de braisage au madère.

*Nota.* — On peut préparer de la même façon le poulet reine.

**Chaud-froid de poularde Isabelle.** — « La poularde découpée et égorgée à l'eau froide, puis égouttée, la mettre dans un sautoir; la mouiller de fonds de veau réduit avec essence de champignons.

« La volaille étant cuite, l'égoutter. Passer le fonds de cuisson dans une terrine, pour en mouiller un roux fait de 75 grammes de beurre et autant de farine; ajouter une cuillerée à café de paprika. Laisser cuire et dépouiller. Lier la sauce avec deux jaunes



Poulet en chaud-froid à la gelée.



Poulet à l'estragon à la gelée

d'œufs étendus d'un peu de crème; la réduire à point et la passer ensuite sur les membres de volaille que l'on aura débarrassés de la peau et des éléments de la garniture, et déposés dans une sauteuse. Leur adjoindre alors une julienne fine de piments doux d'Espagne. Laisser mijoter quelques minutes.

« Mettre les morceaux de volaille dans une vasque en cristal, en les dressant symétriquement; les recouvrir parfaitement de leur sauce, et, le tout étant complètement refroidi, décorer avec détails de truffes et de piments doux.

« Napper entièrement d'une légère couche de gelée peu colorée et très limpide. » (Recette de M. Apollon Caillât).

**Galantine de poularde.** — V. GALANTINE.

**Mayonnaise de poularde.** — V. MAYONNAISE.

**Pâté de poularde.** — V. PÂTÉ.

**Poularde en aspic, dite Aspic de volaille.** — Détailler sur la poitrine et les ailes d'une poularde, pochée à blanc et refroidie, de minces aiguillettes en escalopes. Napper ces aiguillettes de sauce chaud-froid blanche (V. SAUCES). Les décorer avec des truffes; les lustrer à la gelée de volaille.

Dresser ces aiguillettes de volailles dans un moule à aspic, chemisé d'une couche de gelée.

Remplir le milieu du moule avec une mousse de volaille, préparée avec la chair des cuisses de la volaille et additionnée de foie gras (V. MOUSSES). Remplir le moule avec de la gelée; faire refroidir et prendre sur glace.

Démouler l'aspic sur un plat rond, à même le plat, ou surélevé sur un croûton. Garnir avec de la gelée hachée.

**Poularde au Champagne en gelée.** — Garnir une grosse volaille avec un foie gras entier, paré et clouté de truffes, macéré avec cognac et épices et raidi au beurre pendant quelques minutes. (La poularde doit être vidée par devant, et l'os du bréchet doit être retiré).

La faire poêler au beurre. Lorsque la volaille est cuite, déglacer son fonds de cuisson avec 5 décilitres de vin de Champagne sec. Faire réduire ce Champagne. Ajouter 5 décilitres de gelée de volaille (V. GELEES). Faire bouillir quelques instants. Passer cette gelée à la mousseline.

Mettre la poularde dans une grande terrine ovale. La couvrir avec la gelée.

Faire bien refroidir; lorsque la gelée est complètement prise, enlever, à l'aide d'une cuiller, la graisse figée à la surface, et pour bien enlever toute cette graisse, passer dessus, à deux ou trois reprises, un linge fin trempé dans de l'eau bouillante.

*Nota.* — Cette poularde doit être préparée au moins 12 heures à l'avance.

De la même façon, on prépare les poulardes et poulets à la gelée parfumée avec vins de liqueurs divers.

**Poularde à l'estragon, dans sa gelée.** — Brider

la poularde en entrée, la mettre dans une casserole et la couvrir avec du fonds blanc préparé selon la méthode habituelle. Ajouter un fort bouquet d'estragon.

Cuire à très légère ébullition pendant une heure. Laisser refroidir complètement dans la cuisson.

Egoutter la poularde, la débrider et la bien éponger.

Paire chauffer le fonds de cuisson, préalablement dégraissé, et le passer à la mousseline. Lui ajouter la quantité de gélatine nécessaire (de 4 à 6 feuilles), que l'on aura fait tremper à l'eau froide.

Verser ce fonds, à peine tiède, dans une casserole où l'on aura mélangé ensemble, au fouet, 100 grammes de maigre de bœuf haché, un blanc d'œuf et une poignée de feuilles d'estragon grossièrement hachées. Faire partir sur le feu, en fouettant légèrement.

Dès que l'ébullition est en train, reculer la casserole sur le coin du fourneau, et laisser cuire à léger frémissement pendant 25 minutes.

Passer la gelée à la serviette et lui ajouter, lorsqu'elle est tiède, un décilitre de vin de Madère.

Remplir à moitié, avec cette gelée presque froide, une coupe ovale en cristal ou une cocotte ou casserole en terre.

Dès que cette couche de gelée est bien prise, placer la poularde dessus.

La décorer avec de larges feuilles d'estragon blanchies, rafraîchies, égouttées et trempées, une à une, dans de la gelée mi-prise. Disposer ces feuilles en guirlandes, en palmettes ou de toute autre façon selon le goût, sur l'estomac de la volaille.

Recouvrir aux trois quarts la poularde avec le restant de la gelée, que l'on aura soin d'employer toujours mi-prise.

Placer la coupe sur glace ou dans le frigidaire jusqu'au moment de servir. (On peut aussi dresser sur plat rond la poularde à la gelée à l'estragon.)

Poularde au foie gras à la gelée (en conserve). — Préparer la poularde ainsi qu'il est dit pour la *Poularde en terrine à la gelée*. L'égoutter, la débrider, l'éponger. La mettre dans une grande boîte ovale pouvant la contenir juste, en la plaçant la poitrine en dessous. La couvrir avec son fonds de cuisson clarifié. Souder la boîte; marquer le dessus avec un point d'étain. Mettre la boîte dans une marmite, la couvrir d'eau en quantité suffisante pour qu'elle en soit complètement recouverte. Paire bouillir. Cuire à *ébullition ininterrompue* pendant une heure.

Egoutter la boîte et la laisser refroidir, en la mettant sans dessus dessous, pour que l'estomac de la volaille soit enveloppé de gelée, et que la graisse se trouve au fond de la boîte.

Poularde Lambertye. — Pocher une grosse poularde, bridée en entrée, dans un fonds blanc de volaille. Laisser bien refroidir la volaille dans sa cuisson.

Inciser circulairement l'estomac et le retirer. Garnir l'intérieur de la carcasse avec de la mousse de foie gras que l'on montera légèrement en dôme, de façon à reconstituer la poularde dans sa forme. Napper de sauce chaud-froid blanche les cuisses de la poularde.

Placer sur la mousse les suprêmes de la volaille, détaillés en escalopes, nappés de sauce chaud-froid, décorés de truffes et de rondelles de langue écarlate et lustrés à la gelée.

Dresser la poularde sur plat long, placée sur un croûton en pain de mie, ou sur un fond de riz taillé (ou la dresser dans une coupe en verre de forme ovale, sur une couche de gelée). Garnir de croûtons de gelée et de gelée hachée. V. *planche en couleurs*.

Poularde à la Néva. — Garnir la poularde, vidée par devant, et l'os du bréchet retiré, avec de la farce fine de volaille additionnée de foie gras cru et de truffes coupées en dés. La trusser en entrée, la faire pocher dans du fonds de volaille. La laisser refroidir.

Lorsque la volaille est bien froide, l'éponger et la napper de sauce chaud-froid blanche (que l'on aura

préparée avec le fonds de cuisson de la volaille).

Lustrer la poularde à la gelée et la laisser bien prendre.

Dresser la poularde soit sur un tampon en riz taillé, soit sur un croûton en pain de mie badigeonné de beurre, soit enfin à même le plat. Mettre à chaque bout du plat, dressée dans une coquille en argent ou en cristal, de la salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise (la salade montée en dôme et décorée avec des truffes). Garnir les bords du plat de croûtons de gelée.

*Nota.* — La poularde à la Néva peut aussi être dressée ainsi qu'il est dit pour la poularde Lambertye, c'est-à-dire, qu'une fois cuite et refroidie, on en retire l'estomac et l'on dresse sur la poularde les suprêmes détaillés en escalopes, chaud-froidés, décorés de truffes et lustrés à la gelée. La poularde ainsi préparée peut, au lieu d'être placée sur un tampon en riz taillé, être dressée dans une coupe ovale et nappée à la gelée.

Poularde à la parisienne. — Farcir avec de la farce fine une poularde dont on aura désossé l'estomac. Brider la volaille et la faire pocher dans du fonds blanc.

Egoutter la poularde lorsqu'elle est froide; enlever l'estomac. Retirer la farce de l'intérieur, et la détailler en gros dés et l'ajouter à une mousse de volaille froide. Avec cette composition, remplir l'intérieur de la volaille en reconstituant la forme de cette dernière. Napper de sauce chaud-froid.

Sur la farce, placer les suprêmes détaillés en escalopes minces, chaud-froidés, décorés avec truffes et langue écarlate et lustrés à la gelée.

Placer la poularde sur un plat long, sur un croûton en pain de mie badigeonné de beurre. Entourer de salade de légumes montée dans des moules à darioles chemisés de gelée et décorés avec truffes.

Mettre sur les bords du plat des croûtons de gelée et garnir le fond du plat de gelée hachée.

Poularde en terrine à la gelée. — Désosser une grosse poularde, exception faite des cuisses. La garnir d'une farce composée, par parties égales, de veau, de lard gras frais et de farce à gratin, farce bien assaisonnée, liée avec deux œufs, et parfumée au cognac et à l'essence de truffes.

En farcisant la poularde, mettre au milieu de la farce un demi-foie gras cru clouté de quatre quartiers de truffes. Reformer la volaille. La trusser en entrée; la barder et la faire poêler au madère. Déglacer le fonds de poêlage de la poularde. Mettre la poularde, débridée, débardée, et bien époncée, dans une terrine ovale, sur un fonds de gelée bien prise. La couvrir complètement avec de la gelée additionnée du fonds de déglacage. Faire bien refroidir, pendant 12 heures au moins.

## POULETS DE GRAIN ET POULETS REINE. —

Ces poulets peuvent être apprêtés : en casserole, en cocotte, à l'étuvée, en fricassée, grillés, en pâte, etc.

Abatis de poulet. — On ne prépare guère isolément que les abatis de grosses volailles. Néanmoins on peut préparer aussi sous cette forme les abatis des petits poulets de grain et reine. On applique à ces pièces tous les modes de préparation qui sont indiqués d'autre part pour les abatis de grosses volailles. V. **ABATIS**.

Ailerons de poulet. — Même observation que pour les abatis de poulet. V. **AILERONS**.

Ballottine de poulet. — On prépare généralement ainsi les grosses volailles. On peut néanmoins préparer les petits poulets en ballottine ou en galantine. V. **BALLOTTINE**.

Boudin de poulet. — Les recettes pour préparer ces sortes de boudins, qui ne sont autre chose que des quenelles, sont données au mot **BOUDIN**.

Cari ou currie de poulet. — De ce plat d'origine indienne, Plumerey, le continuateur de l'œuvre de Carême (*l'Art de la Cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle*) donne la recette suivante :

« Passez au beurre deux poulets dépecés, avec une livre de jambon non fumé, dessalé et coupé en dés; ajoutez une forte cuillerée de farine et mouillez de blond de veau (ou jus clair de veau); mettez un bouquet garni, deux cuillerées à café de poudre de cari.

« Après la cuisson réduisez la sauce sans la lier, il faut qu'elle représente à l'œil une espagnole pâle, mais nuancée légèrement d'une couleur safranée. »

Comme accompagnement de ce *cari*, Plumerey dit qu'il faut servir du *ris crevé* (expression impropre s'il en fut jamais) dans du bouillon, mélangé de beurre *et cuit comme un gâteau de ris* dans un moule à charlotte, ce qui est tout à fait inexact, car avec tous les plats préparés au currie, on ne doit servir que du riz cuit à l'indienne.

**Cari de poulet** (Autre méthode). — « Après l'avoir vidé, flambé, épluché, dépecez par membres un poulet de grosseur moyenne et divisez chacun des membres en trois ou quatre morceaux (en dépeçant la volaille coupez nettement les os, afin de ne pas les fragmenter en menus éclats).

« Mettez ces morceaux de poulet à cuire dans une casserole où, préalablement, vous aurez fait cuire au saindoux, ou au beurre, 2 oignons moyens hachés, 100 grammes de jambon haché, 2 moyennes pommes de reinette, pelées, hachées, le tout assaisonné avec ail écrasé, thym, laurier, cannelle, cardamome et macis en poudre.

« Lorsque ces morceaux de poulet sont bien raidis, les remuer dans le mélange sans les faire trop colorer, les saupoudrer de deux cuillerées de currie. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées, concassées et mélangez bien.

« Mouillez de deux décilitres et demi de lait de noix de coco (ou, à défaut, de lait d'amandes). Cuisez à petite ébullition, et la casserole couverte, pendant 35 minutes environ.

« Dix minutes avant de servir, ajoutez un décilitre et demi de crème fraîche épaisse et le jus d'un citron. Cette sauce doit être liée au point voulu, par la seule réduction.

« Dressez le poulet dans une timbale et servez-le avec du riz que vous aurez préparé, non pas en « gâteau », ainsi que le conseille Plumerey, mais de la façon suivante :

« Cuire 15 minutes, dans de l'eau salée, et en le remuant souvent, 250 grammes de riz; l'égoutter et le laver à plusieurs reprises à l'eau froide; le mettre sur une plaque, enfermé dans une serviette. Le faire sécher à l'étuve, ou au four de chaleur très douce, pendant 15 minutes ». (Recette de Mont-Bry.)

**Côtelettes de poulet.** — V. VOLAILLE, *côtelettes de volaille*.

**Crépinettes de poulet.** — V. CRÉPINETTE.

**Cromeski et croquettes de poulet.** — Voir ces mots à HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Émincés de poulet.** — V. ÉMINCÉS, *émincés de volaille*.

**Étuvée de poulet Panurge.** — Le poulet dépecé

comme pour fricassée. L'assaisonner de sel et poivre; le mettre dans un sautoir où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. Faire vivement raidir le poulet dans ce beurre. Le retirer du sautoir.

Dans le beurre, mettre 3 décilitres de paysanne de légumes, composée de rouge de carottes, d'oignon et de céleri (ces légumes détaillés en tranches minces, fondus doucement au beurre).

Mettre les morceaux de poulet, bien à plat, sur cette couche de légumes. Mouiller avec vin blanc sec. Réduire. Arroser de crème fraîche. Cuire doucement à couvert, pendant 25 minutes. Ajouter 24 olives énoyautées. Faire mijoter quelques minutes.

Dresser le poulet dans une timbale (ou dans un plat creux). Le napper avec la sauce que l'on aura additionnée d'une forte cuillerée de beurre.

Mettre sur le poulet le gésier, paré, bouilli dans du consommé, détaillé en escalopes et rissolé au beurre, et le foie escalope et rissolé au beurre. Garnir de croûtons en cœur, frits au beurre.

Foies de poulets grain et reine. — Les foies de poulet s'emploient surtout comme garniture. On les utilise aussi pour préparer la farce à gratin.

On peut aussi les préparer en brochettes, sautés, aux champignons, en pilaf, en risotto, etc. On les utilise enfin pour préparer des terrines et des pâtés.

Fricassée de poulet. — V. FRICASSÉE.

Fricassée de poulet à la minute. — « Après avoir dépecé deux poulets suivant la règle, vous les mettez dans une casserole avec six onces de beurre fin fondu.

« Sautez-les pour qu'ils raidissent sans prendre couleur, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée et mouillez d'eau, que la sauce soit légèrement liée; ajoutez une demi-douzaine de petits oignons blanchis, un bouquet garni, et laissez aller sur un feu vif, en ayant soin que les poulets n'attachent pas et que la sauce réduise petit à petit. Au bout de vingt-cinq minutes, sondez une des cuisses (elle doit avoir atteint sa cuisson); jetez dedans 250 grammes de champignons tournés, dégraissez et liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs et finissez d'un jus de citron». (Recette de Plumerey.)

Fritot de poulet. — Cette préparation se fait ordinairement avec de la desserte de volaille.

Escaloper la chair du poulet. Faire mariner ces escalopes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, tremper les escalopes dans de la pâte à frire légère (V. PÂTES) et les faire frire à grande friture brûlante. Egoutter et dresser en buisson sur serviette. Garnir de persil frit et de citron. Servir avec sauce tomate à part.

Galantine de poulet. — V. GALANTINE.

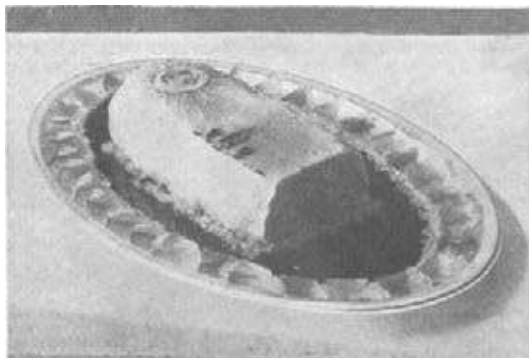
Mousse et mousseline de poulet. — V. MOUSSES ET MOUSSELINES.

Pâté chaud de poulet à l'anglaise ou chicken-pie. — V. PÂTES, *pâtés chauds de volaille*.

Pâté chaud de poulet reine. — V. PÂTÉ, *pâté chaud de poularde*.

Pâté froid de poulet reine. — V. PÂTÉ, *pâtés froids*.

Pâté de poulet à la créole. — Faire une pâte briochée très légèrement sucrée et salée, teintée en jaune clair avec du safran de Bourbon. D'autre part préparer un cari de poulet à la créole en réduisant la sauce le plus possible. Faire une farce avec du porc gras et maigre, salée, poivrée en grande quantité, et la faire revenir un peu dans de la graisse. Prendre la pâte briochée, l'étaler, lui donner la forme d'une tourte de campagne en la laissant creuse au milieu. La garnir au fond d'une couche de cette farce, ranger dessus vos morceaux de cari de poulet, recouvrir d'une autre couche de farce, ramener la pâte briochée, l'arrondir en la refermant. La mettre à cuire doucement au four pour qu'elle monte lentement. Le milieu doit être plus bombé que les côtés. Servir chaud ou froid selon le goût.



Galantine de poulet Reine Pédauque. (Phot. Larousse.)

**Pilaf de poulet.** — V. **PILAF**, *pilaf de volaille*.

**Poulet en capilotade, dit capilotade de volaille.** — On emploie pour cette préparation de la volaille de desserte bouillie, braisée, poêlée ou rôtie.

Cette volaille est désossée, détaillée en minces escalopes et l'on met ces dernières à mijoter dans une sauce préalablement préparée, telle que chasseur, Italienne, portugaise, provençale, etc.

On dresse la capilotade de volaille en timbale ou sur un plat creux.

**Poulet à la Clamart.** — Se prépare comme la *Poularde à la Clamart*.

**Poulet en cocotte ou en casserole.** — Se prépare comme la *Poularde en cocotte ou en casserole*.

**Poulet en cocotte, à la bonne femme.** — Paire colorer au beurre, dans une cocotte ou casserole en terre, un poulet de grain ou reine bridé en entrée, assaisonné intérieurement et extérieurement.

Lorsque le poulet est bien coloré de toutes parts, mettre dans la cocotte 50 grammes de lardons maigres, blanchis et passés au beurre, 12 petits oignons aux deux tiers cuits au beurre et 24 pommes de terre tournées en petites gousses.

Achever de cuire le tout ensemble, au four, à chaleur douce. Au dernier moment, arroser d'un demi-décilitre de jus brun de veau ou de volaille.

**Poulet en compote.** — Trousser le poulet en entrée. Le préparer comme il est dit pour le *Pigeonneau en compote*. V. **PIGEON**.

**Poulet à la crapaudine.** — Se prépare, avec un petit poulet de grain, comme le *Pigeonneau à la crapaudine*. V. **PIGEON**.

**Poulet à l'estragon.** — Se prépare comme la *Poularde à l'estragon*. V. **POULARDE**.

**Poulet farci à l'ariégeoise.** — Garnir un poulet reine d'une farce composée ainsi : Faire tremper dans du lait, ou dans du bouillon, 250 grammes de pain de ménage (la mie seulement) ; presser ce pain ; le mettre dans une terrine ; lui ajouter 100 grammes de jambon cru haché, le foie du poulet haché, le gésier de la volaille (cuit préalablement au bouillon) haché, 2 gousses d'ail hachées finement, 2 cuillerées d'oignon haché revenu à la graisse. Lier cette farce avec un œuf entier et le sang de la volaille ; l'assaisonner de sel, poivre, muscade râpée, et lui ajouter une grande cuillerée de persil haché.

Brider le poulet en entrée. Le mettre à cuire dans un pot-au-feu fait avec du bœuf et un morceau d'échinée de porc salée.

Le poulet étant cuit, le débrider, le dresser sur un plat long. L'entourer d'une garniture composée de choux verts farcis façonnés en forme de boules, de pommes de terre tournées en grosses gousses et cuites dans le bouillon du pot-au-feu, et de l'échinée de porc, désossée et détaillée en petites escalopes régulières.

Servir avec sauce tomate condimentée à l'ail à part.

Lorsqu'on prépare ce poulet, le bouillon du pot-au-feu est servi en potage que, généralement, on garnit soit de riz, soit de gros vermicelle.

**Poulet farci à la mode de Songes** (Cuisine péri-gourdine). — Garnir l'intérieur d'un poulet d'une farce composée du foie de la volaille haché, de pain rassis émietté, de lard haché, de persil, ciboule, échalote et ail hachés, le tout bien assaisonné de sel, poivre et muscade râpée, additionné du sang de l'animal et lié de jaunes d'œufs.

Faire dorer le poulet de toute part dans de la graisse d'oie. Le mettre dans une marmite. Le couvrir d'eau bouillante. Assaisonner de sel et poivre. Faire bouillir, écumer, ajouter 3 carottes, 2 navets, le blanc de 3 poireaux liés en botte, un cœur de céleri, un gros oignon piqué d'un clou de girofle et quelques côtes de bette liées en botte. Cuire comme un pot-au-feu, à très petite ébullition, une heure environ.

Egoutter le poulet ; le débrider ; le dresser sur un plat ; l'entourer de la garniture, carottes et navets coupés en morceaux.

Servir avec, à part, la *Sauce Songes*, qui est une sauce vinaigrette très condimentée, additionnée de persil, ciboule et échalotes hachées et liées avec les jaunes de 2 œufs cuits 3 minutes à l'eau bouillante, et compléter avec les blancs de ces œufs recuits dans le bouillon de la poule, et détaillés en dés.

En Périgord, le bouillon de cuisson de ce poulet est servi en premier lieu, versé sur des tranches de pain grillées, ou garni de gros vermicelle.

**Poulet grillé diable.** — Trousser le poulet de grain ou reine en entrée, le fendre sur le dos ; l'aplatir légèrement, l'assaisonner de sel et poivre, le badigeonner de beurre, et le cuire à moitié au four.

Enduire le poulet d'un peu de moutarde additionnée de cayenne ; le saupoudrer, dessus et dessous, de mie de pain fraîchement passée ; l'arroser de beurre fondu. Achever de cuire le poulet sur le grill, à feu doux, en le faisant bien colorer.

Dresser le poulet sur un plat rond bordé de cornichons et de demi-tranches de citron et servir avec sauce diable à part. V. **SAUCE**.

**Poulet Katoff.** — Faire griller un poulet reine (fendu sur le dos et légèrement aplati) ainsi qu'il est dit pour le *Poulet à la diable*.

Le dresser sur plat rond, sur une galette faite avec de l'appareil à pommes duchesses, que l'on aura dorée à l'œuf et fait décorer au four. Entourer d'un cordon de fonds de veau réduit et beurré.

**Poulet à la polonaise.** — Farcir un poulet de grain avec de la farce à gratin, mélangée d'un peu de mie de pain trempée et pressée et de persil haché (V. **FARCES**). Le trousser en entrée. Le faire rissoler vivement au beurre brûlant. Le mettre dans une cocotte en terre et achever de le cuire au four.

Débrider le poulet, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et verser dessus, au dernier moment, quelques cuillerées de beurre noisette dans lequel on aura fait blondir de la mie de pain fine (30 g de mie de pain pour 150 g de beurre).

**Poulet rôti.** — Brider le poulet (grain ou reine) et le recouvrir sur la poitrine d'une mince barde de lard gras que l'on maintiendra en place à l'aide de deux tours de ficelle.

Assaisonner la volaille intérieurement et extérieurement ; mettre dedans un morceau de beurre et la badigeonner de beurre ou de graisse.

Cuire au four, de 25 à 30 minutes, et de 35 à 40 minutes à la broche, pour le poulet de grain, et 35 minutes au four et 45 minutes à la broche pour le poulet reine.

Servir avec jus de cuisson et cresson.

**Poulet au sang.** — On ne peut préparer ainsi que les volailles que l'on saigne soi-même, leur sang étant nécessaire pour la liaison de la sauce.

La volaille est dépecée et rissolée au beurre comme pour fricassée. Une fois les morceaux de volaille bien raidis au beurre, on les retire du sautoir, et dans le même beurre, on fait revenir (pour un poulet reine) 12 petits oignons et 12 lardons maigres, ces derniers préalablement blanchis. Ajouter 12 champignons et, lorsque ces articles sont revenus, les retirer du sautoir.

Mettre dans le sautoir une cuillerée de farine ; faire blondir cette farine. Mouiller d'un demi-litre de vin rouge et de quelques cuillerées de bouillon de pot-au-feu. Bien mélanger cette sauce ; l'assaisonner, la passer.

Remettre dans le sautoir les morceaux de poulet et la garniture. Mettre au milieu un bouquet garni. Verser dessus la sauce passée. Cuire, le sautoir couvert, pendant 45 minutes environ. Au dernier moment, lier la sauce avec le sang du poulet que l'on aura additionné de 2 ou 3 cuillerées de vin rouge pour l'empêcher de se coaguler. Ajouter une forte cuillerée de cognac flambé et dresser en plat creux. Garnir de croûtons en cœur frits au beurre.

**Poulet à la viennoise.** — Ce mode de préparation s'applique surtout aux poussins, mais peut être aussi appliqué aux petits poulets de grain.



Dépecer le poulet par membres. Assaisonner ces membres de sel et poivre; les fariner; les tremper dans de l'œuf battu avec un peu d'huile, sel et poivre, et les recouvrir de mie de pain, fraîchement passée. Les cuire au beurre clarifié ou au saindoux. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

On peut aussi traiter ce poulet à grande friture.

**Quenelles de poulet.** — V. QUENELLE. *Quenelles de volaille.*

**Soufflé de poulet.** — V. SOUFFLÉ, *Soufflé de volaille.*

**POULETS SAUTÉS.** — Les petites volailles tendres telles que *poulet reine* et *poulet de grain*, conviennent mieux pour ce genre d'appâts que les poulardes ou chapons qui, très rarement, sont préparés de cette façon.

Exceptionnellement aussi, on peut apprêter de cette manière les poussins.

La cuisson des poulets sautés se fait au beurre, à l'huile ou à la graisse. Elle doit être rapidement conduite. Sitôt cuits et rissolés, les morceaux ne *doivent pas bouillir dans leur sauce.*

Toutefois, il est une méthode de cuisson des poulets sautés dite « à blanc », où les morceaux doivent lentement étuver dans le beurre, sans avoir été préalablement rissolés. Ce mode de préparation s'applique aux poulets déglacés à la crème ou au velouté.

*Découpage des poulets reine ou de grain :* Diviser le poulet par membres.

Retirer l'os du gras de la cuisse, après l'avoir sectionné aux articulations.

Supprimer les poumons qui se trouvent dans la carcasse.

Lorsque les pattes doivent être cuites avec les autres morceaux, il conviendra de les échauder afin de bien enlever la peau qui les recouvre.

Les poussins se divisent simplement par moitié. Ces moitiés sont légèrement aplaties.

**MÉTHODE DE CUISSON.** — *A brun :* Assaisonner les morceaux de poulet de sel et de poivre. Les ranger, bien à plat, le côté à vif en dessous, dans un plat à sauter où l'on aura préalablement fait chauffer de 30 à 50 grammes de beurre (ou, suivant indication, d'huile ou de graisse).

Paire colorer vivement les morceaux de poulet, des deux côtés.

Couvrir et cuire sur le coin du fourneau, ou au four assez chaud.

Au bout de 6 à 8 minutes, retirer les ailes et les morceaux de poitrine. Les conserver au chaud (ces parties étant plus délicates sont cuites plus tôt).

Laisser cuire les cuisses et carcasses pendant 8 à 12 minutes, selon la grosseur des morceaux.

Retirer les morceaux de poulet; supprimer la graisse de cuisson (tout ou partie suivant indication); déglacer le plat à sauter avec le liquide indiqué : vin blanc ou autre, fonds, bouillon, jus, etc.

Faire réduire ce déglacage de moitié et compléter le mouillement en ajoutant la sauce prescrite.



Façon de dresser un poulet sauté. (Phot. Larousse.)

Remettre les morceaux de poulet (ailes et poitrine dessus) dans le plat à sauter et conserver au chaud, à couvert, *en évitant toute ébullition.*

Dresser et garnir suivant indication de recette.

*A brun à la ménagère :* Faire revenir et cuire les morceaux de poulet ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Les retirer du sautoir; mettre dans le beurre de cuisson une cuillerée de farine. Faire blondir légèrement.

Déglacer avec vin ou autre liquide, suivant indication. Faire réduire; mouiller avec 2 décilitres de fonds blanc, de consommé ou d'eau.

Cuire 12 à 15 minutes, en remuant avec la cuiller de bois. Passer la sauce.

Remettre les morceaux de poulet dans le sautoir. Verser la sauce dessus et conserver au chaud, à couvert, *en évitant toute ébullition.*

*A blanc :* Ranger les morceaux de poulet, assaisonnés, dans un plat à sauter où l'on aura fait chauffer de 30 à 50 grammes de beurre.

Faire raidir les morceaux des deux côtés sur le fourneau, *sans les laisser colorer.*

Couvrir le plat à sauter; cuire, à chaleur modérée (en enlevant les ailes et la poitrine en premier lieu, ainsi qu'il est dit ci-dessus).

Retirer les morceaux; supprimer le beurre; déglacer avec fonds blanc, cuisson de champignons ou crème et mouiller avec la sauce prescrite.

Dresser et garnir suivant indication de recette.

**OBSERVATIONS.** — En plus des très nombreuses formules données ci-après pour les poulets sautés, on pourra aussi les préparer de différentes façons en les garnissant (sautés, au beurre, à la crème, au vin blanc ou autrement) avec des articles divers tels que : aubergines sautées; carottes glacées; céleri-rave en gousses; choux de Bruxelles au beurre; concombres; courgettes; gombos; maïs au beurre ou à la crème; petits oignons glacés; nouilles, macaroni; riz; etc.

Dans les formules qui suivent, il est indiqué d'ajouter aux déglacages des poulets sautés des sauces telles que fonds de veau lié et demi-glace, complétées, suivant les recettes, avec de la sauce tomate.

En cuisine ménagère, on ne possède pas toujours ces éléments. On y supplée en appliquant la méthode de cuisson dite à *la ménagère.*

On peut aussi, les plats à sauter étant déglacés avec le vin indiqué, et mouillés de fonds blanc ou de bouillon, lier la sauce avec du beurre manié.

La même observation s'applique aux poulets sautés à blanc.

**Poulet sauté Alexandra.** — Sauter le poulet au beurre à blanc.

Déglacer d'un décilitre de fonds blanc; réduire. Mouiller d'un décilitre de velouté de volaille; ajouter 2 cuillerées de purée Soubise (V. **SOUBISE**). Finir avec 2 cuillerées de crème et 40 grammes de beurre. Passer la sauce.

Dresser le poulet sur plat rond; le garnir de pointes d'asperges au beurre. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté à l'algérienne.** — Sauter le poulet à l'huile, à brun; à mi-cuisson, ajouter une cuillerée d'oignons hachés.

Retirer le poulet; mettre dans le plat à sauter une pointe d'ail râpé et deux tomates épluchées, épinées et concassées; cuire 8 minutes en remuant.

Remettre le poulet dans le plat à sauter; laisser mijoter 8 à 10 minutes, sans ébullition.

Dresser le poulet, le garnir de 2 aubergines coupées en dés, sautées à l'huile. Napper avec la sauce; saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté ambassadrice.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Madère; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques instants.

Dresser le poulet, le garnir de 8 crêtes et de 8 rognons de coq, cuits au blanc, de 4 foies de volaille sautés au beurre, de 8 champignons tournés (sau-

tés avec le poulet) et de 8 lames de truffes; napper avec la sauce.

**Poulet sauté à l'ancienne mode.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc.

Déglacer d'un décilitre de fonds blanc ou de cuisson de champignons; réduire des deux tiers; mouiller d'un décilitre et demi de velouté de volaille; faire bouillir 5 minutes; incorporer 50 grammes de beurre et passer. Ajouter 2 cuillerées de truffes hachées et un décilitre de vin de Porto.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce et le garnir de fleurons en feuilletage.

**Poulet sauté Annette.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; ajouter une échalote hachée; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques instants. Terminer avec une demi-cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés, un filet de citron et une cuillerée de beurre frais.

Dresser le poulet dans une croustade de pommes de terre Annette. Napper avec la sauce.

*Nota.* — La croustade de pommes Annette se fait avec des pommes paille que l'on cuit au beurre dans un plat à sauter, à la façon des pommes Anna, mais avec, placée au milieu des pommes, une sorte de tourtière en fer, de façon à obtenir une galette creuse.

**Poulet sauté Archiduc.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc. A mi-cuisson, ajouter 2 cuillerées d'oignon haché fondu au beurre, et une forte pincée de paprika (poivre rose de Hongrie).

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de crème; faire bouillir quelques instants. Incorporer à la sauce 50 grammes de beurre et un filet de jus de citron, et la passer.

Dresser le poulet; le garnir avec des concombres tournés en gousses et étuvés au beurre. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté archiduc Salvador.** — Préparer le poulet ainsi qu'il est dit pour le *Poulet archiduc*.

Le dresser sur une galette de pommes de terre; garnir avec concombres étuvés au beurre, champignons sautés ou lames de truffes.

*Remarque.* — Les méthodes de poulets sautés archiduc sont nombreuses. Les bases de l'apprêt, seules, sont à peu près invariables. Le poulet étant sauté à blanc, avec oignon fondu, et mouillé de crème, on pourra varier ces méthodes en déglacant avec fine **Champagne** ou avec madère; en terminant la sauce avec du whisky ou du porto; en garnissant le poulet avec concombres, champignons, quartiers d'artichauts ou truffes.

**Poulet sauté aux artichauts.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; à mi-cuisson, ajouter 12 quartiers d'artichauts fortement blanchis. Finir de cuire le tout ensemble.

Retirer poulet et artichauts. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié.

Dresser le poulet, le garnir avec les quartiers d'artichauts; napper avec la sauce. Saupoudrer de persil haché.

On peut aussi garnir le poulet avec des fonds d'artichauts cuits au blanc, escalopes et toujours sautés avec le poulet.

**Poulet sauté au basilic.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer de 2 décilitres de vin blanc, ajouter une cuillerée de basilic haché.

Réduire de moitié. Incorporer 50 grammes de beurre; mélanger.

Dresser le poulet et le napper avec son Jus.

**Poulet sauté au beurre, dit aussi à la minute.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Le dresser; exprimer dessus un filet de jus de citron; l'arroser avec le **beurre** de cuisson brûlant. Saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté à la biarrotte.** — Sauter le poulet à l'huile, à brun.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc, réduire et mouiller d'un décilitre de sauce tomate; ajouter une pointe d'ail râpé.

Dresser le poulet; le garnir de 125 grammes de cèpes sautés à l'huile, de 125 grammes de pommes de terre, coupées en dés, sautées à l'huile, d'une aubergine épluchée, coupée en dés et sautée à l'huile et d'un oignon moyen, coupé en rouelles fines et frit, le tout disposé par bouquets séparés autour du poulet.

**Poulet sauté à la bohémienne.** — Sauter le poulet (assaisonné au paprika) à l'huile, à brun. A mi-cuisson, ajouter 4 piments doux épluchés et coupés en grosse julienne, 2 tomates épluchées et coupées en tranches épaisses, un oignon moyen coupé en petits dés et blanchi, une pointe d'ail râpé et une petite cuillerée de fenouil haché.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; mouiller d'un demi-décilitre de fonds de veau lié et terminer avec un filet de jus de citron.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce et servir en même temps du riz à l'indienne. V. **RIZ**.

**Poulet sauté Boivin.** — « Faites revenir au beurre, en le rissolant légèrement des deux côtés, un poulet reine détaillé par membres, comme pour fricassée. Lorsque les morceaux de poulet sont revenus, mettez dans le sautoir 24 petits oignons nouveaux revenus au beurre, 12 quartiers de petits artichauts blanchis et 24 petites pommes de terre nouvelles, choisies de même grosseur et pelées correctement de façon à leur conserver une forme régulière. Assaisonnez toutes les garnitures mises autour du poulet. Cuisez à couvert, à chaleur douce.

« Egouttez les morceaux de poulet. Dressez-les sur plat rond. Mettez autour les petits oignons, artichauts et pommes de terre. Versez sur le poulet le fonds de cuisson déglacé avec du bouillon de pot-au-feu, additionné de 2 cuillerées de glace de viande dissoute, acidulé d'un filet de jus de citron et beurré. » (Recette de Mont-Bry.)

**Poulet sauté à la bordelaise.** — Sauter le poulet à l'huile et beurre mélangés.

Le terminer ainsi qu'il est dit à la recette du *Poulet sauté au vin blanc*. Ajouter à la sauce une cuillerée de sauce tomate et une pointe d'ail râpé.



Poulet sauté à la bordelaise.

Dresser le poulet et le garnir de 125 grammes de pommes de terre longues, épluchées bien rondes, émincées et sautées à cru au beurre; 2 artichauts moyens divisés en quartiers, blanchis et cuits au beurre; 25 grammes de persil frit; 2 oignons moyens coupés en rondelles et frits; napper avec la sauce.

**Poulet sauté à la bourguignonne.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; aux trois quarts de cuis-

son, ajouter 12 petits oignons glacés, 12 champignons passés au beurre et 50 grammes de lard de poitrine, coupé en gros dés, blanchi et rissolé.

Retirer poulet et garnitures. Déglacer de 2 décilitres de vin rouge; ajouter une pointe d'ail râpé; réduire des deux tiers, mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace; faire bouillir quelques instants; passer.

Dresser le poulet; l'entourer de la garniture, le napper avec la sauce.

*Remarque.* — On peut ajouter des croûtons en cœur frits au beurre.

**Poulet sauté à la bourguignonne, dit aussi en matelote.** — Faire rissoler au beurre 50 grammes de lard de poitrine, coupé en gros dés et blanchi. Ajouter 12 petits oignons blanchis; faire blondir et ajouter 12 petits champignons crus.

Egoutter ces garnitures et faire revenir dans la même graisse le poulet découpé à l'ordinaire. Lorsque le poulet est à moitié cuit, remettre la garniture dans le sautoir; couvrir et cuire pendant 15 minutes.

Retirer poulet et garnitures. Déglacer de 2 décilitres de vin rouge; réduire de moitié, lier d'une cuillerée de beurre manié; passer.

Dresser le poulet, l'entourer des garnitures, le napper avec la sauce.

**Poulet sauté à la bretonne.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc; aux trois quarts de cuisson, ajouter 4 cuillerées de fondue de légumes à la bretonne. V. **FONDUE**, *fondue de légumes*.

5 minutes avant de retirer le poulet, ajouter une cuillerée de julienne de truffes et 2 cuillerées de julienne de champignons.

Déglacer avec un décilitre et demi de crème, ajouter 3 cuillerées de velouté; faire bouillir quelques instants et terminer avec 40 grammes de beurre.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux cèpes.** — Sauter le poulet à l'huile ou à l'huile et beurre mélangés. Aux trois quarts de cuisson, ajouter 300 grammes de cèpes, fermes et blancs, escalopes un peu gros, sautés à l'huile. Saupoudrer en dernier lieu d'une échalote hachée.

Egoutter poulet et cèpes. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire et terminer avec 50 grammes de beurre.

Dresser le poulet; le garnir avec les cèpes; napper avec le jus; saupoudrer de persil haché.

*Remarque.* — On peut aussi employer des cèpes de conserve. Suivant le goût, on ajoute parfois une pointe d'ail râpé.

**Poulet sauté aux cèpes** (Autre méthode). — Préparer le poulet ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté au vin blanc*.

Le dresser; le garnir avec des cèpes à la bordelaise. Napper avec la sauce. Saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté aux champignons.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; aux trois quarts de la cuisson, ajouter 250 grammes de champignons escalopes.

Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Madère; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques instants.

Dresser le poulet; le garnir avec les champignons et le napper avec la sauce.

*Remarque.* — Il est inutile, et même mauvais, de faire cuire les champignons au blanc, avant de les ajouter au poulet. On peut néanmoins, à défaut de champignons frais, employer des champignons de conserve que l'on fera également revenir légèrement dans le beurre de cuisson du poulet.

**Poulet sauté chasseur.** — Sauter le poulet à l'huile et beurre mélangés. Aux trois quarts de cuisson, ajouter 125 grammes de champignons crus émincés.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; ajouter une échalote hachée; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié et d'un demi-dé-

lître de sauce tomate. Faire bouillir quelques instants, ajouter une cuillerée de cognac et une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce; saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté aux chayottes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté aux artichauts*.

Le dresser; le garnir de quartiers de chayottes étuvés au beurre et napper avec la sauce. V. **CHAYOTTE**.

**Poulet sauté à la crème.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc. Déglacer de 2 décilitres et demi de crème. Faire réduire de moitié; ajouter, au dernier moment, 40 grammes de beurre.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce. On peut étouffer le déglacage d'une cuillerée ou deux de velouté de volaille.

**Poulet sauté au currie.** — Voir plus loin *Poulet sauté à l'indienne*.

**Poulet sauté Demidoff.** — Sauter le poulet au beurre à brun. A mi-cuisson, ajouter un décilitre et demi de fondue de légumes à la Demidoff préalablement cuite.

En fin de cuisson, ajouter 2 truffes moyennes coupées en tranches et une cuillerée de feuilles de persil frisées blanchies.

Retirer poulet et garnitures; déglacer d'un demi-décilitre de vin de Madère; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace.

Dresser le poulet, le recouvrir avec les légumes, le napper avec la sauce et le garnir d'une douzaine de rondelles d'oignons trempés dans de la pâte à frire et frits.

**Poulet sauté Duroc.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté chasseur*.

Garnir le poulet de 8 très petites tomates épluchées et étuvées au beurre, et de 150 grammes de pommes de terre nouvelles étuvées au beurre. Napper avec la sauce; saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté à l'écossaise.** — Sauter le poulet au beurre à brun.

Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Xérès; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques instants; finir avec 40 grammes de beurre.

Dresser le poulet; le garnir de haricots verts au beurre, de langue écarlate et de truffes coupés en grosse julienne et chauffés au vin de Xérès. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté à l'estragon.** — Comme le *Poulet sauté aux fines herbes*, en remplaçant échalote, persil et cerfeuil par une quantité équivalente d'estragon haché.

Dresser le poulet et le décorer de feuilles d'estragon blanchies.

**Poulet sauté fermière, dit aussi à la paysanne.** — Sauter le poulet comme ci-dessus. Le dresser; ajouter un décilitre et demi de fondue de légumes fermière. Finir de cuire ensemble.

Dresser poulet et légumes dans une cocotte ou casserole en terre, ajouter 2 cuillerées de jambon maigre coupé en dés. Faire mijoter, à couvert, au four.

Au dernier moment, arroser avec le fonds de cuisson déglacé d'un décilitre et demi de fonds de veau lié.

**Poulet sauté aux fines herbes.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer d'un décilitre et demi de vin blanc, ajouter une échalote hachée; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié; faire bouillir quelques instants. Terminer avec une demi-cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés, un filet de citron et une cuillerée de beurre frais.

Dresser le poulet et le napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux fines herbes** (Autre méthode). — Sauter le poulet comme ci-dessus. Le dresser; l'arroser de son fonds déglacé avec un demi-décilitre

de vin blanc, une échalote hachée et une demi-cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés, et additionné, hors du feu, de 50 grammes de beurre et d'un filet de citron.

**Poulet sauté à la florentine.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté au vin de Madère*.

Dresser le poulet dans une bordure de risotto mélangé de 2 cuillerées de truffes hachées. Napper avec la sauce bien réduite. V. **RISOTTO**.

**Poulet sauté à la forestière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté aux champignons*.

Remplacer ces derniers par 150 grammes de morilles sautées au beurre et 150 grammes de pommes de terre coupées en dés et sautées au beurre et 100 grammes de petits cardons maigres blanchis.

**Poulet sauté aux huîtres.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc. Déglacer d'un décilitre de vin blanc et de la cuisson de 12 huîtres, préalablement pochées dans leur eau; réduire; mouiller d'un décilitre de velouté de volaille. Faire bouillir quelques instants. Ajouter 40 grammes de beurre et un filet de jus de citron; passer.

Dresser le poulet; le garnir avec les huîtres égouttées; napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux huîtres** (Autre méthode). — Sauter le poulet au beurre, à blanc; à mi-cuisson, ajouter une cuillerée d'oignon émincé et blanchi.

Retirer le poulet; saupoudrer d'une cuillerée de farine, mouiller avec la cuisson des huîtres pochées et un décilitre de cuisson de champignons (ou de fonds blanc. Cuire 10 minutes. Ajouter 2 cuillerées de crème, et 30 grammes de beurre; passer.

Terminer comme ci-dessus.

**Poulet sauté à l'indienne.** — Sauter le poulet au beurre ou à l'huile, à brun. Ajouter en même temps dans le sautoir un gros oignon finement émincé, et saupoudrer d'une cuillerée de currie.

Dès que les morceaux de poulet sont raidis, saupoudrer d'une cuillerée de farine; faire cuire un instant, en remuant; mouiller de 2 décilitres de fonds blanc. Ajouter un bouquet garni et cuire à couvert comme une fricassée.

Dresser le poulet en timbale; le napper avec la sauce réduite, passée à Tétamine ou non et additionnée d'un filet de citron.

Servir en même temps du riz à l'indienne. V. **RIZ**.

*Remarque.* — On peut mouiller le poulet avec moitié lait de coco ou d'amandes et moitié fonds blanc.

On peut supprimer le saupoudrage à la farine et compléter le mouillement avec un décilitre de velouté de volaille.

**Poulet sauté à l'indienne** (Autre méthode). — Découper le poulet en 15 ou 20 petits morceaux, c'est-à-dire diviser chacun des membres en 2 ou 3 parties, suivant leur grosseur.

Mettre le poulet dans une casserole où l'on aura préalablement fait fondre au beurre (à l'huile ou au saindoux) un gros oignon haché, 100 grammes de jambon coupé en très petits dés et une grosse pomme de reinette râpée.

Ajouter un brin de thym, une feuille de laurier, une pincée de cardamome, une pincée de cannelle, une pincée de macis (enveloppe de la noix muscade) et 2 gousses d'ail écrasées.

Saupoudrer de 4 cuillerées de currie. Mélanger.

Ajouter 2 tomates épluchées et concassées; mouiller de 4 décilitres de lait de "coco et cuire pendant 40 minutes.

Au dernier moment, ajouter un décilitre de crème double et le jus d'un citron.

Dresser en timbale et servir en même temps du riz à l'indienne.

*Remarque.* — Les méthodes pour préparer les divers ragouts à l'indienne (curries de mouton, d'agneau, de poulet, de poisson, etc.), sont nombreuses. Chaque cuisinier indien a la sienne, et, si le principe initial, qui a pour caractéristique l'assaisonnement au currie, ne varie pas, les formules de ces apprêts se différen-

cient nettement les unes des autres par l'adjonction d'éléments variés. Nous avons vu souvent les curries complétés par une longue série d'éléments divers qui formaient une sorte d'escorte au plat principal. Citons parmi ces **mets** d'accompagnement, en plus du traditionnel riz à l'indienne, le riz jaune (riz safrané), les choux verts bouillis, mélangés de pommes de terre écrasées et saupoudrés de currie; les crêpes indiennes, sortes de galettes extra-minces en fleur de farine, etc.

Ajoutons enfin que, très souvent, en France, le poulet sauté à l'indienne se prépare en additionnant un poulet sauté au blanc et lié de velouté de volaille d'une quantité plus ou moins grande de currie.

**Poulet sauté à l'italienne.** — Sauter le poulet à l'huile et beurre mélangés, à brun.

Déglacer d'un décilitre et demi de vin blanc; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de sauce italienne. V. **SAUCE**.

Dresser le poulet et le napper avec la sauce. Saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté à l'italienne** (Autre méthode). — Sauter le poulet à l'huile et beurre. A mi-cuisson, ajouter une cuillerée d'oignon haché à moitié fondu au beurre, puis, en dernier lieu, une échalote hachée et 4 fortes cuillerées de champignons hachés ou coupés en très petits dés.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire, mouiller d'un décilitre de fonds de veau lié et d'un demi-décilitre de sauce tomate. Faire bouillir quelques instants, ajouter une cuillerée de maigre de jambon cuit haché et une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce.

**Poulet sauté à la japonaise.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; à mi-cuisson, ajouter 300 grammes de crosnes légèrement blanchis et égouttés. Finir de cuire le tout ensemble.

Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté aux artichauts*.

**Poulet sauté aux Jets de houblon.** — Sauter le poulet, au beurre, à brun.

Déglacer au vin blanc; réduire, mouiller de fonds de veau lié.

Dresser le poulet; le garnir de 300 grammes de jets de houblon étuvés au beurre. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux jets de houblon à la crème.** — Préparer le poulet ainsi qu'il est dit au *Poulet sauté à la crème*.

Le dresser et le garnir de jets de houblon à la crème. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux jets de houblon à la crème** (Autre méthode). — Le poulet étant cuit, le retirer du plat à sauter. Mettre dans le beurre une cuillerée de farine. Faire cuire sans colorer. Mouiller d'un décilitre de fonds blanc ou de consommé. Réduire d'un tiers. Finir avec 3 cuillerées de crème.

Dresser et garnir comme ci-dessus.

**Poulet sauté à la livonienne.** — Sauter le poulet au beurre, à brun. Aux trois quarts de cuisson, ajouter 250 grammes de morilles sautées au beurre.

Déglacer et terminer ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté à la crème*.

Dresser le poulet, le garnir avec les morilles. Napper avec la sauce dans laquelle on aura ajouté une cuillerée de ciboulette hachée et blanchie.

Parsemer les morilles de 2 cuillerées de mie de pain frite au beurre.

**Poulet sauté à la lyonnaise.** — Sauter le poulet au beurre, à brun. A mi-cuisson, ajouter 2 gros oignons finement émincés et sautés au beurre. Finir de cuire le tout ensemble.

Déglacer de 2 cuillerées de vinaigre; réduire, mouiller de 2 décilitres de fonds de veau lié ou de demi-glace.

Dresser le poulet, le napper avec la sauce; saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté au Madère, Porto, Xérès, etc.** — V. **POULET SAUTÉ AUX VINS DIVERS**.

**Poulet sauté à la Marengo.** — Sauter le poulet à l'huile, à brun. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de sauce tomate et d'un demi-décilitre de fonds de veau lié. Ajouter une pointe d'ail râpé, faire bouillir quelques instants; passer.

Dresser le poulet; le garnir de 8 champignons (sautés avec le poulet) de 4 très petits œufs frits (ou les jaunes seulement) de 4 écrevisses troussées, cuites au court-bouillon et de 4 croûtons en cœur frits au beurre.

Placer sur le poulet 8 lames de truffes sautées au beurre; napper avec la sauce. Saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté en matelote.** — V. **POULET SAUTÉ BOURGUIGNONNE.**

**Poulet sauté à la meunière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté au beurre*, en ajoutant persil haché, jus de citron et 3 ou 4 cuillerées de veau réduit ou de demi-glace.

**Poulet sauté à la minute.** — V. **POULET SAUTÉ AU BEURRE OU POULET SAUTÉ À LA MEUNIÈRE.**

**Poulet sauté Mireille.** — Sauter le poulet au beurre, à brun. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié et d'un demi-décilitre de sauce tomate. Faire bouillir quelques instants.

Dresser le poulet; le garnir de 8 fonds de chicorées ou gourilots (V. ce mot) à la crème et de 8 très petites tomates épluchées, épépinées et étuvées au beurre. Napper le poulet avec la sauce.

**Poulet sauté Monselet.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; aux trois quarts de la cuisson, ajouter 2 fonds d'artichauts blanchis, escalopes, et, en fin de cuisson, 2 truffes moyennes, coupées en tranches minces.

Retirer poulet et garnitures; déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié; faire bouillir quelques instants.

Dresser le poulet, le garnir des artichauts et truffes; napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux morilles, mousserons et autres champignons.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté aux champignons* en remplaçant ces derniers par 300 grammes de morilles (ou par une quantité équivalente des champignons indiqués).

**Poulet sauté niçoise.** — Sauter le poulet à l'huile, à brun. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; ajouter une pointe d'ail râpé; réduire et mouiller d'un décilitre et demi de sauce tomate.

Dresser le poulet, le garnir de 8 petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre, de 4 petites courgettes braisées, de 125 grammes de pommes nouvelles au beurre et de 12 olives noires énoyautées; napper avec la sauce et saupoudrer d'estragon haché.

**Poulet sauté panetière.** — Préparer le poulet ainsi qu'il est dit au *Poulet sauté à la crème*.

Le dresser dans un pain rond, évidé, séché au four et tapissé intérieurement d'une couche de purée de foie gras.

Garnir de morilles (ou d'autres champignons) à la crème. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté au paprika.** — Assaisonner le poulet au paprika; le sauter au beurre, à blanc, et le terminer ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté à la crème*.

**Poulet sauté à la parisienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté au vin blanc*.

Dresser le poulet sur une galette en purée de pommes duchesse, dorée à l'œuf et colorée au four; le garnir de pointes d'asperges liées au beurre. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté Parmentier.** — Sauter le poulet au beurre; aux deux tiers de la cuisson, ajouter 4 pommes de terre coupées en gros dés, blanchies et à moitié cuites au beurre (à la poêle).

Terminer ainsi qu'il est dit à la recette du *Poulet sauté au vin blanc*.

Dresser le poulet; le garnir avec les pommes de terre; le napper avec sa sauce et saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté à la paysanne.** — V. **POULET SAUTÉ À LA FERMIÈRE.**

**Poulet sauté à la Périgord.** — V. **POULET SAUTÉ AUX TRUFFES.**

Les truffes, au lieu d'être détaillées en lames épaisses, peuvent être tournées en petites gousses ou olives.

**Poulet sauté petit-duc.** — Sauter le poulet au beurre, à brun. Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Madère; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace. Faire bouillir quelques instants.

Dresser le poulet; le garnir de morilles sautées au beurre et de truffes en lames et sautées au beurre. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté à la piémontaise.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté au vin blanc*.

Le dresser dans une bordure de risotto mélangé de truffes blanches, coupées en petits dés. Mettre sur le poulet des rondelles de truffes blanches légèrement chauffées dans le beurre de cuisson; napper avec la sauce.

**Poulet sauté à la portugaise.** — Faire sauter le poulet à l'huile; aux deux tiers de la cuisson, ajouter une cuillerée d'oignon haché.

Retirer le poulet; mettre dans le sautoir 4 tomates épluchées, épépinées et concassées et une pointe d'ail râpé; assaisonner; mouiller d'un décilitre de vin blanc; réduire de moitié. Ajouter 3 cuillerées de fonds de veau lié.

Dresser le poulet; le napper avec la sauce; saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté à la provençale.** — Procéder comme pour le *Poulet sauté à la portugaise*.

Dresser le poulet; le garnir de 20 olives énoyautées et blanchies, de 8 petits champignons sautés à l'huile. Napper avec la sauce et mettre sur le poulet 8 filets d'anchois. Saupoudrer de persil haché.

**Poulet sauté Rivoli.** — Sauter le poulet au beurre, à brun; aux trois quarts de cuisson, ajouter 4 pommes de terre longues, émincées et sautées au beurre. En fin de cuisson, ajouter 2 truffes moyennes émincées.

Retirer poulet et garnitures et les mettre dans une cocotte ou casserole en terre.

Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Xérès, réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié, verser sur le poulet.

**Poulet sauté à la romaine.** — Sauter le poulet à l'huile, à brun. Déglacer d'un décilitre de vin d'Asti; réduire et mouiller d'un demi-décilitre de fonds de veau lié et d'un décilitre de sauce tomate.

Dresser le poulet sur une couche d'épinards en feuilles étuvés au beurre et mélangés de 2 filets d'anchois coupés en dés. Napper avec la sauce.

**Poulet sauté Stanley.** — Sauter le poulet au beurre, à blanc; à mi-cuisson, ajouter 2 gros oignons finement émincés.

Dresser le poulet dans une cocotte ou casserole en terre; le garnir de champignons cuits au beurre.

Déglacer les oignons de 2 décilitres de crème, cuire 10 minutes, passer à l'étamine.

Réduire cette purée d'oignons d'un quart; l'assaisonner d'une pincée de currie et d'un soupçon de cayenne et lui ajouter, au dernier moment, 40 grammes de beurre. Napper le poulet avec cette sauce et placer dessus 8 lames de truffes.

**Poulet sauté aux truffes.** — Sauter le poulet au beurre, à brun. En fin de cuisson, mettre sur le poulet 12 belles lames de truffes crues un peu épaisses. Laisser étuver, à couvert, pendant 5 minutes.

Retirer poulet et truffes. Déglacer et terminer ainsi qu'il est dit pour le *Poulet sauté aux champignons*.

On peut employer des truffes fraîches ou de conserve. Dans ce dernier cas, on ajoutera leur cuisson réduite à la sauce du poulet.

**Poulet sauté à la viennoise.** — Comme le *Poulet sauté Archiduc*, mais sans oignon. Garnir de concombres au beurre.

**Poulet sauté au vin blanc.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de fonds de veau lié; faire bouillir quelques instants; terminer avec 50 grammes de beurre.

Dresser le poulet et le napper avec la sauce.

**Poulet sauté aux vins divers.** — Sauter le poulet au beurre, à brun.

Déglacer avec le vin indiqué; mouiller avec fonds de veau lié et terminer ainsi qu'il est dit à la méthode type.

*Remarque.* — Ces apprêts sont désignés par le nom du vin employé : chablis, graves, pouilly, frontignan, sauternes, madère, porto, xérès, Champagne, etc.

Les poulets sautés au vin rouge sont habituellement servis sous la dénomination « à la bourguignonne ».

**Poulet sauté à la zingara.** — Assaisonner le poulet au paprika; le sauter à l'huile, à brun. En fin de cuisson, mettre dans le sautoir 4 cuillerées de garniture Zingara. V. ce mot.

Retirer poulet et garniture. Déglacer d'un demi-décilitre de vin de Madère; réduire, mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace tomatée.

Dresser le poulet; le garnir avec la zingara, disposée en 2 bouquets et 4 petits toasts en pain de mie grillés, sur chacun desquels on place une tranche mince de jambon sauté au beurre. Napper avec la sauce, saupoudrer de persil concassé.

On peut aussi dresser les tranches de jambon dans des tartelettes en pâte fine cuites à blanc.

**POUSSIN.** — On désigne généralement sous le nom de *poussin* un poulet nouvellement éclos, et dont la chair, qui n'est pas faite, n'est guère comestible en raison de sa mollesse et de sa fadeur. Cette chair, dit-on, est même de digestion difficile.

Culinairement, on désigne par ce mot de très jeunes poulets, déjà formés, et dont la chair a toute la consistance et toute la saveur qui conviennent.

On donne encore le nom de poussin à un poulet de très petite taille dont le type le meilleur est le poussin de *Hambourg*. Ces poussins sont de chair délicate et peuvent se préparer de toutes les façons indiquées pour les petits poulets de grain.

**Poussin en compote.** — Farcir de farce fine mélangée de farce à gratin (faite avec le foie du poussin). Le préparer ainsi qu'il est dit pour le *Pigeonneau en compote*. V. **PIGEON**.

**Poussin frit.** — Détailler le poussin en morceaux égaux. L'assaisonner de sel et poivre. Rouler les morceaux dans de la farine; les paner à l'œuf et à la mie de pain.

Au moment, les faire frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

On peut, et cette méthode est recommandable, faire mariner les morceaux de poussin avec huile, jus de citron, sel et poivre avant de les paner.

**Poussin froid.** — Se prépare de toutes les façons indiquées pour les pigeonneaux et les poulets froids. Habituellement, avant d'être préparé en froid, d'une façon ou d'une autre, le poussin est farci soit avec farce fine, soit avec farce à gratin, soit enfin avec foie gras et truffes en dés. Pour certaines préparations ces petites volailles sont désossées.

**Poussin grillé à la diable.** — Se prépare comme le *Poulet de grain grillé*.

**Poussin en marinade (frit).** — Détailler le poussin en quartiers; retirer la majeure partie des menus os de ces quartiers. Faire mariner ces derniers avec

huile, jus de citron, sel, poivre, fines herbes hachées.

Au moment de servir, tremper ces morceaux dans de la pâte à frire légère et faire frire à friture bien chaude. V. **PÂTE**, *pâte à frire*.

Egoutter les quartiers, les dresser sur serviette. Les garnir de persil frit. Servir avec, à part, de la sauce tomate.

Cet apprêt est souvent servi sous le nom de *Fritot de poussin*, cela à tort, car suivant le principe, tous les articles préparés en *fritot* se font avec des substances préalablement cuites.

**Poussin aux petits pois.** — Se prépare comme le *Pigeonneau aux petits pois*. V. **PIGEON**.

**Poussin à la piémontaise.** — Remplir le poussin avec une composition préparée avec de la farce fine, son foie haché et de l'oignon fondu au beurre. Le brider en entrée. Le cuire au beurre en le faisant rissole. Egoutter le poussin; le débrider; le dresser au milieu d'un risotto que l'on aura placé en forme de bordure sur un plat rond. Arroser le poussin de son fonds de cuisson, déglacé avec vin blanc, fonds de veau, un peu de purée de tomates, et réduit.

**Poussin à la polonaise.** — Farcir de farce à gratin mélangée de mie de pain trempée et pressée, additionnée de beurre et de persil haché.

Cuire en cocotte. Finir ainsi qu'il est dit pour le *Poulet de grain à la polonaise*.

**Poussin rôti.** — Mettre dans le poussin un petit bouquet garni et la valeur d'une cuillerée de beurre additionné du foie de l'oiseau haché et bien assaisonné de sel, poivre et pointe de muscade râpée. Brider le poussin, le barder, l'embrocher. Le cuire devant un feu très vif, de 15 à 18 minutes. Débrocher et débrider. Dresser sur plat long; garnir de cresson. Servir avec le jus de la lèchefrite déglacé.

Compter 15 minutes environ pour le rôtissage d'un poussin au four.

**Poussin à la sicilienne.** — Cuire à l'eau salée des lazagnes; les egoutter; les faire revenir quelques instants dans du beurre brûlant, et les lier avec une purée de pistache. Assaisonner de bon goût. Laisser refroidir ces lazagnes. Farcir le poussin avec cette composition et le brider pour rôti à la broche. Cuire à feu assez vif en arrosant souvent. Aux trois quarts de la cuisson, saupoudrer de mie de pain fraîche; laisser prendre une belle couleur et servir avec jus de cuisson à part. (Recette de Prosper Salles.)

**Poussin à la tartare.** — Fendu sur le dos, assaisonné, arrosé de beurre fondu, saupoudré de chapelure, grillé sur feu doux.

Servir avec sauce tartare à part.

**Poussin à la viennoise.** — Le poussin partagé en quatre parties. Assaisonner ces morceaux; les saupoudrer de farine; les paner à l'œuf et à la mie de pain; les cuire au beurre clarifié (ou au saindoux) en les faisant bien dorer de chaque côté (ou les cuire à grande friture brûlante).

Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

**POULETTE (À la).** — Mode de préparation de substances diverses, notamment de pièces d'abats. Ces articles préalablement cuits, sont mouillés d'une sauce veloutée liée aux jaunes d'œufs et à la crème, et habituellement sont garnis de petits oignons et de champignons. C'est une sorte de fricassée. V. **ABATS**, *abats de mouton* et **MOULE**.

**POULIGNY-SAINTE-PIERRE.** — Fromage du Berry, que Ton peut consommer de mai à décembre.

**POULIOT.** — Espèce de menthe sauvage à saveur forte et pénétrante, parfois employée comme condiment en cuisine.

**POULPE.** — Mollusque céphalopode marin, connu aussi sous le nom de *pieuvre* et de *minard* en Bretagne, à chair dure, comestible après battage prolongé, mais peu savoureuse et indigeste.

**Poulpe à la provençale.** — Nettoyer un poulpe et le faire longuement dégorger à l'eau courante.

L'égoutter; le battre fortement avec un gros bâton de façon à en ramollir la chair qui, toujours, est un peu coriace.

Détailler les tentacules en tronçons de même gros-seur, ainsi que le milieu de l'animal, dont on aura enlevé les yeux et la bouche que l'on supprimera. Paire blanchir ces tronçons de poulpe; les égoutter, les éponger et les mettre à revenir à l'huile dans une casserole avec de l'oignon haché. Assaisonner; ajouter 4 tomates pelées, pressées et hachées. Faire mijoter quelques instants. Mouiller d'une demi-bouteille de vin blanc sec et d'autant d'eau. Ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail écrasée.

Cuire longuement, la casserole couverte, jusqu'à ce que les morceaux de poulpe se soient bien attendris.

Saupoudrer de persil haché. Dresser en timbale.

**Poulpe au riz** (Cuisine provençale). — Préparer les tronçons de poulpe ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Quand le poulpe est aux deux tiers cuit, mettre dans la casserole 250 grammes de riz. Condimentier d'une pincée de safran. Achever de cuire de 20 à 25 minutes.

*Nota.* — On peut aussi préparer les tronçons de poulpe frits à l'huile, en frittot, aux épinards.

**POUPART.** — Sorte de gros crabe que l'on désigne aussi sous le nom de tourteau. V. **CRABE.**

**POUPELIN.** — Ce gâteau, qui était très en vogue anciennement, se préparait en cuisant de la pâte à chou dans un moule rond uni. Les trois quarts de cette pâte se déversant en dehors du moule pendant la cuisson, il ne restait après cuisson qu'une sorte de croustade que l'on garnissait, une fois refroidie, soit avec de la crème Chantilly, soit avec une mousse de fruits, soit enfin avec de la glace à la crème ou aux fruits.

**POUPETON.** — Mode de préparation de certaines viandes de boucherie, de volailles, roulées les unes et les autres en forme de ballottine. Ces pièces sont généralement braisées. V. **VEAU**, *Poupeton de veau.*

**POURPIER.** — Genre de plantes herbacées, dont les unes sont potagères et les autres ornementales. Il y a deux principales variétés de pourpier: le *pourpier commun* ou *doré*, cultivé pour ses larges feuilles et le *pourpier à grandes fleurs rouges*, cultivé dans des serres humides.

Le plus ordinairement, on mange les feuilles du pourpier commun en salade, mais on peut aussi les faire cuire et les accommoder au beurre, à la crème, au jus, comme les haricots verts.

On peut enfin faire confire les feuilles de pourpier au vinaigre et les employer comme condiment.

**POUSSIN.** — V. **POULETS ET POULARDES.**

**POUSSOIR.** — Petite machine utilisée en charcuterie, à l'aide de laquelle on pousse la viande hachée pour l'introduire dans les boyaux pour la confection des saucisses et saucissons.

On évite ainsi, grâce à l'emploi de cet outil, d'introduire de l'air dans les boyaux, condition essentielle pour obtenir des saucisses et saucissons parfaits.

**POUTARGUE ou BOUTARGUE.** — V. **HORS-D'ŒUVRE**, *hors-d'œuvre froids.*

**POUTINE.** — Minuscules alevins de poissons divers, de sardines et d'anchois surtout.

Se traitent comme la blanchaille et les nonnats. V. ces mots.

**PRAIRE.** — On désigne vulgairement sous ce nom un mollusque bivalve, la *venus à verrue*, que, le plus souvent, on consomme cru, comme les huîtres, mais que l'on peut faire cuire comme les moules et les clovisses. V. **CLAMS.**

Ce coquillage vit sur les plages sablonneuses de nos côtes océaniques et aussi en Méditerranée.

On le désigne sous le nom de *coque rayée* dans les baies de Cancale et de Saint-Malo, et sous celui de rigadelle sur toute la côte de l'Océan, de Saint-Brieuc à Lannion.



Gâteau « praliné ».

**PRALIN.** — Préparation utilisée par les pâtis-siers et que l'on obtient de la façon suivante :

**PROPORTIONS.** — Amandes, 100 g; sucre en poudre, 100 g; vanille, une demi-gousse.

**MÉTHODE.** — Mettre dans un poêlon en cuivre le sucre et la vanille. Faire fondre en plein feu jusqu'à coloration brune; ajouter les amandes, préalablement grillées au four. Mélanger.

Verser sur une plaque huilée, laisser refroidir et piler au mortier le plus finement possible.

**PRALINE** (Confiserie). — Bonbon très délicat qui n'est autre chose qu'une amande recouverte d'une enveloppe de sucre cuit, diversement parfumé et coloré.

Cette préparation est, paraît-il, due au chef d'office du maréchal Duplessis. Les pralines sont fabriquées industriellement dans divers centres de la France.

**PRALINÉ.** — Gâteau fait d'abaissés de pâtes à génoise ou d'amandes, séparées par une couche de crème pralinée, recouvert à sa surface d'une couche de même crème et saupoudré d'amandes hachées.

Pour la crème pralinée, voir la première recette de *Crème au beurre* au mot **CRÈME**, à laquelle on ajoute le pralin à raison de 200 grammes de pralin pour un kilo de crème environ.

**PRALINER.** — Ajouter du pralin à une crème, à un appareil à glace ou à mousse glacée.

**PRATELLE.** — Variété de champignon que l'on cultive sur couches. V. **CHAMPIGNONS.**

**PREIGNAC** (Vin de). — Ce vin blanc qui est très estimé, se récolte dans une commune de la Gironde du même nom.

**PRÉLE.** — Plante très commune dans les champs, surtout dans les champs humides, à tige dure, très riche en silice; dans les huit premiers Jours de leur sortie, les jeunes pousses, non encore siliceuses, sont comestibles et se mangent comme les asperges. Les Romains en faisaient cas et l'habitude de les consommer s'est conservée dans certaines régions; on les confit aussi au vinaigre.

**PRÉ-SALÉ.** — Jeune mouton, engraisé dans les prés voisins de la mer (Bretagne, Vendée, Guyenne), riches en végétaux aromatiques, qui communiquent une grande finesse de saveur à sa chair. Pour la préparation culinaire, voir **MOUTON.**

**PRESENT.** — Fromage hollandais, désigné encore sous le nom d'*Edammer Kaas*, que l'on peut consommer tout l'année.

**PRÉSENTOIR.** — Plat sur lequel on présente une soupe, un légumier, etc.

**PRÉSURE.** — Ferment ayant la propriété de coaguler la caséine du lait.

**Présure animale.** — Cette substance, retirée de la caillotte ou quatrième estomac des veaux, des agneaux, des chevreux, est employée pour faire cailler le lait dans l'industrie fromagère. On emploie le plus souvent pour cet usage, un extrait qui se

trouve dans le commerce sous forme liquide ou pâteuse (présure solide).

**Présures végétales.** — Substances contenues dans certains végétaux (chardonnette, gailllet Jaune, figuier commun, etc.) ayant la propriété de coaguler le lait.

**PRESSE.** — Instrument culinaire servant à extraire par pression le jus des fruits, le suc d'une carcasse de volaille ou d'un morceau de viande cuite.

Selon leur usage, les presses (presse-jus, presse-citron, etc.) affectent des formes très variées.

**PRESSE A CANARD.** — Instrument de cuisine, servant à extraire le jus d'une carcasse de canard rouennais.

**PRESSED-BEEF.** — V. **BŒUF**, *bœuf pressé*.

**PRÊTRE.** — Petit poisson de mer, de la taille de l'éperlan, long de 10 à 18 centimètres, présentant sur les flancs une tache argentée ressemblant à une étoile. Sa chair est assez délicate.

**PRIMEUR.** — Légume, fruit, aliment quelconque obtenus avant l'époque normale de leur maturité.

**PRIMEVÈRE.** — Les feuilles récentes de cette plante se mangent en salade; les fleurs servent à décorer cette salade.

**PRINCESSE (À la).** — Sous cette dénomination, on désigne différentes préparations de cuisine ou de pâtisserie.

La garniture dite « princesse » et qui se compose de pointes d'asperges vertes et de truffes, s'emploie surtout pour accompagner les suprêmes ou filets de volaille.

**PRINTANIER, PRINTANIÈRE.** — Sous le nom de printanier, on entend un ensemble de légumes levés à la petite cuiller ronde ou taillés en dés ou en losanges, cuits séparément à l'eau salée et liés au beurre.

On applique la dénomination « à la printanière » à divers articles, principalement à des relevés de viandes de boucherie, que l'on garnit de primeurs ou légumes printaniers.

**PRIS.** — Se dit, en terme de cuisine, pour les liquides coagulés par la chaleur (crème prise) ou par le froid (gelée).

**PRISE.** — Même sens que pincée. Se dit surtout pour indiquer une très petite quantité de poivre.

**PROFITEROLE (Pâtisserie).** — Menu apprêt de pâtisserie fait, en forme de petite boule, avec de la pâte à chou poussée à la poche.

Ces sortes de petits choux peuvent, après cuisson,



Dressage à la poche des profiteroles. [Maison Deameuze\*. Phot. Larousse. 1

être garnis avec des compositions diverses, purée de gibiers ou autres, appareils au fromage, etc., ou avec des crèmes sucrées, des marmelades de fruits.

C'est avec les profiteroles garnies de crème à la vanille et glacées au sucre *au cassé* que l'on prépare les croquebouches et les gâteaux Saint-Honoré.

Garnies de compositions salées, les profiteroles sont employées comme garniture de potage.

Les profiteroles préparées en pâtisserie et en cuisine se couchent sur plaque, à la poche munie d'une douille ronde unie. On les dore à l'œuf et on les fait cuire au four, à chaleur moyenne.

**PROVENÇALE (À la).** — Mode de préparation de certaines substances, caractérisé par l'appoint de la tomate et de l'ail mélangés et, parfois, de l'ail seulement.

**PROVENCE, COMTÉ DE NICE.** — Provence! mot évocateur de soleil, d'exubérance, de joie de bien vivre, en y comprenant son prolongement la région de Nice, pays riche en spécialités culinaires.

L'ail est à la base de presque tous les plats provençaux, mais il faut considérer que celui du Midi est de goût moins fort et de saveur moins acre que celui des pays du Nord.

Si longue est la nomenclature des plats provençaux que nous ne ferons que les énumérer ou en indiquer brièvement la composition.

*Principales soupes provençales* : A l'ail; aïgo-saou

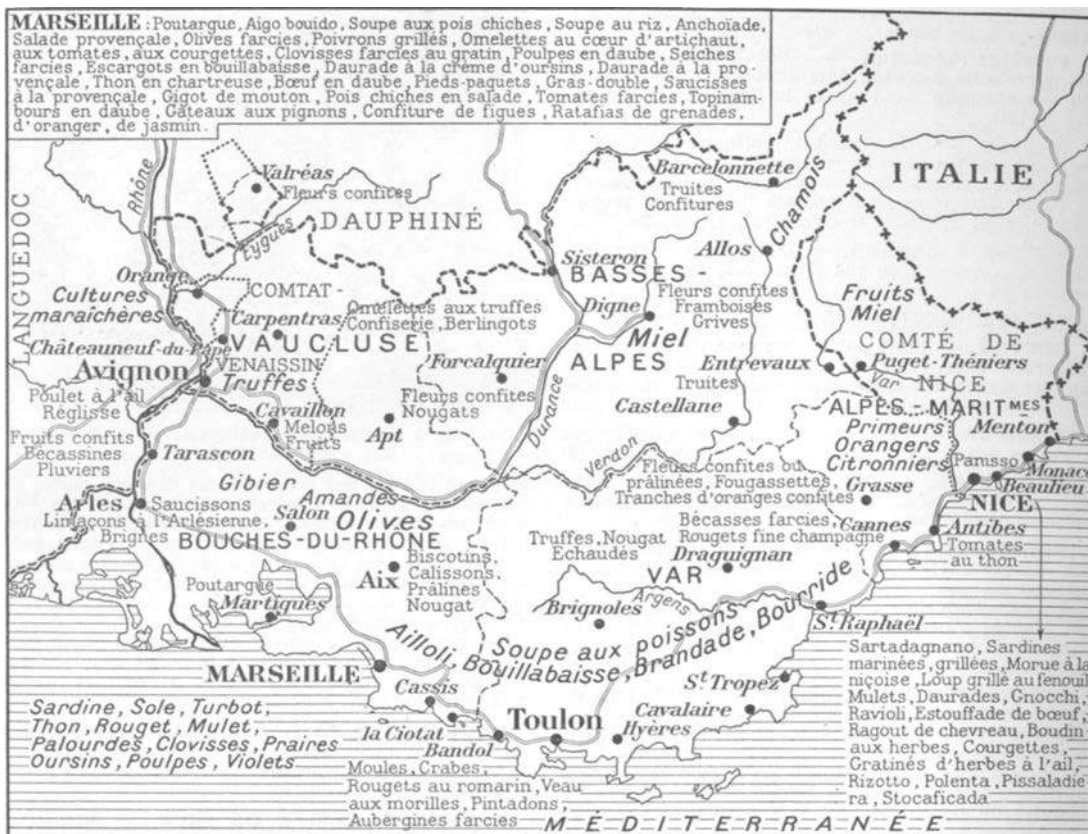


Dégustation d'huîtres et de coquillages à l'étalage d'un marchand de Nice. (Phot. Delius.)



Vente de « cougourons » ou gourdes et vases en courges desséchées, à Cimiez à l'occasion de la fête et du festin des cougourons. (Phot. Delius. 1





Productions gastronomiques de la Provence.

(genre de bouillabaisse avec poissons blancs, le poisson utilisé se mange avec de l'aïoli ou une sauce rouille); au flélas ou congre; aigo-bouido aux œufs pochés; de mariage (soupe très épaisse au bouillon de bœuf, mouton, volaille et riz); de poutine (se fait avec des alevins de poissons); aux nonnats, région de Nice; au pistou (comporte haricots verts, pommes de terre, tomates, vermicelle, et se complète avec une ailade au basilic et fromage râpé).

**Poissons** : La bouillabaisse; la bourride, genre de bouillabaisse faite de poissons blancs, mais sans condimentation au safran. Une partie du bouillon sert à tremper des tranches de pain mises dans un plat; avec le reste, 2 cuillerées d'aïoli et un jaune d'œuf par personne, on prépare une sauce qui est versée sur les tranches de pain.

Le poisson se mange avec accompagnement d'aïoli, genre de mayonnaise à la purée d'ail qui se calcule par personne à raison de 10 grammes d'ail, un jaune d'œuf, sel, un petit décilitre d'huile et jus de citron. Cette sauce n'est que l'accompagnement de l'aïoli (plat des cabanons marseillais qui comporte notamment de la morue bouillie, des escargots, des carottes, haricots verts et pommes de terre).

La morue en rayte; les rougets de roche grillés au fenouil; la sartadagnano (macédoine de petits poissons cuits à la poêle et à l'huile que l'on agglomère de façon à pouvoir les retourner comme une crêpe, laquelle s'asperge de vinaigre bouillant quand elle est sur le plat).

Le stockfisch, plus spécial à la région de Nice, est de la morue séchée, dure comme du bois et qui doit être longuement trempée avant son emploi; sorte de ragoût comprenant, avec le stockfisch, des boyaux, oignons et poireaux, ail, piment doux, aromates, pommes de terre et olives noires (stocaficada).

L'esquinado toulonnais, crabes cuits à l'eau vinaigrée, vidés de leur substance (œufs et chairs) à laquelle on ajoute une quantité équivalente de moules; le tout réuni dans une sauce faite avec l'eau des moules, puis on en garnit les carapaces des crabes et on fait gratiner.

Avec la poutine et le melet, on prépare des purées condimentaires, telles le pissalat, la tapenade, etc. La pissaladière, spécialité niçoise, est une sorte de fourré en pâte ordinaire ou en pâte levée garnie d'une couche d'oignons émincés cuits à l'huile, recouverte de filets d'anchois et d'olives noires.

Le pan bagna est une tranche de pain de ménage arrosée d'huile d'olive et couverte de filets d'anchois, de fines tranches de tomates et de câpres.

Le panisso est une bouillie de pois chiches ou de farine de maïs, refroidie dans de toutes petites soucoupes et que l'on fait frire à l'huile. On le mange saupoudré de sucre.

**Viandes** : La daube de bœuf à la provençale; le gigot à l'avignonnaise; les pieds paquets de la Pomme; les gassettes (sorte de crépinettes au foie de porc); le sou-fassum, genre de chou farci cuit dans un pot-au-feu ordinaire ou à la viande de mouton, spécial à la région Grasse-Antibes; le foie à la moissonneuse (quelle que soit sa nature).

**Légumes et pâtes** : Les fleurs de courge farcies; les côtes de bette au gratin; la tourte de blette à la mode niçoise; les courgettes farcies; ravioli, canelloni, capelletti.

**Fromages** : Promage fort du Mont-Ventoux; fromages de chèvre des Alpes, des Maures et de l'Estérel; fromages de brebis de Banon, Brousse, Valdebleu.

**Pâtisserie et spécialités** : Les gâteaux gibassier, fougasse, pompe (ce dernier spécial au Réveillon);



Prunes reine-Claude.



Prunes d'Agen.

bugnes arlésiennes, biscotins et calissons d'Aix, rieurs pralinés de Grasse.

*Vins* : Blanc de Cassis, Muscat de Bandols, Roquevaire.

**PRUNE.** — Fruit du prunier, arbre de la famille des rosacées.

On le cultive un peu partout en Europe. Il est une infinité de variétés de pruniers qui, tous, produisent des fruits savoureux.

Parmi les meilleurs de ces fruits, nous citerons les suivants : la *reine-Claude*, qui mûrit à la fin juillet et dont la chair est très sucrée et très parfumée; la *reine-Claude dorée*, qui mûrit vers la fin août; la *reine-Claude violette*, qui mûrit à la mi-septembre; la *mirabelle*, petite prune ronde, de couleur jaune, picotée de rouge, à chair très parfumée et qui est en pleine maturité à la fin août; la *mirabelle tardive*, qui mûrit de la fin septembre à octobre; le *gros damas de Tours*, prune que l'on fait sécher; le *damas musqué*; les *damas violet, blanc et noir*; la *sainte-Catherine*; la *jaune hâtive*; la *kirke*, gros fruit globuleux de couleur violet foncé, mûre à la fin d'août; la *de Monsieur* (ainsi nommée en l'honneur de Monsieur, frère du roi Louis XIV, qui, dit-on, appréciait fort ce fruit), gros fruit à lobes inégaux, à robe ambrée et carminée, qui mûrit fin juillet et août; le *perdrigon* violet, gros fruit dont la maturité est en septembre; la *quetsche*, fruit avec lequel on fabrique l'eau-de-vie de quetsche, mais que l'on emploie aussi pour préparer des compotes, des marmelades et divers entremets de pâtisserie, qui est en pleine maturité au mois d'août; la *prune d'Ente ou d'Agen*, fruit de moyenne grosseur, à robe de couleur violet rosé, qui mûrit en septembre; la *prune goutte d'or*, gros fruit ovale de couleur jaune franc avec des piquettes rouges, qui mûrit fin septembre.

Toutes ces variétés de prunes se consomment à l'état naturel, comme fruit frais. On peut aussi les employer pour la préparation des compotes, des marmelades, des confitures et d'un grand nombre d'entremets de pâtisserie.

**Beignets de prunes.** — Faire mariner une heure avec kirsch, cognac, rhum ou eau-de-vie de quetsche et sucre des moitiés de prunes reine-Claude.

Les éponger, les tremper dans de la pâte à frire (V. **PÂTES**) et les faire frire à grande friture brûlante. Égoutter les beignets; les ranger sur une plaque; les saupoudrer de sucre fin; les glacer au four, à chaleur vive, ou sous la salamandre à gaz.

*Nota.* — On peut aussi préparer ces beignets sans les faire glacer. Sitôt frits, et bien dorés, on les égoutte, on les éponge, on les dresse sur serviette, en buisson, et on les saupoudre de sucre fin.

**Beignets de prunes à l'agenaise.** — Souder deux à deux des moitiés de prunes reine-Claude, que l'on aura fait macérer avec liqueur et sucre, masquées

chacune d'une petite cuillerée de purée de pruneaux parfumée au kirsch.

Au moment, tremper ces prunes farcies dans de la pâte à frire et faire frire à grande friture. Saupoudrer de sucre fin; dresser sur serviette.

**Compote de prunes.** — Procéder, avec prunes reine-Claude ou mirabelles, ou quetsches, ainsi qu'il est dit pour la *Compote d'abricots*.

**Confitures de prunes.** — Compter 350 grammes de sucre en morceaux pour 500 grammes de fruits énoyautés. Pour la cuisson, procéder ainsi qu'il est dit pour les *Confitures d'abricots*. V. **CONFITURES**.

**Glace et mousse glacée aux prunes.** — Même préparation que pour la *Glace ou la Mousse glacée aux abricots*. V. **GLACE**.

**Prunes Bourdaloue.** — On prépare ainsi les grosses prunes reine-Claude. Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots Bourdaloue*. V. **ABRICOTS**.

**Prunes Condé.** — On prépare surtout ainsi les grosses prunes reine-Claude. Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Abricots Condé*.

**Prunes confites.** — Se préparent comme les *Abricots confits*.

**Prunes à l'eau-de-vie.** — Essuyer des prunes reine-Claude; les piquer deux ou trois fois avec une grosse aiguille. Peser les fruits. Faire un sirop de sucre au *grand perlé* (V. **SUCRE, cuisson du sucre**) à raison de 250 grammes de sucre et d'un quart de verre d'eau par kilo de fruits.

Le sirop étant au point, y plaquer les prunes. Leur donner deux bouillons sans toucher avec l'écumoire.

Les égoutter et les mettre dans un bocal.

Laisser bien refroidir le sirop. Y ajouter de l'alcool bon goût à 90° en quantité nécessaire pour obtenir une liqueur à 45°. Passer cette liqueur à travers une mousseline. En remplir le bocal. Boucher et ficeler. Laisser bien macérer avant de consommer.

**Prunes flambées à la lorraine.** — Cuire légèrement au sirop vanillé des prunes mirabelles énoyautés. Les égoutter. Les mettre dans des petites caissettes, en métal ou en porcelaine, allant au feu. Les arroser d'un peu de sirop lié à l'arrow-root. Les arroser d'eau-de-vie de quetsche que l'on aura fait bien chauffer. Faire flamber en servant.

**Soufflé aux prunes dit à la lorraine.** — Se prépare avec une composition faite avec pulpe de mirabelles (200 g de pulpe de fruits, 250 g de sucre cuit au cassé, et 5 blancs d'œufs montés très ferme), additionnée de prunes confites en dés, macérées à l'eau-de-vie de mirabelles.

Procéder, pour la cuisson, ainsi qu'il est dit pour les soufflés d'entremets. V. **SOUFFLÉ**.

**Tarte et tartelettes aux prunes.** — Se préparent

avec prunes reine-Claude, mirabelles ou quetsches comme les *Tartes ou tartelettes aux abricots*.

Tarte aux prunes à l'alsacienne. — Se prépare avec quetsches comme la *Tarte aux pommes à l'alsacienne*. V. TARTE.

PRUNEAU. — On désigne sous ce nom une prune rouge ou violette, séchée au soleil ou au four, et qui, après ce traitement, peut se conserver fort longtemps en parfait état.

On peut faire sécher la majeure partie des variétés de prunes énumérées au début de cet article, mais plus spécialement la prune *d'Enté*, dite *d'Agen*, les *gros damas de Tours*, la *prune de Catherine* et *l'impériale*.

La prune *perdrigon*, pelée, énoyautée, séchée au soleil et aplatie, est alors désignée dans le commerce sous le nom de *pistole*. Cette même prune, non pelée, non énoyautée, ébouillantée, puis séchée à l'ombre, est appelée *brignole* ou *pruneau fleuri*.

En France, les pruneaux les plus réputés sont ceux d'Agen et de Touraine.

On trouve actuellement sur nos marchés d'excellents pruneaux de Californie. Leur pulpe est cependant moins délicate que celle des pruneaux de France.

Les pruneaux se préparent le plus souvent en compote.

Avec les pruneaux, préalablement cuits et énoyautés, on peut préparer des entremets divers tels que : pains, poudings, soufflés, tartes, etc.

Compote de pruneaux. — Faire tremper les pruneaux à l'eau froide. Lorsqu'ils sont bien gonflés, les égoutter. Les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau froide. Ajouter 125 grammes de sucre pour 500 grammes de fruits. Parfumer avec zeste de citron, d'orange, vanille ou cannelle.

Cuire doucement pendant une heure environ.

Compote de pruneaux au vin rouge ou blanc. — Même méthode de préparation que ci-dessus. Mouiller les pruneaux avec du vin rouge ou blanc.

PRUNELLE. — Fruit du prunellier, appelé aussi épine noire, arbre que l'on trouve dans toute l'Europe.

La prunelle, prune minuscule, de couleur bleu foncé, n'est guère comestible car sa chair est très acerbe et très astringente.

On cultive, surtout en Haute-Saône, une variété de prunelle qui est employée principalement pour la distillation ou pour faire des confitures.

Avec la prunelle on fabrique, à Angers, une liqueur très estimée.

PUANT MACÉRÉ. — Fromage de la région du Nord que l'on peut consommer de novembre à juin.

PUCELLE. — Sorte d'aloë, dont la chair renferme beaucoup d'arêtes. V. ALOË.

PUCHERO (Cuisine espagnole). — Sorte de potée préparée avec viandes diverses.

PUFFER (Cuisine allemande). — Sortes de beignets faits avec une pâte à base de flocons d'avoine travaillée avec de l'eau tiède sucrée et légèrement salée et œufs à volonté, parfumée à la cannelle. On les fait sauter dans une poêle plate beurrée.

PUITS. — Mot employé pour désigner : l'espace laissé vide au milieu d'un cercle de farine et dans lequel on place les différents ingrédients nécessaires à la confection d'une pâte ou de tout autre appareil; la partie centrale d'articles dressés en couronne, turban ou cercle, sur plat rond, partie dans laquelle on place les garnitures diverses; le creux pratiqué au milieu d'un gâteau ou d'un entremets; la sorte de douille qui se trouve au milieu de certains moules à pâtisserie ou de certains moules à biscuit glacé.

PUITS D'AMOUR (Pâtisserie). — Dans une abaisse de feuilletage à six tours, détailler, au coupe-pâte cannelé, des ronds de 6 à 8 centimètres de diamètre.

Placer la moitié de ces abaisses sur une plaque



Puffes aux flocons d'avoine. (Phot. Claire.)

légèrement mouillée, et en les espaçant un peu les unes des autres. Evider les autres abaisses à l'aide d'un coupe-pâte, uni ou cannelé, de diamètre inférieur, pour obtenir des sortes de couronnes d'un centimètre au plus de côté.

Mouiller le tour des abaisses placées sur la plaque et mettre sur chacune d'elles une couronne ainsi détaillée. Les superposer bien exactement, et appuyer légèrement dessus pour qu'elles se soudent bien. Dorer le dessus de la couronne supérieure et faire cuire pendant 15 minutes environ, à four moyen. La cuisson terminée, amener les gâteaux à la bouche du four et, sans les sortir, les poudrer légèrement avec du sucre glace. Les repasser une seconde à l'endroit le plus chaud du four, pour fondre ce sucre qui formera vernis; les sortir et les mettre sur une grille pour les laisser refroidir.

Ces gâteaux ont l'aspect d'une bouchée feuilletée. Quand ils sont bien refroidis, on les garnit de crème pâtissière, au moyen d'une cuiller, ou, mieux, d'une poche, ou encore de gelée de groseille très serrée.

PULPE. — Substance molle et charnue, de fruit ou de légume, réduite à l'état de pâte un peu fluide, par pression à travers un tamis.

Pulpe de viande. — Se dit de la viande pulpée, c'est-à-dire raclée à cru. Cette viande, qui se présente sous forme d'une pâte homogène, s'emploie pour le régime de suralimentation.

PULQUE. — Boisson qui a une certaine analogie avec le cidre.

Le maguay, plante avec laquelle on fait cette boisson, était cultivé sur une grande échelle dans l'empire des anciens Aztèques.

PULTÖST. — Fromage norvégien que l'on peut consommer toute l'année.

PUNCH. — Boisson due, dit-on, à des marins anglais, et qui, vers 1552, consistait en un simple mélange de tafia et de sucre, auquel on mettait le feu.

Le 25 octobre 1599, sir Edward Kennel, commandant en chef des forces navales britanniques offrit à ses équipages un punch monstre qu'il fit préparer dans un vaste bassin en marbre, au milieu de sa propriété. Pour sa confection, on employa 80 barriques d'eau-de-vie, 9 d'eau clarifiée, 25.000 gros limons, 80 pintes de jus de citron, 13 quintaux de sucre de Lisbonne, 5 livres de muscade et 300 biscuits, plus une pigre (grande barrique) de vin de Malaga.

On avait construit un dais au-dessus du bassin pour le préserver de la pluie et le service était fait par un mousse qui naviguait sur cette mer de punch dans un bateau en bois de rose. Pour servir les 6.000 invités, il fallut plusieurs fois changer de mousse, celui-ci se trouvant grisé par les vapeurs de ce lac d'alcool au bout d'un quart d'heure.

Punch glacé. — Préparer une composition semblable à celle indiquée pour le *Punch marquis*. Ajouter du vin, lorsqu'il est chaud 20 grammes de thé et laisser infuser.

Passer au tamis de soie. Ajouter une orange et un citron pelés à vif et coupés en tranches et 2 décilitres de rhum chauffé. Flamber; faire refroidir. Passer. Régler à 15°. Glacer comme un granité.

**Punch au kirsch.** — Faire infuser 8 minutes dans un litre d'eau bouillante 25 grammes de thé.

Verser cette infusion, en la passant, dans un bol à punch où l'on aura mis 500 grammes de sucre en morceaux. Remuer avec une cuiller en argent, pour faire dissoudre le sucre.

Ajouter trois quarts de litre de kirsch. Faire flamber et servir dans des verres à punch.

**Punch marquise.** — Mettre dans un poêlon en cuivre un litre de vin de Sauternes (ou de tout autre vin blanc un peu liquoreux) 250 grammes de sucre et un zeste de citron attaché en nouet, avec un clou de girofle au milieu. Faire dissoudre le sucre. Chauffer le vin jusqu'au moment où l'on voit monter à la surface une fine mousse blanche. Verser ce mélange dans un bol à punch. Ajouter 2 décilitres et demi de cognac. Faire flamber.

Servir en verres à punch avec une fine lame de citron dans chaque verre.

**Punch au rhum.** — Préparer une infusion de thé ainsi qu'il est dit pour le *Punch au kirsch*. Verser cette infusion dans le bol à punch où l'on aura mis le sucre et quelques minces tranches de citron. Ajouter trois quarts de litre de rhum. Faire flamber.

**PUNCH-CAKE** (Pâtisserie). — Garnir un grand moule à charlotte avec de l'appareil à biscuit de Savoie. Cuire ce gâteau au four. Le démouler et le laisser rassir pendant 2 jours.

Couper ce cake en trois tranches d'égale épaisseur, chacune de ces tranches devant représenter un gâteau, que l'on imbibera de rhum et que l'on masquera avec de la marmelade d'abricots. Décorer avec la meringue. Passer au four.

*Meringue pour le punch-cake* : Mettre dans une casserole 100 grammes de marmelade d'abricots passée au tamis fin ; ajouter un demi-décilitre de rhum, une cuillerée de curaçao et 100 grammes de sucre en poudre. Mélanger à cette marmelade 6 blancs d'œufs fouettés bien fermes.

**PURÉE.** — Préparation obtenue en écrasant et en passant soit au tamis, soit à l'aide d'un passe-purée, certaines substances alimentaires.

Tous les aliments, qu'ils soient du règne animal ou du règne végétal, peuvent, après cuisson, être réduits en purées.

Suivant leur emploi final, les purées se font plus ou moins épaisses. Celles devant être servies comme légume, ou comme garniture, sont tenues assez consistantes; celles devant être servies comme potage sont tenues un peu plus claires.

Certains légumes étant trop aqueux pour pouvoir fournir une purée suffisamment épaisse, il convient de leur adjoindre un élément de liaison complémentaire, le plus souvent un autre légume plus féculent, une céréale ou une sauce épaisse.

Les purées de viandes diverses et de poissons sont souvent additionnées d'une sauce brune ou blanche, selon la nature de la purée, fortement réduite.

**PURÉES DE LÉGUMES.** — **Purée d'ail.** — Blanchir légèrement à l'eau salée 50 grammes de gousses d'ail. Les égoutter; les étuver 15 minutes au beurre, en évitant de les faire colorer. Ajouter 2 décilitres et demi de béchamel bien réduite. Passer au tamis fin. Faire chauffer; ajouter une cuillerée de beurre.

On emploie cette purée comme garniture de petites pièces de boucherie sautées (surtout noisettes ou côtelettes de mouton ou d'agneau); œufs pochés ou mollets, hors-d'œuvre chauds.

**Purée d'artichauts.** — Etuver au beurre 6 gros fonds d'artichauts à moitié cuits dans un blanc et escalopes. Leur ajouter 2 décilitres et demi de béchamel. Terminer comme ci-dessus.

S'emploie comme légume ou comme garniture de viandes de boucherie ou de volailles.

**Purée d'artichauts** (Autre méthode). — Ajouter aux fonds d'artichauts, mis à étuver au beurre, 200 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses. Mouiller d'un décilitre et demi de consommé. Cuire le tout ensemble. Terminer la purée comme il est dit ci-dessus.

Mêmes emplois que la purée précédente.

**Purée d'asperges blanches.** — Cuire les pointes d'asperges à l'eau salée; les égoutter et les passer au tamis fin. Faire chauffer cette purée et lui ajouter, hors du feu, un peu de beurre frais.

Cette purée étant peu consistante, on pourra l'additionner d'un quart de son poids de purée de pommes de terre. On pourra aussi, selon l'emploi final, lui incorporer un tiers de son volume de béchamel très réduite.

Mêmes emplois que la purée d'artichauts.

**Purée d'asperges vertes.** — Se prépare avec asperges vertes, comme la précédente.

Mêmes emplois.

**Purée d'aubergines.** — Etuver au beurre 4 aubergines pelées, coupées en rouelles. Ajouter 250 grammes de pommes de terre en tranches. Mouiller d'un décilitre et demi de consommé. Assaisonner. Cuire doucement. Passer au tamis fin et terminer la purée comme celle d'artichauts.

Mêmes emplois.

**Purée de betteraves** (A chaud). — Passer au tamis fin 2 grosses betteraves cuites au four (comme les betteraves pour salade) et épluchées.

Mettre cette purée à chauffer dans une sauteuse. Lui ajouter 2 décilitres et demi de demi-glace très réduite. Assaisonner; faire bouillir, en remuant avec la cuiller de bois. Au dernier moment, ajouter 2 cuillerées de beurre.

On peut aussi lier cette purée avec de la béchamel réduite.

S'emploie comme garniture de petites pièces de gibier de poil.

A froid : Ajouter à la purée de betteraves (à froid) 2 décilitres de mayonnaise très serrée.

S'emploie comme garniture de canapés, barquettes, tartelettes pour hors-d'œuvre.

**Purée de carottes.** — Etuver au beurre 500 grammes de carottes très tendres (carottes nouvelles si possible). Les lier de béchamel. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Purée d'artichauts*.

S'emploie comme garniture de petites ou grosses pièces de boucherie. Est aussi servie isolément comme légume.

**Purée de céleri.** — Etuver au beurre du céleri-rave (ou en branches) préalablement blanchi à l'eau salée. Terminer la purée ainsi qu'il est dit pour la *Purée d'artichauts*.

Cette purée peut être liée à la béchamel réduite, ou avec une quantité relative de pommes de terre que l'on fait cuire avec le céleri.

S'emploie comme garniture d'œufs et de petites ou grosses pièces de boucherie; est aussi servie comme légume.

**Purée de champignons.** — Parer, laver et éponger 500 grammes de champignons de couche, blancs et fermes; les passer au tamis, le plus rapidement possible (les éplucher s'ils ne sont pas assez blancs).

Ajouter cette purée à 2 décilitres de béchamel mise à réduire dans un sautoir avec quelques cuillerées de crème. Faire réduire quelques instants en plein feu; assaisonner et passer à l'étamine. Chauffer la purée et lui incorporer hors du feu 50 grammes de beurre.

On l'emploie comme garniture de viandes, de volailles, de poissons ou on l'utilise pour farcir des fonds d'artichauts, des œufs, des filets de poissons, etc; on l'utilise aussi pour garnir des barquettes, bouchées, canapés et autres apprêts de même nature, servis comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée.

**Purée de chou-fleur.** — Passer au tamis fin le chou-fleur cuit à l'eau. Chauffer la purée. La lier

avec le tiers de son volume de béchamel. Beurrer au dernier moment.

On peut, pour rendre cette purée plus consistante, lui ajouter une petite quantité de purée de pommes de terre.

S'emploie comme garniture d'oeufs, petites pièces de boucherie, ris de veau. Peut aussi être servie comme légume.

Purée de concombres. — Comme la *Purée d'artichauts*, en remplaçant ces derniers par des concombres blancs, pelés, divisés en quartiers, étuvés au beurre.

S'emploie comme garniture de darnes de saumon cuites au beurre ou au court-bouillon; de petites pièces de boucherie.

Purée de courge ou de potiron. — La purée de courge ou de potiron peut être servie comme légume ou garniture (V. COURGE) et comme potage. V. POTAGES ET SOUPES.

Purée de courgettes. — Se prépare comme la *Purée d'aubergines*. Elle a les mêmes emplois.

Purée d'épinards. — Passer au tamis fin des épinards épluchés, cuits à l'eau salée. Les égoutter; les rafraîchir; les égoutter à nouveau et les bien éponger. Les passer au tamis. Les faire chauffer. Les lier au beurre ou à la crème.

S'emploie comme garniture de viandes de boucherie, d'oeufs pochés ou mollets. Peut aussi être servie comme légume.

Purée d'estragon (A chaud). — Blanchir rapidement à l'eau salée 250 grammes de feuilles d'estragon frais. Egoutter, rafraîchir; égoutter à nouveau, et presser. Passer au tamis fin.

Ajouter cette purée d'herbes à 2 décilitres de béchamel réduite. Paire bien chauffer; beurrer; assaisonner; bien mélanger.

S'emploie pour farcir des champignons, des fonds d'artichauts, des barquettes, des bouchées ou tartellettes, employés eux-mêmes comme garniture de petites ou grosses pièces de boucherie, de volailles, d'oeufs ou de poissons.

A froid : Lier la purée d'estragon, préparée comme il est dit ci-dessus, avec de la mayonnaise bien serrée. V. aussi ESTRAGON.

S'emploie comme élément complémentaire des hors-d'œuvre froids.

Nota. — On prépare de la même façon, à chaud ou à froid, les purées de cresson (alénois ou de fontaine), cerfeuil, persil ou autres herbes aromatiques.

Purée de fèves fraîches. — Passer au tamis fin 500 grammes de fèves fraîches cuites à l'eau salée, condimentées avec une branche de sarriette.

Chauffer cette purée, la lier au beurre ou à la crème.

Ou bien : Cuire les fèves fraîches comme les *Petits pois à la française*. Les passer au tamis fin. Lier la purée au beurre ou à la crème.

On peut, pour rendre cette purée plus consistante, ajouter aux fèves, en les cuisant, le quart de leur volume de pommes de terre.

S'emploie comme garniture d'oeufs, de petites pièces de boucherie, de volaille.

Purée de flageolets frais. — Se prépare, avec des flageolets frais, cuits à l'eau, comme la *Purée de fèves fraîches*.

Mêmes emplois.

Purée de flageolets secs. — Se prépare comme la *Purée de haricots blancs secs* (V. HARICOT). Mêmes emplois.

Purée de haricots, blancs ou rouges. — Passer au tamis fin les haricots (blancs ou rouges), cuits au gras ou au maigre (V. HARICOT, *haricots secs*). Chauffer cette purée. La lier avec du beurre frais.

S'emploie comme garniture de grosses et petites pièces de boucherie, du mouton surtout.

Purée de haricots blancs à la bretonne dite purée bretonne. — Haricots blancs cuits au gras. Les

égoutter, les lier avec sauce bretonne (V. SAUCE), les passer au tamis.

S'emploie comme garniture de viandes de boucherie, rôties, poêlées ou braisées, surtout de mouton. On la sert aussi comme légume. V. HARICOT.

Purée de haricots verts (A chaud). — Passer au tamis 500 grammes de haricots verts cuits à l'eau salée et bien égouttés. Chauffer cette purée. La lier au beurre ou à la crème.

S'emploie comme garniture d'oeufs, de petites pièces de boucherie, de volaille, ou comme légume.

A froid : Passer au tamis fin des haricots verts cuits à l'eau salée et égouttés. Lier cette purée avec de la mayonnaise serrée.

S'emploie pour farcir des fonds d'artichauts, des tomates, des barquettes ou des tartellettes, eux-mêmes employés comme garniture de plats froids.

Purée de haricots dite à la soissonnaise ou Purée soissonnaise. — Haricots blancs, cuits au gras ou au maigre. Les passer au tamis pendant qu'ils sont encore chauds. Travailler la purée sur le feu. Lui ajouter 100 grammes de beurre par 500 grammes de purée. Délayer, si c'est nécessaire, avec quelques cuillerées de lait bouillant ou de cuisson de haricots.

S'emploie comme la *Purée bretonne*. V. aussi POTAGES ET SOUPES.

Purée de laitues. — Passer au tamis fin des laitues braisées au gras ou au maigre. Chauffer cette purée; la lier au beurre ou à la crème.

S'emploie comme garniture d'oeufs ou de petites pièces de boucherie, ris de veau, volailles, etc.

Nota. — On prépare de la même façon les purées de chicorée, d'endives, de feuilles de bettes ou poirée, ou autres plantes herbacées.

Purée de lentilles. — Comme la *Purée de haricots blancs secs* avec lentilles cuites au gras ou au maigre.

S'emploie comme garniture de grosses et de petites pièces de boucherie, de gibiers divers.

Purée de marrons. — Cette purée est surtout employée comme accompagnement du gibier de poil et de la venaison. V. MARRON.

Purée de pois cassés. — Comme la *Purée de haricots blancs*, avec pois cassés, cuits au gras ou au maigre.

S'emploie comme garniture de grosses et de petites pièces de boucherie; d'oie braisée ou rôtie; de jambon; de quartiers de venaison.

Purée de pois chiches. — Comme la *Purée de pois cassés*. Mêmes emplois.

Purée de pois frais. — Passer au tamis fin des pois verts cuits à l'eau ou à la française (V. POIS). Chauffer cette purée. La beurrer au dernier moment.

S'emploie comme garniture d'oeufs, de petites pièces de boucherie, de ris de veau, de volaille. Se sert comme légume et comme potage. V. POTAGES ET SOUPES, *potages purées*

Purée de pommes de terre. — V. POMMES DE TERRE.

Purée de tomates. — V. SAUCE.

Purée de topinambours. — Etuver les topinambours au beurre. Les passer au tamis fin. Chauffer cette purée. La lier au beurre ou à la crème.

On peut, pour rendre cette purée plus consistante, lui ajouter la moitié, ou le tiers de son volume de purée de pommes de terre.

On prépare de la même façon les purées de crosnes du Japon, de cerfeuil bulbeux, de salsifis.

S'emploie comme garniture d'oeufs, de petites pièces de boucherie, de gibier de poil.

Purée de truffes. — Passer au tamis fin 250 grammes de truffes fraîches crues ou cuites. Ajouter cette pulpe de truffes à 2 décilitres et demi de béchamel que l'on aura fait réduire avec de la crème fraîche.

Faire bouillir quelques instants. Passer à l'étamine. S'emploie comme garniture de bouchées, cassolètes, croustades, et aussi pour farcir divers légumes

tels que fonds d'artichauts, champignons, etc., enfin comme élément de liaison de diverses sauces.

**PURÉES DE VIANDES. — Purée de bœuf.** — Piler au mortier 500 grammes de bœuf braisé, bien paré et dénérvé. Ajouter cette purée à 4 décilitres de sauce demi-glace réduite. Mélanger sur le feu, en remuant avec la spatule. Passer au tamis fin ou à l'étamine.

S'emploie pour farcir des pâtes diverses, cannelloni ou ravioli; des légumes (oignons, tomates, fonds d'artichauts, etc), des paupiettes de viandes diverses. On peut, suivant l'emploi, lier cette purée à l'œuf.

**Purée de cervelle d'agneau ou de veau.** — Passer la cervelle cuite au tamis fin. Ajouter cette purée à de la béchamel ou du velouté que l'on aura fait réduire avec crème (2 décilitres et demi pour une cervelle de veau). Mélanger sur le feu; assaisonner; passer au tamis fin ou à l'étamine.

S'emploie comme garniture d'œufs pochés ou mollets; pour farcir les volailles; pour garnir les bouchées, barquettes, tartelettes, fonds d'artichauts, champignons, etc.

La purée de cervelle, et en général toutes les purées de viandes blanches, peuvent être additionnées de salpicons divers tels que truffes, champignons cuits, jambon cuit; de duxelles, de brunoise fine de légumes fondue au beurre.

**Purée de foie gras.** — A chaud : Ajouter à du velouté de volaille bien réduit le double de son volume de foie gras cuit (truffé ou non) passé au tamis fin. Bien mélanger sur le feu; lier de jaunes d'œufs.

S'emploie pour garnir des bouchées, barquettes ou tartelettes, pour farcir divers légumes, tels que fonds d'artichauts, champignons, etc. (dans ce cas, on additionne la purée de mie de pain blanche).

A froid : Passer au tamis fin du foie gras cuit (truffé ou non). Bien lisser cette purée.

S'emploie pour hors-d'œuvre froids; pour œufs froids, pochés ou mollets.

**Purée de foie de veau.** — Piler au mortier 500 grammes de foie de veau détaillé en morceaux, sauté vivement au beurre brûlant (simplement pour le raidir), assaisonné et refroidi.

Passer ce foie au tamis fin.

S'emploie comme la *Farce à gratin* (farce faite avec fonds de volaille ou de gibier). V. **PARCE**.

**Purée de foies de volaille.** — V. **FARCE**, *farce à gratin*.

**Purée de gibiers divers.** — Piler au mortier, avec la moitié de son poids de riz cuit au consommé, de la chair de gibier (poil ou plume), cuite et bien parée. Passer au tamis fin. Ajouter cette purée à de la demi-glace au fumet de gibier bien réduite. Bien mélanger sur le feu; assaisonner; beurrer.

**Purée de gibiers** (Autre méthode). — Le gibier étant bien pilé, l'ajouter à de la purée de lentilles bien serrée. Terminer comme il est dit ci-dessus.

S'emploie pour garnir des œufs pochés ou mollets, ou fourrer des omelettes; pour farcir des légumes divers; pour garnir des bouchées, barquettes et tartelettes.

**Purée de ris de veau.** — Se prépare avec ris de veau braisé, comme la *Purée de cervelle*. Mêmes emplois.

**Purée de veau.** — Se prépare, avec veau braisé, comme la *Purée de bœuf*. Cette purée se lie avec velouté ou béchamel. Mêmes emplois.

**Purée de volaille** (chaude). — Piler au mortier la chair, désossée et parée, d'une volaille pochée dans du fonds de volaille.

Passer cette chair au tamis fin. La faire chauffer dans une sauteuse; lui ajouter, pour la lier, le tiers de son poids de velouté de volaille bien réduit. Assaisonner; au dernier moment, ajouter beurre et crème fraîche.

S'emploie comme garniture d'œufs pochés et mollets; de bouchées, barquettes, tartelettes, croûtes et croustades; pour farcir certains légumes, tels que fonds d'artichauts, tronçons de concombres creusés, tomates, champignons, etc.

**Purée de volaille** (froide). — Piler au mortier la chair d'une volaille pochée. Recueillir cette chair dans une terrine; lui ajouter quelques cuillerées de crème fraîche très épaisse; l'assaisonner; la passer au tamis fin. La bien lisser.

S'emploie pour hors-d'œuvre froids, canapés, barquettes, tartelettes.

**PURÉES DE POISSONS, CRUSTACÉS ET MOL-LUSQUES. — Purée d'anchois** (froide). — Piler au mortier 50 grammes de filets d'anchois, dessalés, bien éponnés, avec 4 jaunes d'œufs durs et 3 cuillerées de beurre. Passer au tamis fin.

Selon indications spéciales, cette purée peut être complétée avec des fines herbes hachées ou avec des salpicons divers.

S'emploie pour garniture de hors-d'œuvre divers; pour farcir œufs durs, fonds d'artichauts, olives, etc.

**Purée d'anchois** (chaude). — Additionner de 2 cuillerées de purée d'anchois un décilitre et demi de béchamel très réduite. Passer à l'étamine. Chauffer et beurrer au dernier moment.

Selon indications spéciales, cette purée peut être additionnée d'œufs durs et de persil hachés.

S'emploie comme garniture de bouchées, beignets, rissoles, etc.

**Purée de crevettes et autres crustacés.** — Piler finement au mortier les carapaces des crevettes ou des autres crustacés dont la chair décortiquée est employée par ailleurs.

Ajouter cette purée à une quantité égale de béchamel réduite avec crème. Passer à l'étamine en foulant à la spatule.

S'emploie comme élément complémentaire des sauces et ragoûts et farces pour poissons et crustacés; pour hors-d'œuvre chauds.

**Purée de harengs.** — Se prépare comme la *Purée d'anchois* en remplaçant ces derniers par des filets de harengs dessalés. Mêmes emplois.

**Purée d'huîtres.** — A chaud : Piler au mortier 24 huîtres pochées dans leur eau et bien égouttées et éponnées. Passer cette purée. L'ajouter à 3 décilitres de béchamel, réduite après avoir été additionnée de l'eau de cuisson des huîtres, terminée avec crème et passée à l'étamine.

S'emploie comme la *Purée de crustacés*.

A froid : Broyer au mortier 24 huîtres, pochées, égouttées et éponnées, avec 4 jaunes d'œufs durs et 2 cuillerées de beurre. Passer au tamis fin.

Mêmes emplois que la *Purée froide d'anchois*.

**Purée de moules.** — Cette purée se prépare comme celle d'huîtres et on l'emploie de même.

**Purée d'oursins.** — Nettoyer les oursins; retirer la substance jaune qui est fixée sur les parois. Ajouter cette substance à de la béchamel réduite avec de la crème (un litre de sauce pour 36 oursins). Bien mélanger; passer au tamis fin.

Mêmes emplois que la *Purée de crustacés*.

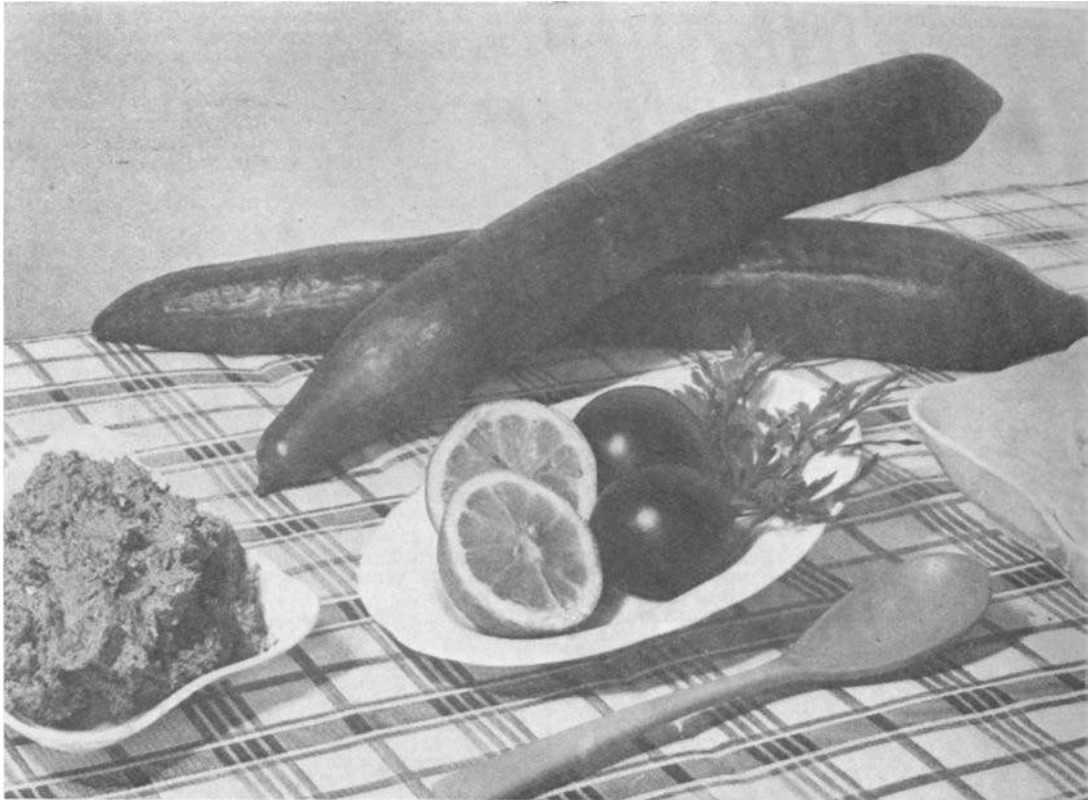
**Purée de saumon.** — Avec saumon frais : passer au tamis 250 grammes de chair de saumon (cuit au beurre). Chauffer cette purée; la lier de 2 décilitres de béchamel très réduite. Assaisonner. Beurrer au dernier moment.

S'emploie comme garniture d'œufs, de bouchées, barquettes, tartelettes, croustades.

Avec saumon fumé : Passer au tamis 250 grammes de saumon fumé. Ajouter à cette purée 4 jaunes d'œufs durs, passés au tamis fin. Ajouter 50 grammes de beurre. Bien mélanger.

S'emploie pour canapés, barquettes, tartelettes, hors-d'œuvre divers.

**Purée de thon.** — Comme la *Purée d'anchois*. Mêmes emplois.



**QUARTANIER.** — Nom que l'on donne au sanglier âgé de quatre ans.

**QUARTAUT.** — Ancienne mesure de capacité, équivalant à 72 pintes, et dont le contenu était des plus variables selon les localités.

**QUARTERON.** — Ancienne mesure qui était la quatrième partie d'un cent, soit 25 pièces.

**QUARTIER.** — Partie d'un objet divisé ordinairement en quatre.

Le quartier *de devant* du bœuf comprend l'épaule et le train de côtes.

Le quartier *de derrière* est formé de la cuisse et de l'aloïau.

En boucherie on nomme *cinquième quartier* tout ce qui n'est pas utilisé pour l'alimentation dans un animal abattu : peau, cornes, sabots, et suif.

**QUASI.** — Morceau situé dans le milieu du cuisseau de veau. V. ce mot.

**QUATRE ÉPICES.** — Mélange très usité et dont autrefois chaque détaillant avait une formule spéciale; la plus courante est celle-ci :

Poivre blanc, 125 grammes; girofle pulvérisée, 10 grammes; gingembre, 30 grammes; muscade râpée, 35 grammes.

**QUATRE FRUITS JAUNES.** — Oranges, citrons, bigarades, et cédrats.

**QUATRE FRUITS ROUGES.** — Fraises, cerises, groseilles et framboises.

**QUATRE MENDIANTS.** — Dessert composé de figues, raisins secs, noisettes et amandes, dont la couleur rappelait celle des quatre ordres mendiants.

**QUATRE-QUARTS.** — Pâtisserie de ménage faite avec un poids égal d'oeufs, de farine, de beurre et de sucre.

Travailler dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre avec 125 grammes d'oeufs (soit de 3 à 4 oeufs) jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.

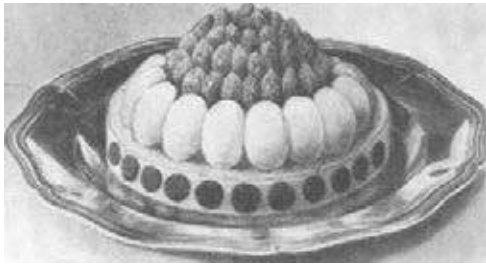
Ajouter 125 grammes de farine tamisée bien sèche, puis 125 grammes de beurre, fondu et décanté. Parfumer l'appareil selon le goût avec eau de fleur d'oranger, zeste de citron ou d'orange, ou liqueur quelconque, et le verser dans un moule beurré et fariné et faire cuire à four doux pendant 25 ou 30 minutes.

**QUENELLE.** — Sorte de boulette faite avec une farce de viande ou de poisson, liée aux oeufs. Le mot viendrait, d'après certains écrivains culinaires, de l'anglo-saxon *knell*, qui signifie *piler, broyer*, parce que les chairs devant être transformées en quenelles sont *pilées* au mortier.

On prépare des quenelles avec toutes les viandes de boucherie, les chairs de volailles, de gibiers, de poissons et de crustacés.

Les quenelles se font de formes diverses, petites ou grandes. Le type principal est la quenelle préparée avec la farce appelée *godiveau*. V. FARCE.

Les quenelles, les petites surtout, sont employées comme éléments des garnitures composées telles que financière, Godard, Toulouse, etc.



**Quenelles de brochet princesse.**

Les grosses quenelles, qui généralement sont décorées ou historiées avec truffes, langue écarlate ou autres articles, sont employées pour garnir, de façon plus ou moins décorative, les gros poissons braisés ou les grandes entrées.

On les utilise aussi pour préparer des croustades, des tourtes, des timbales ou autres préparations de même nature. V. BROCHET.

**Quenelles de brochet princesse.** — Dresser les quenelles sur une bordure en farce de brochet truffée. Garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges vertes. Napper de sauce normande.

**Quenelles de brochet mousselines.** — Se font avec farce mousseline (V. FARCE). On les moule à la grande cuiller et on les couche dans un plat à sauter beurré. On les mouille d'eau bouillante salée et on les poche de 8 à 10 minutes, selon grosseur.

Les quenelles sont ensuite égouttées et épongées, et dressées sur plat rond, placées chacune sur un croûton frit au beurre (ou sur croustades feuilletées); on les garnit et on les sauce suivant indication de recette. On prépare de la même façon des quenelles mousselines avec la chair d'autres poissons (merlan, barbue, sole, saumon, truite).

**Quenelles de foie gras.** — Piler un foie gras cru, et le passer au tamis fin.

D'autre part, piler au mortier la moitié du volume du foie gras de chair de poulet cru, en lui mélangeant mise peu à peu, la moitié de son poids de panade au pain. Passer cette farce au tamis.

La remettre dans le mortier et la piler encore en lui ajoutant, petit à petit, la purée de foie gras et 3 ou 4 jaunes d'œufs. Assaisonner de sel, poivre et épices. Travailler cette farce sur glace.

Paire des quenelles selon la méthode habituelle (à la cuiller ou à la poche) et les faire pocher à l'eau salée.

**Quenelles de viandes, veau, volaille, gibier.** — Se préparent comme celles de brochet. V. ce mot et aussi PARCE.

**QUEUE DE BŒUF.** — V. BŒUF et POTAGES ET SOUPES.

**QUEUE DE MOUTON.** — La queue de mouton et celle d'agneau s'emploient rarement isolément en cuisine. Ordinairement, on les laisse sur les selles de ces animaux lorsqu'on prépare ces dernières, rôties ou poêlées.

**QUICHE.** — La quiche ou kiche (car parfois on orthographie ainsi ce mot) est d'origine lorraine, bien que certains auteurs prétendent que cette sorte de tarte à la crème appartient à la cuisine allemande, parce qu'en Allemagne la quiche est désignée sous le nom de *kuchen*, d'où serait venu le mot *kiche*.

Il est plusieurs sortes de quiches. Chaque région de Lorraine ou d'Alsace a la sienne et prétend que, seule, sa quiche est la véritable.

Sous le nom de quiche, on prépare aussi des flans à la crème sucrés que l'on sert comme entremets.

Ces apprêts sont improprement appelés ainsi, car la vraie quiche, celle de Lorraine, se sert toujours comme hors-d'œuvre et jamais comme entremets sucré.

**MÉTHODE.** — Anciennement, la quiche se préparait avec de la pâte à pain. La pratique moderne a substitué à cette pâte la pâte à foncer et parfois même le feuilletage.

Poncer de pâte à foncer ordinaire une tourtière, ou platine, à rebords godronnés, de 20 centimètres de diamètre, bien beurrée. Paire remonter la pâte un peu au-dessus de ces rebords.

Mettre au fond de cette croûte à flan des tranches minces de lard maigre, blanchies et légèrement risolées au beurre (ou de lard maigre fumé).

Remplir la croûte avec un appareil composé de 4 œufs, 4 décilitres de crème fraîche épaisse, assaisonné de sel fin et bien battu.

Mettre sur le flan ainsi garni 2 cuillerées de beurre divisé en menus fragments.

Cuire au four, à moyenne chaleur, de 30 à 35 minutes. Servir brûlant.

*Nota.* — On garnit parfois la croûte à flan avec de minces lames de fromage de gruyère que l'on alterne avec les tranches de lard.

**Quiche lorraine** (Recette ancienne). — «Amincissez fortement au rouleau de la pâte à pain.

« Mettez cette abaisse de pâte sur une platine en tôle, aux bords relevés et tuyautés, saupoudrée de farine.

« Garnissez la pâte de petits morceaux de beurre très frais.

« Remplissez la tourtière d'un mélange de crème épaisse et d'œufs bien battus ensemble et assaisonnés de sel.

« Faites cuire au four flambant pendant 10 minutes au maximum.

« Servez brûlant.

**Petites quiches au fromage.** — Foncer de pâte à foncer fine des moules à tartelettes.

Garnir le fond de ces moules d'un salpicón de fromage de Gruyère.

Les remplir d'un mélange de crème et d'œufs. Cuire au four de 14 à 15 minutes. Démouler et dresser sur serviette. Servir brûlant.

**Petites quiches au jambon.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en remplaçant le fromage par un salpicón de maigre de jambon cuit.

**QUIGNON.** — Gros morceau de pain taillé en coin sur la miche.

**QUILLET** (Pâtisserie). — Cet entremets a été créé dans une pâtisserie parisienne, qui fut longtemps dirigée par M. Charabot, un des maîtres de la pâtisserie française. En voici la recette : Mettre dans une bassine en cuivre 500 grammes de sucre en poudre, 15 œufs entiers, de la vanille en poudre et une faible pincée de sel. Batta cette composition au fouet, sur feu très doux, sans la faire trop chauffer.

Lorsque la composition est à moitié à point, la retirer et continuer à la battre hors du feu, jusqu'à ce qu'elle soit presque froide. Lui ajouter alors 500 grammes de farine tamisée, que l'on versera en pluie, et 500 grammes de beurre fondu.

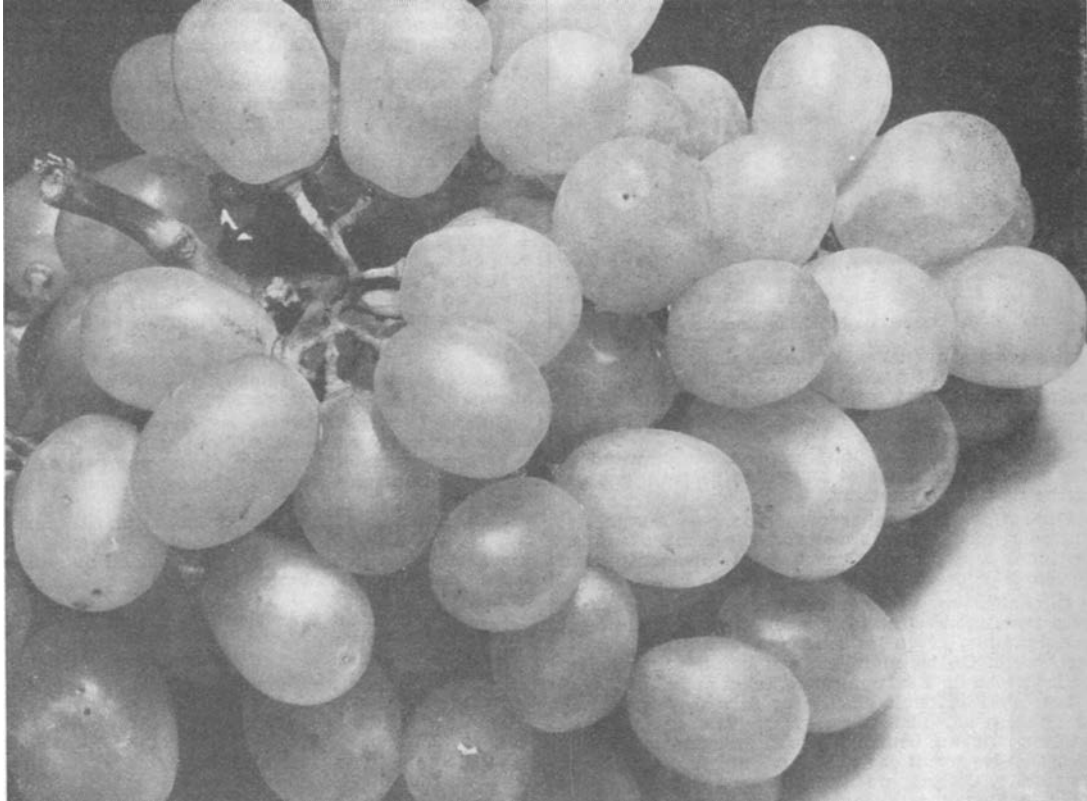
Remplir avec cette composition des moules à biscuits ronds; faire cuire au four, à chaleur modérée. Faire refroidir les gâteaux et les garnir avec une crème au beurre que l'on préparera ainsi :

Faire chauffer ensemble, dans une casserole, un décilitre de lait, un demi-litre de sirop à 28°, 2 décilitres de sirop d'orgeat et une gousse de vanille fendue. Cuire ce mélange pendant quelques instants. Verser ce liquide sur 8 jaunes d'œufs, que l'on aura mis dans une casserole. Bien mélanger au fouet. Remettre le mélange sur le feu; faire chauffer, sans laisser bouillir. Faire refroidir. Verser cette composition dans une terrine, sur 250 grammes de beurre que l'on aura passé au tamis. Bien mélanger. Conserver cette crème au beurre dans un endroit frais jusqu'au moment de l'emploi.

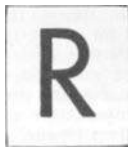
Une fois le gâteau garni intérieurement avec cette crème, le décorer dessus, au cornet, avec la même crème, et en garnir le tour avec du petit sucre.

**QUINTAL.** — Nom d'une variété de chou. V. ce mot.





Phot. Claire.



**RABIOLE.** — Variété de rave ou de navet.

**RÂBLE.** — Partie charnue qui s'étend du bas des épaules à la queue des petits animaux domestiques ou sauvages (lapins, lièvres), formée des muscles sacro-lombaires, long dorsal et transverse épineux.

**RABOTTE ou DOUILLON.** — Sous ces noms on désigne une préparation, d'origine normande, dit-on, qui est une sorte de pâte de fruit. Le fruit, pomme ou poire surtout, est enfermé dans une abaisse de pâte à foncer, une « douillette » (et de là vient le nom de cet entremets), puis est cuit au four. V. POMME.

**RACAHOUT.** — Mélange de féculés qui, selon Dorvault, doit être fait dans les proportions suivantes : cacao, farine de glands doux, farine de riz, de chaque, 60 grammes; féculé de pommes de terre, 45 grammes; salep, 15 grammes; sucre blanc, 250 grammes; sucre vanillé, 5 grammes. Se prépare comme le chocolat.

**RACHITISME.** — Affection de l'enfance causée par des troubles digestifs et par une alimentation déficiente en vi-

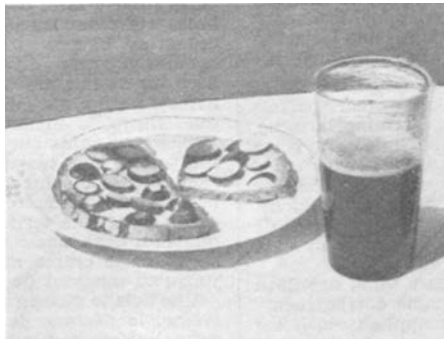
tamines. On y remédie en donnant aux enfants des jus de fruits (citron, orange, raisin, tomate) et certains aliments crus qui contiennent des vitamines.

**RACLETTE.** — Variété de fondue au fromage, spéciale au canton du Valais (Suisse), préparée en présentant à la flamme un gros morceau de fromage du pays, dont on racle la partie ramollie, au fur et à mesure qu'elle commence à fondre.

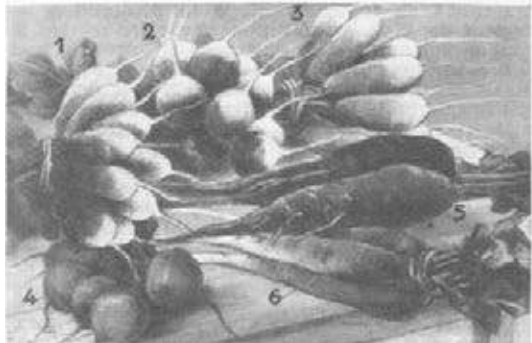
Le fromage raclé est mis sur une assiette et se mange avec des pommes de terre en robe de chambre et non sans accompagnement de « fondant », vin blanc très capiteux du canton du Valais.

**RADIS.** — Plante de la famille des crucifères dont on consomme la racine. Cultivé en Chine, au Japon et aux Indes, aux époques les plus reculées, le radis se trouve dans toute l'Europe tempérée.

Il y a un très grand nombre de variétés de radis. Il en est de ronds, de longs, de roses, de noirs, de blancs, de violets. Comme petits radis, il convient de citer le *rond rose à bout blanc*, le *demi-long écarlate* et la *rave violette*; parmi les radis d'été et d'automne, le *blanc demi-long de Strasbourg* et le *rond blanc*



Radis sur pain beurré servis à l'allemande.



## Kadis :

1. Radis très hâtif à forcer, carmin à bout blanc; 2. Radis rond écarlate à bout blanc; 3. Radis hâtif demi-long, rose à bout blanc; 4. Radis rond écarlate géant; 5. Radis noir gros long d'hiver; 6. Radis long ou rose écarlate à bout blanc.

*d'été*; enfin, parmi les radis d'hiver, le *gros noir long d'hiver*.

Tous ces radis se mangent crus en hors-d'œuvre avec beurre et sel.

Les feuilles tendres des radis roses peuvent aussi être mangées. Crues, on les prépare en salade; cuites, on les accommode comme les épinards.

Les radis roses peuvent aussi être préparés à chaud. On les accommode comme les navets nouveaux.

**Radis noirs.** — Après avoir été épluchés, les radis noirs sont détaillés en rondelles et mis à macérer au sel pendant une demi-heure.

Les rondelles sont ensuite épongées et dressées en ravier.

**Radis roses à la crème.** — Eplucher les radis. Les blanchir à l'eau salée. Les égoutter. Les faire étuver au beurre. Lorsqu'ils sont cuits, les mouiller (pour 500 grammes de radis, 3 décilitres et demi de crème). Paire réduire ce mouillement d'un tiers. Dresser en timbale.

**Radis roses glacés.** — Eplucher les radis. Les blanchir 5 minutes à l'eau salée. Les égoutter et rafraîchir.

Les passer vivement au beurre, en les saupoudrant d'un peu de sucre. Lorsqu'ils sont légèrement colorés, les mouiller de bouillon ou d'eau en quantité suffisante pour les couvrir. Cuire, à couvert, jusqu'à réduction complète du mouillement. Arrivés à ce point, les radis doivent être cuits et bien glacés.

S'ils sont encore fermes, les remouiller et faire réduire à nouveau.

Les radis préparés ainsi s'emploient comme garniture de menues pièces de boucherie ou de volaille.

**Radis roses au jus.** — Cuire les radis à l'eau salée. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter, les mouiller de quelques cuillerées de jus brun lié. Faire mijoter doucement.

**Radis roses à la poulette.** — Cuire les radis ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les mouiller de sauce poulette. Paire mijoter doucement dans la sauce.  
V. SAUCES.

**RAFRAÏCHISSOIR.** — Vase dans lequel on met les bouteilles à rafraîchir. Se dit aussi des caisses en métal sanglées de sel où l'on conserve les entremets glacés.

**RAGOT.** — Nom donné au sanglier âgé de plus de deux ans.

**RAGOULE.** — Un des noms vulgaires de l'agaric. On désigne aussi ce dernier champignon sous le nom de *barigoule*.

**RAGOÛT.** — Les ragoûts sont des préparations à base de viande, de volaille, ou de poisson, coupés en morceaux réguliers, cuites à brun ou à blanc, avec ou sans garniture de légumes.

Les ragoûts à *brun*, dont le type le plus connu est le *Ragoût de mouton* ou *Navarin*, sont, après rissolage de la viande, saupoudrés de farine et mouillés avec bouillon, fonds clair, ou eau.

Les ragoûts à *blanc*, dits à *l'anglaise*, qu'il ne faut pas confondre avec les *blanquettes* et les *fricassées*, appartiennent à la catégorie des pochés. Us ne comportent pas de liaison autre que celle produite par les pommes de terre entrant dans leur préparation. Le type de ces ragoûts est l'*Irish-stew* ou *Ragoût irlandais*.

On désigne aussi sous le nom de ragoûts diverses garnitures, simples ou composées, liées à blanc ou à brun, au maigre ou au gras, qui sont employées pour la préparation des entrées, ou pour garnir les poissons, les volailles, les œufs et autres apprêts.  
V. GARNITURES.

**Méthode de cuisson des ragoûts à brun :** Détailler la viande (désossée ou non) en morceaux réguliers de 5 ou 6 centimètres de côté. Faire revenir sur feu vif, dans un sautoir, ou dans une bassine à ragoût, avec de la graisse clarifiée brûlante. Assaisonner de sel, de poivre et d'une légère pincée de sucre (cette addition de sucre permet d'obtenir une coloration naturelle de l'apprêt).

Dès que les morceaux de viande sont bien colorés, supprimer les trois quarts de la graisse de rissolage. Saupoudrer de farine; faire blondir, en remuant sur le feu.

Mouiller avec eau, bouillon ou fonds; ajouter un bouquet garni et, suivant la nature du ragoût, de l'ail écrasé et de la sauce tomate.

Cuire à couvert, au four, ou sur le coin du fourneau, de 45 minutes à une heure.

Égoutter les morceaux de viande; les parer, les mettre dans un autre sautoir ou dans celui — nettoyé — où ils ont cuit, les recouvrir avec les légumes indiqués; verser sur le tout la sauce, passée et bien dégraissée.

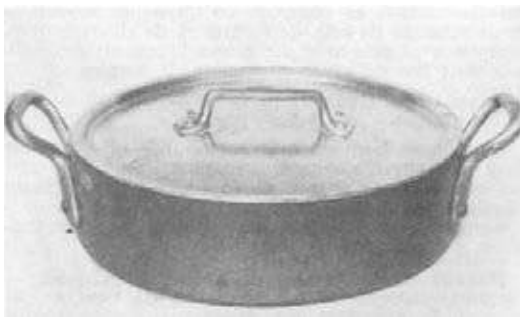
Cuire à couvert, à petite ébullition, de 45 minutes à une heure, suivant la nature des viandes en traitement. (La cuisson au four est la meilleure.)

Dresser en timbale, ou en plat creux, en plaçant les morceaux de viandes en premier lieu et les légumes par dessus. Verser sur le tout la sauce bouillante.

Le système indiqué ci-dessus (parer les morceaux égouttés, les remettre dans un autre sautoir et les mouiller avec la sauce passée et dégraissée) permet d'obtenir une préparation de meilleur aspect. En cuisine ménagère, on peut éviter cette complication et mettre directement les légumes de garniture dans le ragoût, sans transvasement préalable.

**Méthode de cuisson pour les ragoûts à blanc, dits à l'anglaise :** Mettre les morceaux de viande, détaillés ainsi qu'il est dit ci-dessus, dans un sautoir, en les alternant par couches avec des pommes de terre coupées en tranches et des oignons émincés. Assaisonner de sel et de poivre; ajouter un bouquet garni (placé au centre).

Mouiller avec eau (ou bouillon) de façon à couvrir viande et légumes. Faire partir en plein feu;



Rondin pour ragoûts. [Phot. Larousse.]

couvrir. Cuire au four ou sur le coin du fourneau, pendant une heure et demie environ.

Dresser ainsi qu'il est dit pour le *Ragoût à brun*.

**Ragoût d'abats.** — Ces ragoûts, que l'on emploie comme garniture de volailles braisées, pochées ou poêlées, et aussi pour garnir les entrées de pâtes, se composent d'abats blancs, cervelles et ris d'agneau ou de veau, escalopes ou détaillés en dés, additionnés ou non de champignons et de truffes, et liés de sauce blanche ou brune.

**Ragoût à la banquière.** — Eléments indiqués à la recette de la *Garniture banquière*, mélangés et liés de sauce banquière assez serrée. V. GARNITURES et SAUCES.

S'emploie pour garnir les croustades, timbales, tourtes, vol-au-vent, etc.

**Ragoût à la cancalaise.** — Huîtres pochées, ébarbées; queues de crevettes; lié de sauce normande.

S'emploie pour garnir les croustades, timbales, tourtes, vol-au-vent, etc.

**Ragoût de céleri-rave.** — Céleri tourné en très petites gousses, étuvé au beurre; lié de sauce crème. Mêmes emplois que ci-dessus.

**Ragoût à la cévenole.** — Se compose de marrons braisés, de petits oignons glacés et de gros dés de lard maigre, blanchis et rissolés, le tout lié du fonds de braisage de la pièce que doit accompagner cette garniture, ou de demi-glace réduite, parfumée au madère.

**Ragoût à la Chambord.** — V. CARPE, *Carpe à la Chambord*.

**Ragoût de champignons.** — Champignons escalopes sautés, liés de velouté réduit avec crème, ou de demi-glace réduite au madère. Mêmes emplois que ci-dessus.

**Ragoût chipolata.** — Se compose de marrons braisés, de petits oignons glacés, de champignons, de saucisses chipolatas. Ce ragoût, que l'on lie avec demi-glace au madère, est employé comme garniture de grosses pièces de boucherie braisées ou poêlées.

**Ragoût de coquillages.** — Se prépare en liant d'une sauce blanche, en rapport avec la nature de la préparation, des coquillages (moules, huîtres, coques, clams, clovisses, praires, etc.) cuits au vin blanc, décoquillés.

**Ragoût de crêtes et de rognons de coq.** — Ce ragoût, que l'on emploie pour garnir les volailles, les vol-au-vent ou autres apprêts de pâte, les bordures de riz, etc., se compose de crêtes et de rognons de coq, cuits dans un blanc et liés de sauce blanche ou brune, en rapport avec la nature de la préparation.

**Ragoût à la financière.** — Ce ragoût, que l'on emploie pour accompagner les viandes de boucherie et les volailles, et également pour garnir les timbales, tourtes, vol-au-vent, bordures de riz et autres entrées mixtes, se compose de quenelles, de crêtes et de rognons de coq, de truffes et de champignons, complétés parfois avec des olives tournées; ces articles sont liés de sauce financière. V. SAUCES.

**Ragoût à la Godard.** — V. POULETS ET POULARDES, et GARNITURE.

**Ragoût de homard à la cardinal.** — Se compose d'un mélange d'escalopes de homard cuit, de lames de truffes et de champignons cuits, lié avec sauce Cardinal très serrée. V. SAUCES.

S'emploie pour garnir des croustades, des timbales, des vol-au-vent, etc.

**Ragoût de langouste et autres crustacés.** — Petites escalopes de langouste ou de homard, ou queues de crevettes ou d'écrevisses, décortiquées, liées de sauce crème ou de sauce au vin blanc, finies avec beurre du crustacé en traitement.

**Ragoût de légumes, dit à la printanière.** — Mettre dans un sautoir grassement beurré les légumes suivants : 500 grammes de carottes nouvelles, tournées correctement, 12 petits oignons nouveaux, 3 artichauts de moyenne grosseur divisés en petits quartiers, (blanchis 5 minutes dans de l'eau salée et acidulée d'un filet de jus de citron), 2 laitues parées, blanchies, divisées en quartiers et repliées comme pour être braisées. Mouiller ces légumes d'eau si on les prépare au maigre, ou de consommé blanc si on les prépare au gras, en quantité suffisante pour juste les couvrir. Assaisonner; faire partir sur le feu. Cuire 8 minutes à pleine ébullition, la casserole couverte. Ajouter alors un demi-litre de petits pois fraîchement écossés et une douzaine de petites pommes de terre nouvelles tournées. Cuire à couvert, au four, de 40 à 45 minutes. Dresser en timbale. Verser sur les légumes le fonds de cuisson réduit et beurré.

*Nota.* — On peut composer ce ragoût avec toutes sortes de légumes nouveaux. Ainsi peut-on lui ajouter des flageolets frais, des fèves nouvelles, des courgettes (divisées en quartiers) des pointes d'asperges, blanches ou vertes, des concombres tournés en grosses gousses, des haricots verts, des navets nouveaux en gousses, etc.

On peut également préparer ce ragoût avec des légumes d'hiver. Dans ce cas, il convient de faire blanchir légèrement, avant de les mettre à étuver au beurre, les carottes, les navets ou les petits oignons.

On peut, et cette méthode est recommandable, préparer ces ragoûts dans des casseroles en terre, en porcelaine à feu ou en bi-métal, et les servir dans les ustensiles où ils ont cuit.

**Ragoût à la marinière.** — Se compose, en principe, de moules cuites au vin blanc et décoquillées, et de queues de crevettes décortiquées et liées de sauce marinière. V. SAUCES, *Sauces blanches*.

Ce ragoût s'emploie pour garnir les poissons braisés, ou comme garniture de bouchées, croustades, croûtes, timbales, tourtes ou vol-au-vent, etc.

On peut le compléter avec toutes sortes de coquillages cuits au vin blanc et décoquillés.

**Ragoût Nantua.** — Décortiquer les queues de 40 écrevisses moyennes, préalablement cuites à la mirepoix.

Les mettre dans une sauteuse avec une cuillerée de beurre. Sauter un instant en plein feu. Saupoudrer d'une cuillerée de farine; mouiller d'une cuillerée de fine Champagne et couvrir de crème fraîche. Mélanger; cuire à chaleur douce 10 minutes, en remuant souvent. Au dernier moment, ajouter 80 grammes de beurre d'écrevisses préparé avec les débris et carcasses.

**Ragoût Nantua** (Autre méthode). — Faire raidir les queues d'écrevisses au beurre; mouiller de fine Champagne et de crème; cuire jusqu'à réduction de moitié.

Ajouter 2 décilitres de purée d'écrevisses préparée avec les débris et carapaces et béchamel.

Les queues d'écrevisses à la Nantua sont employées pour garnir des bouchées, croustades, tartelettes, vol-au-vent. On les utilise aussi comme garniture d'œufs et de poissons diversement préparés. On ajoute parfois à ce ragoût des truffes en lames ou en petites gousses.

**Ragoût à la périgourdine.** — Mélange de foie gras coupé en gros dés, sauté vivement au beurre, et de truffes coupées également en dés et passées légèrement au beurre, lié du fonds de cuisson réduit de la pièce en traitement (volaille ou gibier) et parfumé au madère ou à tout autre vin de liqueur.

S'emploie comme garniture de volailles ou de gibiers de plume, poêlés ou braisés, et aussi comme garniture d'œufs préparés diversement, de pilaf, de risotto, de bordures diverses ou d'entrées de pâte diverses.

**Ragoût de poissons.** — Celui-ci est habituelle-

ment designé sous le nom *d'étuvée* ou de *sauté*.  
V. CABILLAUD.

**Ragoût Talleyrand.** — Faire chauffer dans une petite sauteuse, avec quelques cuillerées de madère, 125 grammes de rognons de coq cuits au blanc, 125 grammes de champignons cuits au blanc. Lier d'un décilitre et demi de velouté de volaille réduit à la crème, passé et additionné de 2 cuillerées de mirepoix de racines et d'une cuillerée de truffes coupées en très petits dés.

**Ragoût à la tortue.** — Ce ragoût est spécial à la tête de veau, dite à la *tortue*. Il se compose de quenelles, de champignons, d'olives farcies, de lames de truffes, de cornichons tournés en petites gousses, d'escalopes de langue et de cervelle de veau, tous ces articles liés de sauce tortue (demi-glace au madère, aromatisée avec les herbes à tortue) et complétés avec petits œufs frits, croûtons en cœur frits au beurre, et écrevisses troussées, cuites au court-bouillon (ces derniers articles ajoutés à la garniture lorsque celle-ci est dressée autour de la pièce).  
V. ABATS DE VEAU, tête de veau à la tortue.

**Ragoût à la toulousaine.** — Ragoût que l'on emploie pour garnir les volailles, les vol-au-vent et autres apprêts servis comme entrée. Se compose de quenelles en farce de volaille, d'escalopes de ris de veau ou d'agneau, de crêtes et de rognons de coq, de champignons et de truffes, le tout lié de sauce allemande. V. GARNITURE et POULETS ET POULARDES. *Poularde à la toulousaine.*

**Ragoût de truffes.** — On désigne sous ce nom une garniture composée de truffes détaillées en lames épaisses ou en gros dés, passées très légèrement au beurre et liées soit de demi-glace réduite au madère, soit d'une sauce blanche.

**RAGUENEAU.** — Pâtissier parisien dont Cyrano de Bergerac fixa les traits dans son *Voyage aux Etats de la Lune*, et dont Edmond Rostand a fait revivre la truculente silhouette.

Pâtissier en renom, tenant boutique aux environs du Palais, obèse comme il convient à un commerçant dont l'enseigne portait : *Aux Amateurs de haute graisse*, ses jours s'écoulaient heureux et sans histoire, entre le gouvernement de son four et le service de sa clientèle, composée de procureurs et d'hommes de loi, parmi lesquels se glissèrent quelques écrivains faméliques.

Pourquoi fallut-il qu'il se mit à écrire? L'histoire soupçonne un nommé Béis, auteur aujourd'hui bien ignoré, de l'y avoir malicieusement entraîné.

La pâtisserie de Ragueneau devint une sorte d'académie, où les pâtés et les tartelettes servaient de jetons de présence. Ragueneau se mit à écrire une ode pindarique, puis une tragédie : *Don Olibrius, l'Occiseur d'Innocents*.

Il négligea son four, négligea ses clients; ses affaires s'en ressentirent si bien, ou si mal, qu'il fut contraint de fermer boutique.

Empaquetant ses hardes dans une pauvre carriole, il s'en fut dans le Midi, avec sa femme; à Béziers, il alla trouver Molière auquel il offrit *Don Olibrius*; on devine la réponse du grand comique; mais, par compassion, il offrit à l'ex-pâtissier un modeste emploi de valet dans sa troupe. Ragueneau fut aussi mauvais comédien que méchant écrivain et il dut se résigner aux fonctions de moucheur de chandelles.

Ces fonctions, il les exerça ensuite à Lyon, jusqu'à sa mort, laissant pour toute fortune un chapeau troué, un manteau délavé. On trouva dans ses papiers quatre cent cinquante-six sonnets, huit tragédies, sept épithalames, quatre élégies, soixante-trois odes et dix-neuf comédies héroïques.

**RAIDIR.** — Terme culinaire qui signifie passer vivement une substance alimentaire dans le beurre ou dans tout autre corps gras brûlant.

**RAIE.** — Nom de divers poissons plats dépourvus d'écaillés,

aplatis verticalement, caractérisés par le développement des nageoires pectorales en forme d'ailes, à queue longue et relativement volumineuse. Toutes les espèces en sont comestibles quoique de valeur gustative différente; certaines (torpilles) sont pourvues d'un appareil électrique. Les plus habituellement consommées sont :

La *raie cendrée* ou *bâtis*, à dos gris jaunâtre ou brunâtre, à ventre blanc tacheté de points noirs, de forme plus ovale que les autres raies; la *raie blanche*, sans taches sur le ventre; la *raie bouclée*, dont la peau présente des appendices en forme de boutons; c'est l'espèce la plus estimée en cuisine.

Les espèces suivantes sont de chair plus coriace. Il importe de les connaître pour qu'il n'y ait pas de méprise en les achetant. Citons la *raie miralet*, la *raie ronde*, la *pasténague*, la *raie cornue*, ou même la *torpille*.

La peau des raies est couverte d'un enduit visqueux qui se reforme encore pendant 10 heures après sa mort, ce qui permet, en l'essuyant avec un torchon et en observant s'il se reforme, de juger de la fraîcheur du poisson. La raie est peut-être la seule espèce de poisson qui gagne à être légèrement mortifiée, ce qui ne doit jamais aller jusqu'à l'altération de la senteur.

La chair des raies est moins digestible que celle des poissons blancs; le foie est recherché par certains amateurs.

Dans quelques pays d'Europe, et, notamment, en Angleterre, en Belgique et en Hollande, la raie se trouve chez les marchands toute dépouillée. Il n'en est pas de même en France, où ce poisson se vend toujours recouvert de viscosités et autres souillures.

*Cuisson de la raie* : Détailler la raie en tronçons ou la diviser en deux, par ailerons. Mettre ces ailerons ou morceaux dans un sautoir, ainsi que la partie centrale ou queue. Couvrir d'eau acidulée de 2 décilitres de vinaigre par litre d'eau, et assaisonnée de 12 grammes de sel. Amener à l'ébullition; écumer; reculer la casserole sur le coin du fourneau et faire pocher doucement.

Egoutter la raie; enlever la peau des deux côtés. La dresser sur plat de service. L'accommoder suivant indication de recette.

**Beignets de foie de raie.** — Pocher légèrement au vin blanc le foie de raie. Le faire refroidir. Le détailler en petites *escalopes*. Mariner ces *escalopes* avec huile, jus de citron, persil haché, sel et *poivre*. Au moment, tremper dans de la pâte à frire légère. Faire frire à grande friture brûlante. Egoutter, assaisonner de sel fin; dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Croûte au foie de raie.** — Garnir avec du foie de raie cuit au court-bouillon et détaillé en *escalopes*, des *croûtes creuses*, faites en pain de mie. frites. Napper de sauce Mor-nay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner vivement.

**Foie de raie.** — Le foie de raie, que l'on fait préalablement cuire au court-bouillon, comme la raie elle-même, est habituellement ajouté aux ailerons de raie que l'on sert au beurre noir ou noisette. Cette partie de la raie est très prisée des amateurs.

**Raie au beurre noir.** — Procéder, avec raie cuite au court-bouillon, égouttée, et dressée sur plat de service, comme pour la *Morue au beurre noir*.

**Raie au beurre noisette.** — Se prépare comme la *Morue au beurre noisette*, avec raie cuite au court-bouillon.

**Raie bouillie, avec sauces**



Raie et aile de raie bouclée.

**diverses.** — Cuire la raie au court-bouillon. L'égoutter. La dresser sur serviette; la garnir de persil frais. La servir avec, à part, l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons cuits au court-bouillon (beurre fondu, batarde, crème, hollandaise, etc.)

**Raie frite.** — On prépare ainsi surtout les raies de petite taille, appelées raitons. Les limoner, c'est-à-dire enlever la peau. Les détailler en tronçons, ou, si elles sont très petites, les laisser entières. Les tremper dans du lait bouilli froid; les égoutter, les fariner légèrement. Les faire frire à grande friture brûlante. Egoutter, éponger, assaisonner de sel fin très sec. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de citron.

**Raie à la gelée.** — Pocher les ailes de raie dans du fumet de poisson au vin blanc. Les faire refroidir dans leur cuisson. Les égoutter; les dresser sur plat de service. Les napper de leur fonds de cuisson, préparé en gelée et clarifié. V. GELÉE.

**Raie au gratin.** — Se prépare habituellement avec des ailes de petites raies.

Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sole au gratin*. V. SOLE.

Lorsqu'on opère avec des grosses raies, on doit, avant de les napper de sauce au gratin, faire cuire les ailes de raie au court-bouillon.

**Raie à la meunière.** — Opérer avec des ailes de raitons ainsi qu'il est dit pour la *Sole à la meunière*. V. SOLE.

**RAIFORT.** — Plante originaire d'Orient, croissant à l'état sauvage, et cultivée dans toute l'Europe septentrionale et occidentale, à racine cylindrique, brune à l'extérieur, blanche en dedans; de saveur acre et piquante, d'odeur très pénétrante. Cette racine s'emploie râpée, comme condiment.

**Beurre de raifort.** — V. BETJERE, *beurres composés*.

**Canapés de raifort à l'anglaise.** — Masquer de beurre, additionné de moutarde anglaise et de ciboulette hachée, des tranches minces de pain noir. Recouvrir ces tranches de raifort râpé et entourer d'une bordure de jaunes d'œufs durs hachés.

**Raifort râpé.** — Laver et éplucher une racine de raifort. La râper à la râpe à fromage. Servir tel quel, en ravier, comme accompagnement de viandes de boucherie bouillies ou de viandes froides.

**Sauce au raifort, dite Albert-sauce** (chaude). — Cuire dans 2 décilitres de consommé blanc 4 cuillerées de raifort râpé. Ajouter 2 décilitres et demi de sauce au beurre à l'anglaise. V. SAUCES.

Faire réduire. Passer à l'étamine. Lier de 2 jaunes d'œufs. Ajouter une cuillerée de moutarde délayée de 2 cuillerées de vinaigre.

Se sert avec viande de bœuf bouillie ou braisée.

**Sauce au raifort** (froide). — Mélanger du raifort râpé et de la mie de pain, trempée au lait et pressée. Assaisonner de sel et de sucre. Ajouter de la crème épaisse et du vinaigre.

**RAIPONCE.** — Plante que l'on cultive dans les jardins, mais qui croit aussi sans culture, dans les prés.

La racine de la raiponce se mange crue ou cuite. On la prépare comme les salsifis.

Les feuilles se consomment crues, en salade, ou cuites, comme les épinards.

**RAISIN.** — Fruit de la vigne.

La rafle, plus ou moins ligneuse selon les espèces, renferme un peu d'acide libre et du tannin.

Le grain, dont le poids varie de 0,78 à plus de 3 grammes selon les cépages, se compose de la pellicule (7,50 à 9,50 p. 100 du poids du grain), de la pulpe (87 à 89 p. 100) et des pépins (2 à 7 p. 100).

La pellicule ou peau renferme une matière colorante, du tannin et une substance odorante qui donnera l'arôme du vin, dépendant du cépage, qu'il ne faut pas confondre avec le goût de terroir, ni avec le bouquet, qui se forme par vieillissement du vin.

Les pépins renferment un tannin, une matière résineuse, une huile essentielle et des acides volatils, qui interviendront plus tard dans la formation du bouquet.

La pulpe est contenue dans des cloisons membranées très minces (à peine 0,50 du poids du grain), si bien que le poids du jus est sensiblement égal à celui de la pulpe; elle contient surtout du sucre en proportion variable, selon les cépages et les années, pouvant aller jusqu'à 23,50 p. 100 de sucre, en poids, soit 260 g par litre de moût, correspondant à 15 p. 100 d'alcool en volume; dans les bonnes années, la plupart des cépages de choix donnent des chiffres analogues; l'aramon n'en renferme que 14 p. 100.

On trouve encore dans la pulpe du bitartrate de potasse (0,50 à 0,75 p. 100 en poids, un peu plus dans le Midi et en Bourgogne), des acides libres, principalement de l'acide malique (0,30 p. 100 en Médoc et, en Basse-Bourgogne, jusqu'à 0,45 p. 100).

En résumé, 100 kg de raisins donnent :  
3 kg de rafle; 97 kg de grains, qui renferment : 8 kg de pellicules, 4 kg de pépins, 85 kg de pulpe, soit :  
79 litres à la densité de 1,095.

**Raisins de table.** — Voici quelles sont les meilleures variétés de raisins de table :

*Black Alicante* : Maturité fin octobre. Très grosse grappe à grains elliptiques de couleur noir prune. Très bon fruit;

*Chasselas doré de Fontainebleau* : Maturité deuxième quinzaine de septembre. Grosse grappe à grains ronds, gros, de couleur blanc nacré. Fruit très bon;

*Chasselas Napoléon ou Bicané* : Maturité deuxième quinzaine d'octobre. Grappe conique un peu allongée. Gros grains un peu lâchés de couleur jaune. Très bon fruit;

*Chasselas rose* : Maturité deuxième quinzaine de septembre. Grappe assez grosse, à grains gros et ronds de couleur rose incarnat. Fruit exquis;

*Chasselas Vibert* : Maturité première quinzaine de septembre. Grosse grappe. Grains ronds, gros, peu serrés, de couleur blanc ambré. Très bon fruit;

*Frankenthal* : Maturité deuxième quinzaine d'octobre. Grappe énorme à grains un peu ovoïdes. Très gros, de couleur noir bleuâtre. Très bon fruit (fruits de forçage);

*Gamay* : Maturité fin juillet et août. La grappe de ce raisin est assez grosse. Les grains sont ronds, de moyenne grosseur et de couleur noire. Bon fruit;

*Long noir d'Espagne* : Maturité première quinzaine d'octobre. Grappe longue à grains assez gros, un peu allongée, de couleur noir foncé. Assez bon. S'emploie surtout pour garnir les corbeilles de fruits;

*Madeleine royale* : Maturité deuxième quinzaine d'août. Grappe assez grosse; grains ronds, de moyenne grosseur, de couleur blanc nacré. Très bon fruit;

*Muscat blanc* : Maturité en octobre. Grosse grappe assez compacte. Grains ronds de couleur blanche. Très bon fruit à saveur un peu musquée.

Pour les variétés de raisins employés pour faire le vin, ou *cépages*, voir VIGNE.



Triage, nettoyage aux ciseaux et emballage du raisin de table. (Pint. J. Boyer.)

**Conservation du raisin.** — Le procédé usité à Thomery, pour le chasselas, consiste à couper la rafle avec un fragment de sarment, avant maturité complète, et à laisser tremper le sarment dans un flacon à moitié rempli d'eau.

**Confiture de raisins.** — Comme la *Confiture de groseilles de Bar* (V. CONFITURE) avec 250 grammes de sucre pour 500 grammes de jus de raisin.

**Cure de raisins.** — V. FRUIT.

**Raisins secs.** — Cueillis à maturité complète et généralement desséchés au soleil; les principales sortes commerciales sont :

Les *raisins de caisse*, provenant surtout du Midi de la France, cueillis bien mûrs, plongés dans une lessive de cendres bouillante, puis séchés au soleil, avec les rafles;

Les *raisins de Smyrne*, de *Malaga*, à grains volumineux avec peu de pépins, à saveur de muscat;

Les *raisins de Corinthe*, provenant surtout des îles Ioniennes, petits, sans pépins, passés à la lessive de cendres, égrappés.

Les raisins secs sont employés en cuisine, en pâtisserie et en confiserie; ils servent encore à faire du vin après trempage.

**RAISIN D'OURS.** — V. ARBOUSE.

**RAISINÉ.** — Confiture que l'on obtient en faisant réduire du jus de raisin ou moût jusqu'à consistance de gelée de marmelade. Le plus souvent on y ajoute des fruits à pépins ou à noyaux, principalement des poires (messire Jean, Martin sec, doyné de préférence).

**Raisiné simple.** — Choisir des raisins très sucrés blancs ou noirs, les égrapper, ne conserver que les grains parfaitement sains, les mettre dans la bassine, sur feu doux, les écraser avec la cuiller de bois. Passer au tamis, recueillir le jus dans une terrine. Verser la moitié de ce jus dans la bassine relavée, cuire sur feu vif en écumant; lorsqu'il monte ajouter un peu de jus réservé et recommencer chaque fois qu'il monte. Ne pas cesser de remuer surtout à la fin de la cuisson, qui doit être terminée lorsque le raisiné est réduit de deux tiers.

**Raisiné de Bourgogne.** — Préparer le moût comme ci-dessus; y ajouter du sucre si nécessaire; réduire de moitié; y mettre alors des fruits (poires, coings, pommes, pêches, melon, etc.), pelés, débarrassés de leurs pépins et taillés en tranches minces. Cuire comme le raisiné simple jusqu'à ce que la marmelade ait une consistance assez épaisse pour que, prise entre le pouce et l'index et ces deux doigts écartés ensuite, elle forme un filet gluant.

**RAITON.** — Baie de petite taille que l'on traite surtout par la friture. V. RAIE.

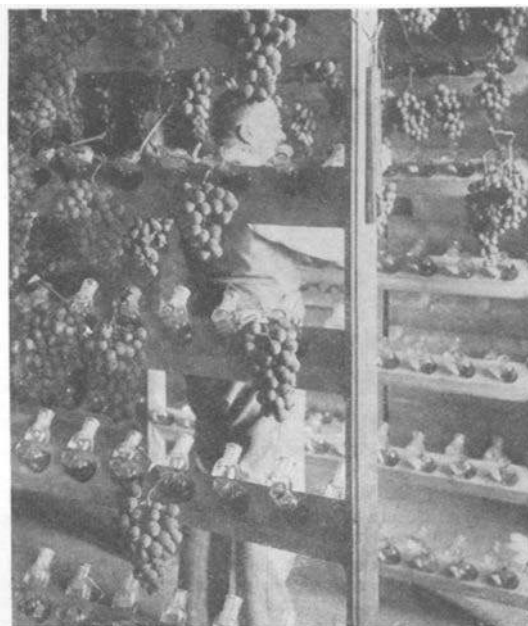
**RAKI.** — Boisson alcoolique, à base d'eau-de-vie de prunes ou de marc, aromatisée à l'anis et additionnée de mastic. V. ce mot.

**RÂLE.** — Nom de deux espèces d'échassiers de passage, le râle ou *roi des cailles*, gibier très estimé, et le *rdZe d'eau*, très inférieur au précédent. Se prépare comme la caille. V. ce mot.

**RAMASSE-MIETTES.** — Petit plateau dans lequel on fait tomber les miettes éparées sur la nappe, au moyen d'une brosse spéciale, ou d'un petit balai mécanique servant au même usage.

**RAMBOUR ou RAMBOURG.** — Variété de pommes dont le nom vient de ce qu'elles furent d'abord cultivées dans les environs de Rambour (Somme). Ce fruit, qui mûrit en août, est volumineux. On distingue le rambour blanc et le rambour rouge.

**RAMEQUIN.** — Anciennement, on servait sous ce nom des préparations analogues aux *toasts* au fromage. De nos jours les ramequins sont des tartes ou tartelettes garnies d'une crème au fromage; cette désignation ayant d'ailleurs des acceptions différentes selon les régions.



Conservation du raisin par le procédé usité à Thomery.

(Phot. / Boyer.)

On appelle encore ramequin une petite pâtisserie faite avec de la pâte à chou au fromage.

**Ramequin** (Recette de Mont-Bry). — Mettez dans une casserole un verre de lait. Assaisonnez d'une forte pincée de sel, d'une très légère pincée de sucre et d'une pointe de poivre blanc. Ajoutez 25 grammes de beurre. Faites bouillir.

« Dès que le lait est en ébullition, versez dans la casserole, que vous aurez retirée du plein feu, 100 grammes de farine tamisée. Mélangez. Desséchez la pâte, en la travaillant sur le feu, avec une spatule en bois, exactement comme cela se fait pour la pâte à chou.

« Lorsque la pâte est bien desséchée, ajoutez-lui, hors du feu, 3 œufs, mis un à un, et 50 grammes de fromage de gruyère coupé en petits dés.

« Remplissez de cette pâte une poche munie d'une douille unie et couchez-la en forme de choux sur une plaque. Dorez ces choux et mettez sur chacun une pincée de fromage de Gruyère coupé en très petits dés. Cuisez à four doux. »

**Ramequin de fromage.** — Ajouter à 500 grammes de pâte à chou sans sucre, dite pâte à ramequins (V. PÂTE), 50 grammes de gruyère râpé et 50 grammes de gruyère coupé en petits dés.

Coucher cette pâte sur plaque, à la poche munie d'une douille unie, en forme de choux de grosseur moyenne. Dorer. Mettre sur chaque chou une pincée de gruyère détaillé en très petits dés. Cuire au four, à chaleur moyenne, pendant 12 à 15 minutes.

*Nota.* — On peut aussi coucher les ramequins en forme de choux allongés.

A défaut de poche, on peut aussi les dresser à la cuiller.

**Ramequin de fromage** (Recette ancienne). — « Prenez du fromage, faites-le fondre avec du beurre, oignon entier ou pilé, sel et poivre à force; étendez le tout sur du pain, passez la pelle du feu chaude par dessus et servez chaud. »

*Nota.* — Cette recette, extraite d'un vieux formulaire, a beaucoup d'analogie avec celle des *welsh-rarebit* donnée à son ordre alphabétique.

**RAMEREAU.** — Jeune pigeon ramier. Pour la préparation culinaire, voir PIGEON.



Amandes mondées, séchées et râpées. U'hot. Claire.)

**RAMIER.** — Pigeon sauvage. Se prépare comme la palombe.

**RANCIO.** — Vin rouge ou rosé du Midi, à goût madéré. Ce vin est très liquoreux et son goût rappelle celui des vins d'Espagne.

**RÂPE.** — Ustensile à paroi rugueuse, percée de trous, servant à réduire en poudre grossière certains légumes, fruits ou autres denrées (fromage, muscade, amandes, etc.).

**RÂPÉ.** — Abréviation de fromage râpé.

**RAPETTE.** — Plante herbacée qui croit dans les champs et sur le bord des chemins; à tige couchée, rameuse, à feuilles étroites, rudes au toucher, à petites fleurs violettes. Les feuilles de cette plante sont employées, en Italie surtout, pour préparer une sorte de potage santé.

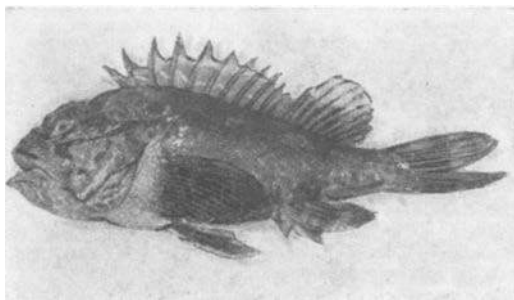
**RASCASSE.** — Poisson de forme oblongue et assez haute, à tête très grosse et épineuse. Ses nageoires dorsales sont munies d'aiguillons dont les piqûres sont venimeuses. Sa coloration est variable, le plus souvent elle est grisâtre avec des marbrures noires. Les pêcheurs provençaux désignent encore la rascasse sous les noms de *scorpion*, *crapaud* ou *diable de mer*.

La chair de la rascasse est coriace. On ne l'emploie d'ailleurs que pour la bouillabaisse ou autres soupes de poissons.

**RASIÈRE.** — Ancienne mesure de capacité de 70 litres environ.

**RASTEGAÏS** (Cuisine russe). — Menues préparations faites avec un salpicon de saumon, et que l'on sert, en Russie, comme hors-d'œuvre.

**RAT.** — Rongeur qui a été élevé au rang de comestible pendant le siège de Paris en 1870, et qui est consommé dans certaines régions. La chair des rats bien nourris serait, paraît-il, de bonne qualité, mais, parfois, avec un goût musqué. Les rats nourris dans les chais de la Gironde étaient jadis fort estimés des



Rascasse.

tonneliers qui les faisaient griller, après les avoir vidés et écorchés, sur un feu de débris de futailles et les condimentaient avec un peu d'huile et beaucoup d'échalote. Cet apprêt, qui s'appelait alors « *entre-côte de tonnelier* », serait l'origine de l'entrecôte à la bordelaise.

**RATAFIA.** — Liqueur obtenue sans distillation, par simple macération. V. LIQUEURS.

**RATE.** — La rate de bœuf est parfois employée dans le pot-au-feu.

**RATION.** — Quantité d'aliments distribuée par jour.

**Ration alimentaire.** — Étudiée par les physiologistes, la ration normale est en général estimée à 2825 calories, pour un adulte de poids moyen, fournies par 80 grammes de protéiques, 70 grammes de graisses et 350 grammes d'hydrates de carbone, ces chiffres ayant pu être notablement abaissés, en de nombreuses circonstances, sans aucun dommage.

Ces chiffres, qui ont un réel intérêt quand on envisage l'alimentation d'une collectivité, doivent être traduits en aliments utilisables, ce qui ne va pas sans quelque difficulté, car il n'est pas indifférent que



Quantité de provisions, par jour, pour une famille de quatre personnes.

les calories soient fournies par tel ou tel genre d'aliment.

Pendant nous pouvons donner à titre d'exemple moyen et sujet à de nombreuses corrections suivant l'âge et la profession des individus, la liste suivante des aliments constituant la quantité de provisions pour une famille de quatre personnes (Voir la gravure) : viande 400 grammes; fromage 300 grammes; beurre 160 grammes; 6 œufs; pain un kilogramme; pommes de terre un kilogramme; riz (sec) 80 grammes; lait un litre et demi; haricots verts 1 kg 250; vin, une bouteille.

Les tables qui donnent la composition des aliments sont, nous l'avons déjà dit, des moyennes faites de chiffres très variables, selon les régions d'où proviennent les aliments, et aussi selon les procédés d'analyse.

D'autres difficultés se présentent encore : On sait quels sont les hydrates de carbone et les graisses qui peuvent être utilisés comme aliments par l'homme, on est moins fixé sur la valeur des diverses albumines.

L'empirisme a résolu la question en variant le plus possible les aliments. Tant pour couvrir nos besoins en substances minérales qu'en acides aminés, nous avons tout avantage à utiliser les sources les plus diverses pour nos aliments, et ainsi, la physiologie pratique rejoint la gastronomie.

On peut donc conclure qu'il est irrationnel et dangereux pour la santé de se nourrir d'un petit nombre d'aliments et également nocif d'abuser des aliments ayant subi des manipulations industrielles, comme les conserves, les farines trop purifiées, le sucre.

Il nous semble par conséquent inutile de nous appesantir davantage sur ce fait que les constituants de la ration doivent comprendre des nucléines, des lipoides, etc., toujours associés, en pratique, aux albumines et aux graisses. D'une façon générale, pour qu'une ration soit équilibrée, les hydrates de carbone doivent y entrer pour la moitié ou les deux tiers, le reste étant partagé entre les protéiques et les graisses; les premiers devant prédominer chez l'enfant, les seconds chez l'adulte.

Enfin, dans l'étude d'une ration, il faut encore tenir compte de l'utilisation digestive de ses constituants, toujours un peu meilleure pour les aliments d'origine animale.

**RATIS.** — Graisse qui adhère aux intestins du porc.

Cette graisse, que l'on appelle aussi *rigon* ou *rouge*, fournit, après avoir été fondue et clarifiée, un saindoux de seconde qualité.

**RATON.** — Pâtisserie à base de fromage blanc.

**Raton aux macaroni** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une terrine 4 cuillerées de farine, 2 cuillerées de sucre en poudre, 10 macaroni broyés et 4 amandes amères broyées. Ajoutez 2 œufs entiers. Mélangez bien.

« Mouillez de 4 décilitres de lait. Mélangez bien. Faites chauffer une cuillerée de beurre dans une tourtière. Versez la composition indiquée ci-dessus dans cette tourtière. Faites partir sur le fourneau. Retournez le raton. Achevez de cuire au four, 20 à 25 minutes; servez chaud. »

**RATON-LAVEUR.** — Petit animal fauve et gris, à fourrure assez longue, qui vit dans les forêts d'Amérique, où il est appelé *racon*. Cet animal est comestible. On le prépare comme le lapin de garenne.

**RAVE.** — On désigne sous ce nom diverses plantes potagères, à parties souterraines renflées et principalement les navets plats (V. NAVET). On emploie surtout en cuisine le chou-rave, le céleri-rave et le radis-rave. V. CHOU, CÉLERI et RADIS.

**RAVIER.** — Petit plat de formes et de matières variées dans lequel on sert les hors-d'œuvre. V. ce mot.

**RAVIGOTE.** — Sauce blanche, qui se fait à chaud



Préparation des ravioli : on garnit l'abaisse de pâte de boulettes de farce à l'aide de la poche à douille.

(Phot. Larousse.)

ou à froid, et qui, comme son nom l'indique, doit être très condimentée. V. SAUCES.

**RAVIOLI ou RAVIOLES.** — Menue préparation en pâte à nouilles renfermant des farces diverses.

Le nom de cet apprêt viendrait, disent quelques auteurs culinaires, de ce fait qu'autrefois, pour sa préparation, on usait de tout ce qui restait de provisions alimentaires sur un navire après la distribution des vivres pour le repas.

Pour justifier cette étymologie, qui, au demeurant, paraît être acceptable, ils disent que jusqu'au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, on appelait cette préparation *rabiole*, mot qui signifiait chose de peu de valeur.

Les ravioli se préparent avec de la pâte à nouille (V. ce mot). Après les avoir farcis avec des appareils divers on les fait pocher à l'eau salée, on les arrose de jus de veau ou de bœuf et on les saupoudre de fromage.

**MÉTHODE.** — Abaisser la pâte très mince et la découper à l'emporte-pièce cannelé en petits ronds de 6 centimètres environ ou en morceaux carrés.

Mettre au milieu de chaque morceau de pâte gros comme une noix de la farce indiquée; mouiller les bords et replier en forme de chausson.

*Ou bien :* Amincir la pâte en une abaisse large de 8 centimètres, sur une longueur déterminée par l'espace disponible.

Placer sur ce rectangle de pâte une rangée de petites boulettes de farce, espacées les unes des autres de 2 centimètres. Mouiller les bords de la pâte, la replier et détailler les ravioli en forme de demi-lune à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

On peut garnir une abaisse de pâte, mince et carrée, avec des boulettes de farce espacées de 2 centimètres les unes des autres, tant sur la longueur que sur la largeur. Mouiller les intervalles. Recouvrir d'une deuxième abaisse de pâte de même dimension. Détailler les ravioli à la roulette spéciale.

**Pochage des ravioli.** — Plonger les ravioli dans de l'eau bouillante salée. Les laisser cuire à ébullition modérée pendant 8 à 10 minutes, suivant leur grosseur.

*Pour servir :* Egoutter les ravioli, les ranger par couches dans un plat à gratin, beurré et saupoudré de fromage râpé; arroser chaque couche de quelques cuillerées de jus de veau ou de coulis de bœuf à la napolitaine et saupoudrer de fromage râpé. Faire chauffer, ou faire gratiner suivant indication.

**Farces à ravioli.** — Les appareils pour farcir les ravioli sont nombreux, et on peut employer à cet effet des dessertes de viandes ou de volailles diverses.

Cependant, pour les ravioli préparés classiquement, il convient de composer la farce avec du bœuf en daube cuit à la cuiller (c'est-à-dire très cuit), refroidi et haché. On arrose ensuite les ravioli avec le coulis de cuisson de cette daube.

*Premier appareil :* Hacher finement 150 grammes



Les ravioli sont découpés à la roulette après que l'on a étendu une deuxième abaisse sur les boulettes de farce.

(Phot. Larousse.)



de bœuf en daube froid. Ajouter 150 grammes d'épinards blanchis, égouttés et hachés, 50 grammes de purée de cervelle, une cuillerée d'échalote hachée, un œuf, une pincée de sel, une pincée de poivre et un peu de muscade râpée.

*Deuxième appareil* : Hacher finement 150 grammes de bœuf, braisé ou bouilli, froid. Ajouter 150 grammes d'épinards blanchis, égouttés et hachés, 50 grammes de purée de cervelle, 2 cuillerées d'oignon haché fondu au beurre, 50 grammes de parmesan râpé, un œuf entier, une pincée de sel, une pincée de poivre et un peu de muscade râpée. Bien mélanger.

*Troisième appareil* : Hacher finement 100 grammes de chair de veau cuite; ajouter 100 grammes d'épinards blanchis, égouttés et braisés; 100 grammes de purée de cervelle, 50 grammes de fromage blanc pressé, 50 grammes de parmesan râpé, un œuf entier, une pincée de sel, une pincée de poivre et un peu de muscade râpée. Bien mélanger.

*Quatrième appareil* : Procéder, avec de la chair de volaille cuite, ainsi qu'il est dit pour la farce de veau, en remplaçant les épinards par des laitues blanchies, égouttées, hachées et étuvées au beurre.

*Cinquième appareil* : Piler au mortier 150 grammes de foies de volaille sautés au beurre avec une échalote émincée, une pointe d'ail haché et une pincée de sel. Ajouter 100 grammes d'épinards blanchis, égouttés et hachés, un filet d'anchois dessalé, 50 grammes de beurre et un œuf entier. Assaisonner de sel, de poivre, d'un peu de muscade râpée et d'une pincée de basilic. Bien mélanger au pilon; passer au tamis.

*Sixième appareil* : Procéder, avec du ris de veau braisé et froid, ainsi qu'il est dit pour la farce de foies de volaille, en remplaçant les épinards par des feuilles de bettes blanchies, égouttées, hachées et étuvées au beurre.

*Septième appareil* : Hacher finement 300 grammes d'épinards blanchis et bien égouttés. Les mettre dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer 50 grammes de beurre. Faire étuver, en remuant avec la cuiller de bols. Assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée.

Saupoudrer les épinards d'une demi-cuillerée de farine. Remuer un instant en plein feu et ajouter un décilitre de lait.

Faire bouillir. Retirer la casserole du feu; ajouter un jaune d'œuf et 50 grammes de parmesan râpé. Bien mélanger.

**REBLOCHON.** — Fromage à pâte molle, fabriqué en Savoie et en Haute-Savoie, que l'on peut consommer d'octobre à juin.

**RÉCHAUD.** — Petit fourneau portatif.

On désigne aussi sous ce nom un ustensile destiné à tenir chauds les plats placés sur la table. Cet ustensile est lui-même chauffé soit par de l'eau chaude, soit par une flamme à alcool ou par l'électricité.

**RECOLLET DE GÉRARDMER.** — Fromage des Vosges que l'on peut consommer d'octobre à avril.

**RECUIRE.** — Cette expression ne peut guère s'appliquer qu'à diverses préparations de pâtisserie dont les appareils ou compositions sont *cuits* à deux reprises; une première fois, en bassine, à chaleur douce, ainsi que cela se fait pour certains biscuits (d'où le nom de ces apprêts) et une seconde fois, au four, la composition, *déjà cuite*, mise dans un moule spécial.

Cuire longuement un mets, quel qu'il soit, ne veut pas dire le *recuire*. Cependant, ce terme s'emploie en confiserie, pour définir l'opération consistant à faire cuire au point voulu un sirop, une gelée, qui après addition d'un fruit plus ou moins aqueux, auraient été *décuits*.

**RECUITE.** — Fromage fait avec du petit-lait. V. FROMAGE.

**RÉDUCTION.** — Action de réduire par évaporation le volume d'un liquide, particulièrement d'une sauce. On fait réduire les sauces et les fonds pour en augmenter la saveur et aussi pour les rendre plus

consistants. En outre, par la réduction, on obtient des sauces brunes plus brillantes. V. SAUCES.

**RÉFRIGÉRANT.** — Qui a la propriété d'abaisser la chaleur, de provoquer le refroidissement.

Mélanges réfrigérants. — Mélange de substances, qui en se combinant, absorbent de la chaleur (combinaisons endothermiques).

Certains mélanges à base d'acides sulfurique, chlorhydrique, de sulfate de soude, ou d'ammoniaque, sont utilisés dans l'industrie. Parmi ceux qui peuvent être utilisés en cuisine, citons les solutions de :

		Abaissement de température.
Sel marin . . . . .	25 p. 100	2»,1
Acétate de soude . . . . .	25 —	10»,6
Chlorure de potassium . . . . .	25 —	11»,6
Acétate d'ammoniaque . . . . .	25 —	14»,8
Chlorhydrate d'ammoniaque et salpêtre par parties égales. . . . .	100 —	20»,3

En employant, au lieu d'eau, de la neige ou de la glace concassée, on obtient avec :

	NEIGE	Abaissement de température.
Chlorure de potassium . . . . .	30 p. 100	10»,9
Chlorhydrate d'ammoniaque . . . . .	25 —	15»,4
Azotate d'ammoniaque . . . . .	45 —	16»,8
Azotate de soude . . . . .	50 —	17»,8
Sel marin . . . . .	33 —	21»,3

**RÉFRIGÉRATEUR.** — Appareil fait le plus souvent en forme d'armoire, marchant à l'électricité ou au gaz, que l'on emploie pour réfrigérer et pour conserver les aliments. V. FRIGORIFIQUE.

**RÉFRIGÉRATION.** — Procédé de conservation des denrées à basse température (aux environs de 0°) sans aller jusqu'à la congélation.

**REFROIDIR.** — Faire devenir froid. — En principe, le refroidissement des substances alimentaires, cuites d'une façon ou d'une autre, doit s'opérer naturellement. Dans certains cas cependant ce *refroidissement* doit être *brusqué*, et être obtenu à l'aide de la glace, ou dans un appareil de réfrigération.

**RÉGALADE** (Boire à la). — Boire à la bouteille, mais sans que celle-ci touche les lèvres, de façon que le liquide soit versé directement dans la bouche.

**RÉGIME ALIMENTAIRE.** — Usage méthodique et raisonné des aliments, dans l'état de santé comme dans celui de maladie.

Régime normal. — Si les physiologistes sont à peu près d'accord en ce qui concerne la valeur énergétique des rations, nous avons vu, à propos de ce mot, les difficultés qu'il y avait pour traduire, d'une façon tant soit peu rigoureuse, les éléments alimentaires (albumines, graisses, hydrates de carbone, etc.), en aliments d'usage courant; la difficulté se complique du fait que le régime, dit normal, varie selon les pays, les régions, les races, les professions.

On peut dire, d'une manière très générale, que le régime de la majorité des hommes se compose d'aliments tirés du règne végétal et du règne animal; nous verrons ci-dessous que d'importants groupements, de grands peuples même, excluent tout aliment animal de leur régime et prouvent, par leur exemple, la possibilité de cette manière de vivre.

Les végétariens (et nous englobons provisoirement sous ce titre tous ceux qui repoussent l'alimentation carnée) ont dressé des réquisitoires fort pertinents contre l'usage des chairs animales, seulement leurs arguments, si on les examine d'un peu près, portent toujours sur l'abus des viandes et non sur leur emploi modéré; d'autre part, les adversaires de ces régimes ont accumulé des exemples de rendement meilleur chez des travailleurs par l'addition de viande à leur régime, à quoi les végétariens répondent par d'autres exemples d'endurance et de vigueur chez leurs adeptes et, en particulier, chez des sportifs.



Denrées de régime végétarien : amandes, noisettes, marrons, biscuits de régime, fruits et sucre. (Phot. Claire.)

Tout ce qu'on peut conclure de ces controverses, c'est que tous les modes d'alimentation sont possibles, mais qu'on n'a jusqu'à présent produit aucun argument valable contre le régime mixte traditionnel dans nos pays d'Europe et qu'il n'y a aucune raison sérieuse de le modifier, tout en modérant la quantité de viande.

**Régime exclusivement carné.** — Ce régime est théoriquement impossible, mais en fait, par nécessité, plus que par goût, certains individus, certains peuples, y sont contraints pendant un temps plus ou moins long; il faut donc admettre une adaptation possible à ce régime d'exception, évidemment fatigant pour les organes digestifs, dans certaines conditions d'exercice et de climat.

**Régime végétarien.** — Ce régime a pour point de départ une conception philosophique, à savoir que l'homme n'a pas le droit de sacrifier un être vivant à la satisfaction de ses besoins. Il tire son origine d'un vieux mot anglais *végète* (que Rabelais emploie d'ailleurs aussi dans le même sens) signifiant, comme en latin le mot *vegetus*, robuste et qui, bien qu'ayant la même racine que lui, ne dérive pas du mot végétal.

Le végétarisme eut des adeptes avant la création de ce mot (qui remonte au milieu du siècle dernier) depuis Pythagore, Plutarque, Sénèque, sans parler des fondateurs de religions dans l'Inde, et en Extrême Orient.

Le végétarisme contemporain, qui est d'origine anglaise, autorise non seulement les aliments végétaux, mais aussi tous les produits animaux qu'on peut obtenir sans mise à mort, c'est-à-dire le lait, les laitages, les fromages, le beurre, les œufs et le miel; les végétariens sont plus ou moins intransigeants et certains admettent de manger la chair des poissons.

Avec le lait et les œufs, il est très facile de combiner des rations suffisantes et les végétariens ont montré par l'exemple que leur régime était parfaitement réalisable, compatible même avec des exploits sportifs et qu'il n'excluait nullement la gourmandise; on peut même remarquer qu'en abusant des œufs, des légumineuses, etc., on s'expose, comme dans le régime ordinaire, à tous les dangers de la suralimentation azotée.

**Régime végétalien.** — Ce régime est, au contraire du précédent, un régime purement composé de végétaux. En plus des qualités hygiéniques qu'ils attribuent à leur diète, les végétaliens se fondent sur des arguments tirés de la dentition, de la longueur de l'intestin, de l'origine de l'espèce humaine et de sa parenté avec les singes anthropoïdes, pour établir que la nourriture primitive de l'homme était purement végétale et que la plupart des maladies qui l'accablent viennent de ce qu'il a abandonné cette alimentation prescrite par la nature.

En excluant le lait, les laitages, les fromages, les œufs, le miel, ce régime se rétrécit notablement; il

reste cependant possible et réalisable, à l'aide des légumineuses, des graisses et des huiles végétales.

**Régime frugivore.** — Ce régime va encore plus loin dans le sens du naturisme, car il n'admet l'utilisation des végétaux qu'à l'état où les fournit la nature, c'est-à-dire crus, repoussant toute préparation culinaire, tout emploi de la fermentation.

On a reconnu depuis longtemps l'importance des aliments crus dans le régime, importance aujourd'hui étayée par la théorie des vitamines, mais rien n'autorise à admettre qu'il y ait des avantages à en faire son alimentation exclusive.

Le régime frugivore a ses adeptes, qui en vivent et en démontrent ainsi la possibilité. Mais, en dehors des pays chauds, il restreint considérablement le choix des aliments; il supprime les inconvénients mais aussi les avantages qui dérivent de l'art culinaire, et de plus, il est relativement coûteux, du moins dans nos climats.

**Régime fruitarien.** — Le régime fruitarien est encore plus restrictif que le précédent, car il n'admet que les fruits, y compris les graines, à l'exclusion des autres végétaux; grâce aux fruits oléagineux et azotés, il est encore réalisable et réduit l'alimentation à son maximum de simplicité, mais non d'économie.

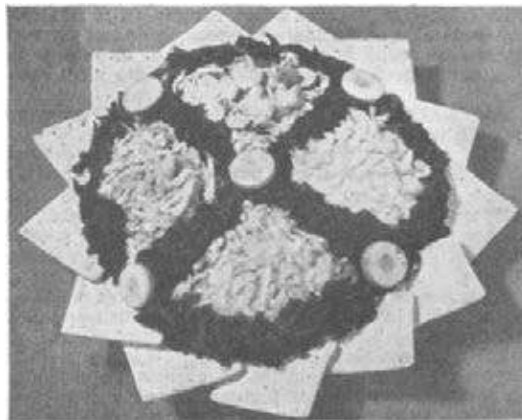
Employé pendant un temps limité, il présente les avantages que nous avons signalés à propos des cures de fruits.

Si nous voulons résumer ces diverses doctrines, nous pourrions conclure qu'elles ont parfois un certain intérêt, qu'elles peuvent être utilisées dans certains cas, sous forme de journées, de semaines, de régime végétarien, végétalien, frugivore ou fruitarien, mais que, pour l'agrément et la commodité de l'existence, il est encore préférable de s'en tenir au régime mixte traditionnel qui, lui aussi, a fait ses preuves.

**Régimes du sevrage.** — Le sevrage doit être conduit méthodiquement.

A partir du septième mois, on commencera par remplacer une tétée (celle de midi) par une bouillie, faite avec une cuiller à café bien pleine de farine et 100 grammes de lait. On commencera par la fécule d'arrow-root, puis on viendra aux crèmes (farines fines) d'orge (légèrement laxative) et de riz (légèrement constipante), en se servant, si l'enfant les digère bien, de farines naturelles, en usant dans le cas contraire de farines diastasées; ces bouillies sont généralement sucrées, mais on peut aussi les saler pour habituer l'enfant à une nouvelle saveur.

Au huitième mois, on donnera deux bouillies (à 9 h et à 18-19 h.), et, si l'enfant a encore faim, on complètera son repas par un peu de lait donné à la timbale; aux farines précédentes on pourra ajouter



Un plat joliment dressé de légumes divers pour régime végétalien. (P<sup>no</sup>. Claire.)

celle de blé (qu'on donne aussi parfois au début) et celle de tapioca.

Au neuvième mois, on augmente le volume des bouillies (120 g de lait, soit 9 cuillers à soupe, avec un peu plus de farine); on ajoutera celle d'avoine (qui doit cuire au moins 20 minutes) et celle de châtaignes (2 cuillerées à café, la bouillie n'épaississant pas).

Au dixième mois, les deux bouillies seront suivies de 100 grammes de lait pris à la timbale, et on leur ajoutera, de temps en temps, un jaune d'œuf ou on les remplacera par un jaune d'œuf cru, battu avec du sucre, mangé à la cuiller ou encore par une crème.

Au onzième mois, l'enfant ne prend plus que trois tétées, deux bouillies et un œuf à la coque.

Au douzième mois, on remplacera encore une des tétées par une timbale de lait et on ajoutera au repas de midi, une purée de pommes de terre et une croûte de pain à l'œuf à la coque; à la fin du mois, on remplacera encore une tétée par une bouillie.

A partir du treizième mois, le sein ne sera plus donné qu'une fois par jour puis tous les deux jours, de façon à tarir, sans brusquerie, la sécrétion lactique.

Ce mode de sevrage progressif a de grands avantages, tant pour l'enfant que pour la mère, mais, en de nombreux pays, on commence beaucoup plus tôt l'alimentation solide, en donnant des purées de légumes (pommes de terre, carottes et même épinards) dès le sixième mois et en usant des farines lactées.

A partir de ce moment on pourra varier les farines de céréales pour la préparation des bouillies; celles de légumineuses ne doivent pas être utilisées avant la deuxième année.

**Régime de l'enfant.** — A partir du treizième mois, l'enfant sera mis à table et recevra 5 repas :

*Matin* : Une bouillie de 200 grammes et une timbale de lait.

*10 heures* : Une timbale de lait et un gâteau sec.

*Midi* : Purée de pommes de terre, panade, œufs à la coque, crème, potage à l'œuf, ou petit suisse, délayé d'un peu de lait sucré. Une ou deux croûtes de pain, autant de biscuits secs; 50 à 100 grammes de lait à la timbale.

*16 heures* : Une timbale de lait et un gâteau sec.

*19 heures* : Une bouillie de 150 à 200 grammes et une timbale de lait.

La quantité totale de lait ne doit pas dépasser 800 à 1.000 grammes; on peut ajouter un peu d'eau si l'enfant a soif.

A partir du dix-huitième mois, on remplacera les bouillies par les purées et on pourra utiliser, sans excès, celles de légumineuses ou de châtaignes; on ajoutera au régime un gâteau de riz bien cuit, des crèmes; les œufs pourront être brouillés.

On commencera aussi à habituer l'enfant à l'usage de la fourchette; on lui donnera du pain (sans l'inciter à en manger avec excès, comme on le fait trop souvent) et on diminuera la quantité de lait prise en dehors des repas, pour la remplacer par de l'eau pure.

A partir de 2 ans, le régime peut être ainsi composé :

*Matin* : Une soupe au lait (250 g) avec 100 grammes de pain grillé ou de biscottes.

*Midi* : Œuf ou viande ou poisson, légumes, dessert, 250 à 300 grammes d'eau, pain en quantité modérée.

*Soir* : Potage au pain, aux pâtes, aux légumes, au lait; un œuf à la coque; purée de légumes; confiture ou compote, biscuits; pain et boisson comme à midi.

*Repas intercalaires* : 100 grammes de lait et un biscuit.

*A 16 heures* : Une tartine avec beurre et confiture ou compote et 100 grammes de lait ou 200 grammes d'infusion.

Les aliments se composeront de : lait, œufs (à la coque, sur le plat, brouillés, en cocotte, en omelette, en soufflé); bouillon de légumes ou de viande (avec pain ou pâtes); viande (cervelle, poulet, jambon, bœuf, ou mouton rôti ou grillé); poisson (sole, merlan, limande, etc.); légumineuses en purée; riz;

pâtes; pommes de terre; légumes verts cuits; fromage de Gruyère ou fromage frais; fruits (raisins, poires, cerises, prunes, abricots, pêches, bananes); compotes et confitures; gâteaux secs ou pâtisseries de ménage; eau pure ou légèrement rougie comme boisson.

On évitera les viandes grasses, le gibier, les sauces, les conserves, les mollusques et les crustacés, les choux, les tomates, l'oseille, les radis, les champignons et les truffes, l'ail, l'oignon, les condiments acres, les fromages fermentés, les fruits secs, crus (raisins secs, figues, amandes, noix, noisettes), le vin, la bière, le cidre, le thé, et le café.

**Régime des vieillards.** — Le besoin de nourriture diminue avec l'âge et le vieillard a besoin d'une alimentation moins substantielle et plus légère que celle de l'adolescent ou de l'adulte. Les repas devront être moins copieux, les aliments plus digestibles pour s'adapter aux organes usés et fatigués. Les excitants peuvent être pris avec modération. On a coutume de dire que le vin est le lait des vieillards, ce qui est vrai, à condition de n'en pas abuser. Mais tout ceci est une question de santé et de tempérament; il est des vieillards doués d'un excellent appétit et d'une excellente digestion. Une erreur qu'il faut bien se garder de commettre chez les gens âgés, c'est de modifier brusquement, fût-ce sous prétexte d'hygiène, leur genre de vie habituel.

**Régime selon les sexes.** — A l'âge adulte, la femme mange habituellement un peu moins que l'homme, mais, dans les classes bourgeoises, elle fait fréquemment un repas supplémentaire, le goûter, souvent composé de pâtisseries, de sandwiches, de thé, de porto ou de cocktails, qui, trop copieux et trop habituel, et trop rapproché du dîner, est facilement une cause d'obésité, de surcharge digestive et de dyspepsie.

**Régime selon les saisons et les climats.** — Instinctivement, dans les saisons et dans les pays chauds, l'homme recherche une alimentation rafraîchissante, à dominante végétale; dans les saisons et les climats froids, une nourriture plus riche en graisses.

**Régime des travailleurs de force et des sportifs.** — Un travail excessif nécessite une augmentation — moins importante qu'on ne le croit généralement — de la ration, qui doit porter surtout sur les hydrates de carbone; contrairement à l'opinion courante, le travailleur ou le sportif n'a aucun avantage à augmenter sa ration de protéiques et surtout de viande; mais il faut tenir compte des habitudes nationales; le travailleur agricole se trouve mieux d'une nourriture grossière, lui donnant une sensation de plénitude, « tenant au corps », tandis que le sportif préfère en général une alimentation très digeste.

Les végétariens et les végétaliens font remarquer que les travailleurs qui exercent les métiers les plus durs et qui dépensent le plus de force sont végétariens; tel est le cas des ouvriers des mines du Chili, des portefaix de Smyrne, des lutteurs turcs, etc.

Des végétariens et des végétaliens ont bien souvent pris les premières places dans des compétitions sportives.

On pourrait encore citer les remarquables performances obtenues par les athlètes de l'Université Yale, aux Etats-Unis, constatées par le professeur Custenden, avec un régime d'extrême frugalité.

En comparaison de ces exploits végétariens, plaçons le régime d'entraînement des rameurs d'Oxford et de Cambridge :

A Oxford, les rameurs, après une marche rapide ou une course, prennent à 8 h 30, en été, à 9 heures en hiver un repas composé de viande saignante, de pain grillé, et de thé, en quantité aussi faible que possible; à midi, en hiver seulement, du pain ou un sandwich avec une demi-pinte de bière; à 14 heures en été, de la viande saignante, avec peu ou pas de pain, des légumes et une pinte de bière; le soir, après les exercices sur l'eau, à 17 heures en hiver, de la

viande saignante, du pain, des légumes ou du riz avec une demi-pinte de bière; en été, à 20 h 30, de la viande froide avec du cresson et, de temps en temps, des pommes de terre et une pinte de bière.

A Cambridge, les repas du matin (8 h 30 en été, 9 h en hiver) se composent de viande saignante, avec du cresson, du pain grillé et de deux tasses de thé. A midi, en hiver, ils reçoivent de la viande froide et du pain, une demi-pinte de bière, des biscuits et du sherry, dans lequel on bat, de temps en temps, un jaune d'œuf; à 14 heures en été, leur repas se compose de viande saignante, de pain, de pommes de terre, de légumes verts, d'oranges et de biscuits, avec une pinte de bière et deux verres de vin; le soir, à 18 heures en hiver, à 20 h 30 en été, ils prennent de la viande froide, du pain, de la laitue et du cresson et une pinte de bière.

**Régime des travailleurs intellectuels.** — Beaucoup de sujets appartenant à cette catégorie, et généralement sédentaires, se plaignent, vers la quarantaine, de fatigue, d'impuissance au travail, de malaises divers, que l'on attribue trop souvent à la faiblesse, et qui ne sont dus qu'à une intoxication par un régime trop substantiel, qui s'améliorent rapidement avec un régime plus léger, sur le type suivant :

*Déjeuner* : 200 grammes de café au lait et deux biscottes beurrées.

*Midi* : 4 biscottes en guise de pain, un œuf peu cuit ou 100 grammes à 125 grammes de viande, rôtie ou grillée ou autant de poisson, 200 grammes de légumes verts et un laitage avec deux biscuits.

*Soir* : un potage, gras ou maigre, aux pâtes ou au pain, 200 grammes de pâtes ou de légumineuses passées, 150 grammes de légumes verts ou de salade cuite; fruits cuits; 2 à 3 biscottes beurrées; 8 à 10 grammes de sel par jour.

Comme boisson, un verre à bordeaux d'eau pure, ou une tasse à thé d'infusion chaude, ou un verre à bordeaux de vin rouge (Médoc vieux, de préférence), à la fin du repas; 2 à 3 verres d'eau pure, non minéralisée, le matin, entre 9 et 11 heures, 2 verres entre 16 et 17 heures et un verre au coucher.

Suppression complète du thé et du café.

Le docteur M. de Fleury, auquel nous empruntons les grandes lignes de ce régime, fait remarquer qu'autrefois, les troubles digestifs étaient fréquents chez les polytechniciens, dont la nourriture était très abondante, alors qu'ils étaient exceptionnels chez les Saint-Cyriens, soumis sensiblement à l'ordinaire de la troupe.

**RÉGLISSE.** — Plante de la famille des légumineuses, provenant surtout d'Espagne et de Sicile; son rhizome, dit bois de réglisse, renferme une matière sucrée, la glycyrrhizine ou glyzine.

Avec le bois de réglisse macéré ou infusé dans l'eau à la dose de 60 grammes par litre, on obtient une boisson adoucissante et pectorale.

Le *suc de réglisse* est un extrait aqueux obtenu par une forte pression, puis évaporé jusqu'à consistance solide, de couleur noire; il est habituellement moulu en bâtons cylindriques, à cassure brillante, de saveur sucrée, un peu amère et acre, incomplètement soluble dans l'eau quand il est pur.

**REINE.** — On applique ce qualificatif à une catégorie de poulets dont la grosseur est intermédiaire entre le poulet de grain et la poularde. V. POULETS ET POULARDES.

On donne aussi ce nom à une préparation composée soit d'une purée de volaille, soit d'un salpicon de volaille complété avec champignons et

truffes et lié de sauce allemande ou de velouté de volaille.

On donne encore ce nom à un potage lié, fait également avec de la purée de volaille.

**REINE-CLAUDE.** — Prune dont la robe est d'un vert jaunâtre, légèrement teinté de rouge du côté où le fruit est exposé au soleil. V. PRUNE.

**REINE DES PRÉS.** — Plante de la famille des rosacées dont les feuilles tendres et les sommités fleuries, mises à Infuser dans le vin ou l'hydromel, leur communiquent un parfum agréable; elles sont utilisées dans certaines espèces de vermouth.

**REINETTE (Pomme).** — V. POMME.

**RÉJOISSANCE.** — On donne ce nom aux os qui sont pesés avec la viande. Le poids de ces os est strictement limité.

**RELÂCHER.** — • Ajouter un liquide quelconque à une purée, à une sauce, pour l'éclaircir au point voulu.

**RELEVÉ.** — Plat qui, dans le service à la française, venait relever le potage ou le poisson. Ce plat précède ceux appelés *entrées*.

**RELIEFS.** — Restes d'un repas. Ce qui n'a pas été utilisé à table.

**RELIGIEUSE** (Pâtisserie). — Ce gâteau de détail, qui paraît être originaire de Paris, se fait soit avec des éclairs fourrés avec une crème pâtissière au café, au chocolat ou à la vanille, glacés au fondant et dressés en faisceau les uns contre les autres, soit avec des choux semblablement garnis et glacés, montés en pyramide les uns sur les autres.

Le plus souvent, ces éclairs et ces choux sont dressés sur un fond en pâte sucrée et décorés avec de la crème poussée à la poche.

On appelle aussi *religieuse* un entremets de pâtisserie qui se prépare en garnissant une abaisse de

feuilletage avec de la marmelade de pommes mélangée de marmelade d'abricots et de raisins de Corinthe, abaisse que l'on recouvre avec une autre abaisse de pâte feuilletée disposée en grille sur la marmelade.

**REMONDOU.** — Fromage belge dit « fromage piquant » que l'on peut consommer de novembre à juin.

**REMONTER.** — Ajouter un condiment à une sauce, un ragoût, pour en rehausser la saveur.

Ajouter de l'alcool à un vin pour lui donner plus de force.

**RÉMOULADE (Sauce).** — Mayonnaise additionnée de cornichons, câpres, persil, ciboulette, cerfeuil et estragon hachés et essence d'anchois.

**RENAISSANCE (A la).** — Garniture composée de légumes nouveaux. Ces légumes sont variables. On les dresse par bouquets autour des pièces de boucherie qu'ils accompagnent. Ces pièces, que l'on sert comme relevés, sont généralement rôties.

**RENARD.** — Animal rangé en vénerie dans les bêtes puantes; sa chair, très coriace, et à goût de fauve extrêmement déplaisant, est cependant parfois consommée, après avoir écorché l'animal et l'avoir fait tremper dans l'eau courante ou bouillante.

**RENNE.** — La chair de cet animal constitue un venaison estimable, inférieure cependant à celle du chevreuil ou du daim. Se prépare comme ce dernier. V. CHEVREUIL ET DAIM.

**REPAS.** — Ensemble de la nourriture prise à heure fixe et traditionnelle.



Religieuse.



Façade de l'ancien restaurant du « Café Anglais ».

**Nombre de repas.** — Chez l'adulte et dans la plupart des pays, les repas sont au nombre de trois; leur importance relative varie selon les usages.

Le premier repas du matin, assez léger en France, et constitué la plupart du temps de thé, café ou chocolat, avec pain, brioche, beurre et confitures, est un repas consistant, avec plats de viande et de poisson, en Angleterre et dans les pays du Nord.

V. BREAKFAST.

Le second repas, pris vers le milieu de la journée, plus léger en Angleterre, était autrefois le dîner, c'est-à-dire le principal repas de la journée, et il l'est resté en maints endroits.

Le repas du soir, le dîner à Paris, devient un souper plus modeste lorsque le principal repas est pris à midi.

**Heures des repas.** — Elles varient selon les époques, les pays et même les professions, se réglant ordinairement d'après l'heure du dîner. Ce repas se prenait vers 10 heures du matin, au moyen âge; sous Louis XII, il était servi à 11 heures; à midi sous Louis XIV; à 1 heure sous Louis XV et Louis XVI; lors de la Révolution, il fut repoussé à 6 heures (18 heures nouveau style) comme on l'a vu à propos du déjeuner (V. ce mot). Depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'heure du dîner s'est trouvée constamment refoulée, si bien qu'aujourd'hui, il n'est pas rare qu'on ne se mette à table qu'après neuf heures.

Les *repas intercalaires*, surtout destinés aux enfants, sont la collation de dix heures et le goûter pris dans l'après-midi. Quant au souper (lorsque le dîner est pris le soir) c'est un petit repas, plus ou moins consistant selon l'importance du dîner, pris exceptionnellement après le spectacle.

**REPÈRE.** — Mélange de farine et de blanc d'œuf employé pour coller ensemble les détails d'un décor ou les fixer sur un plat. Pour ce dernier emploi, il convient de chauffer les plats (de métal) avant d'y fixer les décors à l'aide du repère.

On appelle aussi repère, mais à tort, une pâte molle, faite de farine et d'eau, que l'on dispose en bande ou en rouleau autour des couvercles des casseroles, marmites ou braisières, afin d'obtenir une quasi-herméticité du récipient durant la cuisson.

**REQUIN.** — Nom de différents poissons carnassiers, dont la taille varie de quelques décimètres (roussette) à plusieurs mètres (pèlerin). La chair du requin, bien que très coriace, est employée comme comestible par les Lapons et par certaines peuplades nègres qui en sont très friandes.

Les ailerons de requins sont très estimés des Chinois.

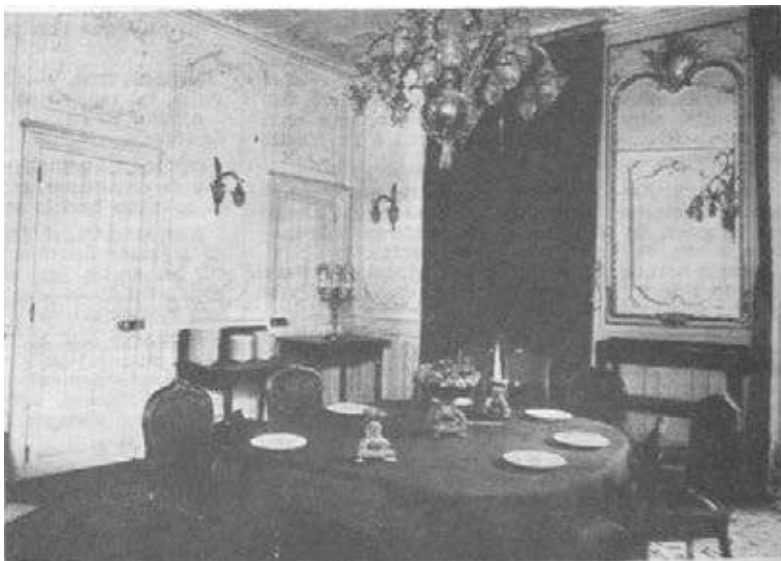
**RESTAURANT.** — Par ce mot on entend un établissement public où l'on sert à manger.

L'origine des restaurants, tels que nous les connaissons, n'est pas très ancienne; au XVII<sup>e</sup> siècle, on ne trouvait à manger que dans les auberges qui servaient à heure fixe un menu également fixe, ou chez les traiteurs qui ne pouvaient vendre que des pièces entières.

En 1765, un nommé Boulanger, marchand de bouillon, rue Bailleul, donna à ses potages le nom de *restaurants* et inscrivit sur son enseigne: *Boulanger débite des restaurants divins*, avis qu'il agrémenta d'une facétie en latin culinaire: *Venite ad me; vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*.

Voulant corser ses menus, et ne pouvant servir ni sauces ni ragôts, car il ne faisait pas partie de la corporation des traiteurs, il imagina d'offrir à ses clients des pieds de mouton en sauce blanche. Les traiteurs ne manquèrent pas de lui faire un procès, ce qui fit une réclame monstre à notre novateur et à ses pieds de mouton. Finalement, Boulanger eut gain de cause, un arrêt solennel du Parlement ayant décrété que les pieds de mouton en sauce blanche n'étaient pas un ragôt. Ce fut le grand succès; tout Paris se précipita chez Boulanger pour déguster ce plat extraordinaire; sur la recommandation de Moncrif, qui en était entiché, Louis XV s'en fit même servir à Versailles, mais ce roi, qui était un vrai gourmand, ne partagea pas l'enthousiasme de son lecteur.

Il n'en reste pas moins que Boulanger créa, comme le dit Brillât-Savarin, *une profession qui commande à la fortune*



La table du « Grand seize » au Café Anglais. (Phot. Harlingne.)

toutes les joies que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

Après Boulanger, le premier restaurant digne de ce nom fut celui, qu'en 1783, fonda Beauvilliers, établissement que, par le fait des événements révolutionnaires de 1793, son fondateur se vit dans l'obligation de fermer. Il y eut ensuite le restaurant que Barthélémy, Maneille et Simon ouvrirent en 1786 au Palais-Royal, sous l'enseigne « Aux Trois Frères Provençaux », bien qu'ils ne fussent ni frères, ni provençaux! Ce restaurant ferma ses portes en 1869, et c'est dans cette maison que Dugléré, Casimir Moisson et bien d'autres grands cuisiniers du XIX<sup>e</sup> siècle firent leurs premières armes.

Nous le répétons, les progrès que firent faire les restaurants à l'art culinaire sont immenses. « Les amateurs, dit Brillât-Savarin, ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine (du Rocher de Cancale)... « quelques-uns de ces établissements ont dû leur prospérité à des causes spéciales, savoir : le *Veau qui tette*, aux pieds de monton (sans doute préparés à la poulette) ; les frères Provençaux, à la morue à l'ail; Véry, aux entrées truffées; Robert, aux dîners commandés; Baleine, au soin, qu'il se donnait pour avoir d'excellents poissons; Henneveux, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage... »

Sous la Révolution, par suite de l'abolition des corporations et des privilèges, les restaurants se multiplièrent, démocratisant la bonne chère, permettant à chacun, comme le dira Brillât-Savarin, de « faire, selon sa bourse, ou selon son appétit, le repas copieux ou délicat qui, autrefois, était l'apanage des gens opulents ».

Parmi les principaux restaurateurs de cette lointaine époque citons les deux frères marseillais dont l'histoire n'a pas conservé le nom qui fondèrent « Le Bœuf à la Mode », dont l'enseigne caricaturait les modes du jour; plus tard vint à la terrasse des Feuillants Legacque, vanté par Grimod de la Reynière, ce qui ne l'empêcha pas de faire de mauvaises affaires, alors que Véry, son concurrent et voisin, connut une brillante réussite, malgré les critiques de *l'Aimant des Gourmands*; après avoir été qualifié de *Palais des Restaurants* et *Restaurant des Palais*, il finit par péricliter et végéta comme restaurant à prix-fixe au Palais-Royal. A cette même époque Véfouf fondait le café de Chartres, et Baleine, au Rocher de Cancale, hébergeait le « Jury dégustateur » de Grimod de la Reynière; Carême le qualifie de traiteur de second ordre; son voisin Philippe finit par le supplanter. Dans les quartiers neufs du boulevard s'établirent le café Hardy, le café de Foy, devenu plus tard le café Bignon, le café Anglais, ouvert en 1802. Combien d'autres faudrait-il encore citer, tout en ne parlant que des disparus! Bonnefoy, qui débuta rue de l'Echelle et émigra ensuite au boulevard Montmartre, Bonvalet, qui rivalisait au boulevard du Temple avec le Cadran Bleu, dirigé par Henneveux, et la Galiote; le père Lathuile, avenue de Clichy, où les Alliés avaient établi leur quartier général en 1815; le Moulin-Rouge, avenue d'Antin, où débuta le maître Escoffier, Paillard, Vachette-Brébant, Voisin; le Café de Paris, l'ancien, qui était situé sur les boulevards, le Café Riche, le restaurant Marguery, et tant d'autres qu'il est impossible d'énumérer.

Les brasseries, tavernes et cafés de Paris où l'on sert des repas sont très nombreux.

Certaines maisons de bouche de très grand style sont d'ailleurs désignées sous le nom de « cafés », bien que, dans



Le « salon d'ébène » du Restaurant Marguery.

la plupart de ces établissements, il ne soit pas fait de « limonades », c'est-à-dire qu'il n'y soit pas servi de consommations proprement dites.

Parmi celles de ces maisons aujourd'hui disparues, nous citerons : le Café Anglais, le Café Voisin, le Café Riche, le Café Tortoni, etc.

Mais, chaque jour, disparaît, à Paris, l'une ou l'autre des maisons de cette catégorie.

De très vieux restaurants se modifient : ils s'« américanisent », ce qui paraît infiniment fâcheux. Les uns deviennent des « comptoirs-buffets froids », les autres deviennent « automatiques », d'autres deviennent des « cafétérias »...

Il est regrettable de voir ainsi disparaître, ou du moins se transformer, de célèbres maisons de bouche parisiennes. La cuisine française n'a rien à gagner à de telles transformations.

Les marchands de vins, les « troquets », comme on les appelle dans le peuple, où « l'on donne à manger », sont également très nombreux à Paris. Dans quelques-unes de ces maisons, celles que fréquentent les ouvriers et les employés, la cuisine est excellente parce que faite simplement et honnêtement. On trouve encore à Paris quelques établissements de ce genre où l'on peut se régaler d'un succulent « bœuf bouilli saignant » ou d'une savoureuse « échine de porc aux choux » ou encore d'un « bourguignon » fait à la mode ancienne.

Mais dans cette catégorie de restaurants, le snobisme a aussi fait œuvre néfaste. Les grands gastronomes ont proclamé les mérites de telle ou telle de ces « petites boîtes », qu'ils avaient « découverte », où la patronne faisait elle-même la cuisine et où le friicot était succulent...

Les tenanciers de quelques-unes de ces maisons ont résisté aux éloges hyperboliques qui étaient faits de leur cuisine dans les pages gastronomiques des grands journaux parisiens et ont continué de servir convenablement leurs clients et de leur donner d'honnêtes vins de table. Mais d'autres « marchands de vins », grisés par les



Buffet de restaurant à « La Reine Pédaque ». (Phot. Larousse.)

éloges qu'on faisait d'eux, ont voulu faire de la grande cuisine, n'ont plus fait figurer sur leurs cartes que des mets préparés « comme à *Palavas-les-Flots* » ou « à la *mode de la mère Brigitte* ! » ou encore, selon la « *vieille formule de madame Suzon* ! » et autres dénominations prétentieuses qui pavillonnaient les pires médiocrités.

**RESTES.** — L'art d'accommoder les restes passe, le plus souvent, pour le summum de la science culinaire. Nous ne saurions souscrire à cette opinion. Nous considérons au contraire que, dans toute maison où abondent les restes il est certain que l'administration de la cuisine est très mauvaise.

SI les restes (qu'il ne faut pas confondre avec la *desserte*) sont importants, après les repas, cela indique, ou que les mets avaient été préparés inconsidérément en trop grande quantité, ou que ces mets, mal accommodés, n'ont pas été du goût des convives.

Souvent cependant certains articles sont préparés en grande quantité, à dessein, lorsque, par exemple, ils doivent être servis aux repas suivants comme viande froide, et tel est le cas, en ce qui concerne les viandes de boucherie ou les volailles rôties, ou, quand il s'agit de viandes de boucherie braisées (*bœuf à la mode*, par exemple) lorsqu'on a l'intention de faire réchauffer ces viandes pour les servir à nouveau.

Dans ces cas, on ne donne pas à ces articles le nom de restes. Ils constituent la *desserte*.

**REVALESCIÈRE.** — Produit commercial à base de farine de lentilles dont voici la formule : farine de lentilles, 2 parties; farines de maïs, de pois, d'orge, de chaque, une partie; sel marin, un p. 100.

**RÉVEILLON.** — Souper pris dans la nuit de Noël, après la messe de minuit, et, par extension, le souper pris dans la nuit de la Saint-Sylvestre, au moment du changement de millésime.

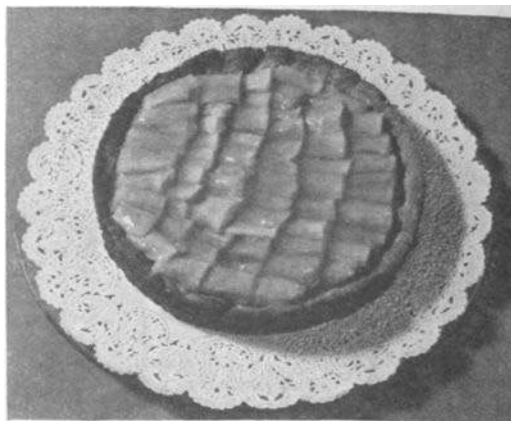
**REVENIR (Faire).** — Ce terme indique l'action de faire colorer plus ou moins, dans du beurre, de la graisse ou de l'huile, des articles divers.

Faire revenir une viande ou un poisson a pour objet de les raidir extérieurement, mais non de les cuire. Lorsque la cuisson complète doit suivre cette opération, on dit, suivant la nature des articles en traitement : *faire sauter*, pour les viandes; *faire éuver* ou *fondre*, pour les légumes.

**REVERDIR.** — Redonner sa couleur verte à un légume qui a pâli au blanchiment. L'emploi du cuivre (qui forme avec la chlorophylle une laque insoluble) est à peu près abandonné, à cause du goût métallique qu'il communique, et, dans l'industrie des conserves, on utilise surtout le vert d'épinards pour cet usage.

Le reverdissage qui consiste à opérer le blanchiment dans une solution de sulfate de cuivre (30 à 50 g par hl) a été successivement interdit, puis autorisé à nouveau.

**RHIN (Vins du).** — Si l'on en croit un conte du folklore d'Alsace, on compte dans ce pays cent qua-



Tarte à la rhubarbe. (Phot. Claire.)

rante crus de vins. Voir la liste des vins les plus réputés et ceux du Bas-Rhin sur la carte des vins, au mot ALSACE.

**RHINOCÉROS.** — Enorme pachyderme aquatique, herbivore, d'Afrique, très sauvage, et dont la chair (celle des animaux jeunes surtout) est comestible; elle est plus estimée que celle de l'éléphant par les nègres, qui lui préfèrent encore celle de l'hippopotame.

**RHUBARBE.** — Plante originaire de l'Asie du Nord, introduite en Europe au xiv<sup>e</sup> siècle. Elle fut cultivée d'abord par les moines, comme plante officinale, puis comme plante d'ornement.

On consomme les pétioles charnus et les côtes de la rhubarbe, cuits en compote ou en confiture.

On en fait aussi des pâtés ou pies à l'anglaise, préparés en plat creux spécial. La feuille peut se manger cuite comme les épinards.

On trouve la rhubarbe sur les marchés de mal à juillet.

**Compote de rhubarbe.** — Diviser les pétioles en tronçons de 6 à 8 centimètres de longueur; les éplucher et défilander. Les ranger dans une bassine en cuivre, de forme basse. Les mouiller jusqu'à mi-hauteur avec un sirop très fort. Faire pocher à couvert, au four, sans remuer.

Dresser en compotier. Verser le sirop sur les tronçons de rhubarbe.

**Confiture de rhubarbe.** — Faire dissoudre dans une bassine en cuivre 800 grammes de sucre en morceaux mouillé de quelques cuillerées d'eau. Faire bouillir ce sirop sur feu vif pendant 8 minutes.

Mettre dedans un kilo de pétioles de rhubarbe épluchés avec soin et émincés. Faire pocher, à couvert, sur le coin du fourneau.

Lorsque la rhubarbe est bien désagrégée et se présente sous forme de filaments, remettre la bassine sur le feu, et cuire, en remuant constamment, jusqu'au point dit à *la nappe*.

Mettre la confiture en pots; la couvrir. Conserver dans un endroit frais et sec.

**Pâté ou Pie à la rhubarbe (Pâtisserie anglaise).** — Eplucher les tiges tendres de rhubarbe et les couper en tronçons de 3 à 4 centimètres de longueur. Les ranger dans un plat à tarte anglais; les recouvrir de sucre en poudre (ou de cassonade blanche). Mouiller de 2 ou 3 cuillerées d'eau et recouvrir d'une abaisse de pâte que l'on soudera sur une bande de pâte placée sur les bords du plat. Saupoudrer cette pâte de sucre. Cuire au four, à chaleur modérée, pendant 45 minutes environ.

*Nota.* — On peut aussi, avant de mettre la tarte au four, la dorer à l'œuf; au sortir de cuisson, on la saupoudre de sucre fin et on la glace au fer rouge ou à la salamandre.



Préparation des tiges de rhubarbe pour « pie ». (Phot. Claire.)

En Angleterre, où cet entremets est très prisé, on accompagne la tarte à la rhubarbe, soit avec de la crème double, soit avec de la crème fouettée.

**RHUM.** — Produit de la distillation du sucre de canne à sucre fermenté, nom étendu au produit de la distillation des mélasses (autrefois appelé tafia). Le rhum, incolore comme toutes les eaux-de-vie, prend une légère coloration jaunâtre par un long séjour en fût. Les rhums ordinaires du commerce sont toujours artificiellement colorés et « saucés ». Les rhums de la Martinique titrent 50° à 55°; ceux de la Jamaïque titrent parfois jusqu'à 75° et 80°, mais ils sont ramenés à des titres plus bas pour la vente.

Le rhum renferme beaucoup plus « d'impuretés » que l'eau-de-vie de vin. Ses propriétés sont celles de toutes les eaux-de-vie; il est particulièrement employé pour la préparation des grogs et des punches.

**RHYTON.** — Vase antique, en forme de corne de bœuf, décoré généralement d'une tête de bouc, dépourvu de pied, qu'on était, par conséquent, obligé de vider avant de le reposer.

**RIBEAUVILLÉ (Vin de).** — Vin blanc, que l'on récolte à Ribeaupillé dans le Haut-Rhin.

**RIBLETTE.** — Anciennement, on appelait ainsi une mince tranche de viande, grillée ou cuite à la poêle.

**RICEYS CENDRÉ.** — Promage parfois désigné sous le nom de « champenois », que l'on peut consommer de septembre à juin. V. FROMAGES.

**RICHE (A la).** — Mode de préparation du poisson, de la sole surtout. C'est au Café Riche, établissement parisien aujourd'hui disparu, que fut créée la sauce Riche. V. SAUCES.

**RICHEBOURG (Vin de).** — Le *Bichebourg*, un des grands crus rouges de Bourgogne, est un vin de la côte de Beaune. V. BOURGOGNE (*vins de*).

**RICHELIEU (A la).** — Dénomination s'appliquant à des préparations de nature assez différente. En premier lieu, on désigne par ce mot une garniture composée de tomates et de champignons farcis, de laitues braisées et de pommes de terre rissolées au beurre.

On dénomme également à la *Bichelieu* un mode de préparation des filets de sole ou d'autres poissons, qui après avoir été panés à l'œuf et à la mie de pain, sont cuits au beurre et servis nappés de beurre à la maître d'hôtel et garnis de truffes. On appelle enfin Richelieu un gros entremets de pâtisserie que l'on prépare de la façon suivante :

**RICHELIEU.** — Nom donné à une pâtisserie que l'on prépare de la manière suivante.

**PROPORTIONS.** — Sucre en poudre, 450 g; sucre vanillé, 50 g; amandes, 375 g; beurre, 150 g; œufs, 16; marasquin, un dl.

**MÉTHODE.** — Piler finement les amandes en leur ajoutant 2 blancs d'œufs et un peu de sucre. Les passer au tamis. Les mettre dans une terrine avec le sucre, les jaunes d'œufs et le marasquin et les travailler à la spatule jusqu'à ce que la composition blanchisse.

Ajouter alors le beurre fondu, puis la farine tamisée, versée en pluie, et enfin 10 blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Mélanger.

Garnir avec cette composition des moules plats beurrés. Cuire au four, à chaleur moyenne.

Fourrer ces gâteaux avec de la marmelade d'abricots et de la frangipane. Les monter les uns sur les autres. Les glacer avec du fondant blanc parfumé au marasquin. Décorer avec angélique.

**RIGODON.** — Cette préparation bourguignonne, très en faveur dans certaines régions de la Basse-Bourgogne, se sert comme entrée, avec addition de Jambon ou de lard (ce qui lui donne une ressemblance avec la quiche lorraine) ou comme entremets, avec addition de purée de fruits, ce qui l'assimile à un pouding. Le rigodon se sert tiède ou complètement froid, de sorte qu'il peut être propor-

tionné pour deux services. Ajoutons que ce plat était de rigueur le jour de la cuisson du pain (au temps où chaque ménage faisait son pain) et qu'il était mis au four immédiatement après la défournée.

**MÉTHODE.** — Faire bouillir trois quarts de litre de lait; y ajouter 150 grammes de sucre en morceaux, une pincée de sel fin et une demi-gousse de vanille, eu du zeste de citron (les ménagères bourguignonnes remplacent ces parfums par une forte pincée de poudre de cannelle).

Couvrir l'ustensile, laisser infuser hors du feu et remuer de temps en temps, à l'aide d'une cuiller, pour assurer la dissolution du sucre.

Couper en petits dés 125 grammes de brioche ras-sise; la mettre dans un plat et arroser avec 5 ou 6 cuillerées de lait sucré et parfumé.

Hacher finement les lobes de 7 à 8 belles noix sèches; y joindre 3 noisettes sèches écrasées (dans la saison, les noix sèches sont remplacées par des fraîches, en doublant la quantité, mais, sèche ou fraîche, la noix doit figurer dans le rigodon).

Mélanger dans une terrine 7 œufs battus en omelette et 2 cuillerées de crème de riz. Y ajouter le lait sucré et parfumé, petit à petit, et en remuant avec un fouet afin d'assurer le parfait amalgame du tout. Finalement, mettre dans la composition des brioche et noix hachées, et bien mélanger.

Verser la composition dans un plat creux grassement beurré, éparpiller à la surface 25 ou 30 grammes de beurre divisé en parcelles et cuire à l'entrée du four, dont la chaleur devra être d'une bonne moyenne.

Le complément est, comme nous l'avons dit plus haut, une purée de fruits de saison, mirabelles, reine-Claude, poires, coings, pommes, etc.

Quel que soit le fruit, on le prépare en marmelade dont la quantité de sucre est réglée en raison de ce que le fruit employé est sucré par lui-même.

Après cuisson, cette marmelade est passée au tamis, ou simplement à la passoire, et réduite en plein feu jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse.

Lorsque le rigodon est sorti du four et qu'il n'est plus que tiède, on verse dessus la marmelade préparée, et avec le dos d'une cuiller, on étale en couche bien égale.

Lorsque cet entremets est servi froid, la marmelade peut être remplacée par une purée de fraises des quatre-saisons. Une purée de pêches de vigne bien mûres convient très bien aussi.

**Rigodon ou flan avec viande.** — « Mettez dans une terrine deux fortes cuillerées de farine (ou de crème de riz). Ajoutez sept œufs. Mélangez bien. Mouillez, en délayant bien, avec un litre de lait bouilli, légèrement salé. Ajoutez 200 grammes de viande de porc bouillie, froide, détaillée en tous petits dés (ou une quantité équivalente de jambon ou de lard maigre). Versez le tout dans un grand plat creux beurré. Mettez, en les parsemant, quelques menus morceaux de beurre à la surface. Cuisez, au four, à chaleur modérée. Ce flan se mange tiède ou froid. » (Recette de Philéas Gilbert).

**RIGOTTE DE CONDRIEU.** — Fromage lyonnais que l'on peut consommer de mai à novembre. V. FROMAGES.

**RILLETES ET RILLAUDS.** — Préparation de charcuterie faite avec de la viande de porc, grasse et maigre, détaillée en menus morceaux, doucement cuits dans le saindoux avec l'assainissement et les condiments habituels, puis, une fois refroidie, pilée plus ou moins finement.

Les *rillettes* diffèrent des *rillauds* ou *rillons* en ceci que ces derniers ne sont pas piles après cuisson.

Les rillettes se font industriellement un peu partout en France. Celles de certaines villes, telles que Tours, Le Mans, sont très réputées.

On fait aussi, en procédant de la même façon que pour les rillettes de porc, des rillettes d'oie et de lapin.

**MÉTHODE.** — Détailler en gros dés un morceau de lard maigre de poitrine (frais) de 2 kg 500.



Mettre ces morceaux de lard dans une marmite où l'on aura fait bien chauffer 30 grammes de saindoux, et les faire revenir. Ajouter un demi-verre d'eau. Faire fondre doucement et remuer souvent pour que la chair n'attache pas au fond de la marmite.

Lorsque les morceaux de lard sont cuits, et bien rissolés, les égoutter dans une passoire.

Hacher finement ces rillons; les mettre dans une terrine; leur ajouter la graisse provenant de la fonte du lard. Assaisonner de sel et poivre fin; mélanger.

Mettre les rillettes dans des petits pots en grès. Les laisser refroidir. Verser dessus, quand elles sont froides, une couche mince de saindoux. Couvrir avec du papier blanc.

**Rillauds d'Anjou.** — Détailler en morceaux carrés de 6 centimètres de côté de la poitrine de porc frais entrelardée, à laquelle on aura laissé adhérer la couenne. Assaisonner ces morceaux de porc de gros sel (30 g de sel au kg) et laisser macérer pendant 12 heures.

Le lendemain, mettre les rillauds dans une casserole où l'on aura fait chauffer du saindoux (le tiers du poids de la poitrine).

Cuire doucement pendant 2 heures. Mettre la casserole en plein feu; ajouter un peu de caramel, et cuire quelques instants.

Égoutter les rillauds et les servir brûlants.

**Rillettes d'Angers.** — Faire fondre doucement un kilo de panne de porc, détaillée en petits morceaux. Lorsque cette panne est bien dorée, lui ajouter 4 kilos de porc frais, gras et maigre, détaillé en dés; ajouter 125 grammes de gros sel. Cuire doucement de 5 à 6 heures. Travailler les morceaux avec une spatule afin de les briser un peu. Mettre dans les pots. Faire refroidir.

**Rillettes du Mans.** — Se font comme les rillettes d'Angers, avec morceaux d'oie et de porc mélangés.

**Rillettes de Tours.** — Se préparent comme il est dit dans la recette type, avec chair de collet de porc frais, gras et maigre. Assaisonner de sel, poivre, épices; piler finement. Mettre en pots. Couvrir d'une couche de saindoux.

*Nota.* — Les rillettes d'oie et celles de lapin se préparent de la même façon.

**Rillons, rillauds, rillots.** — Préparer et cuire les morceaux de poitrine de porc ainsi qu'il est dit dans la première partie de la recette type des rillettes.

Les morceaux de lard étant cuits et bien rissolés, les égoutter dans une passoire, les assaisonner de sel et poivre, et les servir chauds ou froids.

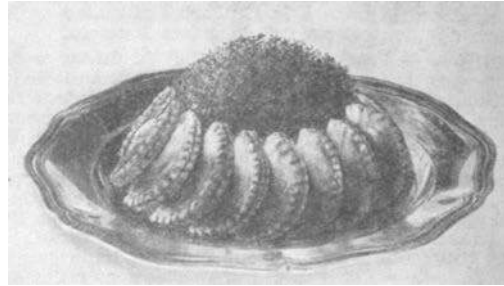
**RIS.** — Nom du thymus chez le veau et l'agneau. Cet organe, situé à l'entrée de la poitrine, se compose de deux parties, dont l'une, de forme ronde, est désignée sous le nom de *noix* et l'autre, plus allongée et moins régulière, sous celui de *gorge*.

La chair du ris est blanche, un peu molle.

Le ris ne se trouve en son plein développement que chez les jeunes animaux (veau, agneau et chevreau).

L'analyse chimique de cette substance démontre qu'elle contient trois fois plus d'albumine et quatre à cinq fois plus de gélatine que la chair de bœuf, et qu'elle possède moitié moins de fibrine.

Les ris de veau et d'agneau sont considérés comme les produits les plus délicats de la boucherie. Les premiers fournissent des entrées très appréciées et les autres interviennent surtout



Rissoles dressées avec garniture de persil frit.

comme garniture dans un très grand nombre de préparations (attereaux, bouchées, croustades, barquettes, tartelettes, timbales, vol-au-vent, etc.).  
V. ABATS DE BOUCHERIE.

**RISOTTO.** — Mets à base de riz. Pour sa préparation, voir RIZ.

**RISOLE.** — Pâtisserie faite avec pâtes diverses (feuilletage surtout), fourrée avec farces diverses, façonnée en forme de chausson ou autre, et généralement traitée par la friture.

Cette préparation, que l'on peut aussi faire cuire au four, comme les petits pâtés, se sert comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée. Les rissoles de très petite dimension peuvent être employées comme garniture de grosses pièces.

Les rissoles, que l'on appelait autrefois *roinsolles*, étaient connues au xiii<sup>e</sup> siècle. A cette époque, ce n'était autre chose que des sortes de galettes que l'on faisait rissoler à la poêle, au beurre ou à la graisse. Plus tard, on garnit les rissoles avec de la viande hachée.

L'auteur des *Cris de Paris* appelle les rissoles *denrées aux dés*, cela parce que, après souper, le soir, les artisans, les écoliers et autres personnes soumises à des règlements sévères, ne pouvaient jouer que ces friandises aux jeux de hasard.

**MÉTHODE.** — Abaisser la pâte prescrite selon la recette, de l'épaisseur de 4 à 5 millimètres.

Dans cette abaisse, détailler à l'emporte-pièce rond ou ovale, uni ou festonné, le nombre de morceaux de pâte nécessaires. (Observer que, sauf pour les rissoles en forme de chausson, il faut compter deux morceaux de pâte par rissole).

Garnir ces petites abaisses de pâte avec gros comme une noix de l'appareil indiqué dans la recette.

Mouiller les bords à l'eau. Recouvrir d'une deuxième abaisse de même forme et de même dimension, ou replier les rissoles en forme de chausson. Appuyer sur les bords pour bien souder.

Faire frire au dernier moment. Egoutter, éponger. Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

*Nota.* — Les rissoles préparées avec de la pâte à brioche doivent être mises à lever, dans un endroit bien chaud, pendant 25 ou 30 minutes, avant d'être frites.

Pour les recettes diverses des rissoles, voir HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.

**RIVESALTES (Muscat de).** — Vin de liqueur très capiteux que l'on récolte à Rivesaltes, pé-



piant de riz.



Battage du riz.



Nettoyage du riz au ventilateur.



Criblage du riz.

tite ville du département des Pyrénées-Orientales. Ce vin est très parfumé.

**RIZ.** — Graine d'une graminée originaire de l'Inde et de la Chine, introduite d'abord en Egypte, puis en Grèce, où elle était déjà estimée au temps de Théophraste. Elle le fut plus tard en Portugal, puis en Piémont et ensuite en Amérique. En France, les essais tentés par le cardinal Fleury, en Auvergne, ne réussirent pas.

Le riz est très pauvre en graisse, riche en gluten, mais celui-ci ne donne pas une pâte élastique.

Les peuples qui font du riz leur nourriture principale l'emploient surtout à l'état brut, non poli; la substitution du riz poil au riz brut eut pour conséquence l'apparition d'une maladie, le béri-béri, dont l'étude a été le point de départ de la doctrine des vitamines, substances impondérables mais indispensables à la nutrition.

Dans le commerce, le riz se vend sous diverses dénominations, qui ne présument pas toujours de son origine; les principales sont :

Le *riz Caroline*, à grains allongés, anguleux, blancs ou légèrement bleuâtres, brillants et glacés;

Le *riz de l'Indochine* qui, bien que plus petit que celui de l'Inde, est excellent et cuit de façon parfaite sans se briser;

Le *riz Java*, à grains plus allongés, aplatis, transparents, glacés;

Le *riz Japon*, à grains réguliers, ovales, durs, translucides avec une tache opaque au centre, blanc-grisâtre, glacés;

Le *riz Patna* à grains moins durs, moins transparents, moins glacés, d'un blanc laiteux et terne, de forme plus cylindrique;

Le *riz romain*, à grains gris-blancs, ternes;

Le *riz du Piémont*, à grains arrondis et courts, bien blancs et bien glacés, grisâtres et opaques au centre, etc.

*Cuisson du riz.* — Le terme de *crever* employé pour la cuisson du riz est déplorable en ce qu'il donne l'impression que le riz doit être cuit jusqu'à déformation des grains (ce que l'on obtient très facilement en prolongeant la cuisson et en remuant le riz). Tous les peuples qui se nourrissent de riz ont soin de ne jamais le remuer pendant sa cuisson, qui doit être très courte (vingt minutes en moyenne), de façon que les grains restent entiers. La cuisson trop prolongée, réduisant le riz en pâte a, pour beaucoup, contribué à la défaveur dont jouit cet aliment en France. Lors du siège de Paris, en 1870-1871, alors que l'on manquait de pain, d'énormes quantités de riz sont restées inutilisées.

**Croquettes de riz.** — Les croquettes se préparent soit avec du riz au beurre lié aux œufs en fin de cuisson, soit avec du risotto au fromage.

Confectionner les croquettes selon la méthode

habituelle (V. HOKS-D'ŒUVRE) et les faire frire à pleine friture brûlante. Dresser en buisson sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate.

**Eau de riz.** — Faire bouillir 20 grammes de riz dans un litre d'eau, jusqu'à ce qu'il soit bien crevé; édulcorer avec 20 grammes de réglisse ou 60 grammes de sirop de coings qu'on remplace par de la saccharine lorsque le sucre est contre-indiqué.

**Risotto à la milanaise.** — Préparer le risotto ainsi qu'il est dit à la recette suivante. L'ajouter, une fois cuit, d'une garniture milanaise et d'un peu de demi-glace fortement tomate.

(La garniture milanaise se compose de langue écarlate, jambon maigre cuit, champignons et truffes, coupés en julienne pas trop fine et liés de sauce demi-glace tomate.)

**Risotto à la piémontaise.** — Faire revenir au beurre, sans le laisser colorer, 100 grammes d'oignon haché. Ajouter à cet oignon, lorsqu'il est cuit 500 grammes de riz du Piémont.

Cuire doucement ce riz sur le coin du fourneau, et le remuer jusqu'à ce que tous les grains soient bien imprégnés de beurre. Le mouiller au double de sa hauteur (dans le récipient) avec du bouillon de pot-au-feu ou du fonds blanc, en ajoutant ce liquide en 5 ou 6 fois, et en n'en mettant une nouvelle quantité que lorsque celle versée auparavant est bien absorbée par le riz. Cuire le risotto à couvert, de 18 à 20 minutes. Lui ajouter, lorsqu'il est cuit, 2 cuillerées de beurre et 75 grammes de parmesan râpé.

*Nota.* — Le risotto peut être complété avec des articles divers tels que jambon coupé en dés et passé au beurre; moules; petits pois (que l'on peut



Préparation du risotto à la piémontaise.

faire cuire avec le riz), truffes noires en dés passées au beurre, ou truffes blanches, que l'on ajoute au risotto au tout dernier moment.

**Riz au blanc ou au beurre.** — Mettre dans une casserole à fond plat et épais, 250 grammes de riz (Caroline ou Indochine) que l'on aura préalablement lavé. Le couvrir d'eau froide en quantité suffisante pour qu'elle recouvre bien le riz. Assaisonner de sel. Blanchir le riz pendant 15 minutes.

L'égoutter; le mettre dans un sautoir avec 80 grammes de beurre divisé en menus morceaux.

Mélanger doucement avec une fourchette; mettre au four, le sautoir couvert, pendant 15 minutes.

Nota. — Le riz préparé ainsi peut être consommé tel quel. On l'emploie habituellement pour garnir les œufs, les volailles, les poissons, etc.

**Riz à la créole** (Recette créole). — Prenez un kilo de riz de l'Inde pour 8 personnes. Lavez-le à plusieurs eaux. Mettez le riz dans une coquille épaisse avec un peu de sel. Recouvrez-le de deux bons doigts d'eau froide. Laissez aller à feu vif. Quand il sera bien cuit, baissez le feu ou placez la casserole couverte sur le coin du fourneau. Il continuera à cuire et séchera lentement. Comptez une heure de cuisson.

**Riz au gras.** — Blanchir 250 grammes de riz; l'égoutter; le passer au beurre et le mouiller à raison de deux fois sa hauteur avec du bouillon de pot-au-feu ou du fonds blanc un peu gras. Paire bouillir. Cuire au four, à couvert, et sans remuer, pendant 20 minutes.

**Riz à la grecque.** — Préparer le riz comme pour pilaf (V. ci-après) en l'additionnant, lorsqu'il est cuit, pour 500 grammes de riz pesé cru, d'un oignon haché passé dans 2 cuillerées de beurre, de 50 grammes de chair à saucisse divisée en menus fragments, de 50 grammes de feuilles de laitues détaillées en julienne fine et bien fondues au beurre, de 4 cuillerées de petits pois, préparés au beurre, et de 50 grammes de piments doux (rouges), détaillés en dés et cuits au beurre.

Mélanger cette garniture au riz pilaf en prenant toutes les précautions voulues pour ne pas briser les grains.

**Riz à l'indienne.** — Paire blanchir 15 minutes à l'eau salée (9 g de sel au litre) 500 grammes de riz indien ou d'Indochine en le remuant de temps en temps avec une cuiller en bois.

Égoutter le riz; le laver à plusieurs eaux froides; le mettre, bien égoutté, sur une serviette placée sur une plaque ou sur un tamis. Replier les bords de cette serviette sur le riz de façon à le bien enfermer. Le mettre à sécher à l'étuve pendant 15 minutes.

Nota. — Le riz préparé ainsi est l'accompagnement obligatoire de tous les plats accommodés au curry.

On peut aussi le servir comme accompagnement de certaines préparations fortement condimentées.

**Riz pilaf ou pilaw.** — Paire revenir dans 100 grammes de beurre, et sans le faire colorer, 100 grammes d'oignon haché. Mettre dans cet oignon, lorsqu'il est cuit, 500 grammes de riz Patna ou d'Indochine.

Remuer ce riz sur le feu, jusqu'à ce que tous les grains soient bien atteints partout. Mouiller d'un litre de bouillon de pot-au-feu ou de fonds blanc. Assaisonner; cuire au four, la casserole couverte, et sans remuer, de 18 à 20 minutes.

Le riz étant cuit, lui mélanger 50 grammes de beurre divisé en menus fragments.

**Riz pilaf** (Cuisine turque). — Le faire tremper une heure ou deux à l'eau froide fortement salée; l'égoutter, le faire revenir à blanc, dans une forte quantité de beurre.

Garnir d'un bouquet garni. Mouiller de deux fois son volume; laisser cuire à couvert, sans remuer, jusqu'à ce que des trous se forment à la surface du riz.

On y mélange parfois des pois chiches cuits, des raisins de Corinthe, des pignoli (amandes de la pomme de pin).

**ENTREMETS AU RIZ. — Cuisson du riz pour bordures, croquettes, poudings.** — Laver 125 grammes de riz (Patna ou Indochine); le faire blanchir; l'égoutter; le rincer à l'eau tiède.

Le mettre, bien égoutté, dans une casserole avec 8 décilitres de lait préalablement bouilli avec le parfum choisi, 75 grammes de sucre, 25 grammes de beurre et une faible pincée de sel.

Faire partir sur le feu; couvrir la casserole et mettre à cuire au four, à chaleur douce, pendant 30 minutes. Ne pas remuer le riz pendant la cuisson, ce qui le ferait attacher au fond de la casserole.

Retirer le riz de cuisson, lui ajouter 6 jaunes d'œufs, en mélangeant avec précaution, à l'aide d'une fourchette. Le sucrer complémentirement, selon la nature de l'appât.

Employer selon indication de recette.

*Remarque.* — On parfume le riz pour entremets avec de la vanille, du zeste d'orange ou de citron.

Les proportions indiquées dans cette recette permettent de préparer un entremets composé pour 6 ou 8 convives. Si le riz doit être servi sans accompagnement de fruits ou autres garnitures, on peut augmenter les proportions.

On peut aussi cuire le riz comme ci-dessus et au sortir de cuisson, le lier avec 3 œufs entiers. Cette méthode est moins dispendieuse que la précédente, mais le riz est moins délicat.

**Bordure de riz aux fruits.** — Garnir un moule à bordure beurré avec un riz pour entremets. Le cuire au four, au bain-marie, de 10 à 12 minutes.

Le démouler sur plat rond. Remplir le creux de la bordure avec des fruits divers cuits au sirop, coupés en très gros dés et chauffés dans une sauce abricot, parfumée au kirsch. V. ABRICOT.

Mettre sur la bordure des moitiés d'abricots cuits au sirop. Décorer avec losanges d'angélique et cerises mi-sucre. Napper de quelques cuillerées de sauce abricot parfumée au kirsch.

On désigne aussi cet entremets sous le nom d'*Abricots Condé*.

**Croquettes de riz.** — Préparer le riz ainsi qu'il est dit pour le riz à entremets.

Faire refroidir ce riz. Le diviser en parties de 60 grammes. Façonner les parties de riz de formes diverses, bouchons, pommes, poires, etc. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Au moment, faire frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette.

Servir avec sauce abricot ou autre sauce aux fruits.

**Flan ou tarte au riz.** — Garnir, jusqu'à un demi-centimètre du bord, un cercle à flan foncé de pâte à foncer fine avec du riz à entremets. Saupoudrer de sucre. Cuire au four, à chaleur modérée, de 25 à 30 minutes.

Nota. — Cet entremets se sert chaud ou froid. On peut le préparer avec du riz garni de salpicon de fruits confits, macérés au kirsch ou à toute autre liqueur.

**Flan ou tarte de riz aux abricots.** — Procéder ainsi qu'il est dit à la recette précédente, mais en garnissant le flan avec le riz qu'aux trois quarts de sa hauteur. Sur le riz, placer des moitiés d'abricots crus, macérés au kirsch et au sucre. Saupoudrer de sucre. Cuire au four à chaleur douce.

Abricoter le dessus du flan avec de la marmelade d'abricots diluée avec un peu de sirop et passée.

Nota. — De la même manière, on peut faire des flans de riz garnis avec des fruits divers tels que : bananes (en rondelles ou détaillées sur la longueur, et, dans ce cas, dressées sur le flan en rosace) cerises, poires (en quartiers, et à moitié cuites au sirop), pêches (en moitiés, macérées avec liqueur et sucre), pommes, prunes, etc.

**Gâteau de riz au caramel.** — Remplir avec du riz préparé pour entremets un grand moule à Charlotte

enduit de sucre au caramel. Cuire au four, au bain-marie, de 25 à 30 minutes.

Servir chaud ou froid.

**Gâteau ou flan de riz meringué.** — Dresser sur plat rond allant au four beurré, du riz à entremets additionné de fruits confits, coupés en dés, macérés au kirsch ou autre liqueur. Tasser ce riz en forme de galette haute de 3 à 4 centimètres. Recouvrir le riz avec de la meringue ordinaire que l'on lissera bien autour et dessus.

Décorer le dessus du flan, au cornet, avec de la meringue. Saupoudrer de sucre. Passer au four très chaud pour faire légèrement colorer la meringue.

Garnir les parties creuses du décor, les unes avec de la marmelade d'abricots passée, les autres avec de la gelée de groseilles.

**Pouding de riz moulu.** — Préparer du riz pour entremets.

Lui incorporer, après l'avoir Hè aux jaunes d'œufs, 3 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Remplir de ce mélange un grand moule à Charlotte, beurré et saupoudré de chapelure blonde.

Mettre à cuire au four, au bain-marie, de 20 à 25 minutes.

Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

Servir avec sauce aux fruits, crème anglaise, ou Sabayon.

**Pouding de riz au plat, dit à l'anglaise.** — Préparer un riz au lait selon la méthode habituelle. Lui ajouter 50 grammes de beurre et 3 œufs entiers. Mélanger et verser dans un plat à pouding beurré.

Mettre à cuire au four, au bain-marie, pendant 25 minutes; au dernier moment, saupoudrer de sucre et faire glacer.

**Rijspap ou riz au safran** (Cuisine belge). — Cet entremets est très en faveur dans les campagnes flamandes. On le prépare ainsi :

Cuire dans 2 litres de lait légèrement sucré avec de la cassonade, 300 grammes de riz. Pousser la cuisson de cette bouillie jusqu'à ce que les grains de riz s'écrasent facilement. Ajouter au dernier moment, pour colorer le riz, une faible pincée de safran.

Renverser le riz dans des assiettes plates, en l'étalant bien. Faire refroidir. Saupoudrer de cassonade ou de sucre en poudre.

**Riz à la crème.** — Cuire avec 6 décilitres de lait (préalablement bouilli avec le parfum choisi), 75 grammes de sucre et une faible pincée de sel, 125 grammes de riz, blanchi et égoutté.

Sitôt cuit, l'additionner de 2 décilitres de crème fraîche un peu épaisse et de 25 grammes de beurre.

Selon la nature de la préparation, ajouter un peu de sucre en poudre.

Cette préparation sert pour la confection d'entremets chauds ou froids.

**Riz à l'impératrice.** — Préparer 125 grammes de riz à entremets, parfumé à la vanille.

Lorsqu'il est presque froid, lui ajouter 2 fortes cuillerées de salpicon de fruits confits macérés au kirsch.

Lui incorporer 2 décilitres de crème anglaise collée; mélanger et ajouter, au dernier moment, 2 décilitres et demi de crème fouettée.

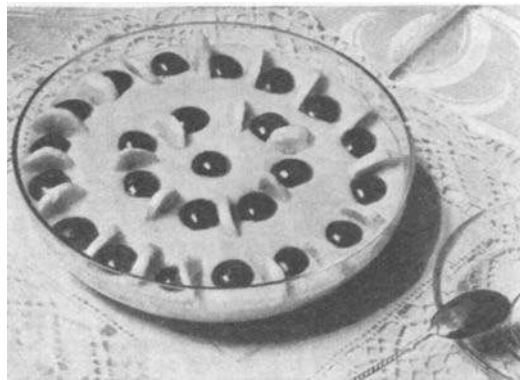
Remplir avec cet appareil un moule à Charlotte uni (ou un moule à bavarois), dont on aura garni le fond d'une couche de gelée à la groseille, épaisse d'un centimètre.

Mettre le moule à prendre dans une terrine contenant de la glace pilée.

Démouler sur serviette ou en coupe en cristal.

**Riz Montmorency.** — Préparer 125 grammes de riz à entremets parfumé à la vanille. Le dresser dans une coupe de cristal et le décorer comme l'Indique la gravure ci-contre de tranches de bananes alternées avec des cerises au sirop.

**Riz au lait.** — Laver 125 grammes de riz, le faire blanchir; l'égoutter, le rincer à l'eau tiède et le



Riz Montmorency dressé en coupe de cristal. (Phot. Ci)

remettre, bien égoutté, dans une casserole contenant 8 décilitres de lait et une très faible pincée de sel.

Cuire à très faible ébullition, la casserole couverte, pendant 25 ou 30 minutes.

Ajouter du sucre, si le riz est préparé pour entremets, et suivant le goût, l'éclaircir avec quelques cuillerées de lait bouilli.

Ce riz se sert chaud ou froid, et se parfume, lorsqu'il est préparé au sucre, avec vanille, zeste d'orange ou de citron.

**Riz vanillé à la Bourbon (Cuisine créole).** —

« Faites cuire doucement dans un litre de lait 3 cuillerées de riz, que préalablement vous aurez fait blanchir et bien égoutté, jusqu'à ce qu'il forme une bouillie; sucez et vanillez-le.

Dans le riz un peu tiédi ajoutez 3 jaunes d'œufs, sans les blancs; d'autre part battez ces blancs en neige; mêlez-les au riz avant de le verser dans un plat creux, légèrement beurré.

Tenez 20 minutes au four. Avant de servir, jetez dessus, en pluie, du sucre en poudre, et présentez votre soufflé dans le plat où il a cuit au four.

**Subries de riz.** — Préparer le riz ainsi qu'il est dit pour le riz à entremets. Ajouter à ce riz un salpicon de fruits confits macérés aux liqueurs. L'étaler en couche uniforme, de 3 centimètres d'épaisseur, sur une plaque beurrée. Tamponner avec du beurre la surface de ce riz afin d'éviter qu'il sèche. Le faire refroidir.

Détailler cette composition en anneaux de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Mettre les subries dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre clarifié; les colorer des deux côtés.

Dresser en couronne sur un plat rond et mettre au milieu de chaque anneau de riz une cuillerée de gelée de groseilles ou de toute autre confiture bien ferme.

**ROAST-BEEF.** — Ce mot anglais, qu'on écrit en français *rosbif*, signifie *bœuf rôti*. En terme de boucherie, il désigne l'aloyau de bœuf. V. BŒUF.

**ROB.** — Suc de fruits épaissi par évaporation à consistance de miel.

**ROBERT (Sauce).** — D'après certains auteurs culinaires, cette sauce, dont on accompagne surtout les côtes de porc, et qui est condimentée avec vinaigre, oignons et moutarde, a été inventée par un certain Robert Vinot. Ce dernier, ainsi que le dit la légende d'une estampe le reproduisant, était un célèbre compositeur de sauce du commencement du xvii<sup>e</sup> siècle. Pour la recette de cette antique sauce voir au mot SAUCE.

**ROBLOT.** — Nom que dans certaines régions on donne aux petits maquereaux.

**ROCAMADOUR.** — Cette commune du Lot, célèbre par sa situation pittoresque et ses lieux de pèleri-

nage, a donné son nom à un fromage que l'on peut consommer de novembre à mai.

**ROCAMBOLE.** — Plante de la famille des liliacées appelée aussi *ail* ou *échalote d'Espagne* ou *d'Égypte*. Elle est voisine de l'échalote, moins acre que l'ail.

**ROCOU.** — Graine du rocoyer, arbrisseau cultivé dans la Guyane, aux Antilles et surtout aux Indes. Les indigènes de Malaisie emploient les graines du rocoyer comme condiment.

**ROGNON.** — Les rognons où reins de mouton ou de porc ont la forme d'un haricot; comme les reins de l'homme, ceux du veau et du bœuf sont multilobés.

Les rognons de veau, d'agneau et de mouton, qui font partie des abats rouges de triperie, sont des aliments délicats et fort recherchés; ceux du porc, plus gras et d'une saveur douceâtre, sont moins estimés; ceux de bœuf et de mouton âgés sont coriaces et ont souvent une odeur urineuse.

**Rognons de coq.** — On les emploie surtout comme élément de garniture mais on peut aussi les servir, accommodés de diverses façons, comme hors-d'œuvre chauds ou petites entrées, ainsi que les *Crêtes de coq*.

**Rognons de coq pour garnitures.** — Laver à plusieurs eaux 125 grammes de rognons de coq, blancs et fermes. Les mettre dans une petite casserole avec un décilitre d'eau, une pincée de sel, 25 grammes de beurre et quelques gouttes de jus de citron.

Paire partir en plein feu; dès les premiers symptômes d'ébullition, retirer la casserole sur le coin du fourneau et laisser cuire, à couvert, pendant 10 à 12 minutes, en évitant toute ébullition.

Employer selon indication de recette.

**ROGNONNADE.** — Longe de veau dans laquelle on a laissé adhérer le rognon. Cette pièce se fait rôtir ou poêler.

**ROI DES CAILLES.** — Nom vulgaire du râle de genêt. Cet oiseau est ainsi nommé parce qu'il paraît en même temps que les cailles et qu'il disparaît en même temps qu'elles. Anciennement, on croyait qu'il les dirigeait dans leur vol. Pour les apprêts culinaires, voir *CAILLE*.

**ROITELET.** — Petit oiseau chanteur qui entre malheureusement, parfois, dans la confection des brochettes de « petits oiseaux ». Se prépare comme les mauviettes. V. ce mot.

**ROLL MOPS.** — Nom donné aux filets de harengs préparés dans une marinade très condimentée, le plus généralement au vin blanc, puis roulés autour de cornichons et traversés d'un bâtonnet pour les fixer. On sert les roll mops comme hors-d'œuvre. V. ce mot.

**ROLLOT.** — Fromage en forme de disque que l'on prépare dans le département de la Somme et qui peut être consommé d'octobre à mai.

**ROLLY-PUDDING** (Cuisine anglaise). — Pudding fait en pâte, roulé en forme de boudin, après avoir été garni de confitures ou de marmelade et cuit à l'eau. V. *PUDDING*.

**ROMAINE.** — Variété de laitue à feuilles fermes qu'on mange surtout en salade. La légende attribue à Rabelais l'importation de cette variété en France. V. *LAITUE*.

**ROMALOUR.** — Fromage lorrain que l'on peut consommer toute l'année.

**ROMANÉE.** — Grand vin provenant de la commune de Vosnes-Romanée, divisée en deux climats, la Romanée-Conti et la Romanée-Saint-Vivant.

**ROMARIN.** — Arbuste de Provence, de Languedoc et d'Italie, atteignant 2 mètres de haut, à petites feuilles coriaces, vert sombre en dessus, blanchâtres en dessous, d'odeur fortement aromatique. En Provence et en Italie on emploie les feuilles comme assaisonnement.

**ROMSTECK.** — Ce mot que l'on écrit parfois *rumsteck*, désigne une tranche de viande de bœuf que, le plus souvent, on traite par la grillade. Pour sa préparation, voir *BŒUF*.

Romsteck vient du mot anglais *rumpsteak* formé de *rump*, qui signifie culotte lorsqu'il s'agit du bœuf, et de *steak*, tranche.

**RONCE.** — Arbuste épineux très commun, dont les baies, rouges, noires à maturité (murons ou mûres sauvages), servent à préparer un sirop et des confitures. Les jeunes pousses se mangent comme les asperges.

**ROQUEFORT.** — Fromage fabriqué à Roquefort, petite commune de l'Aveyron, et qui peut être consommé pendant toute l'année. V. *FROMAGE*.

**ROQUETTE.** — Plante annuelle, à odeur forte, à saveur acre et piquante, à feuilles lisses et glabres, à fleurs blanches ou jaune pâle, croissant spontanément dans les champs. On l'emploie comme assaisonnement de salade.

**ROQUEVAIRE (Vin de).** — Vin de liqueur que l'on fait à Roquevaire, dans les Bouches-du-Rhône.

**ROUILLE.** — On désigne sous ce nom la pelure des oranges tournées. Ces pelures, que l'on emploie en pâtisserie et en confiserie, se font confire.

**ROSBIF.** — Ce mot vient de l'anglais *roast beef* qui signifie bœuf rôti. V. *BŒUF*.

**ROSER.** — Donner une teinte rose à l'aide d'un colorant à une sauce, une crème, ou une composition quelconque. Cette coloration des apprêts culinaires doit être très légère et toujours faite avec des colorants d'origine végétale.

**ROSETTE.** — Nom donné au saucisson de Lyon de première qualité qui se mange cru. V. *SAUCISSON*.

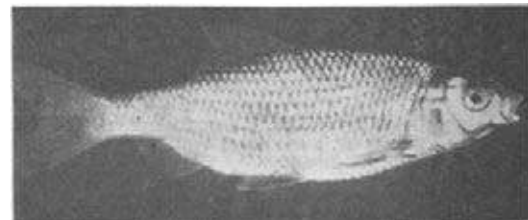
**ROSSOLIS.** — Plante aromatique dont les feuilles peuvent être mangées en salade, ou cuites.

**ROSSOLL ou ROSOLIO.** — Liqueur préparée autrefois avec le rossolis. V. *LIQUEURS*.

**RÔT.** — Terme plus général, et plus noble, selon M. de Courchamps (auteur d'un livre de cuisine), désignant non seulement une viande rôtie, mais le service qui suit celui des entrées. Le rôt pouvait être constitué par une pièce de boucherie (réservées cependant aux entrées, dans la grande cuisine d'autrefois), par une volaille ou un gibier, par un poisson frit ou un pâté de poisson maigre. Les rôts se servaient toujours sur des plats ovales.

**ROTA.** — Vin du nord de l'Espagne, très employé dans les coupages.

**ROTENGLE.** — Poisson d'eau douce, plus connu sous le nom de *gardon rouge*. Son corps est plus haut,

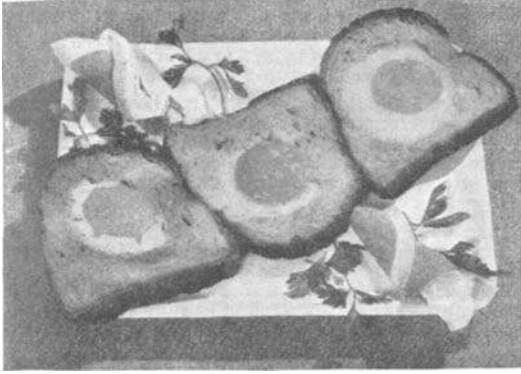


Rotengle ou gardon rouge. (Phot. J. Boyer.)

moins allongé que celui du gardon blanc. Il a l'œil rouge vif, et les nageoires rouges et roses. On le prépare comme le gardon. V. ce mot.

**RÔTI.** — Pièce de viande, de volaille ou de gibier, cuite à la broche ou au four, et servie chaude. V. *MÉTHODES ET PROCÉDÉS*.

**RÔTIE.** — Tranche de pain rôtie ou grillée. Les rôties sont servies avec le petit déjeuner du matin, le thé, etc. Elles se font beurrées ou non.



Rôtis aux œufs (Suède). [Phot. Claire.]

On donne ainsi ce nom aux canapés tartinés de farce à gratin que l'on sert avec les gibiers de plume, rôtis en général, et avec les bécasses et bécassines en particulier (V. BÉCASSE) et à de menus apprêts composés de tranches de pain grillées ou frites au beurre, garnies d'un œuf, ou tartinées d'un appareil quelconque.

**RÔTISSAGE.** — Mode de cuisson des substances alimentaires qui doit se faire selon certains principes. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.

**RÔTISSERIE.** — Partie d'une cuisine où, avec un outillage spécial, on prépare les rôtis.

Par extension, on désigne aussi par ce mot le travail accompli par le chef de partie spécialisé, qui, dans les cuisines des grandes maisons de bouche, s'occupe de tous les travaux de la rôtisserie.

Le *rôtisseur*, ainsi appelle-t-on cet ouvrier, ne s'occupe pas seulement d'ailleurs de faire rôtir les diverses pièces, mais doit aussi s'occuper des grillades et des fritures. Disons cependant que, dans les établissements très importants, la rôtisserie se subdivise en trois parties ayant chacune un spécialiste à sa tête : le *rôtisseur* proprement dit, le *grillardin*, et le *friturier*.

On désignait aussi, sous le nom de rôtisseries, des maisons spéciales, où l'on cuisait et l'on débitait toutes sortes de volailles rôties à la broche.

De telles broches étaient installées jadis (il en existe d'ailleurs quelques-unes encore) chez des marchands de volailles.

*Rôtisserie* (ou plutôt *rôtisserie*) est le mot par lequel on désigne aujourd'hui certains restaurants d'apparence archaïque. Cette appellation est d'ailleurs justifiée par la présence dans ces maisons d'une immense broche chargée d'une chaîne de volailles se dorant devant un grand feu de bois.

**RÔTISSOIRE.** — Ustensile culinaire servant à rôtir la viande. Il est des rôtissoires de différents systèmes.

**ROUELLE.** — Tranche plus ou moins épaisse de veau, prise dans le cuissot et, principalement, dans le jarret. V. VEAU.

**ROUELLES (Couper en).** — Détailler entranches transversales plus ou moins épaisses des légumes potagers tels que carottes, navets, oignons.

**ROUENNAIS (Fromage).** — Fromage normand que l'on peut consommer d'octobre à mai. V. FROMAGES.

**ROUGAIL.** — Sorte de condiment, très en faveur dans les pays à climat chaud, que l'on sert avec divers mets préparés à la mode créole.

Ce condiment étant très épicé excite l'appétit. On le sert journellement à tous les repas avec le riz à la créole qui est un plat d'institution.

*Nota.* — Les recettes de rougail données ci-dessous appartiennent au répertoire de la cuisine créole.

**Rougail d'aubergines.** — Prenez deux aubergines nouvelles ; faites-les bouillir dans de l'eau salée. Pendant ce temps, pilez au mortier, avec du sel, une rondelle d'oignon, un dé à jouer de gingembre, un soupçon de piment. Déposez cet amalgame dans une assiette, délayez avec jus de citron et bonne huile d'olive. Enlevez les aubergines cuites, fendez-les. Retirez la chair de l'intérieur dont vous aurez enlevé les graines, et mettez-la à mesure dans cette sauce préparée, en écrasant avec la fourchette pour que les aubergines soient tout à fait réduites en pâte. Versez dans un ravier.

**Rougail de crevettes.** — Faites frire dans de la graisse des crevettes dont vous aurez enlevé les barbes et l'extrémité de la queue. Décortiquez-les.

Broyez au pilon, dans un mortier, un demi-oignon avec un petit morceau de gingembre et un piment. Assaisonnez de sel.

Ajoutez, en pilant toujours, et en les mettant petit à petit, les crevettes. Quand le tout est réduit en pâte, joignez 2 petites tomates que vous aurez fait cuire au four. Ajoutez un jus de citron. Mélangez bien.

Dressez cette composition dans un ravier.

On sert le rougail soit seul soit avec un currie de poisson.

Souvent, une fois le rougail terminé, on le fait chauffer dans une poêle avec de l'huile d'olive.

**Rougail de morue et de tomates.** — Faites desaler la veille une petite morue. Dépouillez-la de sa peau et de ses arêtes. Séchez dans un linge. Coupez en menus morceaux. Farinez et faites dorer légèrement dans une coquille avec huile et graisse. Repoussez dans un coin de la coquille. Placez-y des oignons émincés (trois au moins). Cuisez-les bien sur le coin du fourneau pour qu'ils ne jaunissent pas. Ajoutez 4 tomates fraîches pelées et épépinées. Cuisez le tout à l'étuvée. Pilez du gingembre, une gousse d'ail, du thym, du persil et un petit piment. Incorporez ce mélange à la morue qui mijote doucement. Cuisez 40 minutes environ. Mettez ensuite la casserole (toujours couverte) au four où vous la laissez 20 minutes.

Servez avec du riz à part.

**Rougail de pommes vertes.** — Détaillez en dés minuscules 4 pommes vertes pelées. Mettez-les au fur et à mesure dans une terrine d'eau salée.

Egouttez ces dés de pommes; mettez-les dans une serviette et pressez-les bien pour extraire toute l'eau. Posez-les dans un plat, où vous aurez mis une couche de piments et de gingembre piles finement et additionnés d'huile d'olive.

Si les pommes ne sont pas assez aigres, ajoutez un filet de jus de citron.

**Rougail de tomates crues.** — Pilez un peu d'oignon avec gingembre, gros comme une noisette, et sel. Ajoutez de la tomate pelée et épépinée. Broyez le tout. Incorporez du piment et un filet de jus de citron. Servez dans un ravier.

Ce condiment accompagne les mets créoles présentés avec du riz.

**ROUGE DE RIVIÈRE.** — Nom par lequel on désigne en cuisine le canard souchet. Cet oiseau, qui est de chair succulente, se prépare surtout rôti. V. CANARD, *canard sauvage*.

**ROUGE-GORGE.** — Petit passereau, parfois mangé en brochettes. Se prépare comme les mauviettes.

**ROUGE-QUEUE.** — Oiseau de passage qui est un gibier estimé. Se prépare comme les mauviettes.

**ROUGERET.** — Petit fromage que l'on fabrique aux environs de Mâcon. Est aussi connu sous le nom de Mâconnet.

**ROUGET.** — Nom donné à des poissons de mer d'espèces et de genres très différents, qui n'ont de commun que leur coloration rouge.

On distingue principalement les *rougets barbets* et les *rougets grondins* (V. ce mot). Les premiers sont des *mullés*, qui ont deux barbillons à leur mâchoire

inférieure; les seconds sont des *trigles*, reconnaissables à leur grosse tête osseuse ainsi qu'à leurs nageoires pectorales dont les rayons antérieurs sont libres et mobiles. Le rouget de Méditerranée ou rouget barbet, du genre mulle, a le dos rouge, les flancs et le ventre rose argenté sans bandes longitudinales; sa tête est forte, sa bouche petite et porte deux barbillons à la mâchoire inférieure; sa queue est très échancrée. Sa chair blanche est très fine et très délicate.

D'une façon générale, les amateurs de rouget barbet ne le consomment que grillé et accompagné de beurre à la maître d'hôtel ou de l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons grillés.

Pour bon nombre de ces mêmes amateurs, ce poisson doit être mis à cuire non vidé et même non écaillé. Il est d'ailleurs désigné sous le nom de *bé-casse de mer*, ce qui indique que l'on peut manger son intérieur.

**Filets de rougets à l'anglaise.** — Lever les filets des rougets à cru; les parer; les assaisonner de sel et de poivre; les fariner; les paner à l'anglaise (à l'œuf et à la mie de pain).

Les cuire au beurre en les faisant dorer des deux côtés. Dresser sur plat de service et les couvrir de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu.

**Rouget à la Bercy.** — Ciseler peu profondément le rouget (s'il est écaillé); l'assaisonner de sel et poivre; l'huiler; le cuire sur le gril, à feu doux.

Le dresser sur plat de service. Le couvrir avec du beurre Bercy à moitié fondu. V. BEURRE, *beurres composés*.

**Rouget à la bordelaise.** — Ciseler le rouget peu profondément sur le dos. Le badigeonner d'huile; l'assaisonner et le faire griller sur feu doux.

Dresser sur plat long; garnir de persil frais et de citron et servir avec sauce bordelaise au vin blanc, à part.

**Rouget à la bordelaise** (Autre recette). — Cuire le rouget comme il est dit ci-dessus; le dresser sur plat de service et le recouvrir de beurre à la maître d'hôtel, mélangé d'échalote hachée tombée au vin blanc, de moelle en dés pochée et égouttée et de glace de viande dissoute.

**Rouget en caisse.** — Griller le rouget (ou le faire sauter au beurre). Le mettre dans une caisse rectangulaire, huilée et séchée au four, masquée au fond de sauce duxelles, ou de toute autre sauce en rapport avec la nature de la préparation. Napper le poisson avec la sauce indiquée. Le saupoudrer de chapelure; l'arroser d'huile ou de beurre fondu. Passer quelques instants au four.

*Nota.* — Les rougets en caisse peuvent se préparer en suivant la méthode indiquée ci-dessus des façons suivantes : à la bordelaise, à la duxelles, à l'italienne, à la moelle, à la niçoise, à la provençale.

**Rouget à l'échalote.** — Mettre le rouget, légèrement fendu sur le dos, et assaisonné de sel et poivre, dans un plat allant au feu, tapissé d'une couche d'échalote hachée tombée au vin blanc. Arroser d'une cuillerée de vin blanc sec. Parsemer de menus morceaux de beurre. Paire partir sur le fourneau. Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent. Saupoudrer de persil haché; arroser d'un filet de jus de citron. Servir dans le plat de cuisson.

**Rouget au fenouil.** — Mettre le rouget légèrement fendu sur le dos, et assaisonné de sel et poivre, dans un plat allant au feu, tapissé de 25 grammes d'oignon haché fondu à l'huile, mélangé, en fin de cuisson, d'une cuillerée de fenouil frais haché.

Saupoudrer de chapelure; arroser d'un peu d'huile. Cuire au four, à chaleur douce. Arroser, en fin de cuisson, d'un filet de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

**Rouget frit.** — Procéder, avec rouget légèrement ciselé, ainsi qu'il est dit pour le *Bar frit*. V. BAR.

**Rouget au gratin.** — Se prépare comme la *Sole au gratin*. V. SOLE.

**Rouget grillé.** — Ciseler, assaisonner, huiler et faire griller le rouget sur feu doux ainsi qu'il est dit pour le *Bar grillé*. V. BAR.

Servir avec beurre à la maître d'hôtel ou avec sauce spéciale aux poissons grillés.

**Rouget à l'indienne.** — Sauter à l'huile le rouget légèrement fendu sur le dos, assaisonné, fariné.

Le dresser sur plat de service, masqué de sauce au currie. Entourer de bouquets de fondue de tomates très serrée. Servir avec riz à l'indienne à part.

**Rouget à l'italienne.** — Ciseler le rouget, l'assaisonner et le sauter au beurre (ou le griller).

Dresser sur plat de service masqué au fond d'une cuillerée de sauce italienne. V. SAUCE.

Napper avec la même sauce; saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et faire gratiner quelques instants au four. Saupoudrer de persil haché.

**Rouget à la livournaise.** — Mettre le rouget sur un plat beurré allant au feu. Recouvrir d'une fondue de tomates pas trop épaisse. Saupoudrer de chapelure; arroser d'un peu d'huile; faire cuire et gratiner en même temps. Au dernier moment, ajouter quelques gouttes de jus de citron et une pincée de persil haché.

**Rouget à la meunière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar à la meunière*. V. BAR.

**Rouget à la moelle.** — Paire griller le rouget et le servir avec sauce moelle, à part. V. SAUCE.

**Rouget à la Nantaise.** — Paire griller le rouget, assaisonné de sel et poivre et badigeonné d'huile. Sitôt grillé, retirer le foie du poisson en procédant délicatement pour ne pas le déchirer.

Ajouter ce foie écrasé à la sauce suivante que l'on aura préparée d'autre part :

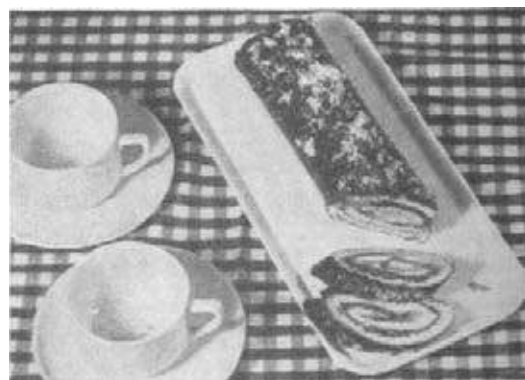
Faire réduire un décilitre et demi de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalote hachée finement. Ajouter un peu de glace de viande dissoute, un peu de beurre, et un filet de jus de citron. Mettre cette sauce dans un plat long. Dresser le rouget grillé dessus. Entourer de demi-tranches de citron cannelées.

**Rougets à la niçoise.** — Assaisonner les rougets de sel et de poivre, les fariner légèrement et les faire vivement revenir à l'huile, des deux côtés, dans une poêle. Les mettre dans un plat long allant au four dont on aura tapissé le fond d'une couche de fondue de tomates parfumée à l'estragon. V. TOMATES.

Mettre sur les rougets des filets d'anchois détaillés en minces lanières. Les saupoudrer de chapelure blonde; les arroser d'huile d'olive. Cuire au four de 6 à 8 minutes. En sortant les rougets du four mettre sur chacun une rondelle de citron pelée à vif.

**Rougets à la niçoise** (Autre méthode). — Faire griller sur feu doux les rougets, assaisonnés de sel et de poivre, et badigeonner d'huile d'olive.

Les dresser sur un plat long tapissé d'une couche



Biscuit génoise roulé. (Phot. Claire.)

de fondue de tomates parfumée à l'estragon. Mettre sur les poissons des filets d'anchois détaillés en lanières et des rondelles de citron.

*Nota.* — Souvent on garnit les rougets à la niçoise avec des olives noires (non énoyautées) et aussi avec des câpres.

**Rouget à l'orientale.** — V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre froids*.

**Rouget en papillote.** — Faire griller le rouget; l'enfermer entre deux couches de sauce duxelles, dans une feuille de papier taillée en cœur et huilée. Fermer la papillote, la mettre sur un plat, la passer quelques instants au four, afin de la faire souffler. Servir aussitôt.

**Rouget à la provençale.** — Se prépare comme le Bar à la provençale. V. BAR.

**ROULADE.** — Pièce de veau ou de porc roulée. On appelle aussi roulade une tranche de viande mince masquée d'une farce quelconque et roulée sur elle-même en forme de balottine.

Ce terme s'applique encore à diverses préparations, le plus souvent de porc ou de veau, faites à la façon des galantines. Ainsi dit-on : *roulade de tête de porc*, pour désigner une tête de porc désossée fourrée d'une farce mélangée d'un gros salpicon de langue de porc, de lard et d'autres ingrédients, roulée comme la hure, et cuite dans un fonds de gelée (V. la recette de la hure au mot PORC); *roulade de veau*, pour désigner une tranche de noix ou de sous-noix de veau fortement aplatie, garnie d'une farce quelconque, mélangée de salpicon, roulée en galantine et braisée ou pochée dans un fonds blanc.

**ROULÉ (Biscuit).** — Abaisse de biscuit, masquée de confiture ou de marmelade serrée puis roulée. Le dessus est parsemé de pralin et d'amandes grillées.

**ROULETTE.** — Petite roue dentée, en bois ou en métal, montée librement sur un manche et servant à couper les pâtes.

**ROUQUET.** — Nom vulgaire sous lequel, dans certaines régions, on désigne le lièvre mâle.

**ROUSSELET.** — Poire d'été, ainsi nommée parce que sa peau est de couleur roussâtre.

Sa chair est sucrée et parfumée.

Cette poire est surtout conservée par dessiccation.

**ROUSSETTE ou CHIEN DE MER.** — Poisson du genre squal, de couleur gris-brun, avec des taches grises, dont la chair, souvent musquée, ressemble à celle de la raie. Le foie passe pour être toxique.

**ROUSSETTE.** — On nomme ainsi, dans certaines régions de la France, des sortes de beignets de pâte que dans d'autres régions on appelle : *merveilles* ou *oreillettes*. On les prépare ainsi :

« Faites une pâte un peu ferme composée de 500 grammes de farine tamisée, de 3 œufs, de 2 cuillerées de lait, d'une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, d'un petit verre d'eau-de-vie et d'une faible pincée de sel.

« Réunissez la pâte en boule, enfermez-la dans un linge, laissez-la reposer au frais 3 heures.



Roussette.

LAR. CASTRÓN.

« Étendez-la au rouleau en une abaisse mince. Détaillez cette abaisse au coupe-pâte rond uni.

« Mettez en friture chaude. Egouttez les roussettes lorsqu'elles sont bien dorées et croquantes. Saupoudrez-les de sucre fin. Dressez en buisson sur serviette.

**ROUSSILLON.** — V. LANGUEDOC ET ROUSSTLLON.

**ROUSSIR (Faire).** — Passer au beurre brûlant, ou dans tout autre corps gras, une viande ou une volaille afin de la faire colorer.

Le mot *roussir* ne doit pas être pris dans son sens absolu, car les substances ainsi rissolées doivent être plutôt *blondes* que *rousses*.

On dit aussi, et cette expression n'est pas tout à fait juste, *faire roussir* de l'oignon haché ou émincé; le terme *blondir* serait plus juste.

**ROUX.** — Mélange de beurre ou autre corps gras et de farine, cuit plus ou moins longtemps suivant l'emploi final.

Le roux est l'élément de liaison des sauces.

Il y a trois sortes de roux : le roux *blanc*, le roux *blond*, le roux *brun*.

Le roux *brun* s'emploie pour la liaison de l'espagnole et de la demi-glace (V. SAUCES ET FONDS). On le prépare en cuisant, doucement et longuement, au four, et en remuant fréquemment de la farine dans du beurre clarifié, ou dans de la graisse de marmite clarifiée (600 g de farine pour 500 g de beurre ou graisse).

Ce roux doit être de belle couleur brun clair. Il peut se conserver fort longtemps.

Le roux *blond* ne se prépare qu'au beurre. Les proportions de farine et de beurre sont les mêmes que pour le roux brun. La cuisson de ce roux se fait plus rapidement, et on ne le prépare qu'au moment de l'emploi. Sa couleur doit être blond clair.

Le roux *blanc* s'emploie pour sauces béchamel et velouté, coulis spéciaux pour potages.

On le prépare en cuisant 5 minutes sur le feu, et en remuant constamment avec la spatule, de la farine et du beurre clarifié (250 g de beurre pour 300 g de farine).

**ROYALE (À la).** — Dénomination s'appliquant à des préparations de nature assez différente les unes des autres.

Par exemple à un consommé garni de royale et à des préparations diverses, des volailles surtout, pochées à court mouillement, nappées de velouté réduit avec crème et finies avec purée de truffes, et garnies diversement.

La même appellation s'applique enfin à des entremets divers, chauds ou froids.

**ROYALE.** — Crème moulée diversement parfumée que l'on emploie comme garniture des potages clairs. V. GARNITURE, *garnitures de potage*.

**ROYAN.** — Sorte de grosse sardine. V. ce mot.

**RUBAN.** — Se dit d'un mélange de sucre en poudre et de jaunes d'œufs, qui après avoir été bien travaillé à la spatule, se plisse comme un ruban lorsqu'on le fait retomber d'un peu haut.

**RUMPSTEAK.** — V. ROMSTECK.

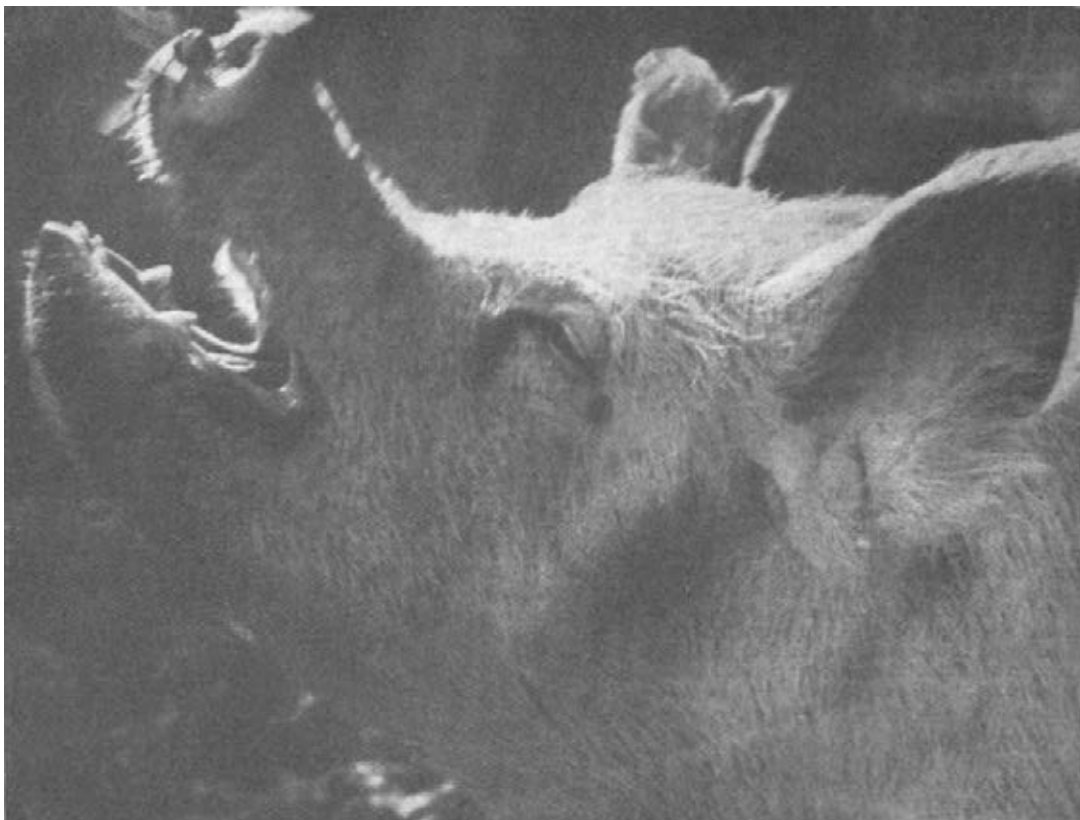
**RUSSE (Service à la).** — V. SERVICE DE TABLE.

**RUSSULE.** — La russule que, suivant les régions, on appelle *bordet vert*, *vert bonnet*, *palomet*, *berdanel*, *blavet*, *verdette*, est un champignon à chair blanche, ferme et cassante, de saveur assez agréable.

On trouve les russules en été et en automne, sur les bords des bois, dans les friches, près des bouleaux. On le prépare comme le champignon de couche ou champignon de Paris. V. CHAMPIGNON.

**RUTABAGA.** — Chou-navet, à chair jaunâtre, comestible, mais surtout employé comme fourrage. V. CHOU.





Phot. Vaia» ErnS.



**SABAYON.** — Sorte de crème moussueuse, d'origine italienne, que l'on emploie pour napper les poudings chauds, mais qui aussi peut être servie isolément, en tasses.

Le mot *sabayon* est une déformation du mot italien *zabajone*, et, pour ce mot, le dictionnaire de l'Académie Italienne donne la définition suivante : Composé de jaunes d'œufs frais, de sucre, de vin, de quelques aromates, que l'on fait cuire en battant, pour le faire épaissir.

**MODE DE PRÉPARATION.** — Travailler ensemble, dans une casserole, jusqu'à ce que le mélange forme le ruban, 250 grammes de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs.

Parfumer d'une cuillerée de sucre vanillé, ou selon le goût, avec zeste de citron, d'orange ou de mandarine.

Mouiller la composition de 2 décilitres et demi de vin blanc, sec ou doux, au choix.

Prendre cette composition sur le feu, au bain-marie (ou sur le coin du fourneau, c'est-à-dire à chaleur très douce), en la fouettant jusqu'à ce qu'elle devienne moussueuse et assez consistante.

*Nota.* — Le sabayon se sert tel quel, comme entremets. On le dresse dans des tasses ou dans des verres.

On l'emploie aussi comme accompagnement de certains entremets chauds, des poudings principalement. Dans ce cas, on nappe les entremets avec le sabayon, ou on sert ce dernier à part.

Sabayon à l'asti. — Se prépare comme il est dit

ci-dessus, en remplaçant le vin blanc par du vin d'Asti.

Sabayon au Champagne. — Se prépare comme le *Sabayon au vin blanc* en remplaçant ce dernier par du vin de Champagne.

Sabayon à la créole (glacé). — Préparer un sabayon au vin blanc. Le parfumer au zeste d'orange.

Dès qu'il est bien moussieux, le faire refroidir en plongeant le bain-marie dans une bassine d'eau froide, et sans cesser de fouetter.

Ajouter 4 cuillerées de rhum et un quart de litre de crème fouettée bien ferme. Mélanger rapidement et dresser dans une coupe creuse en verre que l'on incrustera dans de la glace pilée. Servir aussitôt.

Sabayon au frontignan ou autres vins de liqueur. — Se prépare comme le *Sabayon au vin blanc*, en mouillant la composition avec du frontignan (ou avec tout autre vin de liqueur, tel que madère, malaga, marsala, porto, xérès).

Sabayon à la kola. — Préparer du sabayon au vin de Porto. Lorsque la composition commence à prendre, l'additionner de 2 cuillerées à café de mélange, par parties égales, d'extrait fluide de kola et d'extrait fluide de coca, parfumé d'un peu de sirop d'écorce d'orange amère.

Ce sabayon, pris très chaud, constitue, en même temps qu'un très bon médicament, un très savoureux dessert.

Sabayon aux liqueurs. — Se fait comme le *Sabayon au vin blanc*. Parfumer avec la liqueur in-

diquée (cognac, anisette, cherry-brandy, chartreuse, kirsch, rhum, kummel, etc.)

**SABLAGE.** — Anciennement, on appelait ainsi un décor de table que l'on faisait à l'aide de sables de différentes couleurs. Ces sables étaient disposés sur la nappe, de façon à former des dessins variés, des fleurs, des paysages, des armoiries, des monogrammes, etc.

Ce genre de décor est aujourd'hui complètement abandonné.

**SABLÉ.** — Petit gâteau des plus délicats, originaire de Normandie. On le prépare ainsi : Mettre en cercle sur la table 500 grammes de farine tamisée. Placer au milieu de ce cercle 400 grammes de beurre, 6 jaunes d'œufs, 150 grammes de sucre en poudre, l'intérieur d'une gousse de vanille et un grain de sel.

Mélanger d'abord le beurre, le sucre, les jaunes, la vanille et le sel. Amalgamer la farine. Opérer le mélange des éléments le plus rapidement possible.

Fraisier la pâte en la segmentant sous la paume de la main. La réunir en boule et la laisser reposer pendant une heure.

Abaisser cette pâte à l'épaisseur d'un demi-centimètre. La découper à l'emporte-pièce en ronds de 12 centimètres de diamètre. Diviser ces ronds en 4 parties. Mettre sur plaque beurrée et cuire au four, à chaleur douce, de 18 à 20 minutes.

**SABLIER.** — Petit ustensile en verre, composé de deux récipients évasés s'amincissant au centre et communiquant entre eux par un trou très étroit.

Un des compartiments comporte une quantité déterminée de sable, qui, lorsque l'on retourne l'ustensile, passe dans l'autre compartiment, dans l'espace de temps de 3 minutes, durée ordinaire de la cuisson des œufs à la coque.

**SABOTIÈRE.** — Employé parfois pour sorbetière. V. ce mot.

**SACCHARIMÈTRE.** — On donne ce nom à un instrument servant à apprécier le dosage du sucre dans une liqueur. Ce dosage peut se faire par des procédés physiques (emploi des densimètres ou du polarimètre) ou par des procédés chimiques. Un des procédés les plus courants en clinique consiste dans l'emploi de la liqueur de Pehling, qui laisse déposer le cuivre sous forme d'un précipité rouge au contact du glucose et dosée de telle façon selon la formule ci-contre, qu'un centimètre cube se trouve réduit par 5 milligrammes de glucose ou par 4,75 milligrammes de sucre interverti.

Sulfate de cuivre pur.....	34,64 gr.
Eau distillée.....	140 —
Sel de seignette pur.....	200 —
Lessive de soude.....	500 —
Eau distillée (quantité suffisante pour un litre).	

**SACCHARINE.** — Nom commercial d'une substance chimique, substance cristalline, peu soluble dans l'eau, d'un goût sucré très prononcé, ayant une vague odeur d'amande amère et laissant une sécheresse dans la gorge; la sensation de goût sucré qu'elle procure est de 250 à 300 fois plus forte que celle du sucre, cinq centigrammes équivalant à un morceau de sucre de grosseur habituelle. Mais elle n'a chimiquement aucune analogie avec le sucre et n'a pas sa valeur alimentaire.

On l'emploie surtout pour donner l'illusion du sucre aux malades (diabétiques) auxquels cette substance est interdite.

La saccharine possède également une action antiseptique qui l'a souvent fait employer, concurremment avec son pouvoir sucrant, pour des vins, cidres, bières, liqueurs, pâtisseries, confiseries, etc., sous les noms de *sucrol*, de *cristalline*, de *anethine*, etc. Cet emploi industriel a été interdit, bien qu'il ait été toléré pendant la guerre.

On décèle la saccharine en traitant la substance par l'éther auquel on ajoute un peu d'acide sulfurique; il se produit une coloration rouge passant au vert foncé.

**SACRISTAIN.** — Petit gâteau feuilleté fait en forme de tortillon.

**SAFRAN.** — Styles desséchés des fleurs du *safran* ou *crocus* cultivé, plante bulbeuse originaire d'Orient, introduite en Espagne par les Arabes, cultivée en France, plus spécialement dans le Gâtinais, depuis le xvi<sup>e</sup> siècle. Le safran contient une huile volatile et une substance colorante. C'est le condiment indispensable pour la bouillabaisse.

Un bon safran doit être d'une couleur orangée foncée égale dans toute la masse, sans filets blancs (étamines); on le falsifie parfois avec des fleurs de carthame (safran bâtard) de coloration plus rouge.

On dit d'un mets qu'il est safrané lorsqu'il renferme du safran ou qu'il en a la couleur.

**Safran des Indes.** — V. CURCUMA.

**SAGOU.** — Fécule extraite de la moelle de diverses espèces de palmiers, principalement d'Océanie.

Cette fécule jaunâtre tirant parfois sur le rouge ou le brun est utilisée en cuisine et en pâtisserie comme élément de liaison, et souvent aussi pour préparer des potages gras et maigres et des entremets très recommandés pour l'alimentation de régime.

**Consommé au sagou.** — V. POTAGES ET SOUPES, consommés.

**Pouding au sagou.** — V. POUNDING.

**Sagou au vin rouge** (Cuisine russe). — Faire blanchir pendant 2 minutes, 250 grammes de sagou; l'égoutter et le rafraîchir.

Le mettre à cuire dans une casserole avec un litre de vin rouge de Bordeaux, 125 grammes de sucre, une très légère pincée de sel, le zeste d'un demi-citron et une forte pincée de cannelle en poudre.

Faire cuire à chaleur douce pendant 25 minutes et servir en timbale après avoir retiré le zeste de citron.

Ce sagou peut aussi être préparé au vin blanc. On peut le servir froid.

**SAIGNEUX (Bout).** — En terme de boucherie, cou de veau ou de mouton.

**SAINDOUX.** — Graisse de porc obtenue par la fonte méthodique du lard ou de la panne. Cette graisse, bien préparée, et indemne de toute addition impure, est excellente et s'emploie dans certaines régions de France, notamment dans le Sud-Ouest, pour la plupart des préparations culinaires, en place de beurre ou d'huile.

**Préparation :** Couper la graisse en très petits morceaux carrés et la mettre dans une casserole profonde avec un décilitre d'eau pour 500 grammes de graisse.

Faire partir sur le fourneau, en remuant avec une spatule.

Laisser cuire, à chaleur douce mais soutenue et en remuant souvent, jusqu'à ce que la fonte soit complète et la cuisson bien assurée.

On reconnaît ce point lorsque les morceaux de graisse se présentent sous forme de *fritons*, ou *rillons* très rissolés, et lorsque la partie liquide est devenue très limpide et qu'il ne s'en dégage plus de vapeur.

Sitôt cuite, passer la graisse à travers une passoire très fine, ou à travers un torchon de toile forte.

La mettre dans des pots, que l'on remplira jusqu'au bord, la graisse se tassant en refroidissant.

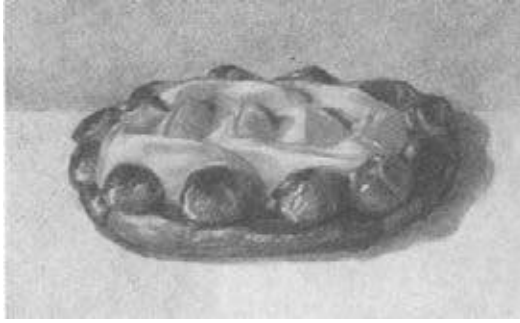
Lorsque la graisse est complètement figée, recouvrir les pots de papier maintenu par une ficelle et les placer dans un endroit très frais mais non humide, où la graisse pourra, sans se détériorer, être conservée pendant plusieurs mois.

Après la fonte complète, la graisse de porc passée laisse un sous-produit comestible très apprécié dans les pays où le saindoux est employé.

**SAINT-AGATHON.** — Fromage breton que l'on peut consommer d'octobre à juillet.

**SAINTE-MAURE (Fromage de).** — Fromage de Touraine bon à consommer de mai à novembre.

**SAINTE-MENEHOULD.** — Cette sous-préfecture du département de la Marne est réputée pour l'excel-



Saint-Honoré. (Phot. Larousse.)

lente charcuterie que l'on y fait, et, plus particulièrement, pour les pieds de porc qui constituent une spécialité gastronomique très appréciée. V. **PORC**.

**SAINT-ÉMILION.** — Saint-Emilion, petite commune de la Gironde, dans l'arrondissement de Libourne, célèbre dans le monde par ses vins, qui d'après les Bordelais sont ceux de cette région qui se rapprochent le plus des vins de Bourgogne. V. **BORDEAUX (VINS DE)**.

**SAINT-FLORENTIN (Fromage de).** — Ce fromage de Bourgogne est bon à consommer de novembre à juillet.

**SAINT-GERMAIN.** — Par ce mot, on désigne surtout un potage lié, composé de pois frais. V. **POTAGES ET SOUPES**.

On appelle aussi Saint-Germain, mais à tort, une purée de pois cassés.

On donne encore ce nom à une garniture comportant, comme élément principal, des petits pois diversément préparés. V. **GARNITURES**.

On applique enfin ce mot à une préparation de filets de poissons grillés, servis avec sauce béarnaise. V. **SOLE**.

**SAINT-HONORÉ (Gâteau).** — Ce gâteau, spécialité de la pâtisserie parisienne, est ainsi nommé en mémoire de saint Honoré, qui est considéré comme le patron des pâtisseries et des boulangers, nous ne saurions dire pour quelle raison, car rien dans la vie de saint Honoré, qui, vers 660, fut évêque d'Amiens, et dont la fête se célèbre le 16 mai, ne semblait le destiner à un patronage aussi nettement gastronomique.

Le Saint-Honoré se prépare avec deux pâtes différentes : la pâte fine à foncer pour le fond et la pâte à chou pour les petits choux, glacés au sucre, que l'on dresse en couronne, sur ce fond.

**Préparation du Saint-Honoré :** Avec la pâte fine, étendue au rouleau, former une abaisse ronde d'un diamètre de 18 à 20 centimètres.

Mettre cette abaisse sur une plaque; avec le pinceau, mouiller régulièrement le tour, et, à l'aide de la poche, garnie d'une douille unie, coucher sur la partie mouillée un gros cordon de pâte à chou. Cuire cette abaisse au four.

D'autre part, coucher à la poche sur une plaque 2 douzaines de petits choux ronds, de la grosseur d'une noix; les dorer à l'œuf, et les cuire au four, 15 minutes.

**Cuisson du sucre et glaçage des choux :** Mettre dans un poëlon en cuivre 250 grammes de sucre, gros comme une noix de glucose, et mouiller de 2 décilitres d'eau. Faire cuire rapidement, en plein feu, jusqu'au point dit au cassé (qui se reconnaît lorsque, trempant dans le sucre l'index préalablement mouillé à l'eau fraîche, la partie de sucre retirée se casse nettement sous la dent et ne colle plus). Retirer le poëlon du feu et tremper dans le sucre les petits choux, en ne baignant que la partie supérieure.

Pour les coller en bordure sur l'abaisse, les tremper

du côté plat, mais très légèrement, et placer vivement sur la couronne de pâte à chou.

**Crème de garniture du Saint-Honoré :** Trois quarts de litre de crème pâtissière (V. **CRÈME**). La faire chauffer et l'additionner, pendant qu'elle est chaude, de 6 feuilles de gélatine préalablement détrempée à l'eau froide et ramollie.

Fouetter très ferme 6 blancs d'œufs; les sucrer légèrement, une fois bien montés, afin de les empêcher de se désagréger.

Les incorporer rapidement à la crème pâtissière, et garnir avec cette crème l'intérieur du Saint-Honoré, à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannulée.

**SAINT-JACQUES (Coquille).** — Grand mollusque bivalve du genre peigne.

Ce coquillage se prépare de diverses façons.

Avant de préparer les coquilles Saint-Jacques d'une manière ou d'une autre, il faut, après les avoir bien brossées et lavées, les mettre sur la plaque du fourneau, la partie bombée en dessous. Sous l'influence de la chaleur, les coquilles s'ouvrent entièrement.

On supprime alors la partie plate de la coquille, on détache la noix de chair, et aussi la languette de corail, que l'on réserve.

On fait pocher les noix de chair et le corail dans un court-bouillon au vin blanc, aromatisé avec oignon, thym, laurier et bien assaisonné.

Bien égouttées, les noix de chair sont prêtes à être accommodées suivant indication de recette.

**Coquilles Saint-Jacques frites.** — Détailler en escalopes les noix de chair des coquilles Saint-Jacques, cuites au court-bouillon et égouttées. Les faire mariner 30 minutes, avec huile, jus de citron et persil haché. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère et les faire frire à grande friture brûlante. Egoutter. Dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

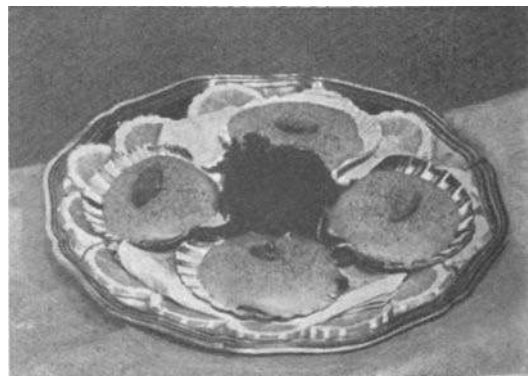
**Coquilles Saint-Jacques frites Colbert.** — Paner la chair des coquilles à l'œuf et à la mie de pain. Les frire au beurre clarifié. Les dresser en buisson; garnir de persil haché. Servir avec beurre Colbert à part. V. **BEURRE, beurres composés**.

**Coquilles Saint-Jacques frites à la tartare.** — Préparer la chair des coquilles ainsi qu'il est dit pour les coquilles Colbert. Servir avec sauce tartare à part.

**Nota.** — Les coquilles ainsi frites peuvent être servies avec accompagnement de sauces diverses, telles que béarnaise, hongroise, portugaise, etc.

On peut, au lieu de les dresser en buisson, sur serviette, les dresser, par quatre ou cinq morceaux, dans les coquilles creuses du mollusque.

**Coquilles Saint-Jacques au gratin.** — La chair des coquilles étant cuite ainsi qu'il est dit au début de cet article, la détailler en escalopes, et la dresser dans la coquille creuse dont on aura masqué le fond



Coquilles Saint-Jacques. (Phot. Larousse.)

d'une couche de duxelles forcée en oignon haché et liée de sauce tomate. Sur ces escalopes, placer le corail des coquilles.

Napper de sauce duxelles tomatée. Saupoudrer de mie de pain; arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four. Dresser les coquilles sur serviette.

**Coquilles Saint-Jacques au gratin à la dieppoise.** — Dresser les escalopes de coquilles et le corail dans les coquilles creuses, masquées de sauce dieppoise, en les alternant avec des moules et des crevettes. Napper de sauce dieppoise. Saupoudrer de chapelure. Arroser de beurre fondu. Faire glacer vivement au four.

**Coquilles Saint-Jacques en mayonnaise.** — Dresser les escalopes assaisonnées à l'huile et vinaigre et saupoudrées de persil haché, dans les coquilles creuses, garnies chacune d'une cuillerée de chiffonnade de laitue assaisonnée. Napper de sauce mayonnaise. Décorer avec le corail des coquilles, des filets d'anchois et des câpres. Entourer avec cœurs de laitue, quartiers d'œufs durs et olives énoyautées.

**Coquilles Saint-Jacques Mornay.** — Tapisser le fond des coquilles creuses, que l'on aura bordées d'un cordon d'appareil à pommes duchesse (couché à la poche munie d'une douille cannelée) d'une cuillerée de sauce Mornay.

Mettre sur cette sauce les escalopes de chair et le corail. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé : arroser de beurre fondu; gratiner au four.

**Coquilles Saint-Jacques à la parisienne.** — Tapisser le fond des coquilles creuses d'une forte cuillerée d'une composition que l'on aura préparée avec des champignons hachés revenus au beurre avec oignon et échalote hachés, additionnés des barbes des noix de chair hachées, de mie de pain, de persil haché et mouillés de velouté de poisson préparé avec le fumet de cuisson des coquilles. Sur cette farce, placer les escalopes et le corail. Napper avec une sauce semblable un peu éclaircie. Saupoudrer de chapelure blonde. Arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Coquilles Saint-Jacques en salade.** — Dresser dans les coquilles creuses les escalopes assaisonnées d'huile, vinaigre, sel, poivre et persil haché. Garnir de cœurs de laitues et de quartiers d'œufs durs. Décorer le dessus des coquilles avec leur corail.

**Fritot de coquilles Saint-Jacques.** — Se prépare comme les *Coquilles frites*. Servir avec sauce tomate à part.

**SAINT-MARCELLIN.** — Fromage du Dauphiné, bon à consommer de mars à décembre.

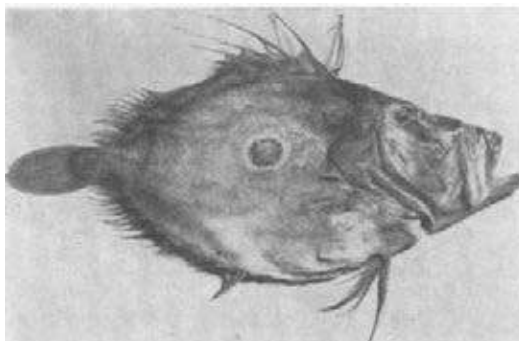
**SAINT-MICHEL** (Pâtisserie). — Cuire de l'appareil à génoise fine dans un moule à manqué.

Une fois refroidie, détailler cette génoise en trois abaisses de même épaisseur. Masquer chacune de ces abaisses d'une couche de beurre que l'on aura manié avec essence de café. Remettre les abaisses les unes sur les autres. Recouvrir le dessus et les côtés avec une crème au beurre à la vanille, que l'on lissera bien. Saupoudrer le gâteau d'amandes grillées hachées et le décorer à la poche avec de la crème au beurre au moka.

**SAINT-PIERRE.** — Poisson que l'on désigne aussi sous les noms de *dorée*, *Jean-Doré*, et *poule de mer*. Ce poisson que les Anglais, qui l'apprécient beaucoup, appellent *John Dory*, est d'une conformation bizarre. De forme ovale et très aplati, le Saint-Pierre a une tête très grosse garnie d'épines. Son corps est recouvert d'une peau épaisse couverte de très petites écailles.

La première nageoire dorsale est faite de neuf rayons épineux, reliés ensemble par une membrane qui se termine par un très long filament.

On remarque sur les flancs du poisson une large tache noirâtre, de forme ronde, entourée d'un cercle



Saint-Pierre.

gris clair. C'est à cette tache que, paraît-il, ce poisson doit son nom.

La chair du Saint-Pierre est extrêmement délicate et peut rivaliser de finesse avec celle du turbot et de la sole.

On peut cuire le Saint-Pierre entier, et on le prépare ainsi grillé, braisé, ou poché au court-bouillon, mais, le plus souvent, on le sert en filets que l'on prépare comme les filets de barbu, de turbotin ou de sole. V. ce mot.

On utilise enfin le Saint-Pierre comme élément de la bouillabaisse.

**Filets de Saint-Pierre Pierre Chapelle.** — Lever à cru les filets d'un Saint-Pierre de moyenne grosseur. Les assaisonner de sel et poivre et les paner à l'œuf et à la mie de pain. Avec les arêtes et peau préparer un fumet de poisson au vin blanc. De ce fumet ou bouillon de poisson, mouiller un riz pilaf préparé avec 125 grammes de riz revenu au beurre avec oignon haché et cuit 18 à 20 minutes. D'autre part, faire fondre au beurre 50 grammes d'oignon haché. Ajouter 4 grosses tomates pelées, pressées, concassées. Assaisonner de sel, poivre, ail et d'une petite cuillerée de currie. Cuire vingt minutes. Cuire les filets de poisson au beurre. Les dresser sur plat long, sur le pilaf étalé en couche. Entourer avec la fondue de tomates au currie.

**SAKÉ ou SAKI.** — Boisson alcoolique, en usage en Chine et au Japon, obtenue par la fermentation du riz.

Cette boisson s'absorbe chaude avant les repas.

**SALADE.** — Mets composé de plantes herbacées, de légumes, d'œufs, de viandes et de poissons, assaisonnés à l'huile, au vinaigre, au sel et au poivre avec ou sans autres ingrédients.

Les salades, en n'envisageant ici que les plantes herbacées assaisonnées à l'état cru, sont, avec les fruits, les seuls aliments que nous consommons sans cuisson; elles constituent un aliment rafraîchissant, riche en vitamines, en substances minérales et en cellulose, qui en font un correctif de nos régimes habituellement trop carnés. Elles doivent être interdites, comme la plupart des crudités, à tous ceux dont l'intestin est malade, au moins pendant le temps nécessaire à la guérison, mais elles sont des plus utiles à ceux qui sont bien portants, particulièrement aux adolescents qui en sont toujours très friands, et auxquels on en donne trop peu, si on ne les interdit pas au nom d'une hygiène mal comprise. Il faut seulement éviter l'abus du sel et user d'un vinaigre loyal; le remplacement de ce condiment par du jus de citron n'a de raison d'être que si on a des doutes sur la qualité du vinaigre.

Brillât-Savarin, qui fait aux végétaux une place très réduite dans ses dissertations gastronomiques, fait une exception pour la salade qui selon lui « rafraîchit sans affaiblir et reconforte sans irriter », en quoi il se montre un précurseur, une fois de plus.

Il convient cependant de remarquer, comme le fait si justement le docteur H. Leclerc, que certaines sa-

lades, blanchies par culture en cave ou par battage à l'abri de l'air, comme la chicorée Witloof, appelée communément *endive* en France, la barbe de capucin, le pissenlit blanc, etc., sont presque entièrement privées de sels minéraux, de chlorophylle et de vitamines. Ce sont alors uniquement des aliments cellulositiques et aqueux, agissant comme lest en augmentant le volume du bol intestinal.

Les salades sont de deux sortes : les *simples* et les *composées*.

**SALADES SIMPLES.** — Les salades *simples* se subdivisent : en salades vertes, dites aussi *salades de saison*, et qui, fournies par les plantes potagères herbacées, sont servies crues; en salades de légumes cuits ne comportant qu'un seul genre de légume.

Ces salades, crues ou cuites, sont habituellement servies avec le rôti chaud ou froid.

**Assaisonnements des salades simples.** — L'assaisonnement des salades simples se fait à l'huile, vinaigre, sel et poivre. On peut aussi les assaisonner selon les méthodes que nous allons énumérer :

Aux anchois, dite aussi à l'antiboise. — Pour céleri en branches, endives et pour légumes cuits.

Lever les filets de 2 anchois dessalés, les passer au tamis; les mettre dans le saladier et les additionner d'huile, de vinaigre et de poivre.

À la crème. — Pour laitues et romaines. Délayer 4 cuillerées de crème fraîche, pas trop épaisse, avec



Salade de laitue garnie d'œufs durs.

une faible cuillerée de vinaigre (ou du jus de citron). Ajouter sel et poivre.

À l'indienne. — Pour légumes cuits. Faire fondre dans une cuillerée d'huile une cuillerée d'oignon haché finement; saupoudrer d'une petite cuillerée de currie. Terminer avec huile, jus de citron, sel et poivre, une petite pointe d'ail râpé.

À la gasconne. — Pour chicorée frisée, scarole. Comme à la marseillaise, avec chapons à l'ail en plus.

Au lard. — Pour chicorée sauvage, chou rouge, mâche, pissenlit. Faire fondre à la poêle 100 grammes de lard de poitrine un peu gras, coupé en dés. Verser sur la salade, mise dans un saladier chaud et assaisonnée de sel et de poivre. Ajouter une cuillerée de vinaigre chauffé dans la poêle.

À la mayonnaise. — Pour toutes les salades crues ou cuites, employer la sauce mayonnaise en place de sauce vinaigrette.

À la marseillaise. — Pour chicorée frisée, barbe de capucin, scarole. Broyer une gousse d'ail dans le saladier; ajouter huile, vinaigre, sel et poivre.

À la moutarde à la crème. — Pour céleri-rave en julienne, cru ou cuit, endives, scarole.

Délayer une cuillerée à potage de moutarde avec 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche; ajouter quelques gouttes de jus de citron, du sel et du poivre.

Aux œufs durs broyés ou à la rémoulade. — Pour

toutes les salades, crues ou cuites. Passer au tamis (ou broyer) 3 jaunes d'œufs durs. Les mettre dans le saladier et les monter, à la façon d'une mayonnaise, avec huile, vinaigre, sel et poivre.

Au paprika. — Pour céleri en branche ou pour légumes cuits. Faire cuire un oignon au four, le hacher (ou le passer au tamis). Le mettre dans le saladier et l'additionner d'huile, vinaigre, sel et paprika.

Au suc de tomates. — Pour courgettes cuites, pommes de terre, topinambours, etc. Passer au tamis fin 2 tomates crues. Faire réduire le suc de moitié et l'additionner d'huile, vinaigre, sel et poivre.

**Remarque sur l'assaisonnement des salades.** — L'huile d'olive est celle qui convient le mieux pour toutes les salades. Elle peut néanmoins être remplacée, selon le goût, par de la bonne huile de noix ou par des huiles blanches ou de graines.

Le vinaigre peut également être remplacé par du jus de citron, par du verjus ou par du vinaigre de cidre ou de lait.

**Garnitures complémentaires des salades simples.** — Pour les salades vertes, ou de saison, les garnitures les plus employées sont les herbes aromatiques, dites *fournitures*, se composant de cerfeuil, ciboulette, estragon et, quelquefois, persil et sarriette. Ces herbes sont employées grossièrement hachées ou effeuillées en pluches.

On utilise aussi, pour garnir les salades simples, crues ou cuites, les articles suivants :

Betteraves, cuites au four, épluchées, coupées en rondelles, en dés ou en julienne; câpres entières ou hachées; chapons ou croûtes de pain frottées d'ail et assaisonnées à la vinaigrette; cornichons coupés en dés, en rondelles, en julienne, ou hachés; fleurs de bourrache, de capucine, de violette; œufs durs en moitiés, en quartiers ou hachés; tomates épluchées, coupées en tranches minces ou en quartiers; truffes, crues ou cuites, en lames fines, en julienne ou en gros dés.

Il convient de dire, au sujet de quelques-unes de ces garnitures complémentaires, des truffes notamment, qu'il est préférable de ne pas en abuser pour les salades simples, leur rôle étant surtout d'enrichir les salades composées dont nous parlons plus loin.

#### Salades simples (à servir crues).

##### ASSAISONNEMENTS

Barbe de capucin	à la moutarde.
Céleri à couper	à la vinaigrette.
Céleri en branches	aux œufs durs.
Céleri-rave	à la moutarde.
Chicorée frisée	à la vinaigrette, avec chapon.
Chicorée scarole	à l'œuf broyé.
Chicorée sauvage améliorée	au lard.
Chicorée sauvage amère	au lard.
Chou-rave en copeaux	à la vinaigrette et à la mayonnaise.
Chou-rouge en julienne	aux œufs durs et au lard et à la vinaigrette.
Chou vert (les parties tendres en julienne)	à la moutarde.
Concombres en rondelles macérés au sel	à la vinaigrette et à la crème.
Cresson alénois	à la vinaigrette.
Cresson de fontaine	à la vinaigrette.
Cresson de jardin	à la vinaigrette.
Endive	aux œufs durs.
Fenouil tubéreux	à la bagnacarde.
Fèves (les feuilles tendres)	à la vinaigrette.
Laitues à couper	à la vinaigrette.
Laitues d'été (Batavia, blonde, brune, paresseuse, etc.)	à la vinaigrette.
Laitues d'hiver (brune, passion, rouge, etc.)	à la vinaigrette.
Laitue romaine	à la crème.
Mâche	au lard.
Navets (les feuilles tendres des navets nouveaux)	à la vinaigrette.
Perce-pierre	à la vinaigrette.
Pimprénelle petite à salade	à la vinaigrette.

ASSAISONNEMENTS

- Pissenlit ..... au lard.  
 Poirée blonde à cardé (les parties vertes) ..... à la vinaigrette.  
 Pourpier ..... à la vinaigrette.  
 Radis (les feuilles tendres et les radis éminces) ..... à la vinaigrette.  
 Raiponce ..... à la vinaigrette.  
 Roquette ..... au lard.  
 Salsifis (les tiges ou feuilles tendres) ..... à la crème.  
 Soja (les germes obtenus par culture en serre) ..... à la moutarde.  
 Salades simples (à servir cuites).
- ASSAISONNEMENTS
- Artichauts (les fonds) ..... à la vinaigrette.  
 Asperges (blanches et vertes) ..... à la vinaigrette et à la mayonnaise.  
 Aubergines (en rondelles blanchies à l'eau salée) ..... à la moutarde.  
 Betterave (en rondelles). Se servent surtout comme hors-d'œuvre ..... à la moutarde.  
 Céleri-rave (en julienne) ..... à la moutarde.  
 Chou-brocoli ..... à la vinaigrette.  
 Chou de Bruxelles ..... à la vinaigrette.  
 Chou-fleur ..... à la vinaigrette.  
 Chou marin ou Crambé ..... à la vinaigrette.  
 Chou-navet ou Rutabaga ..... à la moutarde.  
 Chou-rave ..... à la moutarde.  
 Chou rouge (en julienne) ..... à la vinaigrette.  
 Chou vert (comme hors-d'œuvre) ..... à la vinaigrette.  
 Courgettes ..... à la vinaigrette.  
 Crosnes du Japon ..... aux œufs durs.  
 Epinards (en branches très légèrement blanchies) ..... à la vinaigrette.  
 Fèves des marais ..... à la vinaigrette avec sarriette.  
 Haricots blancs ..... à la vinaigrette avec oignon haché.  
 Haricots beurre et mange-tout ..... à la vinaigrette.  
 Haricots flageolets ou chevriers ..... à la vinaigrette.  
 Haricots rouges ..... à la vinaigrette.  
 Haricots verts ..... à la vinaigrette.  
 Laitues (les cœurs blanchis et égouttés) ..... à la vinaigrette.  
 Lentilles ..... à la vinaigrette.  
 Patates ..... à la vinaigrette.  
 Poirée blonde (les cardes cuites à l'eau) ..... à la mayonnaise.  
 Pois mange-tout ..... à la vinaigrette.  
 Pommes de terre (cuites à l'eau, émincées à chaud, macérées au vin blanc) ..... à la vinaigrette et à la mayonnaise.  
 Salsifis ou Scorsonères ..... à la vinaigrette et à la mayonnaise.  
 Topinambours ..... à la vinaigrette et à la mayonnaise.

*Remarque.* — Les légumes secs ainsi que les légumes farineux frais gagnent à être assaisonnés à chaud, même si les salades doivent être servies froides. Ces salades sont habituellement garnies avec persil, oignon ou ciboulette hachés.

**SALADES COMPOSÉES.** — Les salades composées se subdivisent en plusieurs catégories. Les unes, à base de légumes cuits variés, se préparent comme les salades simples. Les autres comportent des éléments nombreux, et se composent, non seulement de légumes divers, mais aussi de truffes, de champignons, d'escalopes de poissons, de crustacés, de volaille, de langue, de jambon, etc.

Quelques-unes de ces salades enfin, en raison de leur dressage minutieux, relèvent de la grande cuisine et constituent en réalité des entrées froides plutôt que des salades proprement dites.

Dans cette dernière catégorie sont les mayonnaises diverses, les salades de volaille *en bellevue*, etc.

Les salades composées, à base de légumes seulement, se servent comme les salades simples avec les rôtis, chauds ou froids. Les salades composées à bases multiples, celles surtout exigeant un dressage un peu compliqué, sont servies isolément, ou comme accompagnement de rôtis froids de haut style, tels que chauds-froids, mousses de jambon, de volaille, etc.

**Assaisonnements divers des salades composées.** — Toutes les salades à base de légumes sont assaisonnées ainsi qu'il est indiqué pour les salades sim-

ples. On les garnit avec les différents éléments auxiliaires énumérés ci-dessus, en en exceptant toutefois ceux d'un caractère trop spécial comme l'ail râpé et les chapons.

Le dressage de ces salades se fait en saladiers ou en coupes ou vasques de cristal ou de verre. Les divers légumes les composant sont dressés par bouquets séparés, avec opposition de couleurs.

Si les salades sont assaisonnées à l'avance, à la cuisine ou à l'office, et mélangées conséquemment à la façon des macédoines, on les garnira après les avoir montées en dôme dans le saladier, avec quelques bouquets de légumes, que l'on disposera dessus d'une façon un peu décorative.

On peut aussi, lorsque ces salades sont préparées à la vinaigrette, assaisonner séparément les légumes les composant et dresser ces légumes par bouquets séparés.

Les salades composées à bases multiples sont souvent assaisonnées à la mayonnaise. Suivant la nature de ces salades, et, surtout, suivant la façon dont elles doivent être dressées, on emploie de la mayonnaise simple ou collée.

Certaines de ces salades sont dressées dans des moules aspiqués de gelée. Elles constituent alors des entrées froides plutôt que des salades.

En ménage, même pour des dîners d'un certain appareil, il est mieux de dresser les salades avec une grande simplicité.

Le dressage dans les vasques en cristal ou en verre est très élégant. Suivant le genre des salades composées, on cernerá ces coupes dans de la glace pilée ou dans de la neige.

**Salade d'Albignac.** — Blancs de volaille finement escalopes; truffes blanches crues en lames minces; truffes noires en Julienne; queues d'écrevisses décortiquées; céleri-rave en fine julienne; cœurs de laitues; œufs durs; cerfeuil; estragon.

Mettre au milieu du saladier, en le disposant en dôme, le céleri-rave assaisonné à la mayonnaise.

Placer autour, en alternant, les blancs de volaille, assaisonnés avec huile, jus de citron, sel et poivre, les queues d'écrevisses assaisonnées au *tomato ketchup* et les truffes blanches, simplement arrosées d'huile d'olive et assaisonnées de sel et de paprika.

Mettre entre chacun de ces articles des cœurs de laitues et des quartiers d'œufs durs.

Semer sur le céleri-rave la julienne de truffes noires. Arroser d'huile et de jus de citron, en servant.

**Salade Ali-Bab.** — Patates douces, cuites, épluchées et coupées en tranches; courgettes longues coupées en quartiers, cuites à l'eau salée et égouttées; tomates épluchées, épépinées et émincées; quartiers d'œufs durs; fleurs de capucines; queues de crevettes grises assaisonnées à la mayonnaise avec persil, cerfeuil et estragon hachés.

Mettre en dôme, dans un saladier en porcelaine ou en cristal, les crevettes à la mayonnaise. Entourer



Salade américaine. (Phot. Claire.)

avec les garnitures ci-dessus indiquées, disposées par bouquets.

Au moment de servir, arroser ces garnitures de quelques cuillerées de sauce vinaigrette.

**Salade à l'allemande.** — Couper en gros dés 300 grammes de pommes de terre cuites à l'eau et 125 grammes de pommes reinette un peu acides. Assaisonner de 3 cuillerées de sauce mayonnaise; dresser en dôme, dans un saladier.

Mettre autour, en les disposant en bouquets, des rondelles de betterave cuite et d'oignons.

Mettre sur les pommes des filets de harengs parés et des cornichons coupés en filets.

Saupoudrer de persil haché. Au moment de servir arroser les garnitures mises en bordure d'un peu d'huile et de vinaigre.

**Salade américaine.** — Céleri-rave en julienne, assaisonné à la vinaigrette, dressé en dôme. Entourer avec pommes de terre en rondelles et tranches de tomates. Garnir de quartiers d'œufs durs. Mettre sur le céleri des rondelles minces d'oignons. Saupoudrer de cerfeuil et estragon concassés.

**Salade américaine** (Autre recette). — Concombres détaillés en tranches minces, dégoûtés au sel et assaisonnés à la vinaigrette. Entourer les rondelles de concombres de cœurs de laitues, de tranches de tomates et de quartiers d'œufs durs. Arroser le tout de quelques cuillerées de sauce vinaigrette.

Cette salade doit être servie très fraîche, glacée même. Souvent on remplace la laitue par des cœurs de romaine et on saupoudre avec du cerfeuil et de l'estragon hachés.

**Salade andalouse.** — Dresser en dôme, dans un saladier, du riz cuit à l'eau salée, bien égoutté, assaisonné d'huile, vinaigre, sel et paprika, additionné d'oignon et de persil hachés, et condimenté d'une pointe d'ail râpé.

Entourer de bouquets alternés de julienne de piments doux (pelés, assaisonnés) et de quartiers de tomates. Saupoudrer de cerfeuil haché.

**Salade Argenteuil.** — Dresser en dôme, dans un saladier, des pommes de terre, détaillées en dés, assaisonnées à la mayonnaise additionnée de cerfeuil haché.

Mettre sur ces pommes de terre des pointes d'asperges blanches (détaillées en morceaux de 6 centimètres) assaisonnées à l'huile et citron. Garnir d'une bordure de laitue en chiffonnade et de quartiers d'œufs durs.

**Salade artésienne.** — Pommes de terre en rondelles; fonds d'artichauts escalopes, assaisonnés à l'huile, vinaigre, sel, poivre; cerfeuil et estragon hachés.

Dresser en dôme dans le saladier; garnir de tronçons de chicorée, cuite au blanc, coupée en petits quartiers, de quartiers de tomates et de grosses olives énoyautées.

Garnir le dessus de la salade de filets d'anchois, disposés en grille.

**Salade Bagration.** — Composée, par parties égales, avec : fonds d'artichauts en grosse julienne; céleri-rave en julienne courte; macaroni en tronçons, le tout assaisonné de mayonnaise tomate.

Dresser en dôme avec blanc et jaune d'œuf dur, truffe et langue écarlate. Saupoudrer de persil haché.

**Salade de betteraves à la polonaise.** — Détailler la betterave en julienne; assaisonner avec moutarde

additionnée de quelques cuillerées de crème et d'un jus de citron, sel, poivre. Dresser en saladier. Saupoudrer de raifort râpé et œufs durs hachés.

**Salade de bœuf à la parisienne.** — Cette préparation qui se sert généralement comme hors-d'œuvre est indiquée au mot bœuf. V. BŒUF, *bœuf bouilli froid à la parisienne* et aussi la planche en couleurs *bœuf*.



Céleri-rave taillé en julienne pour salade cressonnière ou salade Doria. (Phot. Claire.)

**Salade bressane.** — Cet apprêt, comme la *Mayonnaise de volaille*, constitue une entrée froide, plutôt qu'une salade proprement dite.

Garnir le fond d'un saladier ou d'une coupe en verre de chiffonnade de laitue assaisonnée à la vinaigrette et bien pressée (en forme de calotte). Sur cette laitue, dresser, en les plaçant régulièrement, des escalopes minces de volaille, assaisonnées d'huile, jus de citron, sel, poivre et cerfeuil haché.

Recouvrir cette volaille avec de la mayonnaise mélangée de suc de tomates bien réduit, et assaisonnée au paprika. Décorer le dessus de la salade avec des lames de truffes. Entourer de bouquets de poivrons verts et rouges, pelés, détaillés en julienne, assaisonnés à la vinaigrette, de pointes d'asperges vertes et de quartiers d'œufs durs.

**Salade Brimont.** — Mélange, par parties égales, de pommes de terre et de fonds d'artichauts coupés en dés, assaisonnés à la mayonnaise condimentée au curry.

Entourer de queues d'écrevisses et d'olives énoyautées assaisonnées à l'huile et vinaigre, disposées en bouquets séparés les uns des autres par des quartiers d'œufs durs. Garnir le dessus de la salade de lames de truffes.

**Salade cancalaise.** — Garnir des feuilles de laitues formant coquille, chacune d'une forte cuillerée de salade de pommes de terre (les pommes détaillées en dés, assaisonnées à la mayonnaise).

Mettre sur chaque coquille de laitue trois huîtres pochées dans leur eau, égouttées, ébarbées et assaisonnées avec huile, jus de citron et poivre. Mettre une lame de truffe sur chaque huître. Dresser les feuilles de laitue en rosace sur plat rond.

Cet apprêt peut être servi comme hors-d'œuvre froid.

**Salade de céleri-rave à la cressonnière.** — Détailler le céleri en julienne; blanchir à l'eau salée; égoutter; assaisonner à la vinaigrette ou à la mayonnaise. Dresser en saladier, en alternant avec des bouquets de cresson.

**Salade de cervelle de veau** (Recette de Carême). — Après blanchissage à l'eau salée, additionnée de vinaigre à l'estragon, Carême indique de faire braiser les cervelles « masquées de lames de chair de citron » et couvertes de bardes de lard, avec bouillon et condiments.

Une fois refroidies, les cervelles sont détaillées par moitiés et accommodées de la façon suivante, qui constitue une mayonnaise plutôt qu'une salade :

« Vous les dressez en couronne sur un plat d'entrée, dont vous aurez garni le fond de laitue émincée et assaisonnée en salade. Garnissez de même de laitue le tour des cervelles, et ensuite d'une bordure élégante d'œufs (durs) ornée de cœurs de laitue et de filets d'anchois.

« Au moment de servir, vous masquez les cervelles de sauce mayonnaise à la ravigote ».

**Salade de choucroute à l'allemande.** — Choucroute cuite au consommé ou à l'eau, montée en

dôme dans un saladier; garnie d'œufs durs et de rondelles de betteraves. Assaisonner à la vinaigrette.

**Salade cressonnière.** — Se compose de moitié cresson et moitié salade de pommes de terre. Saupoudrer d'œufs durs et persil hachés.

**Salade de crevettes à la dieppoise.** — Se fait comme la *Salade cancalaise*, en remplaçant les huîtres par des queues de crevettes et des moules assaisonnées avec huile, vinaigre et poivre.

Cet apprêt peut être servi comme hors-d'œuvre froid.

**Salades de crustacés divers.** — Se préparent avec chair de homard ou de langouste, de crabes, d'écrevisses, de nephrops ou langoustines, de tourteaux, etc.

Détailler en escalopes, plus ou moins épaisses, les queues des crustacés indiqués, ainsi que la chair des pinces, s'il s'agit de homards. Détailler en gros dés tout le restant des chairs décortiquées. Assaisonner le tout avec huile, vinaigre, sel, poivre, persil et cerfeuil hachés.

Sur un fond de chiffonnade de laitues assaisonnées, dresser d'abord le salpicon, puis, en les rangeant bien, les escalopes de crustacés. Garnir avec filets d'anchois, câpres, olives, quartiers d'œufs durs et cœurs de laitues. Saupoudrer de cerfeuil et persil hachés.

**Salade demi-deuil.** — Se compose, par parties égales, de pommes de terre et de truffes en julienne; assaisonner à la moutarde à la crème. Décorer avec lames de truffes et rondelles de pommes de terre disposées en bordure et alternées.

**Salade Doria.** — Céleri-rave en julienne, assaisonné à la mayonnaise, dressé en dôme. Couvrir de lames très minces de truffes blanches. Garnir, par bouquets séparés, avec pointes d'asperges vertes et betterave en julienne. Saupoudrer de jaune d'œuf dur et de persil hachés.

**Salade Dubarry.** — Dresser dans un saladier en verre de forme basse des bouquets de chou-fleur cuits à l'eau salée et bien égouttés. Garnir avec des radis roses et des petits bouquets de cresson émincé en chiffonnade. Assaisonner d'une sauce faite avec huile, jus de citron, sel, poivre et ciboulette hachée.

**Salade favorite.** — Dresser en saladier, par bouquets séparés, des pointes d'asperges, queues d'écrevisses décortiquées et truffes blanches en lames. Assaisonner avec huile, jus de citron, sel et poivre. Saupoudrer de céleri et fines herbes hachés.

**Salade flamande.** — Assaisonner ensemble, avec huile, vinaigre, sel et poivre, des endives et des pommes de terre en grosse julienne, additionnées d'oignons cuits au four et hachés. Dresser en dôme; garnir de filets de harengs. Saupoudrer de persil et cerfeuil hachés.

**Salade Francillon, dite japonaise.** — Se compose par moitié de pommes de terre assaisonnées à chaud (marinées au vin de Chablis) et de moules cuites comme pour marinière, avec céleri, décoquillées. Dresser en forme de « calotte de savant ». Décorer avec lames de truffes. (Alexandre Dumas fils.)

Cette salade est le plus souvent servie sous le nom de salade japonaise.

**Salade de homard.** — Garnir le fond du saladier (ou d'une coupe en verre), d'une couche de chiffonnade de laitue, assaisonnée à l'huile et au vinaigre et dressée en dôme.

Sur cette chiffonnade, placer d'abord la chair des pattes et des pinces du homard, décortiquée, détaillée en gros dés, assaisonnée à l'huile et au vinaigre. Mettre sur ce salpicon les escalopes de la queue du homard également assaisonnées à la vinaigrette.

Saupoudrer de cerfeuil et estragon concassés; garnir de quartiers d'œufs durs et de cœurs de laitues.

**Salade Impéria.** — Choisir des feuilles de laitues blanches, régulières et formant bien le creux.

Au dernier moment, les remplir chacune d'une sa-



**Salade Dubarry.** (Phot. cuire.)

lade composée, par parties égales, de pointes d'asperges vertes et de truffes fraîches.

Dresser ces feuilles de laitues en rosace dans des coupes en cristal de forme basse.

**Salade italienne.** — Se compose, par parties égales, des éléments suivants : carottes, navets et pommes de terre, coupés en dés, ou levés à la petite cuiller à légumes; pointes d'asperges vertes en dés; petits pois. Assaisonner ces légumes à la mayonnaise. Les dresser en dôme dans un saladier. Décorer avec filets d'anchois, tomates, olives énoyautées et câpres. Entourer de quartiers d'œufs durs. Saupoudrer de cerfeuil concassé.

Cette salade peut être dressée en aspic. On peut aussi, mais cela est en dehors du principe, lui ajouter des truffes.

**Salade japonaise.** — On désigne souvent sous ce nom la *Salade Francillon*.

Au Japon, cette salade se prépare avec des fleurs de chrysanthèmes.

Il est enfin une autre salade, également dénommée « à la japonaise » qui se compose d'ananas, oranges et tomates coupés en morceaux carrés, assaisonnés au jus de citron, dressés en saladier et arrosés de crème un peu acide. On garnit le tour de cette salade avec des cœurs de laitue.

**Salade de langouste.** — Comme la *Salade de homard*, avec chair de langouste.

**Salade de légumes.** — Se compose en principe, de toutes sortes de légumes frais (carottes et navets, en dés, ou levés à la cuiller à légumes; haricots verts en dés; pointes d'asperges; petits pois; pommes de terre en dés, etc.).

Tous ces légumes sont assaisonnés ensemble, à l'huile, vinaigre, sel et poivre, dressés en dôme, en saladier, garnis d'un bouquet de chou-fleur placé sur le sommet et saupoudrés de persil et cerfeuil hachés.

*Nota.* — Dans le service du restaurant, les divers éléments formant cette salade sont dressés en saladier en bouquets séparés. L'assaisonnement, et par conséquent, le mélange, se fait devant le client.

**Salade maharadjah.** — Assaisonner avec huile, vinaigre, currie et sel, du riz cuit à l'eau salée, mélangé de chair de crabes détaillée en dés. Dresser en dôme, dans un saladier. Entourer de céleri-rave détaillé en dés, blanchi et assaisonné, de courgettes en dés, blanchies et assaisonnées et de quartiers de tomates.

Saupoudrer de jaune d'œuf dur et de ciboulette hachés.

**Salade mikado.** — Dresser en dôme, dans un saladier, des pommes de terre coupées en dés, mélangées de queues de crevettes grises, assaisonnées à la mayonnaise condimentée au soja.

Garnir le dessus de la salade de chrysanthèmes blanchis, égouttés, éponnés et assaisonnés avec huile.



jus de citron, sel et poivre (choisir de petits chrysanthèmes).

Entourer d'une bordure de piments doux, pelés et détaillés en julienne, et de tomates en dés. Saupoudrer de cerfeuil concassé.

**Salade niçoise.** — Mélanger par parties égales des pommes de terre et des haricots verts en dés. Assaisonner à l'huile, vinaigre, sel et poivre. Dresser en dôme, en saladier. Décorer avec filets d'anchois, olives et câpres. Garnir de quartiers de tomates. Saupoudrer avec cerfeuil et estragon hachés.

**Salade orientale.** — Assaisonner avec huile, vinaigre, sel, paprika et oignon finement haché, du riz cuit à l'eau salée et bien égoutté. Dresser ce riz en dôme dans un saladier. Entourer avec poivrons doux, pelés, détaillés en dés, assaisonnés, quartiers de tomates et olives noires. Saupoudrer de cerfeuil haché.

**Salade parisienne.** — En principe, cette salade n'est autre qu'une salade de légumes additionnée d'un salpicon de langouste et de truffes, assaisonnée de mayonnaise collée, dressée dans un moule à dôme (comme la salade russe) chemisé de gelée et tapissé de minces escalopes de langouste et de lames de truffes.

Cette salade peut aussi être dressée en saladier, tous les éléments mélangés, assaisonnés à la mayonnaise, décorée avec truffes et garnie de quartiers d'œufs durs et de cœurs de laitues.

**Salade Pernollet.** — Assaisonner des queues d'écrevisses décortiquées, mélangées de truffes en dés, avec de la mayonnaise.

Garnir de cette salade de grosses feuilles de laitues formant coquille. Mettre sur chaque feuille de laitue un bouquet de pointes d'asperges vertes, assaisonnées avec huile et citron.

Dresser les feuilles de laitues en rosace sur un plat rond.

Cet apprêt est surtout servi comme hors-d'œuvre.

**Salade de piments doux à la créole.** — Dresser en bouquets séparés, dans un saladier, des piments doux, verts ou rouges, pelés, épépinés, blanchis forte-



Salade Raphaël.

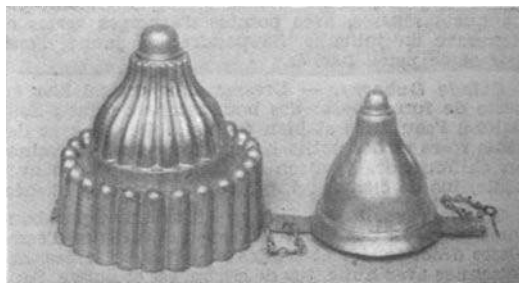
ment à l'eau salée, égouttés, éponnés, et du riz cuit à l'eau salée et égoutté. Mettre sur chaque bouquet de riz des tranches de tomates crues, et, sur les bouquets de piments, une petite cuillerée de ciboulette hachée. Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et paprika.

**Salade Port-Royal.** — Dresser dans un saladier en verre de forme basse un mélange de pommes de terre, de pommes reinettes découpées en tranches et de haricots verts en dés. Ces légumes assaisonnés à la mayonnaise. Napper cette salade d'une couche de mayonnaise. Entourer avec des quartiers de laitue et des quartiers d'œufs. Décorer le dessus de la salade avec des haricots verts.

**Salade Rachel.** — Par parties égales, céleri, fonds d'artichauts, pommes de terre en dés (ou en julienne) assaisonnées à la mayonnaise. Dresser en dôme, en saladier. Garnir de pointes d'asperges vertes.

**Salade Raphaël.** — Garnir

le fond d'un saladier à rebords peu élevés avec une chiffonnade de laitues assaisonnée à la mayonnaise condimentée au paprika. Dresser autour de cette chiffonnade de laitue en les disposant par bouquets



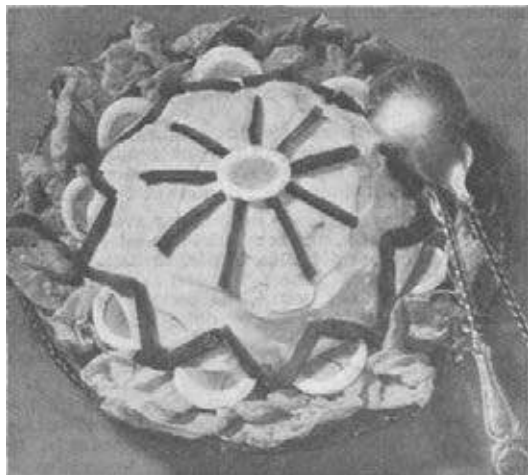
Moules à salade russe. (Phot. Larousse.)

séparés des concombres détaillés en tranches minces et macérés au sel, des pointes d'asperges blanches cuites à l'eau et bien égouttées, des tomates pelées, épépinées et divisées en petits quartiers, des petits cœurs de laitues, et des radis roses (non pelés) détaillés en rondelles. Assaisonner ces garnitures avec une sauce faite avec huile d'olive, jus de citron, sel, poivre et cerfeuil haché.

**Salade Reine Pédaque.** — Dresser en couronne sur un plat rond des quartiers de cœurs de laitues. Napper ces quartiers avec une sauce faite avec crème fraîche épaisse, huile, moutarde, jus de citron, sel et paprika. Remplir le milieu du plat d'une chiffonnade de laitue assaisonnée à l'huile et vinaigre. Mettre sur cette chiffonnade des cerises énoyautées. Placer sur chaque quartier de laitue une côte d'orange pelée à vif.

**Salade Rossini.** — « Ce qui va vous intéresser bien autrement que mon opéra, c'est la découverte que je viens de faire d'une nouvelle salade dont je me hâte de vous envoyer la recette.

« Prenez de l'huile de Provence, de la moutarde anglaise, du vinaigre de France, un peu de citron, du poivre et du sel; battez et mêlez le tout; puis jetez-y quelques truffes que vous aurez soin de couper en menus morceaux. Les truffes donnent à ce condiment une sorte de nimbe fait pour plonger un gourmand dans l'extase. » (D'après une lettre de Rossini.)



Salade Port-Royal. (Phot. Claire.)

**Salade russe.** — Cette salade, en restauration courante, se fait en additionnant une salade de légumes divers (assaisonnés à la mayonnaise), de langue écarlate, saucisson, champignons cuits, chair de homard (ou de langouste) et truffes, en dés ou en julienne.

Cette salade est dressée en dôme dans un saladier et décorée avec filets d'anchois, truffes, langue écarlate, câpres, cornichons, etc.

En grande cuisine, la salade russe, assaisonnée avec de la mayonnaise collée, est dressée dans un moule à dôme chemisé de gelée et décoré. Après avoir été bien refroidie (sur glace) la salade est démolée sur serviette.

**Salade de truffes.** — V. SALADE ROSSINI.

**SALADE DE FRUITS.** — Les salades de fruits entrent dans la catégorie des entremets plutôt que dans celle des salades. Elles sont assaisonnées non pas à la vinaigrette, mais avec du sucre et une liqueur. V. ORANGE. *Salade d'oranges.*

Certains fruits accommodés en salade, mais sans liqueur, sont servis comme accompagnement de gibiers et viandes de venaison et également avec les canetons. On fait parfois avec des fruits acides des salades assaisonnées avec huile, vinaigre, poivre et sel. Ce sont là des mets excentriques qui ne sont pas à conseiller.

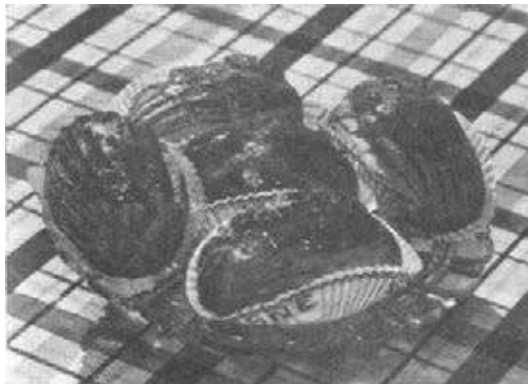
**SALAIION.** — Opération qui consiste à préparer les viandes, les poissons et diverses autres substances au sel, à sec, ou par immersion dans une saumure pour les conserver longtemps. V. SAUMURE.

Les viandes et autres denrées ayant subi cette préparation sont aussi appelées *salaisons*.

**SALAMANDRE.** — Four, généralement chauffé au gaz, où l'on passe rapidement certains plats pour en glacer ou gratiner la surface.

Mie de pain frite au beurre, dont on saupoudre certains plats.

**SALAMBÔ.** — Petit gâteau fait de pâte à chou,



Gâteaux Salambô. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)

garni intérieurement de crème pâtissière parfumée au kirsch; le dessus est glacé au sucre.

**SALAMI.** — Préparation de la charcuterie italienne, que l'on consomme comme la mortadelle.

Le salami, ou plutôt les salami, car il en existe plusieurs, sont des produits commerciaux que l'on trouve chez tous les marchands de comestibles. Le plus réputé est celui de Bologne.

En Allemagne et dans divers pays du Nord de l'Europe on donne aussi ce nom à des préparations analogues.

**SALANGANE.** — Hirondelle des mers d'Extrême-Orient dont les nids, construits avec des algues collées par la salive de l'oiseau, sont des plus estimés par les gourmets Chinois. On les vend en Europe sous le nom de *nids d'hirondelles*. V. NIDS ET POTAGES.

**SALÉ.** — Synonyme de salaison.

**Petit salé.** — On appelle ainsi une préparation de charcuterie courante qui se fait avec les premiers os du plat-de-côte du porc, auxquels on laisse adhérer un peu de chair, que l'on met à saler pendant 12 heures dans une saumure légère et que l'on fait cuire avec les autres pièces de charcuterie bouillies.

Le petit salé se sert chaud ou froid, comme hors-d'œuvre.

Sous le même nom de *petit salé*, on désigne aussi des morceaux de collet ou d'échinée de porc que l'on fait saumurer légèrement et que l'on emploie comme élément de potées ou que l'on sert isolément, après les avoir fait pocher dans un fonds aromatisé.

**SALEP.** — Substance alimentaire qui vient de Perse et d'Asie Mineure, sous forme de petits tubercules d'un à 2 centimètres de diamètre, enfilés en chapelets sur des cordelettes. Translucide, de couleur gris jaunâtre, de consistance cornée, à saveur mucilagineuse, le salep est formé de tubercules de différentes espèces d'orchis, cueillis après flétrissure des tiges sur la plante et séchés au soleil; ils renferment de la fécule et un mucilage et constituent un aliment de facile digestion très recherché en Orient.

Les orchis indigènes, traités de la même façon, fournissent un salep qui ne le cède en rien comme qualité à celui d'Orient. Se préparent en gelée ou en potage.

**Gelée au salep.** — Délayer, sans grumeaux, une cuillerée à café de salep dans 200 grammes d'eau; faire cuire à feu doux, en prolongeant l'ébullition pendant 4 à 5 minutes; ajouter un peu de cannelle, 2 cuillerées à soupe de sirop de tamarin ou d'ananas et laisser refroidir.

**Potage au salep.** — Délayer, sans grumeaux, une cuillerée à café de farine de salep dans 200 grammes de bouillon de légumes non salé; ajouter une branche d'estragon et une cuillerée à café de sauce de soja. Ainsi préparé, dit le docteur Leclerc, ce potage a pu être servi comme « potage aux nids d'hirondelles » à certains gastronomes... sans doute peu connaisseurs en l'espèce!

**SALICOQUE.** — Nom sous lequel on désigne souvent la crevette grise. V. CREVETTE.

**SALICYLIQUE (Acide).** — Antiseptique, parfois employé frauduleusement pour la conservation du vin, du cidre, de la bière, du lait, des confitures, des sirops, du beurre, etc., interdit en France (circulaire du 7 février 1881). On reconnaît les dérivés salicylés à la coloration violette qu'ils donnent en présence d'une solution diluée de perchlorure de fer.

**SALMIGONDIS.** — Ragoût de plusieurs sortes de viandes réchauffées. Lorsqu'il s'agit de viandes de volaille réchauffées dans une sauce, on dit aussi *capilotade*.

**SALMIS.** — Mets qui le plus souvent est préparé ou du moins terminé, sur table, et qui se fait surtout avec du gibier cuit aux deux tiers.

L'origine du salmis est assez lointaine : certains auteurs la font remonter jusqu'au xiv<sup>e</sup> siècle et assurent que le *Canard à la sauce dodine* dont parle Taillevent dans son *Viandier* était une façon de salmis. D'autres disent que c'est au commencement du xv<sup>e</sup> siècle que ce plat fut imaginé.

En tout cas, ce n'est guère que dans les formules du commencement du xix<sup>e</sup> siècle que l'on trouve des recettes de salmis. Carême, notamment, parle de ce mode de préparation des volatiles, et dit de façon très nette (ce qui, aujourd'hui, est cependant dénié par quelques auteurs culinaires) que l'on peut faire des salmis au vin rouge et au vin blanc.

Le *Caneton à la rouennaise*, un des plus beaux plats de la cuisine normande, est une façon de salmis, et il se fait au vin rouge. De même, on peut classer dans la série des salmis le *Caneton en chemise*, le *Canard sauvage* ou la *Bécasse au chambertin*, et bon nombre d'autres apprêts faits avec des oiseaux, qui, avant d'être accommodés avec une sauce spéciale, sont rôtis aux deux tiers.

**MÉTHODE.** — Cuire la pièce indiquée, au four ou à la broche, en ne la cuisant qu'aux deux tiers.

La dépecer par membres et dépouiller ces différents morceaux, c'est-à-dire leur enlever la peau, et les parer.

Les ranger dans un sautoir beurré avec des champignons et des truffes escalopes (le salmis étant un plat qui, le plus souvent, se termine à table, devant les convives, on utilise une casserole plate en argent, en bi-métal ou en nickel). Arroser de quelques cuillerées de sauce demi-glace et faire chauffer *en évitant toute ébullition*.

Mettre les carcasses et parures du volatile en traitement, hachées, à revenir légèrement au beurre dans une casserole; mouiller avec le fonds de cuisson de la pièce déglacé au vin blanc. Ajouter quelques cuillerées d'espagnole au fumet de gibier (V. SAUCES, *sauce salmis*). Faire bouillir cette sauce quelques instants, puis la passer, avec pression, à la passoire d'abord, à la mousseline ensuite; la réduire, la beurrer et la verser sur les morceaux du volatile et ses garnitures. Faire chauffer, *toujours sans ébullition*, et dresser soit sur un grand croûton rond, recouvert de farce à gratin et passé au four, soit sur un plat rond creux et, dans ce cas, entourer de croûtons en cœur, frits au beurre et tartinés de farce à gratin.

Ce mode de préparation est applicable non seulement aux gibiers de plume (bécasse, canard sauvage, faisán, perdreau, etc.), mais aussi à certaines volailles (canard, pigeon, pintade, etc.).

**SALOIR.** — Grand baquet dans lequel on met à saler les pièces traitées par la saumure liquide.

Il est des saloirs de diverses sortes. Les uns, simples récipients, sont employés en cuisine ménagère pour la salaison des pièces de boucherie, celles de porc surtout; les autres sont de grandes cuves en bois, en pierre, en ciment, de formes diverses, et que, suivant les régions, on appelle *baignoires*, *bagnons* ou *barbantelles*.

Les saloirs en pierre ou ceux en ciment sont les meilleurs. Tous ces saloirs doivent être munis d'un couvercle, sorte de châssis à claire-voie, qui rentre dans l'intérieur du récipient. On place sur ces grilles des pierres ou autres objets lourds, afin que les substances mises dans la saumure puissent bien baigner dans le liquide. V. SAUMURE.

**SALOL.** — Salicylate de phénol, antiseptique, parfois frauduleusement employé pour la conservation de certaines denrées. Le chloroforme qui a été mis en contact avec les produits salolés prend une couleur rouge en présence d'une solution alcoolique de potasse caustique.

**SALPÊTRE.** — Le salpêtre est un sel cristallin, blanc, inodore, d'une saveur fraîche, piquante, légèrement amère, très soluble dans l'eau chaude, moins dans l'eau froide. Employé dans l'industrie des salaisons parce qu'il communique une agréable couleur rouge aux viandes, mais à faible dose, parce qu'il les durcit.

**SALPICON.** — Préparation comportant un ou plusieurs éléments, coupés en petits dés et liés avec une sauce grasse ou maigre, blanche ou brune.

Concurremment avec les appareils pour hors-d'œuvre, les salpicons sont employés pour garnir les barquettes, bouchées, canapés, caisses, cassolettes, croustades, croûtes, dartois, mazagrans, petits pâtés, rissoles, tartelettes, timbales.

On les utilise aussi pour préparer les côtelettes composées, les cromesquis et les croquettes.

On emploie encore les salpicons pour farcir les œufs, volailles, gibiers, poissons ainsi que diverses pièces de boucherie.

Les salpicons froids sont assaisonnés à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

En pâtisserie et en confiserie, on emploie également des salpicons de fruits, frais ou glacés.

**SALPICONS DE VOLAILLE, ABATS, CRUSTACÉS, ETC., POUR HORS-D'ŒUVRE ET FARCES.** — Salpicon à l'américaine (chaud). — Chair de homard

ou de langouste à l'américaine, liée avec sauce américaine.

**Salpicon d'anchois** (chaud ou froid). — Détailler en des réguliers des filets d'anchois, dessales, bien épongés.

Employer, à chaud ou à froid, suivant indication spéciale.

**Salpicon à la bohémienne** (chaud). — Mélange de foie gras et de truffes cuits coupés en dés; lié de sauce madère réduite avec essence de truffes.

Ce salpicon est quelquefois additionné d'une petite quantité d'oignon en dés, étuvé au beurre, assaisonné au paprika. S'emploie pour bouchées, croustades, œufs pochés, tartelettes, etc.

**Salpicon à la bohémienne** (froid). — Même mélange que ci-dessus, lié de gelée de viande.

**Salpicon cancalaise** (chaud). — Mélange d'huitres pochées et de champignons cuits; lié avec sauce normande ou velouté de poisson.

**Salpicon cardinal** (chaud). — Mélange de chair de homard, de truffes et de champignons Hé avec sauce cardinal.

**Salpicon de cervelle** (chaud). — Lié avec sauce allemande, béchamel, velouté.

**Salpicon à la chalonnaise** (chaud). — Mélange de crêtes de coq et de truffes; lié avec sauce allemande.

**Salpicon chasseur** (chaud). — Mélange de foies de volailles (coupés en dés et sautés au beurre) et de champignons; lié avec sauce chasseur réduite.

**Salpicon de crêtes** (chaud). — Lié avec sauce allemande, béchamel, demi-glace, fonds de veau.

**Salpicon de crevettes** (chaud). — Lié avec sauces béchamel, crevettes; (froid), à la vinaigrette ou avec sauce mayonnaise.

**Salpicon Cussy** (chaud). — Mélange de ris de veau, truffes et champignons; lié avec sauce madère réduite.

**Salpicon à la dieppoise** (chaud). — Mélange de crevettes, moules et champignons; lié avec sauce normande ou vin blanc.

**Salpicon à l'écarlate** (chaud). — Langue écarlate liée avec sauce demi-glace.

**Salpicon à l'écoissaise** (chaud). — Mélange de langue écarlate et de truffes; lié avec demi-glace réduite.

**Salpicon d'écrevisses** (chaud). — Lié avec sauces béchamel, écrevisses, Nantua; (froid) à la vinaigrette ou sauce mayonnaise.

**Salpicon à la financière** (chaud). — Mélange de quenelles, crêtes, rognons de coq, champignons et truffes; lié avec sauce financière réduite.

**Salpicon de foie gras.** — S'emploie chaud, lié avec sauce madère, porto, xérès ou fumet de gibier; froid, lié avec gelée.

**Salpicon de foie de raie.** — S'emploie chaud, lié avec velouté maigre ou sauté au beurre; froid, assaisonné à la vinaigrette.

**Salpicon de foies de volailles.** — Comme le *Salpicon de foie gras*.

**Salpicon de gibier** (chaud). — Lié avec sauce blanche ou brune, à base du gibier indiqué; (froid), lié avec gelée.

**Salpicon de homard** (chaud). — Lié avec sauce béchamel, homard ou Nantua; (froid), à la vinaigrette ou sauce mayonnaise.

**Salpicon de jambon** (chaud). — Se fait avec Jambon de Prague, d'York ou de Paris cuit.

Détailler le jambon en petits dés; lier avec demi-glace. Élément auxiliaire de diverses garnitures et farces.

En froid, s'emploie comme élément de garniture de canapés et autres hors-d'œuvre froids.

**Salpicón à la Joinville** (chaud). — Mélange de queues de crevettes, de truffes et de champignons, lié avec sauce Joinville. V. SAUCES.

**Salpicón de langouste.** — Comme le *Salpicón de homard*.

**Salpicón à la Montglas** (chaud). — Mélange de foie gras, langue écarlate, truffes et champignons, lié avec sauce madère réduite.

**Salpicón de moules** (chaud). — Lié avec sauces allemande, poulette ou vin blanc; (froid), à la vinaigrette ou sauce mayonnaise.

**Salpicón d'œufs durs** (chaud). — Lié avec sauces allemande, béchamel, crème ou velouté; (froid), à la vinaigrette ou sauce mayonnaise.

**Salpicón à la périgourdine** (chaud). — Mélange de foie gras et de truffes, lié avec sauce madère réduite.

**Salpicón de poisson** (chaud). — Chair de poisson cuit liée avec sauces béchamel, normande ou vin blanc; (froid), à la vinaigrette ou sauce mayonnaise.

**Salpicón à la reine** (chaud). — Mélange de blanc de volaille, de champignons et de truffes, lié avec sauce allemande.

**Salpicón de ris d'agneau ou de veau** (chaud). — Lié avec sauces allemande, béchamel, demi-glace, madère, suprême.

**Salpicón à la royale** (chaud). — Mélange de truffes et de champignons, lié avec purée de volaille.

**Salpicón à la Saint-Hubert** (chaud). — Chair de gibier, liée avec sauce demi-glace réduite au fumet de gibier.

**Salpicón de veau** (chaud). — Lié avec sauces allemande, béchamel, demi-glace, fonds de veau; (froid), lié à la gelée.

**Salpicón de viandes de desserte.** — On prépare des salpicons avec des viandes de desserte diverses (bœuf, veau, agneau, mouton, porc) détaillées en dés plus ou moins gros, selon l'emploi final, et liées avec sauce blanche ou brune.

Ces salpicons s'emploient pour préparer des croquettes, des croustades ou pour garnir des barquettes, bouchées, tourtes, croûtes, etc.

**Salpicón de volaille.** — Se prépare avec volaille de desserte détaillée en dés. Lier ce salpicón avec une sauce allemande, béchamel, crème ou velouté. On peut aussi le lier avec une sauce brune, demi-glace ou fonds de veau.

S'emploie comme garniture de bouchées, barquettes, croustades; comme garniture d'œufs pochés ou mollets, et aussi pour la confection d'appareils à croquettes.

**SALPICONS DE LÉGUMES.** — **Salpicón d'artichauts à la crème.** — Détailler en dés, plus ou moins gros, selon l'emploi final, des fonds d'artichauts cuits à moitié dans Un blanc.

Achever de cuire ces artichauts au beurre; les assaisonner; les lier de quelques cuillerées de sauce crème un peu serrée.

Ce salpicón, ainsi que tous ceux de légumes dont les recettes suivent, peut être lié avec du velouté réduit, en place de sauce crème.

S'emploie comme garniture d'œufs; de barquettes, bouchées, tartelettes; de menues pièces de boucherie; de volailles; de poissons.

**Salpicón d'artichauts** (froid). — Lier de mayonnaise collée à la gelée des fonds d'artichauts cuits au blanc, égouttés et éponnés et détaillés en dés.

S'emploie comme garniture d'œufs, poissons, volailles froids; barquettes, tartelettes.

**Salpicón d'asperges vertes** (froid). — Détailler en dés, plus ou moins gros, selon l'emploi final, des asperges vertes. Les cuire à l'eau salée.

Les égoutter et éponger; les lier avec mayonnaise collée.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón d'aubergines à la crème.** — Cuire au beurre des aubergines coupées en dés. Les assaisonner; les lier, une fois cuites, de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de betteraves** (froid). — Détailler en dés plus ou moins gros une betterave cuite au four et épluchée.

Assaisonner ce salpicón avec huile, vinaigre, sel et poivre, ou avec mayonnaise collée.

**Salpicón de carottes à la crème.** — Détailler en dés du rouge de carottes. Mettre ces carottes dans une casserole, les couvrir d'eau, ajouter 60 grammes de beurre par demi-litre d'eau. Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Cuire jusqu'à réduction complète du mouillement. Lier de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de céleri-rave à la crème** (chaud). — Détailler en dés un céleri-rave. Le faire étuver au beurre. L'assaisonner, une fois cuit; lier de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de céleri-rave** (froid). — Cuire à l'eau salée un céleri-rave coupé en dés. L'égoutter, l'éponger, le lier de mayonnaise collée.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de cèpes à la crème.** — Détailler en dés des cèpes cuits. Etuver le salpicón au beurre. Lier de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de champignons de couche et autres** (chaud). — Détailler en dés les champignons, parés et lavés. Faire revenir au beurre, lier de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de champignons au madère** (chaud). — Cuire au beurre les champignons détaillés en dés. Déglacer au madère (ou autre vin de liqueur). Lier de demi-glace à l'essence de champignons très réduite.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de champignons** (froid). — Les champignons cuits, coupés en dés, liés de mayonnaise collée.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de concombres** (froid). — Détailler en gros dés des concombres, fendus en deux dans la longueur, et vidés de leurs graines (en les raclant avec une cuiller). Les étaler sur un linge, les saupoudrer de sel, les faire bien dégorger. Les éponger; les assaisonner avec huile et vinaigre ou les lier de mayonnaise serrée.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de haricots verts à la crème** (chaud). — Détailler en dés, à cru, des haricots verts. Les cuire vivement à l'eau salée, en les tenant un peu fermes. Les étuver au beurre. Les lier de sauce crème.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de haricots verts** (froid). — Comme le *Salpicón d'asperges vertes*.

**Salpicón d'oignon.** — *A blanc* : cuire les oignons au beurre, lier de sauce crème; *A brun* : lier les oignons une fois cuits de demi-glace réduite.

**Salpicón de pommes de terre** (froid). — Avec pommes de terre cuites en robe, épluchées, détaillées en dés plus ou moins fins, selon l'emploi final.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de tomates.** — Eplucher les tomates, les épéiner. Les détailler en dés plus ou moins gros, suivant l'emploi final. Assaisonner de sel fin; faire dégorger quelques minutes (les tomates mises sur un linge).

Employer tel quel, ou selon le cas, assaisonner avec huile et vinaigre.

Mêmes emplois que le *Salpicón d'artichauts*.

**Salpicón de tomates cuites.** — Détailler les tomates en dés. Les mettre dans un panier en fil de

fer tressé. Les plonger une minute dans de l'eau bouillante salée.

S'emploie comme élément auxiliaire de potages, sauces, salpicons mélangés.

**Salpicon de topinambours.** — Comme le *Salpicon d'artichauts*, avec, topinambours cuits à l'eau salée.

**Salpicon de truffes.** — Se fait avec truffes fraîches, crues ou cuites au madère ou avec truffes de conserve.

Les détailler en dés, plus ou moins gros selon l'emploi final. Les assaisonner de sel et poivre, et, suivant le cas, d'huile et jus de citron ou les laisser telles quelles pour les apprêts en froid.

Pour les apprêts en chaud, les étuver doucement au beurre ou les lier de quelques cuillerées de demi-glace au madère, ou, selon le cas, lier de velouté ou de sauce crème.

S'emploie à *froid* comme garniture de hors-d'œuvre, œufs, poissons, salades composées; à *chaud*, pour barquettes, tartelettes, etc.; et comme élément auxiliaire des sauces, farces, appareils composés divers.

**SALPICONS DE FRUITS.** — Ces salpicons, que l'on prépare généralement avec des fruits frais cuits au sirop (abricots, cerises, pêches, poires, pommes, prunes, etc.), sont employés pour garnir un grand nombre de pâtisseries et d'entremets.

On peut aussi préparer des salpicons de fruits confits que l'on emploie pour les mêmes usages.

Les salpicons de fruits doivent être macérés aux liqueurs.

**SALSIFIS.** — En langage culinaire, on désigne généralement sous le nom de *salsifis*, non pas précisément la racine de la plante de la famille des composées, qui seule devrait être appelée ainsi, mais bien celle d'une autre plante, de la même famille d'ailleurs, et qui, botaniquement est appelée *scorsonère*.

Alors que l'une de ces racines, celle du salsifis proprement dit, est extérieurement de couleur blanche, celle de la scorsonère est de couleur noirâtre.

Il est vrai que la chair de ces deux racines est de semblable saveur et qu'au surplus on les prépare, culinairement, de façon identique.

Le mot *scorsonère* vient du catalan *escorso*, qui signifie *vipère*. Cette plante a été ainsi nommée, dit-on, parce que, Jadis, en Espagne, on l'employait contre les morsures de ce dangereux reptile.

Les principales variétés de salsifis cultivées dans nos régions sont : le *salsifis blanc*, le *salsifis blanc amélioré* et le *salsifis mammoth*.

Les principales variétés de scorsonères ou salsifis noirs sont : la *scorsonère ordinaire* et la *scorsonère géante de Russie*.

L'époque de production de ces deux légumes est d'octobre à mars.

Nous mentionnerons aussi le salsifis sauvage, vulgairement appelé *barbe de bouc*, qui croît spontanément dans tous les prés et dans les pâturages un peu gras et humides. Les jeunes pousses de cette plante se mangent en salade et peuvent aussi être accommodées comme les épinards. Les racines se consomment comme celles des scorsonères.

Les tiges ou pousses tendres des salsifis et des scorsonères peuvent aussi se préparer de différentes façons. On les consomme surtout crues en salade.

**Cuisson des salsifis.** (Recettes). — Ratisser les salsifis; les diviser en tronçons de 7 à 8 centimètres de longueur. Les plonger, au fur et à mesure, dans une eau acidulée au citron ou au vinaigre, afin de les empêcher de noircir. Les mettre à cuire dans un blanc à légumes bouillant préalablement préparé. V. **BLANC, blanc pour légumes.**

Cuire, à couvert, à petite ébullition régulière, pendant deux heures environ. Débarrasser dans une terrine et conserver au frais.

Avant d'apprêter les salsifis suivant les indications de recette, les égoutter et éponger.

*Nota* : Après avoir été cuits ainsi les salsifis peuvent être préparés de différentes façons. On les sert, isolément, comme légume, ou on les emploie comme élément de garniture.

Lorsqu'ils ne doivent pas être employés immédiatement, on les tient dans leur cuisson, où ils peuvent se conserver plusieurs jours, sans se détériorer.

**Cuisson des tiges ou pousses de salsifis.** — Eplucher les pousses tendres; les laver à grande eau et les cuire dans un blanc à légumes pendant 40 minutes. Egoutter et éponger et préparer selon indication de recette.

**Salsifis à la béchamel.** — Détailler en tronçons de 4 à 5 centimètres de longueur les salsifis, cuits dans un blanc. Les mettre dans un sautoir; les couvrir de béchamel un peu claire. Faire mijoter. Au dernier moment, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche.

Les salsifis préparés ainsi sont souvent désignés sous l'appellation « à la crème ».

**Salsifis au beurre noisette.** — Les salsifis étant cuits dans un blanc, les dresser, brûlants, dans une timbale; les arroser de quelques cuillerées de beurre noisette.

**Salsifis au blond de veau ou Salsifis au jus.** — Etuver quelques instants au beurre, en les faisant rissoler très légèrement, les salsifis cuits aux trois quarts dans un blanc ainsi qu'il est dit ci-dessus, égouttés, éponnés et taillés en tronçons réguliers. Les mouiller de quelques cuillerées de jus de veau blond pas trop lié.

Achever de cuire les salsifis dans ce jus. Dresser en timbale.

**Salsifis à la crème.** — Se préparent comme les *Salsifis à la béchamel*.

On peut aussi, les salsifis étant légèrement étuvés au beurre, les couvrir de crème fraîche et les faire mijoter dans cette crème.

**Salsifis frits ou frito de salsifis.** — Détailler en tronçons réguliers les salsifis cuits dans un blanc et égouttés. Les mettre dans un plat creux; les assaisonner de sel et de poivre, les saupoudrer de persil haché, les arroser d'huile et jus de citron; les laisser macérer 30 minutes dans cette marinade.

Au moment de les frire, les égoutter; les tremper dans de la pâte à frire légère; les faire frire à grande friture brûlante. Les égoutter. Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**Salsifis Mornay.** — Etuver les salsifis au beurre; les ranger dans un plat à gratin masqué d'une couche de sauce Mornay. Napper de sauce Mornay; saupoudrer de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu; gratiner.

**Salsifis à la polonaise.** — Ranger dans une timbale peu profonde les salsifis, cuits au blanc, ainsi qu'il est dit ci-dessus, et étuvés au beurre. Les saupoudrer de jaunes d'œufs durs et de persil hachés. Au dernier moment arroser de beurre noisette dans lequel on aura fait frire de la mie de pain fraîchement passée (30 g de mie de pain pour 100 g de beurre).

**Salsifis en salade.** — Cuire les salsifis dans un blanc. Les égoutter, éponner et détailler en tronçons réguliers. Dresser en saladier. Assaisonner avec huile, vinaigre (ou jus de citron), sel et poivre. Saupoudrer de persil, cerfeuil, estragon hachés.

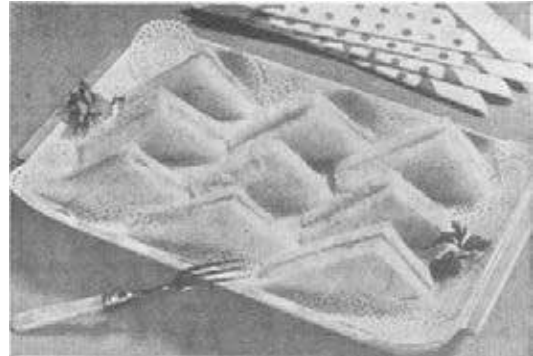
**Salsifis sautés au beurre.** — Faire sauter au beurre brûlant, en les faisant rissoler, des salsifis cuits au blanc, ainsi qu'il est dit ci-dessus, égouttés, éponnés, détaillés en tronçons réguliers. Assaisonner.

**Salsifis sautés aux fines herbes.** — Comme ci-dessus, en additionnant les salsifis, au dernier moment, de persil haché.

**Salsifis sautés à la provençale.** — Sauter les salsifis avec moitié beurre et moitié huile. Au dernier



Sandwichs au pain de mie et au fromage.



Une présentation de sandwichs au pain de mie. (Phoi. Claire.)

moment, leur ajouter une cuillerée d'ail et persil hachés.

**Tiges de salsifis.** — Une fois cuites, les tiges de salsifis peuvent être préparées de toutes les façons indiquées pour les salsifis.

On peut aussi les servir, crues, en salade.

**SAIMOS (Vin de).** — Vin liquoreux que l'on récolte dans l'île du même nom dans la mer de l'Archipel.

**SANDRE.** — Genre de poissons de la famille des percidés que l'on trouve surtout dans les cours d'eau de l'Europe centrale et orientale. En France, on le trouve seulement dans le Doubs et la Saône. La chair de la sandre est très blanche, feuilletée et de goût très délicat.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le *bar* sont applicables aux sandres.

**SANDWICH.** — Mets composé de deux tranches de pain beurrées et fourrées d'une substance alimentaire.

Est-ce à John Montagu, comte de Sandwich, (qui se faisait servir ce mets à la table de jeu, afin de jouer tout en mangeant), qu'est due l'invention de ce mets? Cela, nous ne saurions l'affirmer, mais ce qui est certain, c'est que le nom de ce personnage a été donné à cette préparation.

Ce que nous pouvons dire aussi, c'est que, depuis des temps fort reculés, il a été d'usage, dans les campagnes françaises, de donner aux travailleurs des champs la viande de leur repas enfermée entre deux tranches de pain bis, voire de pain noir. Ces tranches de pain étalent-elles tartinées avec du beurre ou non? Cela dépendait sans doute de l'état de fortune de la ménagère qui préparait ce repas de plein air. Et, enfin, dans tous les pays du Sud-Ouest, il était d'usage de munir les gens qui partaient en voyage, en diligence d'abord, puis en chemin de fer, de tranches de viande, de porc ou de veau surtout, cuites en casserole et enfermées, arrosées de leur jus succulent, entre deux morceaux de pain. De même, avons-nous vu et savouré, à l'époque de notre lointaine enfance, des *sandwichs* préparés avec des filets de sardines, du thon mariné, des anchois, des escalopes de volaille, voire avec des omelettes plates, cela bien avant que le mot, venu d'Angleterre, soit entré dans la terminologie culinaire française.

**Préparation des sandwichs.** — Les sandwichs se préparent soit avec du pain de mie, dit aussi pain anglais, soit avec du pain ordinaire, pain de ménage ou pain riche, soit avec du pain noir, soit enfin avec des petits pains spéciaux, faits en forme de navettes avec de la pâte à brioche ordinaire. Ces derniers sandwichs, qui sont servis surtout dans les soirées, sont le plus souvent désignés sous le nom de « petits pains fourrés ».

**Sandwichs au pain de mie.** — Tartiner avec du beurre selon le cas additionné de moutarde, des tranches de pain de mie, rassis et décroûté. Sur

ces tranches de pain beurrées, mettre la viande de garniture indiquée. Recouvrir d'une tranche de pain beurrée; appuyer sur le tout afin de bien souder les tranches de pain ensemble. Parer les sandwichs sur les côtés et les détailler en rectangles ou en triangles à volonté.

Les sandwichs faits en pain de mie peuvent être garnis avec des viandes diverses, toutes détaillées en tranches minces : Jambon (jambon d'York ou de Paris cuit; jambon de Bayonne, de Mayence ou de Parme cru); jambonneau de Paris ou de Reims; langue écarlate et de Valenciennes; mortadelle; porc rôti; pressed-beef; poulet ou volailles diverses; rosbif; filet de bœuf rôti; veau rôti.

On peut aussi les garnir avec les articles suivants : *agourcis* (concombres salés selon la méthode russe, entre deux tranches de pain de mie beurrées et saupoudrées de raifort râpé); *anchois* et autres poissons marines ou salés, en filets, tels que *harengs*, *kilkis*, *spratts*, etc.; *artichauts* (fonds d'artichauts détaillés en petits dés, mélangés d'œufs durs également coupés en dés); *caviar*; *céleri-rave*, détaillé en dés et blanchi; *concombres*; *cresson alénois* ou de *fontaine*; *crevettes* grises ou roses, *écrevisses*, *homards*, *langoustes* (le beurre mélangé de purée faite avec les carapaces); *laitue* (les laitues en feuilles ou en chiffonnade); *mâche*; *œufs durs* (les œufs détaillés en tranches ou en petits dés); *poivrons doux*; *poutargue* (œufs de mulot); *sardines* ou autres poissons marines ou conservés à l'huile; *saumon*; *tomates* (les tomates épépinées, détaillées en tranches, dégoûtées au sel); *truffes* (truffes crues détaillées en tranches minces assaisonnées).

**Sandwichs au pain grillé.** — Se préparent avec des tranches de pain de mie que l'on fait légèrement griller, ou avec du pain de ménage en tranches ou des petits pains fendus également grillés.

On garnit ces sandwichs comme ceux faits avec le pain de mie non grillé.

**Sandwichs en pain flûte ou en pain de ménage.** — Se font surtout avec des petits pains longs ou ronds, ouverts en deux, beurrés et garnis comme des sandwichs en pain de mie.

On opère de même pour les sandwichs en pain de ménage non décroûté.

**Sandwichs en pain brioché.** — Se préparent comme les sandwichs ordinaires avec petits pains briochés faits en forme de navette.

**Sandwichs alsaciens.** — Garnir avec des saucisses de Strasbourg, épluchées et coupées en escalopes, des tranches de pain noir tartinées de beurre mélangé de raifort râpé.

**Sandwichs antibois.** — Garnir avec des œufs durs, câpres et cornichons hachés, des tranches de pain de mie grillées, masquées de beurre additionné d'estragon haché.

**Sandwichs au basilic.** — Garnir d'œufs durs hachés des tranches minces de pain de mie grillées, tartinées de beurre additionné de basilic frais haché.

**Sandwichs du bookmaker.** — Se préparent avec

les côtés extrêmes du pain de mie non parés, c'est-à-dire les morceaux de croûte, auxquels on laisse adhérer un centimètre de mie.

Beurrer ces morceaux de pain. Les garnir d'un beefsteak épais, que l'on aura assaisonné de sel et poivre, l'ait cuire sur le gril, et que l'on aura tartiné une fois froid avec de la moutarde anglaise.

**Sandwichs dijonnais.** — Garnir d'un salpicon d'œufs durs, de jambon persillé (spécialité culinaire de Dijon) des tranches de pain de ménage tartinées de beurre additionné de moutarde de Dijon. Souder les tranches de pain deux à deux.

**Sandwichs de foie gras.** — Tartiner d'une couche de foie gras, truffé ou non, des tranches de pain de mie. Recouvrir d'une autre tranche de pain de mie. Appuyer pour bien souder les tranches de pain ensemble.

Ces sandwichs peuvent aussi se préparer en garnissant de minces escalopes de foie gras truffé des tranches de pain de mie, ou des petits pains longs, ou des pains briochés légèrement beurrés.

En principe, on les prépare avec du pain non beurré.

**Sandwichs à la périgourdine.** — Garnir de petites escalopes de foie gras des tranches de pain de mie grillées, tartinées d'une purée de truffes.

**Sandwichs à la tartare.** — Tartiner des tranches de pain de mie d'une couche assez épaisse de pulpe de viande de bœuf crue mélangée de la moitié de son poids de beurre, additionnée de ciboulette hachée, assaisonnée de sel et paprika.

**Sandwichs d'entremets.** — On prépare ces sandwichs avec des tranches minces de brioche rassise ou de génoise. Suivant la nature des articles dont on les garnit, on beurre ou non les tranches de gâteau.

Ces sandwichs se garnissent de salpicons de fruits, de marmelades, de crèmes consistantes, etc.

**SANG.** — Le sang des animaux de boucherie n'entre pas dans l'alimentation, mais il a de nombreux usages industriels (collage des vins ordinaires, clarification du sucre, fabrication de charbons spéciaux, engrais, etc.).

Le sang de porc sert à la préparation du boudin (et il est souvent mélangé d'autres sangs), les sangs de lièvre, de lapin, de poulet, servent à la liaison des civets qui, après cette addition, ne doivent plus être chauffés au dessus de 70°, température à laquelle le sang se coagule et la liaison tourne.

C'est un aliment extrêmement indigeste, qui doit être interdit aux dyspeptiques, sous toutes ses formes. Lorsqu'il est dégluti à la suite d'une lésion buccale (avulsion d'une dent) ou par suite d'hémorragie stomacale, en quantité un peu abondante, il provoque rapidement le vomissement.

**SANGLIER.** — Tasser de la glace, pure ou mélangée de sel, autour d'un moule placé dans un récipient en bois, pour obtenir la congélation des appareils à glaces à la crème ou au sirop.

**SANGLIER.** — Mammifère sauvage, très voisin du cochon domestique (bête noire, en terme de vénerie); sa chair, qui a un goût de sauvage très prononcé, n'est agréable que chez les animaux jeunes (marcassins); celle des animaux adultes est coriace et ne devient comestible qu'à la suite d'une longue marinade.

Jusqu'à l'âge de 6 mois le sanglier porte le nom de *marcassin*; de six mois à un an, il est désigné sous le nom de *bête rousse*; entre un an et deux on le nomme

*bête de compagnie*, après deux ans il est appelé *ragot*; à trois ans c'est un sanglier à *son tiers an*; à quatre ans il est un *quartenier*; plus vieux c'est un *porc entier* et enfin lorsqu'il est avancé en âge, il prend le nom de *solitaire* ou *d'ermite*. Il peut atteindre l'âge de trente ans.

Seuls, les *marcassins* et les *bêtes rousses* sont utilisés en totalité en cuisine. Toutes les parties de ces bêtes, cuissot, selle, carré, épaule, échine sont excellentes. Dans un vieux sanglier il n'y a que la hure qui soit mangeable, et encore, pour apprêter cette pièce, convient-il de lui adjoindre un grand nombre d'éléments divers, tels que farce fine de porc, chair de volaille, langue de porc frais, lard gras, truffes et pistaches.

**Remarque.** — Avant d'être préparée d'une façon quelconque, la viande de marcassin et de bête rousse doit être soumise, pendant un temps plus ou moins long, à l'action d'une forte marinade.

**Carré de marcassin.** — Se prépare entier, comme le *Carré de chevreau* (V. ce mot) mais, le plus souvent, se débite en côtelettes, qui se préparent comme celles de chevreuil ou de porc.

**Côtelettes de marcassin.** — Se préparent comme les Côtelettes de chevreuil ou de porc. V. ces mots.

**Civet de marcassin.** — Se prépare comme le *Civet de lièvre*. V. ce mot.

**Echine de marcassin à la chipolata.** — Après avoir fait mariner l'échiné pendant quelques heures, l'égoutter, l'éponger et la faire braiser dans un fonds bien condimenté, selon la méthode habituelle. V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS, *braisage*.

Aux trois quarts de la cuisson, égoutter l'échiné. La remettre dans la casserole avec une garniture chipolata (V. GARNITURES). Verser dessus le fonds de braisage passé; achever de cuire à faible ébullition.

**Escalopes de marcassin.** — Toutes les recettes indiquées pour les escalopes et noisettes de chevreuil sont applicables aux escalopes de marcassin. V. CHEVREUIL.

**Hure de sanglier.** — La préparation de la hure de sanglier, qui est un très gros plat, comporte des éléments divers. La tête du sanglier proprement dite est la part la plus infime de cet apprêt, car à part la langue et quelques morceaux de chair maigre que l'on retire de la hure, ce plat froid, qui est généralement très volumineux nous le répétons, ne se fait qu'avec la partie cutanée qui recouvre la tête de l'animal.

**PROPORTIONS.** — Pour une hure de 5 kilos environ une fois cuite : farce fine de porc, 4 kg 500; chair de volaille (désossée, parée, dénervée), 1 kg; jambon cuit maigre, 750 g; langues fraîches de porc (échaudées, épluchées, saumurées), 4 pièces; langue écarlate, 500 g; lard gras, 500 g; truffes pelées, 400 g; pistaches mondées, 150 g.

**MÉTHODE.** — La tête étant flambée et raclée avec soin, la désosser complètement, en ayant soin de ne pas déchirer la peau, car cette peau doit former l'enveloppe; couper les oreilles (qui doivent cuire à part). Enlever la langue; retirer les morceaux charnus qui sont contre la peau.

Parer des morceaux de chair maigre et les détailler en gros dés bien réguliers.

Mettre ces dés de chair maigre, la langue et la peau de la tête à macérer pendant 10 heures avec carottes et oignons émincés, thym, laurier, sel, poivre et épices.

Préparer un très gros salpicon (en morceaux d'environ 2 centimètres et demi de côté) avec la langue du sanglier, les langues de



Hure de sanglier dressée, d'après Carême

porc préalablement cuite, la langue écarlate, le jambon, la volaille et le lard. Ajouter les truffes coupées en gros dés, les pistaches et les morceaux de chair maigre retirés de la tête du sanglier. Faire macérer 2 heures, avec cognac, sel, poivre, épices.

Ajouter à ce salpicon la farce fine de porc et quatre œufs entiers. Bien mélanger le tout.

Étaler sur un torchon mouillé d'eau froide et pressé la peau de la hure (la partie extérieure en dessous). Mettre au milieu de cette peau la farce indiquée ci-dessus. Replier la peau sur cette farce; l'envelopper entièrement dans le torchon, en lui redonnant sa forme primitive, c'est-à-dire en l'aminçant du côté du groin. Bien ficeler la hure.

Mettre la hure à cuire dans un fonds de gelée que l'on aura préparé selon la méthode habituelle (V. GELÉE), et dans lequel on aura mis les os et parures de la tête du sanglier ainsi que la carcasse et autres parures de la volaille.

Cuire à très faible ébullition pendant 4 heures et demie. Une heure avant de retirer la hure, mettre à cuire dans le fonds les oreilles.

Égoutter la hure et les oreilles. Laisser reposer la hure 30 minutes; la déballer; laver le torchon et bien le tordre afin de l'égoutter. Rouler la hure dans ce torchon, en l'enserrant fortement à l'aide d'un large ruban de fil et en observant toujours, pour lui conserver sa forme, de l'amincir du côté du groin. (Commencer le ficelage de la hure du côté du groin.)

Laisser refroidir au moins pendant 12 heures.

Déballer la hure; la bien éponger; fixer à leurs places respectives (à l'aide d'attelets ou de minces chevilles de bois) les deux oreilles, que l'on aura préalablement nappées d'une couche de sauce chaud-froid brune (V. SAUCES) ou de glace de viande dissoute; napper avec la même sauce, ou avec de la glace de viande, toute la hure (placée sur une grille); remettre les défenses à leur place naturelle; avec du blanc d'œuf dur et des truffes, imiter les yeux (en charcuterie, on emploie des yeux en émail).

Décorer sobrement la pièce avec du beurre de Montpellier (V. BEURHE, *beurres composés*) ou avec des détails en blanc d'œuf, truffes et pistaches mondées. Dresser sur un grand plat long. Lustrer à la gelée. Faire bien refroidir en rafraîchissant.

*Nota.* — On peut, au lieu de dresser la hure à même le plat, la placer soit sur un croûton en pain de mie beurré, soit sur un fond en riz taillé.

Nous indiquons ce système sans autrement le préconiser, car nous ne conseillons pas les dressages trop compliqués.

De même, on peut, mais nous ne l'indiquons que pour mémoire, placer sur la hure, une fois dressée, quelques attelets de truffes.

Disons enfin qu'en cuisine ménagère, et même en grande cuisine le plus souvent, la hure de sanglier, une fois bien refroidie, est simplement recouverte de grosse chapelure blonde. Dans ce cas, les oreilles sont détaillées en salpicon (avant cuisson) et jointes au restant des garnitures. Ainsi traitée, la hure est une sorte de ballottine de tête de sanglier, ou, pour mieux dire, une roulade de tête de sanglier.

**Jambon de sanglier.** — Se prépare, braisé, comme le jambon de porc.

On le garnit de purée de légumes divers, surtout de purée de marrons.

**Jambon de sanglier à l'aigre-douce.** — Faire braiser le jambon comme celui de porc. V. PORC.

Une fois braisé, l'égoutter, le mettre sur un plat long, l'arroser de quelques cuillerées de son fonds de braisage passé, le saupoudrer de sucre, le faire glacer au four.

Terminer le fonds de braisage comme une sauce romaine (V. SAUCES). Ajouter à cette sauce 12 pruneaux (trempés à l'eau et énoyautés) et 24 cerises confites au vinaigre. Au dernier moment, lui ajouter un peu de chocolat dissous à l'eau.

Servir le Jambon accompagné d'une garniture quelconque, avec cette sauce.

Ce mode d'apprêt du sanglier est très usité dans les pays du nord de l'Europe.

**Jambon de sanglier à l'aigre-douce à l'italienne.**

— Se prépare en tout point comme il est dit dans la recette précédente, mais on ajoute à la sauce des pignoli (amandes de la pomme de pin) et des écorces de cédrat et d'oranges confites hachées.

**Noisettes de marcassin.** — Se traitent comme les *Noisettes de chevreuil*. V. CHEVREUIL.

**SANGUETTE ou SANQUETTE.** — Mets que l'on prépare un peu partout en France, ou que du moins, on préparait jadis, lorsqu'on avait le sang tout frais des volailles saignées à domicile, chose qui est aujourd'hui assez peu fréquente, du moins dans les grandes villes.

Pour préparer la sanguette, on faisait couler le sang de la volaille dans un plat en terre, au fond duquel on avait étalé une couche de persil et d'ail hachés, souvent additionnés de petits lardons maigres rissolés. Lorsque, dans ce plat, le sang s'était coagulé, on le retirait du plat et on le faisait cuire à la poêle, à la graisse de porc ou d'oie et légèrement rissoler des deux côtés comme une crêpe.

La sanguette était mise dans un plat rond, et on l'arrosait de sa graisse de cuisson et d'un filet de vinaigre passé à la poêle.

C'est surtout dans le midi de la France que l'on prépare ce mets.

**SANGUINE.** — On désigne sous ce nom, dans diverses régions de la France, et, notamment, dans le Berry, ce que l'on appelle *sanquette* dans le Sud-Ouest.

Faire revenir au beurre, à la poêle, 100 grammes d'oignons blancs émincés; dès que les oignons sont cuits et devenus blonds, versez dans la poêle le sang de 2 poulets. Assaisonner, remuer pour bien mélanger, et cuire comme une crêpe.

**SANGUINE (Orange).** — Variété d'oranges douces dont la chair est de teinte rouge.

**SANSONNET.** — Nom vulgaire de l'étourneau, oiseau comestible que l'on prépare comme les alouettes. V. ce mot.

On désigne aussi sous ce nom un petit maquereau.

**SAPIDE.** — Qui est pourvu de saveur, qui excite agréablement le sens du goût.

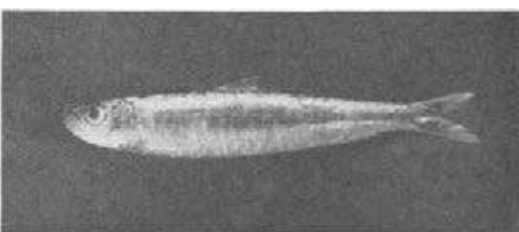
**SAPINETTE.** — Boisson fermentée, obtenue avec les sommités fleuries du sapin noir, originaire d'Amérique et de Russie, que l'on trouve aussi dans le nord de la France. On fait bouillir ces sommités avec du sucre et on ajoute du levain.

**SAPOTILLE.** — Fruit du sapotillier, de la grosseur d'un citron, qui se mange en Amérique, à l'état de maturité très avancée, voisine du bletissement.

La sapotille est très estimée dans les Indes néerlandaises (Java. Sumatra), où elle est appelée *Sawo manila*. V. ce mot.

**SARCELLE.** — Palmipède sauvage, oiseau de passage à poitrine brun clair, marquée de noir, à ventre blanc, avec des ailes grises blanches à l'extrémité; sa chair, autorisée par l'Eglise les Jours maigres, est huileuse et généralement peu estimée. La sarcelle se prépare comme le canard sauvage. V. CANARD.

**SARDINE.** — Poisson migrateur du genre *clupe*, que, dans quelques provinces du nord-ouest de la



Sardine.





Débarquement des sardines après la pêche. (Phot. Roll.)

France^ on nomme *cardeau* et *harenguet*, et à Bordeaux, *royan*.

Sa pêche est très abondante dans les parages de la Sardaigne; de là lui est venu du reste son nom.

On pêche également la sardine sur les côtes de Bretagne, où se lait en grand sa conservation à l'huile.

Dans la région méditerranéenne, surtout entre Marseille et Menton, on pêche des sardines extrêmement délicates qui sont consommées à l'état frais, mais ne peuvent supporter d'être expédiées au loin.

Aussi, partout ailleurs, ce poisson n'arrive-t-il que légèrement salé, ou entièrement conservé en saumure ou enfin, forme la plus fréquente, mis en boîtes, à l'huile.

A l'état frais, la sardine s'accommode de diverses manières.

Conservée à l'huile ou au sel, la sardine est servie comme hors-d'œuvre.

Beurre de sardines. — Piler 75 grammes de filets de sardines à l'huile. Ajouter 100 grammes de beurre. Passer au tamis fin.

S'emploie froid : pour hors-d'œuvre divers; chaud: pour canapés, croûtes, croustades.

Bouillabaisse de sardines (Cuisine provençale). — Ecailler, vider, laver et bien essuyer 500 grammes de grosses sardines fraîches.

Faire revenir dans une casserole, avec 3 cuillerées d'huile, 2 cuillerées d'oignon et une cuillerée de poireau hachés.

Ajouter 2 tomates épluchées, épépinées et concassées, 2 gousses d'ail écrasées, une pincée de sel, une prise de poivre, un brin de thym, une demi-feuille de laurier, une petite poignée de fenouil, et un fragment d'écorce d'orange amère.

Mouiller de 7 décilitres d'eau; ajouter 300 grammes de pommes de terre coupées en tranches un peu épaisses et faire partir en plein feu.

Saupoudrer d'une pincée de safran et, aux trois quarts de la cuisson des pommes de terre, mettre les sardines par dessus. Couvrir la casserole et laisser cuire, à vive ébullition, de 8 à 10 minutes.

Egoutter les sardines et les pommes de terre et les dresser sur un plat. Saupoudrer de persil haché.

Verser le bouillon dans un autre plat rond et creux dans lequel on aura mis une douzaine de tran-

ches de pain de ménage un peu épaisses. Saupoudrer aussi de persil haché.

Servir les deux plats en même temps.

Dartois aux sardines. — Comme les *Dartois aux anchois*. V. *HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds*.

Sardines à l'anglaise. — Ouvrir les sardines, retirer l'arête. Paner les sardines à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire sur plat au beurre clarifié. Couvrir de beurre maître d'hôtel mi-fondu.

Sardines à l'antiboise. — Supprimer la tête des sardines, les ouvrir, et retirer l'arête intérieure.

Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les faire frire à l'huile d'olive.

Les dresser sur plat rond en couronne. Garnir le milieu du plat

de fondue de tomates condimentée d'une pointe d'ail.

Sardines en caisses au gratin. — Dresser les sardines, farcies et cuites au vin blanc, dans des caisses en papier (huilées et séchées à l'étuve) garnies d'une forte cuillerée de sauce duxelles réduite.

Napper les sardines avec leur fonds de cuisson additionné d'une ou deux cuillerées de duxelles et d'une cuillerée de sauce tomate.

Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et faire légèrement gratiner au four. Parsemer de persil haché et dresser les caisses sur un plat recouvert d'une serviette.

Sardines en caisses à l'italienne. — Préparer et faire cuire les sardines ainsi qu'il est dit pour les *Sardines farcies au vin blanc*.

Sitôt cuites, les dresser chacune dans une petite caisse rectangulaire en papier (préalablement frottée d'huile et séchée à l'étuve) garnie au fond d'une forte cuillerée de champignons hachés.

Sardines en caisses à la portugaise. — Comme les *Sardines en caisses au gratin*, en remplaçant la duxelles par une fondue de tomates.

Cette préparation peut être faite avec de l'huile en place de beurre.

Sardines aux épinards, à la provençale. — Ouvrir les sardines, retirer les arêtes. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre. Les dresser sur des épinards en feuilles passés au beurre noisette et condimentés avec ail écrasé.

Sardines frites. — Se traitent comme les *Eperlans frits*.

Sardines grillées. — Badigeonner les sardines d'huile; les assaisonner. Les faire cuire sur le gril, à feu pas trop vif.

Servir avec beurre maître d'hôtel.

Sardines à l'huile. — Ces sardines se trouvent toutes prêtes dans le commerce. On les sert comme hors-d'œuvre.

Sardines en papillotes. — Supprimer les têtes et retirer les arêtes des sardines choisies très grosses. Les badigeonner d'huile, les assaisonner et les faire légèrement griller.

Les enfermer chacune dans une feuille de papier préparée comme il est dit pour les *Rougets en pa-*

*pillotes*, en recouvrant les poissons avec de la duxelles très serrée.

Passer les papillotes au four très chaud et les servir sans attendre.

**Sardines en paupiettes.** — Choisir de grosses sardines; les écailler, les vider, les essuyer et enlever les filets.

Ranger ces derniers bien à plat sur la table, la peau en dessous, les assaisonner chacun d'un mince cordon de farce à quenelles de poisson (ou de duxelles très serrée) poussée à la poche à douille unie.

Rouler les filets en paupiettes, les mettre les uns contre les autres dans un sautoir beurré; mouiller légèrement de vin blanc, de cuisson de champignons ou de fumet de poisson et laisser cuire à couvert, à très faible ébullition, pendant 8 minutes.

Servir avec sauce au vin blanc ou autre, ou terminer selon indication de recette.

**Sardines au plat.** — Mettre les sardines assaisonnées de sel sur un plat allant au feu, beurré et saupoudré d'échalote hachée; mouiller, pour 12 sardines, de 4 cuillerées de vin blanc sec et d'un filet de jus de citron. Parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four, à bonne chaleur, de 8 à 10 minutes. Saupoudrer de persil haché.

**Sardines au vin blanc** (farcies). — Ecailler, essuyer et vider 12 grosses sardines. Supprimer les têtes et ouvrir les poissons sur toute la longueur, du côté du ventre, pour en retirer l'arête.

Ranger les sardines bien ouvertes sur la table et les farcir chacune d'une petite quantité de farce à quenelles de poisson. Refermer les sardines en appuyant légèrement pour bien les souder et les ranger dans une plaque beurrée. Assaisonner de sel et de poivre. Mouiller d'un décalitre de vin blanc; faire partir sur le fourneau puis achever de cuire au four de 8 à 10 minutes.

Egoutter les sardines, les dresser sur un plat long et les napper, au moment de servir, avec quelques cuillerées de sauce au vin blanc à laquelle on aura ajouté la cuisson des sardines passée.

**Sardines salées** (conserves). — Opérer, avec des sardines fraîches, ainsi qu'il est dit pour la *Conserve d'anchois*. V. ce mot.

**SARGASSE.** — Nom d'une algue consommée en Espagne, sous forme de salade. Sa valeur alimentaire est nulle, comme celle de toutes les algues.

**SARRASIN.** — Cette plante herbacée, connue aussi sous le nom de *blé noir*, est classée parmi les céréales.

Elle croît de préférence dans les terrains granitiques et est surtout cultivée en Bretagne.

Improprie à faire du pain, sa graine est employée sous forme de bouillies, de galettes et de crêpes.

**SARRIETTE.** — Plante herbacée à saveur piquante et aromatique, à odeur rappelant celle du thym, employée comme assaisonnement, surtout pour les fèves et les pois.

**SASSENGE.** — Chef-lieu de canton de l'Isère, célèbre par ses grottes dans lesquelles on fabrique un fromage réputé, bon à consommer de novembre à mai.

**SATYRION.** — Orchidée à odeur de bouc, dont



Les sardines sont rangées dans des grils pour pouvoir être plongées dans l'huile d'olive chaude. (PAO. Roll.)

les tubercules renferment une fécule analogue au salep et qui est comestible.

**SAUCE.** — Par ce mot, on entend, d'une façon générale, tout assaisonnement liquide des aliments.

On classe dans les sauces des apprêts très divers, non seulement par leur saveur et leur apparence, mais aussi par leur composition : jus des viandes rôties, vinaigrette et ses dérivés, hollandaise, mayonnaise, béarnaise, jus liés à la farine, à la fécule, au sang, etc.

Les sauces du répertoire français passent pour être les meilleures qui se puissent faire. « Sachez, dit Carême dans son *Cuisinier parisien*, qu'aucune sauce étrangère n'est comparable à celles de notre grande cuisine moderne (Carême parle en l'occurrence de la cuisine du commencement du XIX<sup>e</sup> siècle). J'ai pu en faire les différences : j'ai vu l'Angleterre, la Russie, l'Allemagne et l'Italie et j'ai rencontré partout nos cuisiniers occupant les premières places dans les cours étrangères. »

« J'ajouterai à *notre* espagnole et à *notre* allemande (nous soulignons les pronoms possessifs pour bien indiquer que ces sauces sont d'origine bien française) la sauce suprême, la sauce à l'estragon, la sauce ravigote, la sauce vert-pré, la sauce Béchamel, la sauce financière, la sauce Périgieux, la sauce tortue, la sauce matelote, la sauce au vin de Champagne, la sauce à la régence, la sauce à la bourguignotte (qui est devenue la sauce bourguignonne), la sauce esturgeon, la sauce poivrade, la sauce chevreuil, la sauce aigre-doux, la sauce piquante, la sauce salmis, la sauce tomate, la sauce au levraut liée au sang, la sauce parisienne, la sauce Robert, la sauce raifort, la sauce magnonaise (Carême appelait ainsi la mayonnaise), la sauce provençale, la sauce au beurre d'écrevisses, la sauce au homard, la sauce aux crevettes, la sauce aux huîtres, la sauce au beurre d'anchois, la sauce à la crème, la sauce à la pluche, la sauce au beurre, dite bâtarde, et aux câpres.

« Nous avons francisé la sauce italienne, la sauce vénitienne, la sauce hollandaise, la sauce russe, la sauce polonaise, la sauce portugaise, la sauce milanaise... »

Telle était la nomenclature des sauces de l'école française, au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui le répertoire culinaire français compte près de deux cents sauces, brunes ou blanches, chaudes ou froides.

C'est dans cet ordre que nous les décrivons, en les faisant précéder des sauces mères ou grandes sauces.

**SAUCES MÈRES** ou **GRANDES SAUCES.** — On appelle sauces mères ou grandes sauces celles qui servent à la préparation des sauces composées.

Les formules d'apprêt des éléments de base des sauces blanches et brunes sont données à leur ordre alphabétique. V. **FONDS DE CUISINE, ROUX.**

**SAUCES BRUNES. — Demi-glace.** — Réduire des deux tiers 5 centilitres de sauce espagnole additionnée de 8 décilitres de fonds brun clair.

Ajouter, au dernier moment, et hors d'ébullition, un demi-décilitre de vin de Madère. Passer à l'étamine.

*Nota.* — On peut ajouter, lors de la réduction, une poignée d'épluchures de champignons.

**Sauce espagnole (grasse).** — Pour 2 litres et demi: mouiller de 4 litres de fonds brun clair tiède 300 grammes de roux brun. Mélanger; faire bouillir en plein feu.

Retirer sur le coin du fourneau; ajouter une mirepoix composée de 125 grammes de carottes et de 75 grammes d'oignons coupés en dés et rissolés, avec 75 grammes de lard de poitrine également coupé en dés.

Mettre dans cette mirepoix une branche de thym et une demi-feuille de laurier.

Avant de l'ajouter dans l'espagnole supprimer la graisse rendue par le rissolage du lard et déglacer la casserole où elle a cuit d'un décilitre de vin blanc que l'on ajoutera à la sauce.

Cuire l'espagnole à petite ébullition, pendant 2 heures, en dépouillant souvent.

La passer à la passoire fine en appuyant sur les légumes pour bien en extraire le suc. La remettre dans une casserole et la mouiller de 6 à 8 décilitres de fonds.

Cuire pendant 2 heures et demie en dépouillant souvent.

Passer la sauce; la débarrasser dans une terrine; la vanner avec une cuiller de bois jusqu'à refroidissement.

Le lendemain, remettre l'espagnole en cuisson après l'avoir additionnée d'un litre de fonds et d'un demi-litre de purée de tomates.

Bien mélanger; cuire à petite ébullition pendant une heure; dépouiller souvent, afin d'obtenir une sauce très brillante. Dégraisser l'espagnole; la passer à l'étamine. Employer suivant indication de recette.

*Nota.* — Si l'emploi de l'espagnole n'est pas immédiat, la conserver en terrine, dans un endroit très frais.

On peut obtenir cette sauce en un temps plus court en la mouillant avec un fonds plus corsé, ce qui nécessitera moins de dépouillement.

**Sauce espagnole (maigre).** — Pour 2 litres et demi. Procéder comme pour l'espagnole ordinaire; remplacer le fonds brun par du fumet de poisson et rissoler la mirepoix au beurre au lieu de lard; ajouter 150 grammes d'épluchures de champignons.

Terminer ainsi qu'il est dit pour l'espagnole grasse.

**Sauce tomate (au gras).** — Indépendamment de son emploi comme accompagnement d'un très grand nombre d'appâts, la sauce tomate est utilisée comme élément auxiliaire dans de nombreuses préparations. Elle intervient complémentaiement dans la plupart des sauces brunes et des ragouits.

Pour 2 litres et demi :

**PROPORTIONS.** — *Élément principal* : purée de tomates, 2 l, ou tomates fraîches pressées, 3 kg; *Bases nutritives* : lard de poitrine coupé en dés, blanchi, 100 g; crosse de jambon blanchie, 150 g; *Bases aromatiques* : rouge de carottes en dés, 100 g; oignon en dés, 100 g; bouquet garni, un; gousse d'ail non épluchée, une; *Bases auxiliaires* : beurre, 50 g; farine, 75 g; *Assaisonnement* : sel, 10 g; sucre, 20 g; poivre, une pincée; *Mouillement* : fonds blanc, un l.

**MÉTHODE.** — Faire légèrement revenir le lard au beurre, dans une casserole à fond épais. Mettre dans

la casserole les légumes coupés en dés. Faire revenir ces légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus.

Saupoudrer avec la farine. Faire blondir cette dernière, sans excès.

Ajouter la purée de tomates (ou les tomates fraîches pressées, coupées en quartiers).

Mettre dans la tomate la gousse d'ail écrasée, le bouquet et la crosse de jambon.

Mouiller; assaisonner.

Faire bouillir en remuant. Couvrir la casserole. Cuire au four, à chaleur douce, pendant 2 heures.

Retirer le bouquet garni, la gousse d'ail et la crosse de jambon.

Passer la purée à l'étamine, en foulant à la spatule ou au tamis fin.

Débarrasser en terrine, vanner pour bien lisser la sauce. Beurrer la surface pour l'empêcher de faire peau.

Conserver dans un endroit très frais. Employer selon Indication.

**Sauce tomate (au maigre).** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en supprimant le lard de poitrine et la crosse de jambon, et en mouillant la purée avec de l'eau.

**Sauce tomate au naturel, dite Coulis de tomate.** — Faire doucement étuver au beurre une mirepoix fine composée de 50 grammes de rouge de carotte et de 50 grammes d'oignon.

Ajouter 1 kg 500 de tomates fraîches pressées coupées en quartiers. Assaisonner de sel, d'un peu de sucre en poudre et d'une pincée de poivre. Ajouter un petit bouquet garni.

Remuer en plein feu, pour bien mélanger les éléments. Dès que l'ébullition est bien en train, cou-

vrir la casserole; cuire au four, à chaleur douce.

Passer la purée au tamis fin.

La faire réduire en plein feu jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment consistante.

Employer selon indication.

*Nota.* — La sauce tomate, ainsi que le coulis de tomates, peut être préparée avec de la purée de tomates de conserve.

**SAUCES BLANCHES.** — Sauce allemande. — A tort, on fait figurer cet apprêt dans la série des *saucés mères*. L'allemande, qui est, malgré son appellation, d'origine bien française, est une sauce composée. V. **SAUCES BLANCHES COMPOSÉES.**

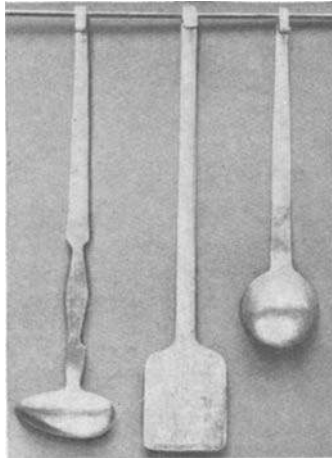
**Sauce béchamel.** — Dans la pratique moderne, cette sauce se prépare tout autrement qu'on le faisait anciennement. Autrefois, la béchamel n'était autre chose qu'un velouté travaillé à la crème, tandis qu'aujourd'hui, elle se fait en mouillant avec du lait bouillant un roux blanc de beurre et de farine.

**Sauce béchamel grasse.** — Pour 2 litres et demi, mouiller de 2 litres trois quarts de lait bouillant 325 grammes de roux blanc composé de beurre et de farine. Bien mélanger. Ajouter 150 grammes de viande maigre de veau détaillée en dés, étuvée au beurre à blanc avec 50 grammes d'oignon émincé. Assaisonner; ajouter un brin de thym, un fragment de feuille de laurier et un soupçon de muscade râpée. Cuire à très petite ébullition, de 45 minutes à une heure. Passer à l'étamine.

**Sauce béchamel maigre.** — Comme ci-dessus, en supprimant l'appoint du veau.

**Sauce suprême.** — Même remarque que pour la sauce allemande. La sauce suprême est une sauce composée dont on trouvera la recette plus loin. V. **SAUCES BLANCHES COMPOSÉES.**

Velouté ou sauce blanche grasse. — Pour 2 l 1/2:



Cuiller à verser de côté- spatule à réduire les sauces et louché ou pochon.

mouiller de 2 litres trois quarts de fonds blanc, préparé avec veau ou volaille (V. FONDS), 315 grammes de roux blond pâle, fait avec beurre et farine.

Bien mélanger. Faire bouillir, en remuant à la spatule jusqu'aux premiers bouillons. Cuire le velouté à très petite ébullition pendant une heure et demie en le dépouillant souvent pendant la cuisson.

Passer le velouté à l'étamine. Le vanner jusqu'à complet refroidissement.

IVofa. — Le velouté est une grande sauce de base que l'on peut préparer à l'avance. On peut aussi, bien entendu, le préparer immédiatement avant de l'employer.

Le fonds blanc avec lequel on le prépare étant assaisonné et aromatisé, il est inutile d'ajouter des aromates quelconques à cette sauce. On peut seulement, lorsqu'on en a, et cette addition le rendra plus délicat, joindre des pelures et parures de champignons frais.

**Velouté de poisson, dit velouté maigre.** — Se prépare comme le velouté ordinaire, en remplaçant le fonds blanc de veau ou de volaille par du fumet de poisson.

**Velouté de volaille.** — Se prépare comme le velouté ordinaire, en employant pour mouiller le roux blond du fonds blanc de volaille.

**SAUCES COMPOSÉES. — SAUCES BRUNES. — Sauce africaine** (pour petites pièces de boucherie; volailles poêlées). — Faire fondre à l'huile 100 grammes d'oignon coupé en petits dés. Ajouter à cet oignon, lorsqu'il est cuit, 2 tomates pelées, épépinées, coupées en petits dés et 2 poivrons verts, pelés, également coupés en dés. Assaisonner de sel, poivre rouge (paprika) une petite gousse d'ail râpée et un bouquet garni, composé de persil, thym, laurier, branche de basilic. Cuire 10 minutes. Mouiller d'un décilitre de vin blanc. Réduire. Ajouter 2 décilitres de jus de veau brun lié. Cuire 15 minutes.

**Sauce aigre-douce** (pour petites pièces de boucherie, abats blancs). — Faire caraméliser légèrement dans une petite casserole 3 morceaux de sucre mouillés de 3 cuillerées de vinaigre. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc. Ajouter une cuillerée d'échalote hachée. Réduire. Mouiller de 2 décilitres et demi de demi-glace. Faire bouillir quelques instants. Passer à la passoire fine ou à l'étamine. Faire bouillir; ajouter 2 cuillerées de raisins de Malaga épépinés, trempés à l'eau froide et une cuillerée de câpres.

**Sauce aux airelles ou Cranberry sauce** (Cuisine anglaise) [pour volailles rôties, dindes surtout]. — Mettre dans une casserole 250 grammes d'airelles rouges avec 5 décilitres d'eau. Les faire cuire à couvert. Les égoutter et les passer au tamis fin.

Mettre la purée dans une casserole; la diluer avec quelques cuillerées de la cuisson de façon à obtenir un coulis un peu épais. Sucrez légèrement; faire bien chauffer.

**Nota.** — On trouve cette sauce toute prête dans le commerce, ce qui permet de la servir hors de la saison de ce fruit.

**Sauce Alboni** (Cuisine anglaise) [pour venaison]. — Réduire des deux tiers un décilitre de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalote hachée, d'un brin de thym, d'un fragment de laurier, d'une branche de persil et d'une pincée de paprika.

Mouiller de 2 décilitres de demi-glace et de 2 cuillerées de fumet de gibier; ajouter 10 baies de genévrier écrasées. Laisser bouillir quelques instants; passer à l'étamine; ajouter, au dernier moment, une cuillerée de gelée de groselle et une cuillerée de pignoli grillés légèrement au four.

**Sauce à l'anis** (pour venaison rôtie). — Mettre dans un poêlon d'office 2 morceaux de sucre et 3 cuillerées de vinaigre.

Faire cuire au caramel. Mouiller ce caramel avec un décilitre de vin blanc et ajouter une cuillerée à café d'anis vert. Dès l'ébullition, passer.

Réduire le vin blanc des deux tiers et lui ajouter 3 décilitres de fonds de veau lié. Faire bouillir quelques minutes et passer à la mousseline.

**Sauce aux aromates** (Cuisine anglaise) [pour poissons bouillis et relevés de boucherie]. — Mettre dans une casserole une échalote hachée, un brin de thym, une pincée de ciboulette, une pincée de sarriette, une pincée de marjolaine, une forte pincée de sauge, une forte pincée de basilic, 4 grains de poivre et un peu de muscade râpée.

Verser sur ces ingrédients 2 décilitres et demi de consommé bouillant. Couvrir la casserole et laisser infuser 10 minutes. Passer cette infusion à la passoire fine. Mouiller avec cette infusion un roux blond préparé dans une casserole avec 25 grammes de beurre et 30 grammes de farine. Mélanger; cuire quelques minutes; passer; compléter avec une cuillerée de cerfeuil et estragon hachés et blanchis et un filet de jus de citron.

**Sauce bigarade** (pour canards et canetons, poêlés ou rôtis). — Déglacer la plaque ou casserole de cuisson avec un fonds préparé ainsi: cuire au caramel blond, dans une sauteuse, 20 grammes de sucre Imbibé d'une cuillerée de vinaigre.

Dès que le sucre commence à blondir, le mouiller de 2 décilitres de fonds brun de veau.

Mettre ce fonds dans une sauteuse; faire bouillir 5 minutes en plein feu. Au dernier moment, ajouter le jus d'une orange et un filet de jus de citron; passer à l'étamine. Ajouter 2 cuillerées de zeste d'orange détaillé en julienne fine, blanchi, rafraîchi, égoutté.

**Nota.** — Les canards et canetons à la bigarade sont garnis de quartiers d'oranges épluchés à vif et épépinés. On les entoure d'une bordure de demi-tranches d'orange cannellées.

La sauce bigarade peut être parfumée d'une très petite quantité de curaçao, ajouté au dernier moment.

Au zeste d'orange, on ajoute parfois un tiers de zeste de citron en julienne.

**Sauce bigarade** (Deuxième méthode). — Après cuisson du canard, déglacer la plaque ou la casserole avec un verre de vin blanc sec. Réduire à fond.

Mouiller d'un décilitre et demi de fonds blanc ou de consommé blanc. Faire bouillir 5 minutes. Lier d'une petite cuillerée de fécule ou d'arrow-root délayé avec de l'eau froide. Ajouter le jus d'une orange et un filet de jus de citron; passer. Compléter avec zeste d'orange en julienne.

**Sauce bigarade** (Troisième méthode). — Déglacer la plaque ou casserole de cuisson d'un décilitre de vin de Madère ou de Porto.

Mouiller de 2 décilitres de fonds brun de veau. Réduire d'un tiers; lier d'une petite cuillerée d'arrow-root délayé de quelques gouttes de vinaigre; faire bouillir.

Ajouter le jus d'une orange et un filet de Jus de citron; passer à la mousseline. Compléter avec zeste d'orange en julienne fine.

**Sauce bigarade** (Quatrième méthode). — Dégraisser et passer le fonds de braisage des canards; réduire au point voulu.

Ajouter le jus d'une orange et un filet de Jus de citron; passer à la mousseline. Compléter avec zeste d'orange en Julienne fine.



Casseroles dites « bain-marie » pour conserver les sauces.

**Sauce à la bigarade** (Recette ancienne). — « Levez par bandes, de la tête à la queue, le zeste d'une bigarade; ayez soin qu'il soit très mince, afin qu'il n'ait point d'amertume, ce qui arriverait si vous laissez un peu de peau blanche; vous coupez le bord de chaque bande, pour les couper ensuite en travers en petits filets. Tout le zeste étant coupé ainsi, vous le jetez dans un peu d'eau bouillante, et, après quelques minutes d'ébullition, vous l'égouttez et le mettez dans une casserole avec de l'espagnole travaillée pour saucer une entrée, un peu de glace de gibier, une pointe de mignonnette, la moitié du jus de la bigarade. Après quelques bouillons, vous ajoutez un peu de beurre fin ». (A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce Bonnefoy** (pour viandes de boucherie et poissons grillés).—V. SAUCE BORDELAISE.

**Sauce bordelaise** (pour viandes de boucherie grillées). — Réduire des deux tiers 2 décilitres de vin rouge avec une cuillerée d'échalote hachée, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier et une pincée de sel.

Mouiller de 2 décilitres de demi-glace. Réduire d'un tiers; ajouter, hors d'ébullition, 25 grammes de beurre; passer à l'étamine.

Ajouter, au dernier moment, 25 grammes de moelle de bœuf coupée en dés, pochée et égouttée, et une petite cuillerée de persil haché.

*Nota.* — Les pièces grillées servies avec sauce bordelaise sont ordinairement garnies de rondelles de moelle de bœuf pochées et égouttées.

**Sauce bordelaise** (Autre méthode). — Préparer une réduction au vin rouge comme dans la recette précédente, mais ne laisser réduire que de moitié. Lier de 40 grammes de beurre manié. Faire bouillir quelques instants; ajouter gros comme une noisette de glace ou d'extrait de viande; terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

**Sauce bordelaise, dite sauce Bonnefoy.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la première recette de sauce bordelaise, mais en mouillant la réduction avec du vin blanc.

Cette sauce peut aussi se préparer avec de l'échalote hachée finement et ne pas être passée.

**Sauce à la bordelaise** (Cuisine ancienne). — « Après avoir mis dans une casserole 2 gousses d'ail, une pincée de feuilles d'estragon, la chair d'un citron épépiné, un peu de laurier et 2 clous de girofle, un verre de vin de Sauternes, et 2 cuillerées à bouche d'huile d'Aix, faites mijoter à petit feu. Après avoir dégraissé cet assaisonnement, vous y mêlez de l'espagnole travaillée, pour saucer une entrée, 2 grandes cuillerées à ragoût de blond de veau; faites réduire; ajoutez un demi-verre de Sauternes en réduisant toujours. Lorsque la sauce est à point, vous la passez à l'étamine. A l'instant du service, vous y joignez un peu de beurre et le jus d'un demi-citron ». (A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce bourguignonne, dite aussi sauce au vin rouge** (pour œufs, viandes de boucherie, volailles). — Etuver au beurre 2 cuillerées d'oignon émincé.

Mouiller de 5 décilitres de vin rouge; assaisonner; ajouter un bouquet garni; réduire des deux tiers.

Ajouter 3 décilitres de sauce espagnole; réduire de moitié; passer à l'étamine.

Au moment d'employer, ajouter 50 grammes de beurre.

*Nota.* — La sauce bourguignonne destinée à accompagner une pièce de boucherie ou de volaille sautée doit se préparer dans le sautoir où a cuit cette pièce. Dans ce cas, l'oignon, préalablement fondu au beurre, est mis dans le sautoir en même temps que le vin de déglacage. Cet oignon peut aussi être mis à cuire en même temps que l'article en traitement.

Comme toutes les sauces au vin rouge, la sauce bourguignonne peut être additionnée d'une poignée de pelures de champignons ajoutée en cours de réduction.

**Sauce bourguignonne** (Deuxième méthode). [Pour

œufs pochés]. — Réduire de moitié un litre de vin rouge additionné d'une cuillerée d'échalote hachée, d'un petit bouquet garni, d'une pincée de sel et d'un peu de poivre fraîchement moulu.

Lier de 40 grammes de beurre manié. Laisser bouillir quelques instants; ajouter au dernier moment, 50 grammes de beurre; passer à l'étamine.

**Sauce bourguignonne** (Troisième méthode) [pour poissons]. — Préparer un fumet de poisson avec un litre de vin rouge, les arêtes et les parures des poissons en traitement, un oignon moyen émincé, un petit bouquet garni et une poignée de pelures de champignons; assaisonner.

Passer ce fumet à la passoire fine; le réduire de moitié et le terminer avec du beurre manié, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

*Nota.* — Si la sauce bourguignonne maigre est destinée à des poissons braisés, réserver un décilitre de fumet au vin rouge pour les cuire. Ce fumet, après cuisson du poisson, sera réduit et ajouté à la sauce.

**Sauce à la bourguignotte** (Cuisine ancienne) [pour poisson de rivière]. — « Après avoir habillé une moyenne anguille, vous la coupez par tronçons et la mettez dans une casserole avec 2 oignons, 2 maniveaux de champignons émincés, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, un bouquet garni, une pincée de poivre en poudre, une pincée de quatre épices, 4 anchois lavés, une demi-bouteille de vin de Volnay; faites mijoter et réduire un peu sur un feu doux; ensuite vous passez cette essence avec pression à l'étamine; puis vous y joignez 2 grandes cuillerées à ragoût d'espagnole travaillée, et 2 maniveaux de champignons tournés et leur fonds. Faites réduire à grand feu et selon la règle; puis, vous y versez à nouveau un verre de volnay. Lorsque la sauce est réduite à point, vous la déposez dans une casserole à bain-marie. Au moment du service, vous y joignez un beurre d'écrevisses, une trentaine de queues d'écrevisses et le même nombre de petits champignons bien blancs ». (A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce à la bretonne** (Cuisine ancienne). — « Coupez 6 gros oignons en rouelles; donnez-leur couleur dans du beurre clarifié. Après les avoir égouttés sur le tamis de crin, vous y joignez deux cuillerées à ragoût de consommé et deux grandes d'espagnole travaillée; ajoutez un peu de sucre en poudre, un peu de poivre blanc, un peu de beurre et un peu de glace de volaille; ensuite vous passez cette sauce avec pression par l'étamine fine ». (A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce bretonne** (pour liaison de flageolets, haricots). — V. FONDUE, *fondue d'oignons.*

**Sauce aux cerises sèches** (Cuisine ancienne) [pour venaison]. — « Après avoir épluché et lavé une demi-livre de cerises sèches, vous les faites piler dans un mortier et les faites bouillir ensuite dans une casserole avec 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, 2 verres de bon vin de Bourgogne, le quart d'un verre de vinaigre, une pincée de coriandre et un peu de zeste de citron. Après avoir fait mijoter cet assaisonnement 20 à 25 minutes, vous y mêlez 2 cuillerées à ragoût d'espagnole travaillée et un jus de citron. Faites réduire la sauce en la remuant sans cesse sur un feu ardent et passez-la ensuite avec pression à l'étamine ». (A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce Chambord.** — Cette sauce n'est autre qu'une sauce genevoise préparée avec le fonds de braisage du poisson en traitement, mouillé de vin rouge. V. CARPE, *corpe à la Chambord.*

**Sauce aux champignons** [pour petites pièces de boucherie; volailles sautées].—Faire sauter au beurre 100 grammes de têtes de petits champignons tournés (ou de gros champignons escalopes); les assaisonner; les mouiller de 2 décilitres de demi-glace terminée avec une cuillerée de madère. Faire mijoter à chaleur douce, sans laisser bouillir.

On peut employer des champignons de conserve, à défaut de champignons frais.

**Sauce aux champignons** (Autre méthode). — Sauter les champignons au beurre. Les retirer de la sauteuse. Mettre dans le beurre de cuisson une faible cuillerée de farine. Paire blondir légèrement.

Mouiller de 3 décilitres de fonds blanc ou de consommé blanc; réduire d'un tiers.

Remettre les champignons dans la sauce; faire chauffer sans bouillir. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de vin de Madère.

**Sauce à la chapelure** (Cuisine ancienne). — « Hachez 2 échalotes; émincez un peu de maigre de jambon; ajoutez dans la casserole une grande cuillerée de blond de veau et une pointe de mignonnette; faites mijoter et réduire à petit feu. Ensuite, vous ôtez le jambon, et vous ajoutez 2 cuillerées à bouche de chapelure très fine, un peu de beurre fin, 2 cuillerées de bon consommé et un jus de citron. Après quelques minutes d'ébullition, vous servez ». (A Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce charcutière** (pour pièces de porc grillées ou sautées). — Faire fondre avec une cuillerée de saindoux (ou de beurre) 2 cuillerées d'oignon finement haché; mouiller de 2 décilitres de demi-glace; laisser bouillir quelques instants.

Ajouter, au dernier moment, 2 cuillerées de cornichons coupés en julienne ou en dés.

On peut passer la sauce avant d'ajouter les cornichons.

**Sauce charcutière** (Deuxième méthode). — Procéder comme ci-dessus en déglaçant la casserole d'une cuillerée de vinaigre avant de mouiller avec la demi-glace. Compléter avec les cornichons.

**Sauce charcutière** (Troisième méthode). — Déglacer la casserole au vin blanc; mouiller avec demi-glace et ajouter, en même temps que les cornichons, une cuillerée de moutarde.

**Sauce charcutière** (Quatrième méthode). — Saupoudrer l'oignon fondu d'une cuillerée de farine. Faire blondir. Déglacer au vin blanc ou vinaigre; mouiller avec fonds blanc ou bouillon (ou eau additionnée de glace ou d'extrait de viande). Faire bouillir quelques instants; terminer comme il est dit précédemment.

**Sauce chasseur** (pour petites pièces de boucherie et volailles sautées). — Faire sauter au beurre 100 grammes de champignons émincés; assaisonner de sel fin et, aux trois quarts de la cuisson, ajouter une cuillerée d'échalote finement hachée.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire de moitié; mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace et d'un décilitre de sauce tomate. Faire bouillir quelques instants; ajouter, au dernier moment, 30 grammes de beurre et une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

On peut aussi faire sauter les champignons avec moitié beurre et moitié huile.

**Sauce chasseur** (Autre méthode). — Les champignons émincés étant passés au beurre, avec l'échalote hachée, les retirer du sautoir.

Mettre dans le beurre de cuisson une cuillerée de farine; faire blondir; déglacer d'un décilitre de vin blanc; mouiller de 2 décilitres de consommé ou de fonds blanc (ou d'eau additionnée d'un peu de glace de viande) et d'une cuillerée de purée de tomates.

Réduire; remettre les champignons dans la sauce, terminer comme ci-dessus.

**Sauce Chateaubriand** (pour viandes de boucherie grillées). — Réduire des deux tiers un décilitre de vin blanc avec une cuillerée d'échalote hachée.

Mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace; réduire de moitié.

Ajouter, hors du feu, 100 grammes de beurre frais et une cuillerée d'estrageon haché; relever d'un peu de cayenne et de quelques gouttes de jus de citron.

Bien mélanger; ne pas passer.

*Nota* : Cette sauce était, autrefois, l'accompagnement obligatoire du chateaubriand grillé. Aujourd'hui, cette pièce est habituellement servie avec de la sauce béarnaise.

**Sauce Chateaubriand** (Autre méthode). — Faire chauffer 2 cuillerées de glace (ou d'extrait) de viande délayée d'une cuillerée de fonds blanc (ou d'eau).

Ajouter 125 grammes de beurre frais divisé en menus fragments, une cuillerée de persil haché et quelques gouttes de jus de citron. Relever d'un peu de cayenne. Bien mélanger.

**Sauce chaud-froid brune ordinaire** (pour viandes diverses). — Pour 5 décilitres : mettre dans un sautoir à fond épais 3 décilitres et demi de demi-glace et 2 décilitres de fonds brun clair (forcé en substances gélatineuses).

Réduire en plein feu, en remuant à la spatule et en ajoutant, en cours de réduction, 4 décilitres de gelée, mise par petites parties à la fois.

Réduire jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue, c'est-à-dire d'un bon tiers. S'assurer de cette consistance en faisant refroidir sur glace une petite quantité de sauce; si elle n'est pas suffisamment résistante, lui ajouter quelques cuillerées de gelée et réduire à nouveau.

Ajouter, hors d'ébullition, 2 cuillerées de madère, de porto, de xérès, ou de tout autre vin indiqué suivant la recette; passer à la mousseline. Vanner la sauce jusqu'à complet refroidissement.

*Nota*. — Pour obtenir un nappage parfait des objets, la sauce doit être employée froide, mais non prise encore.

**Sauce chaud-froid à l'essence de gibier**. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la recette de la sauce chaud-froid brun ordinaire, en remplaçant le fonds brun clair par un décilitre d'essence ou fumet de gibier (préalablement préparé avec les carcasses et parures du gibier en traitement).

Parfumer la sauce avec du madère ou autre vin de liqueur.

*Nota*. — Pour certains gibiers, pour les grives notamment, cette sauce peut être additionnée de quelques gouttes de cognac ou genièvre.

**Sauce chaud-froid à l'essence de truffes**. — Comme ci-dessus avec un décilitre d'essence de truffes.

**Sauce chaud-froid à l'orange** (pour canards et canetons). — Procéder ainsi qu'il est dit pour la sauce chaud-froid ordinaire en remplaçant le fonds brun clair par un décilitre et demi de fumet de canard (préalablement préparé avec les carcasses et parures de la pièce en traitement).

Réduire cette sauce plus fortement qu'à l'ordinaire de façon qu'elle ne soit pas trop relâchée par l'addition du jus d'orange.

Passer la sauce à la mousseline; lui ajouter le jus d'une orange passé à la mousseline et 2 cuillerées de zeste d'orange détaillé en julienne fine, blanchi, rafraîchi et égoutté.

*Nota*. — Cette sauce peut aussi être employée pour napper des gibiers divers. Dans ce cas, le fumet de canard sera remplacé par celui du gibier en traitement.

**Sauce chaud-froid** (pour poissons). — Procéder comme il est dit pour la sauce chaud-froid brune ordinaire, en employant de l'espagnole maigre bien dépouillée, et remplaçant le fonds brun clair par de l'essence de poisson.

**Sauce chaud-froid à la niçoise**. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Ajouter à la sauce, terminée et passée, quelques gouttes d'essence d'anchois et une cuillerée d'estrageon haché.

**Sauce chaud-froid à la tomate**. — Réduire d'un tiers 5 décilitres de pulpe de tomates additionnée de 3 décilitres et demi de gelée.

Passer à la mousseline; vanner jusqu'à complet refroidissement.

**Sauce chaud-froid** (pour volailles). — Procéder ainsi qu'il est dit pour la sauce chaud-froid brune

ordinaire, en remplaçant le fonds brun clair par de l'essence de volaille.

Parfumer cette sauce au vin de Madère ou autre, ou, suivant son emploi final, avec quelques cuillerées d'essence de truffes.

Sauce chevreuil (pour menues pièces de boucherie). — Réduire d'un tiers 3 décilitres de sauce poivrée ordinaire en l'additionnant, en cours de réduction, d'un demi-décilitre de vin rouge ajouté petit à petit; relever d'un peu de cayenne; passer à l'étamine.

Sauce chevreuil (pour venaison). — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en employant de la sauce poivrée au gibier.

Sauce chevreuil ou Roe-buck sauce (Cuisine anglaise) [pour venaison]. — Faire revenir au beurre, jusqu'à coloration, 2 cuillerées d'oignon émincé et 40 grammes de jambon cru coupé en paysanne fine. Ajouter un bouquet garni; mouiller de trois quarts de décilitre de vinaigre; faire réduire presque à fond.

Ajouter 2 décilitres de sauce espagnole; faire bouillir pendant 25 minutes en dépouillant la sauce.

Au dernier moment, enlever le bouquet et compléter la sauce avec un demi-verre de vin de Porto et une cuillerée de gelée de groseilles.

Sauce Colbert (pour viandes et poissons grillés et pour légumes). — Faire bouillir 2 cuillerées de glace de viande délayée avec une cuillerée de fonds blanc (ou d'eau).

Lui incorporer, hors du feu, 125 grammes de beurre préalablement ramolli.

Assaisonner; relever d'un peu de muscade râpée et d'une pointe de cayenne. Ajouter, en vannant, pour bien mélanger, le jus d'un demi-citron, une cuillerée de persil haché et une cuillerée de vin de Madère.

Sauce à la diable (pour volailles grillées). — Réduire des deux tiers un décilitre et demi de vin blanc et une cuillerée de vinaigre avec une cuillerée d'échalote hachée, un brin de thym, un quart de feuille de laurier et une forte pincée de poivre fraîchement moulu; mouiller avec 2 décilitres de demi-glace. Laisser bouillir quelques instants; passer à l'étamine.

Ajouter, au dernier moment, une petite cuillerée de persil haché et relever avec poivre de Cayenne.

*Nota.* — On peut faire la réduction avec du vinaigre seulement.

La sauce diable peut être servie sans être passée. On peut aussi lui ajouter, hors d'ébullition, une petite quantité de beurre frais.

Sauce à la diable (Autre méthode). — Préparer la réduction comme ci-dessus. La mouiller avec du bouillon (ou de l'eau additionnée de glace ou d'extrait de viande). Lier avec du beurre manié. Terminer comme il est dit ci-dessus.

Sauce à la diable ou Devilled-sauce (Cuisine anglaise) [pour volailles grillées]. — Réduire de moitié un décilitre et demi de vinaigre additionné d'une cuillerée d'échalote hachée.

Mouiller de 2 décilitres et demi de sauce espagnole et de 2 cuillerées de purée de tomates. Cuire 5 minutes.

Au dernier moment, ajouter une cuillerée de Worcestershire-sauce, une cuillerée de Harwey-sauce et relever d'un peu de cayenne; passer à l'étamine.

Sauce Duxelles (pour œufs, menues pièces de boucherie, poissons, volailles). — Déglacer d'un décilitre de vin blanc 2 cuillerées de champignons hachés préparés en duxelles (V. DUXELLES). Réduire; mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace et d'un décilitre de purée de tomates. Faire bouillir quelques instants; ajouter au dernier moment une petite cuillerée de persil haché.

*Nota.* — Anciennement, cette sauce était désignée sous le nom de sauce aux fines herbes.

Sauce à l'estragon (pour œufs et petites pièces de boucherie). — Réduire un décilitre de vin blanc avec 10 grammes de branches d'estragon grossière-

ment hachées. Ajouter 2 décilitres de demi-glace (ou de fonds brun lié). Laisser bouillir quelques instants; passer à l'étamine.

Au dernier moment, ajouter une cuillerée d'estragon haché (suivant le cas, garnir les articles servis avec cette sauce de feuilles d'estragon, blanchies à l'eau bouillante salée, rafraîchies et égouttées).

*Nota.* — Peut se préparer avec de l'estragon conservé en flacon.

Sauce à l'estragon (Autre méthode). — Sauter les articles indiqués au beurre. Les égoutter; déglacer le sautoir d'un décilitre de vin blanc; ajouter une poignée d'estragon haché; réduire; mouiller avec bouillon (ou eau additionnée de glace ou d'extrait de viande) et lier avec sauce maniée.

Sauce à l'estragon (pour volailles pochées). — Garnir le fonds blanc dans lequel on fait pocher la volaille d'un fort bouquet de branches d'estragon.

Passer ce fonds, bien dégraissé, à la mousseline, le réduire et le lier avec de l'arrow-root ou de la féculé.

*Nota.* — Ce fonds peut être complété avec de l'estragon haché.

Les volailles pochées servies avec cette sauce ou, pour mieux dire, ce jus lié, sont toujours garnies de feuilles d'estragon blanchies.

Sauce financière (pour ris de veau; volailles; timbales; vol-au-vent, etc.). — Ajouter à 2 décilitres de sauce Madère en cours de réduction, un décilitre d'essence de truffes; passer à l'étamine.

*Nota.* — Cette sauce est rarement employée isolément. Elle sert surtout à assurer la liaison de la garniture financière. V. GARNITURES.

Sauce financière (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole quelques émincés de jambon maigre, une pincée de mignonnette, un peu de thym et de laurier, des parures de champignons et de truffes, et 2 verres de madère sec; faites mijoter et réduire à petit feu; ajoutez 2 cuillerées à ragoût de consommé et 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée. Lorsque cette sauce est à moitié réduite, vous la passez à l'étamine, puis vous la remettez sur le feu en y mêlant un demi-verre de madère; faites réduire à point. Après quoi, vous servez la sauce dans une casserole bain-marie.

**OBSERVATION** : Lorsque cette sauce doit servir pour une entrée de gibier, on supprimera le consommé de volaille pour ajouter à la place un fumet du gibier qu'elle doit saucer. Ajouter un peu de beurre au moment du service ». (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Sauce aux fines herbes (pour petites pièces de boucherie). — Additionner de 2 cuillerées de persil, cerfeuil et estragon hachés, un décilitre et demi de demi-glace ou de fonds brun, réduit et passé à l'étamine. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Sauce aux fines herbes (Autre méthode). — Réduire un décilitre de vin blanc avec une poignée de feuilles de persil, cerfeuil et estragon; ajouter 2 décilitres de demi-glace; terminer comme il est dit pour la *Sauce à l'estragon*.

Sauce aux fines herbes (Autre méthode). — Passer au beurre une cuillerée d'échalote hachée. Mouiller d'un décilitre de vin blanc; réduire. Ajouter 2 décilitres de bouillon. Lier de 40 grammes de beurre manié. Laisser bouillir quelques instants; passer à l'étamine; ajouter, au dernier moment, une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés et quelques gouttes de jus de citron.

*Nota.* — Anciennement, la sauce aux fines herbes se préparait comme la sauce Duxelles dont la recette est indiquée ci-dessus.

Sauce genevoise (pour poissons, truites et saumons surtout). — Cuire doucement au beurre une mirepoix composée de 50 grammes de rouge de carotte, de 50 grammes d'oignon, d'une branche de céleri, d'un brin de thym, d'un fragment de feuille de laurier et d'une dizaine de branches de persil.

Mettre dans cette mirepoix 500 grammes de tête

de saumon coupée en menus morceaux (ou, à défaut, semblable quantité d'arêtes et de parures d'autres poissons).

Paire étuver, la casserole couverte, pendant 15 minutes.

Enlever le beurre de cuisson (beurre augmenté de l'huile rendue par le rissolage du saumon). Mouiller de 6 décilitres de bon vin rouge; réduire de moitié.

Ajouter 3 décilitres de sauce espagnole maigre. Faire bouillir; écumer; laisser cuire à faible ébullition pendant une heure.

Durant cette cuisson dépouiller souvent et remouiller la sauce de quelques cuillerées de fumet de poisson, si c'est nécessaire.

Passer la sauce au tamis fin, en appuyant sur les éléments pour en bien conserver le parfum. La dégraisser; la mettre dans un sautoir, la diluer de quelques cuillerées de fumet de poisson au vin rouge et la réduire d'un tiers, ou de moitié selon sa consistance.

Passer la sauce à l'étamine; lui incorporer, hors du feu, 60 à 80 grammes de beurre frais et une petite cuillerée d'essence d'anchois.

*Nota.* — On augmentera la délicatesse de cette sauce en l'additionnant, lors de la réduction, d'une poignée de pelures de champignons.

On doit également lui ajouter, en cours de réduction, tout ou partie de la cuisson des poissons en traitement, lorsque ces poissons sont braisés (au vin rouge).

Pour obtenir la sauce genevoise bien brune et brillante, il convient de ne pas la travailler au fouet, mais à la cuiller de bois, lorsqu'on lui incorpore le beurre. Cette remarque s'applique à toutes les sauces brunes beurrées.

*Remarque.* — Cette sauce était anciennement désignée sous le nom de *génoise*. Voici la recette de cette sauce :

**Sauce génoise au vin de Bordeaux** (Cuisine ancienne) [pour poissons]. — « Versez dans une casserole 2 verres de vin rouge de Bordeaux; ajoutez 2 cuillerées à bouche de fines herbes, composées de champignons, truffes, persil et 2 échalotes également hachées et blanchies; une pointe de quatre-épices, une pointe de poivre fin; la réduction étant faite, vous y versez 2 cuillerées à ragoût de consommé, 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée et un verre de bordeaux. Faites réduire à point, et déposez la sauce dans une casserole à bain-marie. Au moment de servir, vous y mêlez un peu de beurre d'Isigny. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Grand Veneur, dite aussi sauce venaison** (pour venaison). — Ajouter à 2 décilitres de sauce poivrée au gibier réduite et passée, une cuillerée de gelée de groseilles. Mélanger.

**Sauce Grand Veneur** (Autre méthode). — Terminer la sauce poivrée au gibier avec une cuillerée de gelée de groseilles et 2 ou 3 cuillerées de crème. Mélanger.

**Sauce Grand Veneur** (Autre méthode). — Additionner la sauce poivrée au gibier de quelques cuillerées de sang de lièvre délayé avec un peu de la marinade du gibier en traitement.

**Sauce aux groseilles ou Gooseberry sauce** (Cuisine anglaise). — Mettre dans un poêlon en cuivre un demi-litre de groseilles vertes à maquereau, épluchées, avec un demi-décilitre d'eau et 75 grammes de sucre.

Les faire cuire; les passer au tamis fin.

**Sauce hachée** (pour émincés et autres apprêts de dessert). — Etuver, avec une cuillerée de beurre, une forte cuillerée d'oignon haché. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une demi cuillerée d'échalote hachée.

Déglacer d'un décilitre de vinaigre; réduire et mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace et d'un décilitre de purée de tomates. Laisser bouillir quelques instants; ajouter au dernier moment une cuillerée de maigre de jambon haché, une cuillerée de

duxelles sèche, une cuillerée de câpres et cornichons hachés et une cuillerée de persil haché.

**Sauce hachée** (Cuisine ancienne). — « Versez dans une casserole 2 cuillerées de vinaigre; ajoutez une cuillerée à bouche de champignons hachés, la moitié de persil, 2 échalotes hachées, un peu d'ail, un fragment de thym et de laurier, 2 clous de girofle, une forte pincée de poivre blanc et une pointe de muscade râpée. Faites réduire cet assaisonnement sur l'angle du fourneau; retirez le laurier, le thym et les clous de girofle; ensuite vous ajoutez 2 cuillerées de consommé et 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée. Le tout étant réduit à point vous versez votre sauce dans une casserole à bain-marie. A l'instant du service, vous y mêlez un peu de beurre d'anchois, 2 petits cornichons hachés très fin et quelques câpres. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce aux huîtres ou brown oyster sauce** (Cuisine anglaise) [pour viandes grillées; puddings de viande; cabillaud grillé]. — Mouiller un roux brun composé de 20 grammes de beurre et de 15 grammes de farine avec un décilitre de cuisson d'huîtres et 2 décilitres de fonds brun clair.

Assaisonner très légèrement; faire bouillir; cuire 10 minutes.

Passer à l'étamine; ajouter 12 huîtres pochées, ébarbées, escalopées; relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce italienne** (pour petites pièces de boucherie; volailles). — Préparer 2 décilitres de sauce Duxelles et lui ajouter, au dernier moment, une cuillerée de maigre de jambon cuit, coupé en très petits dés ou haché et une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Sauce italienne** (pour poissons grillés). — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, mais en employant de la sauce espagnole maigre pour le mouillement de la duxelles et en supprimant le jambon.

**Sauce au jus coloré ou brown gravy** (Cuisine anglaise) [spéciale aux rôtis de veau]. — Additionner 2 décilitres de sauce au beurre à l'anglaise (V. p. 959) d'un décilitre de jus de rôti corsé. Compléter avec quelques gouttes de Harvey-sauce et de ketchups (condiments que l'on trouve prêts dans le commerce).

**Sauce lyonnaise** (pour petites pièces de boucherie; pour plats de dessert surtout). — Etuver avec une cuillerée de beurre, 3 cuillerées d'oignon finement émincé.

Déglacer d'un demi-décilitre de vinaigre et d'autant de vin blanc. Réduire et mouiller de 2 décilitres de demi-glace. Faire bouillir quelques instants.

Suivant indication, passer ou employer tel quel.

*Nota.* — On peut ajouter à cette sauce une petite quantité de purée de tomates.

**Sauce lyonnaise** (Autre méthode). — Etuver l'oignon au beurre. Le saupoudrer d'une cuillerée de farine. Faire blondir. Déglacer avec vinaigre et vin blanc; mouiller avec fonds ou bouillon. Terminer comme il est dit ci-dessus.

**Sauce au madère** (pour petites pièces de boucherie). — Ajouter à 2 décilitres de demi-glace réduite 3 cuillerées de vin de Madère.

**Sauce au madère** (Autre méthode). — Sauter au beurre la pièce de boucherie indiquée. Après l'avoir retirée de la casserole, déglacer le fonds de cuisson avec une cuillerée de vin de Madère; mouiller de 2 décilitres de fonds ou de bouillon (ou à défaut, avec de l'eau additionnée d'un peu de glace ou d'extrait de viande). Faire bouillir. Lier de 40 grammes de beurre manié. Terminer avec 2 cuillerées de madère; passer à l'étamine.

**Sauce matelote** (pour anguilles et poissons d'eau douce). — Voir *vin rouge*, p. 957.

**Sauce à la mie de pain à l'ancienne** (Cuisine ancienne). — « Après avoir haché une pointe d'ail, une



échalote et du persil, vous les mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc; faites mijoter et réduire; puis vous y mêlez 2 cuillerées à bouche de mie de pain très fine, un peu de beurre fin, une pointe de mignonnette et de muscade râpée, 2 grandes cuillerées à ragoût de bon consommé et 2 cuillerées de blond de veau; faites réduire de moitié, ajoutez un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce à la moelle** (pour viandes de boucherie grillées, légumes, œufs pochés). — Comme la *Sauce bordelaise*, mais en remplaçant le vin rouge par du blanc.

**Sauce à la moelle** (spéciale aux poissons grillés). — Réduire un décilitre de vin blanc avec une forte cuillerée d'échalote hachée. Assaisonner de sel et d'un peu de poivre fraîchement moulu.

Ajouter 2 cuillerées de fonds brun lié très réduit ou une cuillerée de glace ou d'extrait de viande; mélanger.

Incorporer, hors du feu, 100 grammes de beurre divisé en petits morceaux et 50 grammes de moelle coupée en petits dés, blanchie et égouttée.

Additionner de quelques gouttes de jus de citron et d'une cuillerée de persil haché.

*Nota.* — Cette sauce, variante de la Bercy, est directement versée sur les poissons grillés.

**Sauce moutarde** (pour viandes de boucherie grillées; pour pieds de porc Sainte-Menehould principalement). — Etuver doucement au beurre 50 grammes d'oignon finement haché; assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de thym et de laurier pulvérisés.

Déglacer d'un décilitre et demi de vin blanc; réduire; mouiller d'un décilitre et demi de demi-glace. Réduire d'un tiers.

Au dernier moment, incorporer une forte cuillerée de moutarde de Dijon, une cuillerée de beurre et relever d'un filet de jus de citron.

Passer cette sauce ou l'employer telle quelle, à volonté.

**Sauce à la napolitaine (Cuisine ancienne)** (pour gibier et venaison). — Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de raifort râpé, un peu de maigre de jambon émincé, un bouquet assaisonné, un peu de mignonnette et de muscade râpée, et un verre de madère sec. Faites mijoter et réduire à très petit feu; retirez ensuite le bouquet; ajoutez 2 cuillerées à ragoût de consommé et 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée. La sauce étant réduite vous la passez par l'étamine et la réduisez de nouveau en y mêlant peu à peu un verre de malaga et le quart d'un pot de gelée de groseilles. Au moment du service, vous y ajoutez un peu de beurre et de glace de gibier.

**OBSERVATION.** — En ajoutant dans cette sauce des raisins de Smyrne épluchés et lavés, elle convient alors pour les entrées de filets de bœuf braisés et

rôtis servis à la napolitaine. On peut joindre un peu de cédrat confit, coupé en petits dés et blanchi. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce à l'orange** (pour canards, sarcelles, rôtis ou poêlés). — Déglacer, après cuisson du canard, la casserole ou la plaque à rôtir (préalablement dégraissée) avec un verre de vin blanc. Réduire; mouiller de 2 décilitres de fonds brun lié. Faire bouillir quelques instants et ajouter le jus d'une orange.

Passer à la mousseline et ajouter 2 cuillerées de zeste d'orange coupé en julienne fine, blanchi et égoutté.

**Sauce au pain frit ou Fried bread sauce** (Cuisine anglaise) (spéciale aux petits oiseaux rôtis). — Mettre dans 2 décilitres et demi de consommé 25 grammes de jambon maigre coupé en très petits dés et une cuillerée d'échalote hachée finement. Faire bouillir; laisser mijoter 10 minutes.

Au dernier moment, compléter le consommé avec 50 grammes de mie de pain frite au beurre et une pincée de persil haché; relever de quelques gouttes de jus de citron.

**Sauce pauvre homme** (pour dessert de viandes diverses). — Faire blondir dans une cuillerée de beurre une forte cuillerée de farine.

Déglacer d'un demi-décilitre de vinaigre; réduire et mouiller de 2 décilitres de bouillon (ou d'eau additionnée d'un peu de glace ou d'extrait de viande); assaisonner et laisser bouillir quelques instants.

Ajouter, au dernier moment, une cuillerée d'échalote hachée et blanchie, une cuillerée de persil haché et 2 cuillerées de chapelure blonde.

*Nota.* — On peut remplacer l'échalote par de la ciboulette. On peut aussi employer l'une et l'autre.

**Sauce pauvre homme (Autre méthode).** — Frire, dans une cuillerée de beurre, 2 fortes cuillerées de chapelure blonde. Déglacer d'un demi-décilitre de vinaigre. Faire réduire; mouiller de bouillon. Laisser bouillir quelques instants et terminer avec échalote et oignon, hachés et blanchis, et une cuillerée de persil haché.

**Sauce pauvre homme ou Poor man sauce** (Cuisine anglaise). — Faire doucement colorer au beurre 60 grammes d'oignon émincé. Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc et d'un demi-décilitre de vinaigre.

Faire réduire des deux tiers; mouiller d'un décilitre et demi de consommé et lier de 20 grammes de roux brun. Cuire 10 minutes.

Au dernier moment, compléter avec une demi-cuillerée de câpres; une demi-cuillerée de persil haché; relever d'un peu de cayenne.

**Sauce périgourdine** (pour petites pièces de boucherie, volailles, etc.). — Variante de la sauce Périgieuse. La seule différence est que les truffes sont coupées en rondelles un peu épaisses.

**Sauce Périgieuse** (pour petites pièces de boucherie, volailles, gibiers, bouchées, timbales, vol-au-vent, etc.). — Réduire d'un tiers 2 décilitres de demi-glace avec 2 ou 3 cuillerées d'essence de truffes.

Passer à l'étamine. Ajouter, hors du feu, 2 cuillerées de truffes cuites, coupées en petits dés ou hachées.

*Nota.* — Dès que les truffes sont ajoutées, ne plus faire bouillir la sauce.

**Sauce Périgieuse (Autre méthode).** — Etuver doucement au beurre 2 cuillerées de truffes crues coupées en dés; assaisonner de sel et de poivre et égoutter.

Déglacer la casserole d'une cuillerée de madère. Mouiller de 2 décilitres de fonds brun lié. Faire bouillir quelques instants. Passer. Remettre les truffes dans la sauce, ajouter 2 cuillerées de madère et conserver au chaud, sans laisser bouillir.

**Sauce aux pignoles à l'italienne** (Cuisine ancienne) [pour gibier de poil et venaison]. — « Mettez dans une casserole 2 onces de cassonade ou de sucre



Manière de réduire une sauce. (Phot. Larousse.)

en poudre, 2 cuillerées à ragoût de bon vinaigre, 2 cuillerées de blond de veau, un bouquet assaisonné, une pointe de muscade râpée et une pincée de mignonnette; laites mijoter le tout sur un feu modéré; réduction faite, vous y Joignez 2 grandes cuillerées de sauce espagnole travaillée et un verre de vin rouge de Bordeaux. Lorsque la réduction se trouve faite à point, vous passez la sauce à l'étamine; après quoi, vous y mêlez une cuillerée à bouche de petites graines blanches que donnent les pins, et que les Italiens nomment pignoles. Au moment du service, ayez soin de faire bouillir une seconde les pignoles dans la sauce. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

Sauce piquante (pour petites pièces de boucherie et pour dessert de viandes diverses). — Préparer 2 décilitres de sauce diable forcée en vinaigre.

Ajouter, au dernier moment, une cuillerée de corrichons hachés et une cuillerée de persil haché.

Sauce poivrade ordinaire (pour viandes de boucherie). — Faire cuire doucement au beurre un décilitre de mirepoix de légumes. Lorsque les légumes sont fondus, les déglacer d'un demi-décilitre de vinaigre et d'autant de vin blanc; réduire de moitié.

Mouiller de 2 décilitres de sauce espagnole et de 2 décilitres de fonds blanc ou de bouillon. Cuire à ébullition lente mais régulière, pendant une heure. Dépouiller la sauce de temps en temps et la mouiller de quelques cuillerées de fonds blanc, si la réduction est trop rapide.

Quelques minutes avant de passer la sauce, l'aditionner de 5 grains de poivre écrasés.

Passer la sauce à la passoire fine en pressant bien sur les légumes. Remettre la sauce à bouillir quelques minutes après l'avoir allongée de 3 ou 4 cuillerées de fonds. La passer à la mousseline.

*Nota.* — Si la sauce poivrade doit accompagner des viandes marinées, lui ajouter, en cours de réduction, quelques cuillerées de la marinade.

Suivant indication de recette, beurrer cette sauce au moment de l'emploi.

*Remarque.* — La caractéristique de cette sauce est la saveur du poivre, appuyée par celle des divers légumes et aromates, et aiguisée par le vinaigre.

Il ne convient pas cependant d'abuser de ce condiment. On ne doit l'ajouter à la préparation qu'au dernier moment. Mis plus tôt, le poivre, soumis à une ébullition prolongée, dégage une certaine âcreté. Cette règle sur l'emploi du poivre est générale en cuisine. Une faible proportion de ce condiment, ajoutée en fin de préparation d'un mets, produit toujours un meilleur résultat qu'une très grande quantité mise au début.

La mirepoix, dont la recette est donnée d'autre part, comporte régulièrement un appoint déterminé de thym et de laurier.

Lorsque cette mirepoix est destinée à une sauce poivrade, on pourra augmenter la proportion de ces herbes aromatiques.

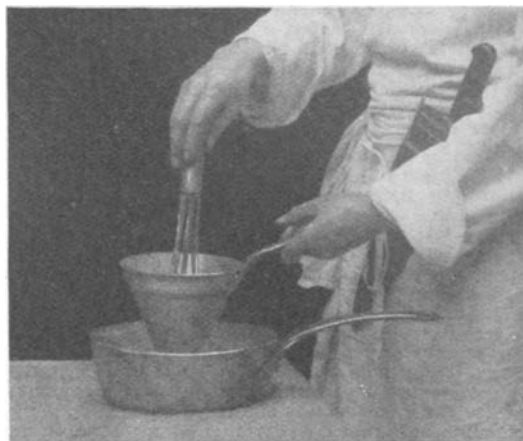
Sauce poivrade au gibier (pour venaison). — Faire fondre la mirepoix de légumes au beurre, comme il est dit dans la recette précédente, en lui adjoignant les parures du gibier en traitement, coupées en menus morceaux.

Lorsque le tout est cuit, et de belle couleur foncée, déglacer avec du vinaigre et du vin blanc et terminer comme pour la sauce poivrade ordinaire.

*Nota.* — La mirepoix peut être revenue à l'huile au lieu de beurre.

Pour augmenter la finesse des sauces poivrades, leur ajouter, en cours de réduction, une poignée de pelures de champignons.

Sauce poivrade (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole 2 oignons et 2 carottes émincés; ajoutez un peu de maigre de Jambon, du persil en branches, un peu de thym et de laurier, une forte pincée de mignonnette, un peu de macis, puis 2 cuillerées à ragoût de bon vinaigre, et 2 cuillerées de consommé. Faites mijoter cet assaisonnement sur un feu très doux.



Comment on passe une sauce au chinois avec le fouet à sauces.

« Lorsque la réduction est faite, vous y joignez 2 cuillerées à ragoût de consommé et 2 grandes cuillerées de sauce espagnole travaillée. Après quelques instants d'ébullition, vous passez la sauce avec pression et la faites réduire à point. Au moment du service, vous ajoutez un peu de beurre. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

Sauce au porto (pour viandes de boucherie, volailles, foie gras). — Procéder comme il est dit pour la *Sauce au madère*, en remplaçant ce dernier par du vin de Porto.

Sauce au porto ou Porto wine sauce (Cuisine anglaise) [pour gibiers de plume, pour le canard sauvage surtout]. — Réduire de moitié un décilitre de vin de Porto additionné d'une demi-cuillerée d'échalote hachée, d'un brin de thym et d'un fragment de laurier.

Ajouter le jus d'une orange et d'un demi-citron ainsi qu'une pincée de zeste d'orange râpé.

Mouiller de 2 décilitres de fonds de veau Hé; faire bouillir quelques instants; passer à la mousseline.

Sauce portugaise (pour œufs, poissons, viandes de boucherie, volailles). — Faire revenir avec une cuillerée d'huile une forte cuillerée d'oignon haché finement.

Dès qu'il est cuit, et de couleur blonde, lui ajouter 4 tomates moyennes, pelées, épépinées et grossièrement hachées et un peu d'ail râpé; assaisonner.

Faire partir en plein feu; couvrir la casserole et cuire à légère ébullition, et en remuant de temps en temps, pendant 25 minutes.

Mouiller de 4 cuillerées de fonds brun lié; ajouter une cuillerée de persil concassé et un peu de poivre fraîchement moulu; bien mélanger.

La sauce portugaise peut aussi être préparée au beurre, bien que l'huile soit plus conforme au principe.

Sauce à la portugaise (Cuisine ancienne) [pour filets de bœuf braisés ou rôtis; pour jambons]. — « Levez légèrement deux petites parties du zeste d'un citron et autant du zeste d'une orange; mettez-les dans une casserole en y joignant une demi-cuillerée de grains de coriandre, une demi-cuillerée de sucre en poudre et un verre de malaga; faites mijoter et réduire à petit feu; mettez 2 cuillerées de consommé et passez cet assaisonnement par l'étamine; ensuite ajoutez l'espagnole nécessaire pour saucer une entrée. Après l'avoir fait réduire à point, vous y versez un verre de malaga; faites réduire de nouveau et versez la sauce dans une casserole bain-marie; ajoutez un jus de citron et un peu de beurre. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

Sauce provençale (pour œufs, poissons, petites pièces de boucherie, volailles, légumes). — Faire

fondre à l'huile 50 grammes d'oignon haché; ajouter 4 grosses tomates pelées, épépinées, concassées, avec une petite gousse d'ail écrasée; sel et poivre. Cuire quelques minutes en plein feu. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Réduire. Ajouter 2 décilitres et demi de fonds de veau clair. Cuire 15 minutes. Ajouter une demi-cuillerée de persil haché.

**Sauce ravigote à l'ancienne (Cuisine ancienne).** — « Emincez un oignon et le passez légèrement dans un peu de beurre clarifié; puis vous y joignez un verre de chablis, une grande cuillerée de consommé, un jus de citron, une pointe d'ail et d'échalote, un cornichon haché, une cuillerée de câpres, quelques racines de persil et quelques feuilles d'estragon, un petit bouquet garni, un clou de girofle, une pointe de muscade et de poivre concassé. Faites mijoter 20 minutes; passez cette essence au tamis de soie dans une casserole contenant 2 grandes cuillerées à ragoût d'espagnole travaillée et bouillante; dégraissez cette sauce avec soin. Faites-la réduire à point; ensuite vous y mêlez une cuillerée à bouche de moutarde fine, et la passez à l'étamine. Etant prêt à servir, vous y mêlez un peu de beurre d'Isigny et une cuillerée à bouche de cerfeuil et d'estragon hachés. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Réforme ou Reform sauce (Cuisine anglaise)** [spéciale aux côtelettes de mouton]. — Additionner 2 décilitres et demi de sauce poivrée ordinaire d'une garniture composée d'un cornichon, d'un blanc d'œuf dur, de 2 champignons cuits, de 20 grammes de langue écarlate, et de 10 grammes de truffes cuites, le tout détaillé en julienne courte.

Dès que cette garniture est dans la sauce, éviter toute ébullition.

**Sauce Régence (Cuisine ancienne)** [pour ris de veau, volailles poêlées ou braisées]. — « Faire revenir à blanc dans une casserole avec 50 grammes de beurre, 100 grammes de jambon maigre coupé en gros dés et un oignon coupé en quartiers. Ajouter, lorsque les oignons sont presque cuits, une échalote émincée.

« Déglacer d'un décilitre de vin de Graves; réduire des deux tiers et mouiller de 2 décilitres de fonds blanc de volaille. Cuire à petit feu.

« Lorsque les oignons sont cuits, passer au tamis de crin. Ajouter 4 décilitres de demi-glace, un décilitre d'essence de volaille. Réduire jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller. Passer à l'étamine. »

**Sauce Robert** (pour viandes de boucherie grillées, grillades de porc principalement). — Faire fondre avec une cuillerée de beurre (ou de saindoux) 2 cuillerées d'oignon haché finement.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; réduire et mouiller de 2 décilitres de demi-glace. Faire bouillir quelques instants; ajouter, au dernier moment, une cuillerée de moutarde. Passer à l'étamine ou servir tel quel, suivant le goût.

**Sauce Robert** (Autre méthode). — Saupoudrer l'oignon fondu d'une cuillerée de farine; faire blondir; déglacer avec du vin blanc et mouiller avec du bouillon ou du fonds blanc. Compléter avec de la moutarde.

**Sauce Robert (Cuisine ancienne).** — « Après avoir coupé en petits dés 3 oignons, vous les colorez blonds dans du beurre clarifié; puis vous les égouttez et les travaillez avec du consommé et 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée. La sauce étant réduite à point, vous y mêlez un peu de sucre en poudre, un peu de poivre, un peu de vinaigre et une cuillerée à bouche de moutarde fine. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce à la romaine** (pour venaison). — Cuire au caramel blond 3 morceaux de sucre. Déglacer d'une cuillerée de vinaigre; mouiller de 2 décilitres de demi-glace et de 4 cuillerées de fumet de gibier. Laisser bouillir quelques minutes. Passer à l'étamine. Ajouter une cuillerée de pignoli, grillés légèrement au four,

et une cuillerée de raisins de Corinthe et de Smyrne, lavés, gonflés à l'eau tiède et éponges.

**Sauce à la romaine** (Cuisine ancienne). — « Emincez le blanc d'un pied de céleri, et le mettez dans une casserole, avec une bonne pincée de coriandre, une pincée de sucre en poudre, une pointe d'ail, un peu de basilic et de laurier, puis 2 verres de vin de Champagne. Faites mijoter à petit feu; le céleri étant cuit, vous ajoutez 2 grandes cuillerées à ragoût de consommé et 2 cuillerées d'espagnole travaillée. Réduction faite, vous y versez un demi-verre de Champagne, et la faites réduire de nouveau; ensuite, vous passez la sauce avec pression à l'étamine, et, à l'instant du service, vous y joignez un peu de beurre et un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce rouennaise** (spéciale aux canards, peut être servie aussi avec œufs pochés). — Faire bouillir 2 décilitres de sauce bordelaise. Ajouter, hors du feu, mais la sauce étant brûlante, un foie de caneton rouennais, haché finement (ou passé au tamis). Mélanger, assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu et d'une petite pincée d'épices. Passer à l'étamine, en foulant à la spatule. Conserver au chaud, au bain-marie.

**Nota.** — Peut aussi se préparer avec des foies de poulets.

**Sauce Sainte-Menehould** (pour pièces de porc grillées, les pieds principalement). — Faire fondre dans une cuillerée de beurre une forte cuillerée d'oignon finement haché; assaisonner d'une pincée de sel et d'un soupçon de thym et de laurier en poudre.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc et d'une cuillerée de vinaigre; réduire à fond. Mouiller de 2 décilitres de demi-glace. Faire bouillir quelques instants en plein feu et ajouter, au dernier moment, une cuillerée de moutarde, une cuillerée de cornichons et une cuillerée de persil et de cerfeuil hachés. Relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce salmis** (spéciale aux gibiers de plume apprêtés « en salmis »). — Faire fondre au beurre un décilitre de mirepoix de légumes, complétée avec la carcasse, la peau et les parures (hachées) du gibier en traitement (préalablement rôti et dépecé à chaud).  
v. SALMIS DE BÉCASSE.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc et réduire. Mouiller de 2 décilitres de demi-glace et de quelques cuillerées de fumet de gibier ou, à défaut, de fonds blanc.

Faire bouillir 25 minutes. Passer à la passoire fine avec pression. Remettre la sauce dans la casserole avec 2 décilitres de fumet de gibier ou de fonds blanc. Faire bouillir 20 minutes; dépouiller et passer à la mousseline.

Verser cette sauce sur les membres du gibier indiqué, rangés dans un sautoir. Faire chauffer sans bouillir.

**Nota.** — Cette sauce doit être suffisamment épaisse pour bien napper les morceaux de gibier.

**Sauce salmis au vin rouge.** — Procéder comme il est dit dans la recette précédente mais en employant du vin rouge en place de blanc.

**Sauce salmis au vin de Champagne** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin de Champagne; ajoutez ensuite les débris et parures de 6 perdreaux rouges préparés pour salmis, puis un fragment de feuille de laurier, 2 échalotes et 2 cuillerées à ragoût de consommé; faites mijoter ce fumet pendant une heure, après quoi vous le passez au tamis de soie et le faites réduire de moitié puis vous y joignez 2 grandes cuillerées à ragoût d'espagnole travaillée.

« Lorsque cette sauce est presque réduite, vous y versez un demi-verre de vin de Champagne, et la réduisez de nouveau et à point; vous la passez à l'étamine et, à l'instant du service, vous y mêlez un peu de beurre fin.

**OBSERVATION.** — Pour faire le salmis au vin de Bordeaux vous employez une bouteille de ce vin en place

de Champagne et, pour le salmis ordinaire, vous faites le fumet tout simplement avec du bouillon, une échalote et un fragment de laurier. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Sauce tortue (pour tête de veau ou autres viandes d'abats servies « en tortue »). — Faire bouillir un décilitre de vin blanc dans une petite casserole. Dès l'ébullition, ajouter un brin de thym, le quart d'une feuille de laurier, une branche de persil concassé, une ou deux feuilles de sauge, un brin de romarin et une branche de basilic.

Couvrir la casserole et laisser infuser, sur le coin du fourneau, sans ébullition, 15 à 20 minutes.

Passer cette infusion à la mousseline et l'ajouter à 2 décilitres et demi de demi-glace réduite de moitié après

avoir été additionnée d'un décilitre de sauce tomate, d'un décilitre de fonds blanc et d'une poignée de pelures de champignons.

Paire bouillir un instant ; assaisonner, relever d'une pointe de cayenne et d'un peu d'épices ; ajouter, au dernier moment, 3 cuillerées de vin de Madère ; passer à l'étamine.

Sauce tortue au vin de Madère (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole un verre de Madère sec, un peu de maigre de jambon émincé, une pincée de mignonnette, une pincée de piment, une pincée de poivre de Cayenne et une échalote hachée. Faites mijoter et réduire à petit feu ; après cela, ajoutez 2 cuillerées à ragoût de consommé, 2 grandes cuillerées d'espagnole travaillée et un peu de sauce tomate.

« Lorsque cette sauce est réduite à point, vous y joignez le quart d'un verre de vin de Madère, et, après quelques bouillons, vous la passez à l'étamine. A l'instant du service, vous y ajoutez un peu de beurre d'Isigny. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

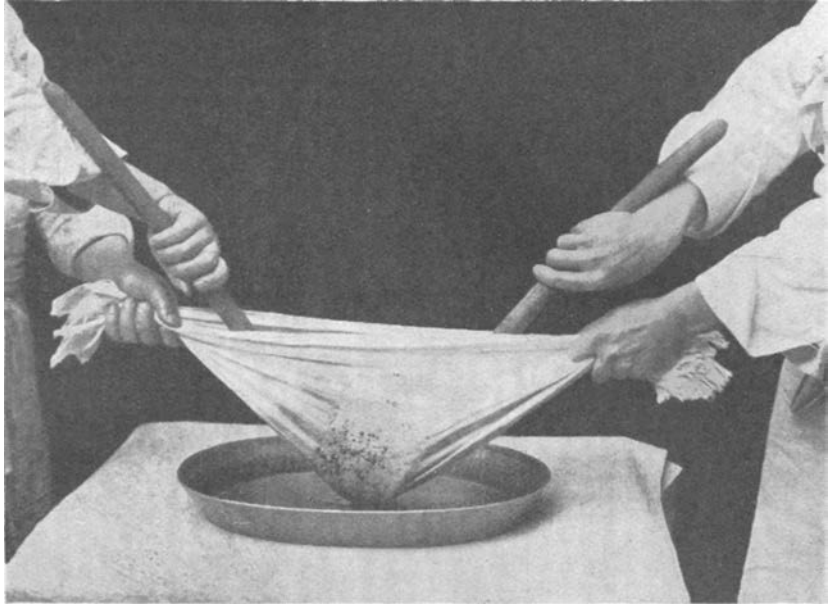
Sauce venaison (Cuisine ancienne) [pour venaison]. — « Versez dans une casserole un verre de vin vieux de Bourgogne, 2 cuillerées de vinaigre ordinaire, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, la moitié de la chair d'un citron épépiné, puis un demi-pot de groseilles ; faites réduire et ajoutez une grande cuillerée de sauce espagnole travaillée ; réduisez de nouveau, en y mêlant par intervalles un second verre de vin de Bourgogne. La sauce étant réduite à point, vous la passez à l'étamine. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Sauce venaison. — Voir SAUCE GRAND VENEUR.

Sauce Victoria ou Victoria sauce (Cuisine anglaise) [pour grosse venaison]. — Additionner 2 décilitres et demi de sauce espagnole d'un décilitre et demi de vin de Porto et de 3 cuillerées de gelée de groseilles. Ajouter 8 grains de poivre, 2 clous de girofle, un fragment de cannelle et le zeste d'une orange.

Faire réduire d'un tiers ; ajouter le jus d'une orange ; relever d'un peu de cayenne ; passer à l'étamine.

Sauce au vin rouge (pour viandes diverses). — V. SAUCE BOURGUIGNONNE (1<sup>re</sup> formule.)



Comment on passe une sauce à l'étamine en travaillant avec deux spatules en bois. (Phot. Larousse.)

**Sauce au vin rouge** (pour œufs et poissons). — Faire fondre au beurre un demi-décilitre de mirepoix de légumes, assaisonné de thym et de laurier.

Déglacer de 5 décilitres de vin rouge ; ajouter une petite gousse d'ail écrasée et une poignée de pelures de champignons ; réduire de moitié.

Mouiller de 3 décilitres de sauce espagnole et de quelques cuillerées de fonds blanc (ou de fumet du poisson en traitement) ; réduire de moitié.

Ajouter, hors du feu, 50 grammes de beurre, quelques gouttes d'essence d'anchois. Relever d'une pointe de cayenne et passer à l'étamine.

**Sauce au vin rouge** (Autre méthode) [spéciale aux poissons]. — Faire cuire le poisson indiqué dans une cuisson préparée avec un demi-décilitre de mirepoix fondue au beurre, 5 décilitres de vin rouge, une gousse d'ail et des pelures de champignons.

Réduire la cuisson d'un tiers. La lier de 40 grammes de beurre manié.

Terminer comme il est dit ci-dessus avec beurre et essence d'anchois.

**Sauce Yorkshire ou Yorkshire sauce** (Cuisine anglaise) [pour jambon braisé et canetons rôtis ou braisés]. — Faire cuire dans 2 décilitres de vin de Porto une forte cuillerée de julienne fine de zeste d'orange.

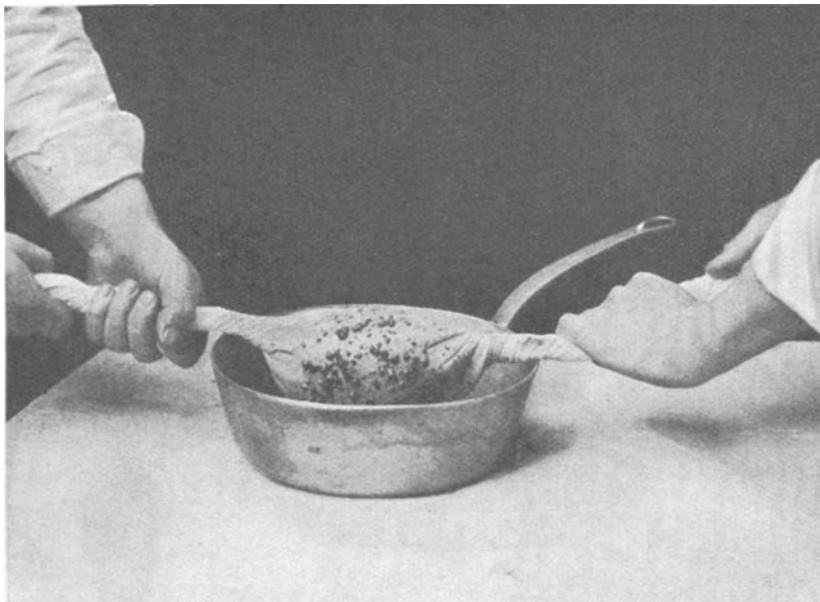
Egoutter ce zeste. Mettre dans le vin de Porto 2 cuillerées de sauce espagnole et une forte cuillerée de gelée de groseilles. Assaisonner d'une pincée de cannelle en poudre et d'une pointe de cayenne et faire bouillir un instant.

Ajouter dans cette réduction le jus d'une orange et la passer à la mousseline.

La compléter avec le zeste d'orange cuit dans le vin de Porto.

**Sauce Zingara** (pour petites pièces de boucherie et pour volailles). — Ajouter à 2 décilitres de demi-glace réduite avec quelques cuillerées de sauce tomate et quelques cuillerées de cuisson de champignons, une julienne composée de : une cuillerée de maigre de jambon cuit, une cuillerée de langue écarlate, une cuillerée de champignons et une demi-cuillerée de truffes. Assaisonner d'un peu de paprika et conserver au chaud sans bouillir.

SAUCES BLANCHES. — **Sauce aigrette au verjus** (Cuisine ancienne). — «Après avoir lavé une



Passage d'une sauce à letamine par torsion. (Phut. Laromse.)

trentaine de grains de verjus, vous les pilez et en exprimez le suc en les passant par l'étamine; au moment de servir, vous avez dans une casserole deux grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande en ébullition, dans laquelle vous joignez un peu de glace de volaille, un peu de beurre d'Isigny, une pointe de volaille, et de poivre fin, et assez de verjus pour rendre cette sauce aigrelette et appétissante. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Sauce à l'ail à la provençale (Cuisine ancienne). — « Faites mijoter dans une casserole 4 gousses d'ail, un bouquet légèrement assaisonné, une pincée de mignonnette et 2 cuillerées à ragoût de consommé. La réduction étant presque à point, vous retirez l'ail et le bouquet, puis vous ajoutez 2 grandes cuillerées de velouté, en y joignant une liaison de trois jaunes d'œufs. Après quelques minutes d'ébullition, vous passez la sauce à l'étamine, et, au moment du service, vous y mêlez un peu de beurre et de jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Sauce Albert ou Albert-sauce (Cuisine anglaise) [pour pièces de bœuf braisées]. — Faire bouillir 20 minutes 75 grammes de raifort râpé mouillé d'un décilitre de consommé blanc.

Ajouter un décilitre et demi de sauce au beurre anglais, un décilitre de crème et 20 grammes de mie de pain fine.

Faire réduire en plein feu en remuant. Passer à l'étamine en foulant à la spatule. Remettre dans la casserole; lier d'un jaune d'œuf; assaisonner de sel et de poivre.

Compléter, au dernier moment, avec une demi-cuillerée à café de moutarde anglaise délayée de quelques gouttes de vinaigre.

Sauce Albuféra (pour ris de veau, volailles pochées ou braisées). — Additionner 2 décilitres de sauce suprême de 2 cuillerées de fonds de veau réduit et d'une cuillerée de beurre de piment. V. **BEURRES COMPOSÉS**.

Passer à l'étamine.

Sauce allemande, dite aussi velouté lié (grasse) [pour abats de boucherie, volailles pochées, légumes, œufs]. — Pour 5 décilitres : mettre dans un sautoir à fond plat et épais, 2 jaunes d'œufs (3 s'ils sont petits) et 4 décilitres de fonds blanc (de veau ou de

volaille). Mélanger. Ajouter 5 décilitres de velouté; mélanger au fouet.

Faire partir en plein feu, en remuant avec une spatule pour empêcher la sauce d'attacher au fond du sautoir.

Réduire sur le feu jusqu'à ce que la sauce nappe bien la spatule.

Au dernier moment, ajouter 50 grammes de beurre; rectifier l'assaisonnement; passer à l'étamine.

Conservé au bain-marie jusqu'au moment d'employer (vanter la sauce dans le bain et la beurrer à la surface pour l'empêcher de faire peau).

*Nota.* — Suivant l'emploi final et suivant le goût, on peut condimenter cette sauce d'une pointe de muscade râpée et l'aciduler d'un filet de jus de citron.

**Sauce allemande** (maigre) [pour poissons]. — Procéder ainsi

qu'il est dit dans la recette précédente, en employant du fonds ou fumet de poisson au lieu de fonds blanc, et du velouté maigre au lieu de velouté gras.

**Sauce allemande au fumet de champignons.** — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente; ajouter au velouté quelques cuillerées de cuisson de champignons.

*Nota.* — On peut aussi ajouter à la sauce en réduction une forte poignée de pelures et queues de champignons.

**Sauce allemande au fumet de truffes.** — Comme ci-dessus. Remplacer la cuisson de champignons par du fumet de truffes.

**Sauce américaine** (pour poissons, crustacés, œufs). — En principe, cette sauce doit dériver de la préparation du homard ou de la langouste à l'américaine.

On l'emploie pour napper les poissons braisés, et aussi les œufs pochés ou mollets.

**Sauce anchois** (pour poissons). — Additionner 2 décilitres de sauce normande (ou sauce au vin blanc) de 2 cuillerées de beurre d'anchois (ou d'une cuillerée d'essence d'anchois). Passer à l'étamine.

**Sauce anchois** (Autre méthode). — Comme ci-dessus en remplaçant la sauce normande par de la sauce béchamel.

**Sauce anchois** (Autre méthode). — Comme ci-dessus en remplaçant la sauce normande par de la sauce au beurre.

**Sauce andalouse** (pour œufs, poissons, volaille). — Additionner 2 décilitres de sauce velouté réduite d'un demi-décilitre d'essence de tomates. Ajouter 2 cuillerées de piments doux pelés, braisés, coupés en petits dés et une demi-cuillerée de persil haché.

*Nota.* — On peut condimenter cette sauce d'un peu d'ail écrasé.

**Sauce à l'anglaise** (Cuisine ancienne) [pour rôtis et entrées de volaille]. — « Après avoir haché très fin 4 jaunes d'œufs durs, vous les mêlez, dans une casserole, avec du velouté demi-lié, ce qu'il en faut pour saucer une entrée; puis vous y ajoutez une pointe de poivre et de muscade râpée, un jus de citron et un peu de beurre d'anchois. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce aromatique aux morilles** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole une pincée

de romarin, autant de sauge, de thym, de basilic, le quart d'une feuille de laurier, un clou de girofle, un peu de mignonnette et une pointe de muscade râpée; ajoutez un oignon émincé et une cuillerée à ragoût de bon consommé; faites mijoter cet assaisonnement quelques minutes, puis vous le passez avec pression à l'étamine; ensuite, vous y joignez une trentaine de petites morilles bien saines et parfaitement lavées; lorsqu'elles ont jeté quelques bouillons, vous y versez de l'allemande pour saucer une entrée, et faites réduire à point.

« Au moment du service, vous y joignez un peu de glace de volaille, un peu de beurre fin, un jus de citron et une cuillerée à bouche de cerfeuil haché et blanchi. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Aurore** (pour œufs, volaille, ris de veau). — Additionner 2 décilitres de sauce velouté d'un demi-décilitre de purée de tomates très serrée.

Compléter avec 50 grammes de beurre; passer à l'étamine.

**Sauce banquière** (pour œufs, volailles, abats de boucherie, vol-au-vent). — Additionner 2 décilitres de sauce suprême d'un demi-décilitre de vin de Madère. Passer à l'étamine. Compléter avec 2 cuillerées de truffes hachées.

**Sauce bâtarde** (pour poissons bouillis et légumes). — Voir SAUCE AU BEURRE.

**Sauce béarnaise** (pour viandes de boucherie grillées ou sautées, poissons grillés). — Mettre dans une sauteuse : une forte cuillerée d'échalote hachée, 2 cuillerées d'estragon et de cerfeuil hachés, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier. Mouiller d'un demi-décilitre de vinaigre et d'un demi-décilitre de vin blanc; assaisonner d'une pincée de sel et d'une prise de poivre mignonnette. Réduire des deux tiers.

Laisser tiédir. Mettre dans la sauteuse 2 jaunes d'œufs crus, délayés d'une cuillerée d'eau.

Monter la sauce au fouet, sur le coin du fourneau. Dès que les jaunes commencent à épaissir, incorporer peu à peu, et en fouettant toujours, 125 grammes de beurre frais.

Assaisonner la sauce; l'aciduler, si c'est nécessaire, d'un filet de jus de citron; la relever d'une pointe de cayenne.

La passer à l'étamine. Compléter avec une cuillerée d'estragon et une cuillerée de cerfeuil hachés. Conserver au chaud, au bain-marie.

**Sauce béarnaise tomatée, dite sauce Choron** (pour viandes de boucherie grillées). — Additionner 2 décilitres de sauce béarnaise, terminée et passée, de 2 fortes cuillerées de purée de tomates très réduite.

**Sauce Beauharnais** (pour viandes de boucherie grillées et sautées, poissons grillés). — Additionner 2 décilitres de sauce béarnaise passée à l'étamine de 2 fortes cuillerées de beurre vert à l'estragon. V. BEURRES COMPOSÉS.

**Sauce Bercy** (pour poissons). — Etuver doucement au beurre, sans laisser colorer, une cuillerée d'échalote hachée. Mouiller d'un décilitre de vin blanc et d'un décilitre de fumet de poisson.

Réduire de moitié; ajouter 2 décilitres de velouté maigre; faire bouillir quelques instants en plein feu.

Ajouter, hors du feu, 50 grammes de beurre; compléter avec une cuillerée de persil haché; ne pas passer à l'étamine.

*Nota.* — Habituellement cette sauce s'obtient en même temps que s'effectue la cuisson du poisson. Voir BARBUE À LA BERCY.

**Sauce au beurre, dite aussi sauce bâtarde** (pour légumes, poissons bouillis). — Faire fondre dans une casserole 20 grammes de beurre; ajouter 20 grammes de farine; mélanger; mouiller de 2 décilitres et demi d'eau bouillante salée.

Travailler vivement le mélange au fouet; ajouter un jaune d'œuf délayé avec une forte cuillerée d'eau froide.

Incorporer, en fouettant toujours, la casserole placée sur le coin du fourneau, 100 grammes de beurre frais divisé en petits fragments. Assaisonner la sauce; la passer à l'étamine.

*Nota.* — On peut aciduler cette sauce de quelques gouttes de jus de citron.

**Sauce au beurre à l'anglaise ou IWeltd butter sauce.** (Cuisine anglaise). — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, en employant 30 grammes de beurre et 30 grammes de farine.

Ne pas lier la sauce au jaune d'œuf.

**Sauce au beurre** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole une petite cuillerée à bouche de farine et un peu de beurre d'Isigny. Après avoir amalgamé la farine avec une cuiller de bois, vous ajoutez un demi-verre d'eau ou de consommé, un peu de sel et de muscade râpée et la moitié d'un jus de citron; remuez l'assaisonnement sur un feu ardent, et, sitôt que l'ébullition a lieu, vous retirez la sauce en y mêlant un bon morceau de beurre d'Isigny; la sauce doit se trouver alors veloutée, très lisse et d'un bon goût. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

*Nota.* — Dans son *Traité des petites sauces*, Antonin Carême indique, comme dérivant de cette sauce, une assez longue série de sauces blanches composées. Dans la pratique moderne, toutes ces sauces se préparent avec la sauce allemande ou la sauce suprême comme base, et leurs recettes sont indiquées à leur ordre alphabétique.

**Sauce au beurre et au pain à l'anglaise** (Cuisine ancienne) [pour gibiers de plume rôtis]. — « Faites bouillir dans 2 grandes cuillerées à ragoût de consommé une cuillerée à bouche de mie de pain en y joignant un petit oignon coupé en deux et un clou de girofle; ajoutez un peu de sel, de muscade râpée et de poivre de cayenne. Donnez dix minutes d'ébullition; retirez l'oignon, le girofle, puis vous y mêlez une cuillerée de sauce au beurre et, au moment de servir, vous additionnez d'un peu de beurre fin. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce au beurre à la pluche de cerfeuil** (Cuisine ancienne). — « Faites bouillir dans une casserole une grande cuillerée de sauce au beurre en y joignant un peu de sel, de poivre, de muscade râpée, le jus d'un demi-citron, un bon morceau de beurre d'Isigny, puis une cuillerée à bouche de petites feuilles de cerfeuil blanchies. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Bontemps** (pour viandes de boucherie et volailles grillées). — Etuver au beurre une cuillerée d'oignon finement haché. Assaisonner d'une pincée de sel et d'un peu de paprika. Mouiller de 2 décilitres de cidre; réduire des deux tiers.

Ajouter 2 décilitres de velouté gras. Faire bouillir quelques instants; incorporer, hors d'ébullition, 50 grammes de beurre et une cuillerée de moutarde; passer à l'étamine.

**Sauce brandade à la provençale** (Cuisine ancienne) [pour poissons bouillis, pour morue principalement]. — « Mettez dans une casserole 2 cuillerées à bouche de sauce allemande (maigre); 3 jaunes d'œufs, une pointe de muscade râpée, une pointe de poivre fin, une pointe d'ail pilé, tout le jus d'un gros citron et une pointe de sel. Après avoir parfaitement mêlé cet assaisonnement, vous posez la casserole sur de la cendre chaude en la remuant sans cesse pour obtenir une sauce liée et veloutée; alors vous la retirez du feu pour y mêler, cuillerée à cuillerée, un verre et demi de bonne huile d'Aix. Au moment du service, vous ajoutez un jus de citron et une cuillerée à bouche de cerfeuil haché et blanchi, ou de l'estragon également haché et blanchi. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce bretonne** (pour œufs, poissons, viandes blanches, volailles, abats). — Préparer une julienne fine composée d'un demi-oignon moyen, du blanc d'un poireau et du quart d'un cœur de céleri. Assai-

sonner ces légumes d'une pincée de sel et d'un peu de sucre en poudre; les faire fondre lentement, dans une casserole, avec une cuillerée de beurre.

Dès que ces légumes sont cuits, ajouter 2 cuillerées de champignons crus, également coupés en Julienne.

Déglacer d'un demi-décilitre de vin blanc; réduire à fond; ajouter 1 décilitre et demi de velouté (gras ou maigre selon l'emploi final). Paire bouillir quelques instants en plein feu; incorporer, au dernier moment, 50 grammes de beurre frais et une cuillerée de crème fraîche un peu épaisse; ne pas passer à l'étamine.

*Nota* : Lorsque la sauce bretonne doit accompagner un poisson braisé, ce dernier devra cuire dans la julienne indiquée ci-dessus, mouillée de quelques cuillerées de fumet de poisson ou de vin blanc.

Après cuisson du poisson, terminer la sauce ainsi qu'il est dit plus haut.

Sauce aux câpres (pour poissons bouillis). — Additionner 2 décilitres et demi de sauce hollandaise de 2 cuillerées de câpres bien égouttées.

Sauce aux câpres (Autre méthode). — Procéder comme ci-dessus avec sauce au beurre.

Sauce aux câpres à l'anglaise ou caper sauce (pour poissons bouillis). — Préparer de la sauce au beurre à l'anglaise; la compléter avec des câpres bien égouttées et un peu d'essence d'anchois.

Sauce aux câpres à l'anglaise ou caper sauce (pour gigot bouilli à l'anglaise). — Préparer le roux blanc comme pour la *Sauce au beurre à l'anglaise*; le mouiller avec la cuisson de mouton. Cuire la sauce; la passer, la compléter avec les câpres.

*Nota*. — Avec le gigot de mouton à l'anglaise, on peut aussi servir la sauce aux câpres mouillée à l'eau. Cette sauce accompagne également le lapin bouilli.

Sauce Cardinal (pour poissons). — Réduire de moitié 2 décilitres de velouté maigre et un décilitre de fumet de poisson.

Ajouter un décilitre de crème; faire bouillir quelques instants; incorporer, hors du feu, 50 grammes de beurre de homard (ou de langouste); relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine. Ajouter une cuillerée de truffes hachées.

*Nota*. — Lorsque cette sauce doit napper un poisson garni de lames de truffes, supprimer les truffes hachées.

Sauce Cardinal (Autre méthode). — Procéder comme il est dit dans la recette précédente; remplacer le velouté par de la sauce béchamel.

Sauce au céleri ou celery sauce (Cuisine anglaise) [pour volailles bouillies ou braisées]. — Mettre dans un sautoir les cœurs parés de 3 pieds de céleri. Ajouter un bouquet garni, un petit oignon piqué d'un clou de girofle; couvrir de consommé blanc. Cuire doucement.

Egoutter les céleris, les piler, les passer à l'étamine.

Mettre la purée dans une casserole; lui ajouter une quantité semblable de sauce crème; diluer avec une cuillerée ou deux de la cuisson des céleris réduite et bien mélanger. Paire chauffer sans laisser bouillir.

Sauce Chantilly (pour volailles et abats blancs pochés). — Additionner 2 décilitres de sauce suprême très serrée d'un décilitre de crème fouettée.

Sauce Chantilly, dite aussi sauce mousseline (Autre méthode). — Voir **SAUCE MOUSSELINE**.

Sauce chaud-froid blanche ordinaire (pour œufs, volailles, abats blancs). — Pour 5 décilitres : mettre dans un sautoir à fond épais 3 décilitres et demi de velouté ordinaire et un décilitre de fumet de champignons.

Réduire en plein feu, en remuant à la spatule, et en ajoutant, en cours de réduction, 4 décilitres de gelée mise par petites parties à la fois, et un décilitre et demi de crème.

Réduire jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue et nappe bien la spatule.

S'assurer de cette consistance en faisant refroidir sur glace une petite quantité de sauce. Si elle n'est

pas suffisamment résistante, lui ajouter quelques cuillerées de gelée et réduire à nouveau.

Passer la sauce à l'étamine ou à la mousseline; la vanner jusqu'à complet refroidissement.

**OBSERVATION**. — Suivant l'emploi final, la sauce chaud-froid est utilisée telle quelle, ou parfumée avec des vins de liqueur divers tels que madère, porto, etc. Ces vins doivent être ajoutés à la sauce lorsqu'elle est presque froide.

Sauce chaud-froid blanche maigre (pour poissons et crustacés). — Procéder comme pour la sauce chaud-froid blanche ordinaire, en employant du velouté et de la gelée de poisson en place de velouté et gelée de viande; passer à l'étamine.

Sauce chaud-froid, dite aussi à l'allemande (Autre méthode). — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sauce chaud-froid blanche ordinaire*, en remplaçant le velouté par de la sauce allemande.

Diminuer un peu la proportion de la crème ajoutée en cours de réduction afin que la sauce ait une couleur plus foncée.

La parfumer avec du vin de Madère ou autre vin de liqueur.

Sauce chaud-froid à l'andalouse (pour foie gras et volaille). — Préparer la sauce ainsi qu'il est dit pour la *Sauce chaud-froid ordinaire*.

La parfumer avec du vin de Xérès et lui ajouter 2 cuillerées de zeste d'orange, détaillé en julienne très fine, blanchi, rafraîchi et égoutté.

Sauce chaud-froid à l'aurore. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire 3 cuillerées de purée de tomates très réduite; passer à la mousseline.

Sauce chaud-froid à la banquière. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire terminée et passée des truffes finement hachées et 3 cuillerées de vin de Madère.

Sauce chaud-froid Beauharnais. — Colorer la sauce chaud-froid blanche ordinaire, avant de la passer, avec 2 cuillerées de purée d'herbes vertes (estragon et cerfeuil) blanchies, rafraîchies, égouttées et passées au tamis fin.

Sauce chaud-froid blonde. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire, durant la réduction, 2 cuillerées de glace de volaille blonde; passer à l'étamine.

Sauce chaud-froid à l'écoissaise. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche, terminée et passée, 2 cuillerées de brunoise fine de rouge de carotte, de blanc de poireau et de céleri, cuite doucement au fonds blanc, une cuillerée de langue écarlate et une cuillerée de truffes coupées en très petits dés. Parfumer avec vin de Madère.

Sauce chaud-froid à la hongroise. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire, en cours de réduction, 2 cuillerées d'oignon finement haché blanchi, égoutté, tombé avec un décilitre de vin blanc et assaisonné d'une forte pincée de paprika. Passer à l'étamine.

Sauce chaud-froid à l'indienne. — Procéder comme il est dit ci-dessus. Assaisonner l'oignon haché d'une petite cuillerée de currie; passer à l'étamine.

Sauce chaud-froid à la Nantua. — Spéciale aux poissons et crustacés. Ajouter à la sauce chaud-froid blanche (maigre), avant de la passer, 2 cuillerées de purée d'écrevisses.

La compléter, une fois passée, avec une cuillerée de truffes hachées.

Sauce chaud-froid à la royale. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire, avant de la passer, 2 cuillerées de purée de truffes diluée d'une cuillerée de vin de Xérès.

Sauce chaud-froid à la sicilienne. — Ajouter à la sauce chaud-froid blanche ordinaire, avant de la passer, 2 cuillerées de pistaches mondées, pilées finement au mortier, diluées avec un peu de crème et passées au tamis fin.

**Sauce Chivpy** (grasse) [pour œufs et volailles]. — Réduire de moitié un décilitre de vin blanc avec une petite cuillerée d'échalote hachée et une forte cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

Ajouter 2 décilitres de velouté de volaille et un décilitre de fonds blanc; réduire d'un tiers.

Compléter avec 2 fortes cuillerées de beurre vert à la printanière; passer à l'étamine. V. **BEURRES COMPOSÉS.**

**Sauce Chivry** (pour poissons braisés). — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus, en remplaçant le velouté de volaille par du velouté maigre, et le fonds blanc par du fonds ou fumet de poisson.

**Sauce Choron** (pour viandes de boucherie grillées ou sautées). — Voir SAUCE BÉARNAISE TOMATÉE.

#### **Sauce à la crème**

(pour légumes, P<sup>o</sup>~ sons, ceufs, volailles).

— Réduire d'un tiers 2 décilitres de sauce Béchamel additionnée d'un décilitre de crème.

Ajouter, hors du feu, 50 grammes de beurre et 3 cuillerées de crème. Passer à l'étamine.

**Sauce crème à l'anglaise ou Cream sauce** (Cuisine anglaise) [spéciale au carré de veau rôti]. — Mouiller un roux blanc, composé de 50 grammes de beurre et de 30 grammes de farine, avec 3 décilitres et demi de consommé blanc, 3 cuillerées d'essence de champignons et un décilitre de crème. Mélanger.

Faire bouillir, ajouter un bouquet de persil et un petit oignon. Cuire 20 minutes à petite ébullition.

Au dernier moment, retirer le bouquet et l'oignon et bien vanner.

**Nota.** — Cette sauce est directement versée sur le carré de veau.

**Sauce aux crevettes** (pour poissons). — Terminer 2 décilitres de sauce normande (ou sauce au vin blanc) avec 2 cuillerées de beurre de crevettes; relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine.

**Nota.** — Si la sauce est servie à part, lui ajouter, au dernier moment, une cuillerée de queues de crevettes épluchées.

**Sauce aux crevettes à l'anglaise ou Shrimpsauce** (Cuisine anglaise) (pour poissons). — Additionner 2 décilitres et demi de sauce au beurre à l'anglaise d'une très petite cuillerée d'essence d'anchois et de 40 grammes de queues de crevettes décortiquées. Relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce au currie dite aussi sauce indienne** (pour œufs, volailles, mouton). — Faire blondir dans une casserole, avec 25 grammes de beurre, 100 grammes d'oignon émincé. Ajouter lorsque l'oignon est à moitié cuit, 2 racines de persil et une branche de céleri émincées, un brin de thym, une demi-feuille de laurier, et un fragment de macis.

Saupoudrer de 25 grammes de farine et d'une petite cuillerée à café de currie. Mélanger; faire colorer légèrement.

Mouiller de 4 décilitres de fonds blanc ou de consommé ordinaire; mélanger; faire bouillir; cuire à faible ébullition pendant 40 minutes.



Le poste de travail du saucier dans un grand hôtel. L'équipement comprend deux fourneaux électriques et deux étages de fours surmontés d'une salamandre. [Phot. J. Boyer.]

Passer la sauce à l'étamine, en la foulant à la spatule. La remettre dans la casserole; la faire chauffer. Au dernier moment, lui ajouter 4 cuillerées de crème fraîche et un filet de jus de citron.

**Nota.** — Le mouillement de la sauce au currie peut se faire avec trois quarts de fonds blanc et un quart de lait de noix de coco. V. coco.

**Sauce au currie** (Autre méthode) [pour œufs et volailles]. — Etuver doucement au beurre 100 grammes d'oignon haché.

Saupoudrer d'une petite cuillerée à café de currie; ajouter une tomate épépinée, hachée, une gousse d'ail écrasée, une branche de céleri, une branche de persil, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier.

Mouiller de 3 décilitres de velouté gras un peu clair. Cuire 35 minutes; remuer souvent. Réduire d'un tiers en ajoutant, en cours de réduction, un décilitre de crème.

Fouler la sauce à l'étamine; la faire chauffer; au dernier moment, la relever d'un filet de citron.

**Sauce au currie** (Autre méthode) [spéciale aux œufs pochés ou mollets]. — Etuver au beurre 100 grammes d'oignon haché.

Saupoudrer d'une petite cuillerée à café de currie.

Mouiller de 3 décilitres de sauce béchamel pas trop épaisse. Réduire en plein feu, passer à l'étamine.

Chauffer et ajouter, au dernier moment, 50 grammes de beurre.

**Sauce au currie** (maigre) [pour poissons et crustacés]. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en remplaçant le consommé par du fonds ou du fumet de poisson.

**Sauce au currie à l'indienne** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole quelques tranches de jambon maigre, un oignon émincé, un bouquet garni. 2 maniveaux de champignons émincés, 3 clous de girofle, une bonne pincée de piment, une pincée de poivre de Cayenne et un peu de macis; ajoutez 2 cuillerées à ragoût de consommé de volaille; faites mijoter cet assaisonnement à très petit feu; passez-le à la serviette et dégraissez-le. Lorsqu'il est un peu



réduit, vous y mêlez de la sauce allemande; lorsqu'elle est réduite à point, vous y ajoutez une petite infusion de safran afin de la colorer d'un beau jaune, puis vous la passez à l'étamine; au moment du service, vous y mettez un peu de beurre et 3 maniveaux de petits champignons.

**OBSERVATION.** — Quelques personnes ajoutent à cette sauce de petits cornichons bien verts et tournés en olives. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce diplomate, dite aussi sauce Riche** (pour poissons). — Terminer 2 décilitres de sauce normande avec 2 cuillerées de beurre de homard. Ajouter une cuillerée de cognac; relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine.

**Nota.** — Si cette sauce est servie à part, lui ajouter, au dernier moment, une cuillerée de truffes coupées en dés et une cuillerée de chair de homard coupée pareillement.

**Sauce écossaise** (pour œufs, volailles, abats blancs). — Additionner 2 décilitres de sauce crème, terminée et passée, d'un demi-décilitre de brunoise de légumes fondue au beurre, augmentée, en plus des légumes habituels, avec des haricots verts coupés en très petits dés.

**Sauce écossaise** (Autre méthode). — Procéder comme il est dit ci-dessus. Remplacer la sauce crème par de la sauce allemande.

**Sauce écossaise** (Autre méthode) [pour poissons]. — Comme ci-dessus, avec sauce vin blanc.

**Sauce à l'écossaise ou Scotch egg sauce** (Cuisine anglaise) [spéciale à la morue]. — Mouiller de 2 décilitres de lait bouillant un roux blanc composé de 30 grammes de beurre et de 15 grammes de farine. Assaisonner de sel et de poivre et d'un peu de muscade râpée. Bien mélanger et faire bouillir.

Ajouter les blancs de 2 œufs durs émincés et, au dernier moment, mélanger dans la sauce les jaunes passés au gros tamis.

**Sauce aux queues d'écrevisses à l'anglaise ou Crayfish sauce** (Cuisine anglaise) [pour poissons]. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sauce homard à l'anglaise*. Remplacer le homard par des queues d'écrevisses coupées en dés.

**Sauce aux écrevisses** (Cuisine ancienne). « Après avoir lavé un demi-cent de moyennes écrevisses, vous les faites cuire avec une demi-bouteille de vin de Champagne, un oignon émincé, un bouquet assaisonné, une pincée de mignonnette et fort peu de sel; lorsque vos écrevisses sont froides, vous les égouttez, et vous passez la cuisson au tamis de soie; vous la faites réduire de moitié, puis vous y ajoutez 2 grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande; faites réduire à point, et ajoutez un demi-verre de Champagne. Réduction faite, vous passez la sauce à l'étamine. Au dernier moment, vous y joignez un peu de glace et de beurre fin, puis les queues d'écrevisses que vous avez parées selon la règle.

« On doit ajouter à cette sauce un beurre d'écrevisses préparé avec les coquilles d'écrevisses dont les queues entrent dans la sauce. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce au fenouil** (Cuisine ancienne). — « Vous épouchez et lavez quelques branches de fenouil, vous les hachez et en mettez une cuillerée à bouche dans une casserole contenant deux grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande en ébullition; ajoutez un peu de glace de volaille, un peu de beurre, une pointe de muscade et un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce au fenouil ou Fennel sauce** (Cuisine anglaise) [pour poissons bouillis ou grillés, maquereaux surtout]. — Additionner 2 décilitres et demi de sauce au beurre à l'anglaise d'une cuillerée de fenouil haché et blanchi.

**Sauce aux fines herbes** (pour poissons). — Additionner 2 décilitres de sauce vin blanc d'une demi-

échalote râpée finement. Passer à l'étamine; ajouter, au dernier moment, une cuillerée de cerfeuil et de persil hachés.

**Sauce Foyot** (pour viandes grillées). — Additionner 2 décilitres de sauce béarnaise, terminée et passée, de 2 cuillerées de glace de viande.

**Sauce à la française** (Cuisine ancienne) [pour poissons]. — « Mettez dans une casserole de la sauce Béchamel maigre; lorsqu'elle est presque bouillante, vous y joignez une pointe d'ail, un peu de muscade râpée et une essence de champignons. Quand elle a jeté quelques bouillons, et à l'instant de servir, vous y joignez un beurre d'écrevisses, afin de la colorer d'une teinte rosée.

**OBSERVATION.** — On peut y ajouter des queues d'écrevisses et des petits champignons tournés bien blancs. J'ai servi cette sauce pour la première fois chez le prince Paul de Wurtemberg. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce Godard** (pour ris de veau et volailles). — Réduire de moitié 2 décilitres de vin de Champagne avec 2 cuillerées de mirepoix de légumes.

Mouiller de 2 décilitres de demi-glace et d'un décilitre d'essence de champignons. Réduire d'un tiers; passer à l'étamine.

**Sauce à la grecque** (pour poissons). — Paire fondre ensemble, avec une cuillerée de beurre, 2 cuillerées d'oignon et le quart d'un cœur de céleri émincés. Ajouter un bouquet garni composé d'une branche de fenouil, d'un peu de thym et de laurier.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc; ajouter 10 grains de coriandre; réduire des deux tiers.

Mouiller d'un décilitre de velouté maigre et d'un décilitre de crème. Réduire d'un tiers; compléter avec 50 grammes de beurre. Passer à l'étamine.

**Sauce hollandaise** (pour légumes, poissons, œufs). — Réduire des deux tiers, dans une petite casserole, un demi-décilitre d'eau avec une pincée de sel et une pincée de mignonnette (poivre mignonnette).

Laisser tiédir un peu le fond de la casserole et ajouter 5 jaunes d'œufs crus, délayés d'une cuillerée d'eau.

Monter la sauce au fouet, à chaleur douce, sur le coin du fourneau. Dès que les jaunes sont pris, et ont la consistance d'une pommade, ajouter, peu à peu, et en fouettant toujours, 500 grammes de beurre fondu, à peine tiède.

Ajouter aussi durant le montage 2 cuillerées d'eau, mise peu à peu. Assaisonner la sauce; l'aciduler au point voulu de quelques gouttes de jus de citron et la passer à l'étamine. Conserver au bain-marie.

**Nota.** — La réduction peut être composée de moitié vinaigre et moitié eau.

La sauce hollandaise peut être faite au bain-marie.

**Sauce hollandaise** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole 5 jaunes d'œufs, un peu de beurre fin, de sel, de poivre et muscade râpée; placez la casserole sur un petit plat à sauter contenant de l'eau presque bouillante, ou tout simplement sur un feu doux; alors, vous remuez sans cesse la sauce avec la cuiller de bols, et, à mesure qu'elle prend du corps, vous y mêlez un peu de beurre d'Isigny. Après en avoir ajouté plus d'une demi-livre, vous y mêlez une cuillerée de vinaigre ordinaire. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce hollandaise au suprême** (Cuisine ancienne). — « Après avoir cassé 6 jaunes d'œufs dans une casserole, vous y mêlez un peu de beurre très fin, du sel, du poivre fin, de la muscade râpée, une cuillerée à ragoût de sauce allemande et une cuillerée à bouche de glace de volaille; remuez cette sauce sur un feu très doux, et, à mesure qu'elle se lie, vous y joignez un peu de beurre à 3 ou 4 reprises, en ayant soin de la remuer sans cesse. Au moment du service, vous y versez un peu de bon vinaigre ordinaire; ajoutez un bon morceau de beurre. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle.*)

**Sauce homard** (pour poissons). — Additionner

2 décilitres de sauce au vin blanc de 2 cuillerées de beurre de homard. Relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine.

Ajouter, au dernier moment, une cuillerée de chair de homard coupée en très petits dés.

**Sauce homard à l'anglaise ou Lobster sauce** (Cuisine anglaise) [pour poissons]. — Additionner 2 décilitres et demi de sauce Béchamel d'une petite cuillerée d'essence d'anchois et de 40 grammes de chair de homard coupée en dés. Relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce hongroise** (pour petites pièces de boucherie sautées, œufs, poissons, abats, volaille). — Etuver au beurre, sans laisser colorer, 2 fortes cuillerées d'oignon haché. Saupoudrer d'une forte pincée de paprika; assaisonner d'une pincée de sel; déglacer d'un décilitre de vin blanc et ajouter un petit bouquet garni. Réduire des deux tiers.

Mouiller de 2 décilitres et demi de velouté (gras ou maigre). Paire bouillir en plein feu pendant 5 minutes; passer à l'étamine; compléter avec 50 grammes de beurre.

**Sauce hongroise** (Autre méthode). — Etuver l'oignon haché au beurre et le saupoudrer d'une cuillerée de farine et d'une forte pincée de paprika. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; assaisonner; ajouter un petit bouquet garni; mouiller de 3 décilitres de consommé blanc ou de fonds blanc (ou à défaut, d'eau additionnée d'une petite quantité de glace ou d'extrait de viande).

Cuire à petite ébullition 25 minutes, et terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

**Sauce hongroise** (Autre méthode). — Mouiller avec l'eau de cuisson de 8 huîtres un roux blanc composé d'une cuillerée de beurre et d'une cuillerée de farine. Ajouter un décilitre et demi de cuisson de champignons ou de fumet de poisson. Cuire à petite ébullition 20 minutes. Lier de 2 jaunes d'œufs; passer à l'étamine; compléter avec 50 grammes de beurre et ajouter dans la sauce les huîtres pochées, égouttées et ébarbées.

**Sauce aux huîtres** (pour poissons). — Ajouter 2 décilitres de sauce normande ou de sauce au vin blanc terminée (additionnée de la cuisson des huîtres réduite) à 8 huîtres pochées, égouttées et ébarbées.

**Sauce aux huîtres à l'anglaise ou Oyster sauce** (Cuisine anglaise) [spéciale au cabillaud bouilli]. — Mouiller un roux blond composé de 20 grammes de beurre et de 15 grammes de farine avec un décilitre de cuisson d'huîtres, un décilitre de lait et un décilitre de crème. Assaisonner d'une très légère pincée de sel; faire bouillir, cuire 10 minutes.

Passer à l'étamine; ajouter 12 huîtres pochées, ébarbées, escalopées; relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce indienne.** — Voir *Sauce au currie*.

**Sauce ivoire** (pour œufs, ris de veau, volailles). — Additionner 2 décilitres de sauce suprême terminée de 2 cuillerées de fonds de veau brun très réduit, ou d'une cuillerée de glace de viande.

**Sauce Joinville** (pour poissons). — Ajouter à 2 décilitres de sauce aux crevettes une cuillerée de truffes coupées en julienne fine.

Nota. — Si la sauce Joinville est destinée à napper des poissons braisés, on ne la complètera pas avec la julienne de truffes, ces dernières devant figurer dans la garniture.

Cette sauce est aussi préparée au beurre d'écrevisses et, quelquefois, aux beurres de crevettes et d'écrevisses combinés (filets de sole Joinville).

**Sauce Laguipière** (pour poissons). — Ajouter à 2 décilitres de sauce normande terminée, 2 cuillerées de truffes hachées, infusées dans une cuillerée de vin de Madère.

**Sauce Laguipière** (Cuisine ancienne) [Autre méthode]. — « Mettez dans une casserole une grande cuillerée à ragoût de sauce au beurre; ajoutez une cuillerée ordinaire de bon consommé ou bien un peu

de glace de volaille, une pointe de sel, de muscade et de bon vinaigre ordinaire ou du jus de citron; faites bouillir quelques secondes, puis vous y mêlez un bon morceau de beurre fin. »

« On peut la préparer avec de la glace de poisson, en place de glace de volaille. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

Nota. — Cette sauce est souvent désignée sous le nom de sauce au beurre à la Laguipière.

**Sauce à la lyonnaise** (Cuisine ancienne). — « Blanchissez 4 gros oignons coupés en dés et faites-les mijoter dans du beurre clarifié. Etant presque cuits, vous les égouttez sur le tamis de crin; les travaillez ensuite avec 2 cuillerées à ragoût de fumet de gibier et 2 grandes cuillerées de sauce allemande. Etant réduite à point, vous y joignez un peu d'estragon haché et blanchi, un jus de citron, un peu de muscade râpée, un peu de beurre, et un peu de glace de gibier. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce à la maître d'hôtel liée** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une casserole une grande cuillerée et demie de velouté demi-lié; au moment du service, il doit être bouillant; vous le retirez du feu, puis vous y mêlez un peu de glace et une maître d'hôtel masquée selon la règle. Amalgamer parfaitement. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce maltaise** (pour légumes bouillis). — Additionner 2 décilitres de sauce hollandaise du jus d'une orange sanguine et d'une petite cuillerée de zeste d'orange râpé finement.

**Sauce maltaise** (Autre méthode). — Procéder comme ci-dessus en employant du jus et du zeste de mandarine.

Nota. — Cette sauce peut être parfumée de quelques gouttes de curaçao.

**Sauce marinière** (pour poissons, moules, timbales, vol-au-vent). — Préparer une sauce Bercy (avec cuisson de moules). La lier aux jaunes d'œufs ainsi qu'il est dit pour la *Sauce vin blanc*.

**Sauce Mornay** (pour œufs, légumes gratinés). — Réduire d'un tiers 2 décilitres de sauce Béchamel diluée d'un décilitre de crème fraîche.

Ajouter 40 grammes de gruyère et de parmesan râpés; mélanger; incorporer 50 grammes de beurre; passer à l'étamine.

**Sauce Mornay** (Autre méthode) [pour volailles ou œufs gratinés]. — Procéder ainsi qu'il est dit dans la recette précédente en remplaçant la crème par du fonds blanc de volaille.

**Sauce Mornay** (Autre méthode) [pour poissons gratinés]. — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus en réduisant la sauce Béchamel avec le fonds ou fumet du poisson en traitement.

**Sauce mousseline dite aussi sauce Chantilly** (pour poissons et légumes bouillis). — Additionner, au dernier moment, 2 décilitres de sauce hollandaise d'un décilitre de crème fouettée bien ferme.

**Sauce mousseuse dite aussi beurre moussoux** (pour poissons et légumes bouillis). — Mettre dans une casserole chauffée à l'eau bouillante et essuyée, 250 grammes de beurre très fin ramolli en pommade; assaisonner d'une pincée de sel.

Vanner au fouet en ajoutant peu à peu 2 décilitres d'eau froide et un filet de jus de citron.

Au dernier moment, ajouter 2 ou 3 cuillerées de crème fouettée bien ferme.

Nota. — Cette sauce se sert froide.

**Sauce moutarde** (pour poissons bouillis ou grillés). — Additionner 2 décilitres de sauce au beurre d'une cuillerée de moutarde; passer à l'étamine.

**Sauce moutarde** (Autre méthode). — Procéder comme ci-dessus en remplaçant la sauce au beurre par de la hollandaise.

**Sauce Nantua** (pour œufs, poissons, crustacés). — Réduire de moitié un décilitre de sauce Béchamel

additionné d'un décilitre de cuisson d'écrevisses et d'un décilitre de crème.

Terminer avec 50 grammes de beurre d'écrevisses, quelques gouttes de cognac et une pointe de cayenne; passer à l'étamine.

**Sauce Mantua** (Autre méthode). — Faire chauffer un décilitre de purée d'écrevisses, et la diluer au point voulu, en l'additionnant de 60 grammes de beurre et de quelques cuillerées de crème. Relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine.

**Sauce normande** (pour poissons). — Mélanger dans un sautoir 2 décilitres de velouté de poisson, un décilitre de fumet de poisson et un décilitre de cuisson de champignons. Ajouter 2 jaunes d'œufs délayés avec 2 cuillerées de crème.

Réduire d'un tiers en plein feu. Terminer avec 50 grammes de beurre et 3 cuillerées de crème; passer à l'étamine.

**Sauce normande** (Autre méthode). — Réduire de moitié 2 décilitres de fumet de poisson additionné de 2 cuillerées de pelures de champignons.

Ajouter 2 décilitres de velouté de poisson et un décilitre de crème. Réduire de moitié. Terminer en ajoutant 50 grammes de beurre et 4 cuillerées de crème. Passer à l'étamine.

**Sauce aux œufs à l'anglaise ou Egg sauce** (Cuisine anglaise) [pour poissons, haddock et morue surtout]. — Mouiller de 2 décilitres et demi de lait bouillant un roux blanc composé de 30 grammes de beurre et de 15 grammes de farine. Assaisonner de sel, poivre blanc, muscade; faire bouillir, cuire 6 minutes.

Compléter la sauce avec 2 œufs durs chauds coupés en dés.

**Sauce aux œufs au beurre fondu ou Egg and butter sauce** (Cuisine anglaise) [pour gros poissons bouillis]. — Ajouter à 125 grammes de beurre fondu, assaisonné de sel et de poivre et relevé d'un filet de citron, 2 œufs durs, chauds, coupés en gros dés et une petite cuillerée de persil haché et blanchi.

**Sauce aux œufs à l'écossaise.** — Préparer la sauce ainsi qu'il est dit ci-dessus. Ajouter les blancs d'œufs durs coupés en petites bandes, et au dernier moment, les jaunes passés au tamis de laiton en forme de vermicelle.

Mélanger délicatement de façon que les parties de jaunes d'œufs durs se voient dans la sauce.

**Sauce aux oignons ou Onion sauce** (Cuisine anglaise) (pour mouton bouilli, volaille, gibier braisé, lapin, tripes). — Cuire dans 3 décilitres de lait, avec sel, poivre et muscade, 100 grammes d'oignons émincés. Les égoutter sitôt cuits et les hacher.

Mouiller avec le lait ayant servi à cuire les oignons un roux blanc composé de 20 grammes de beurre et de 20 grammes de farine. Faire bouillir; ajouter les oignons hachés et laisser cuire doucement 8 minutes.

*Nota.* — Cette sauce est toujours directement servie sur la pièce qu'elle accompagne.

**Sauce au pain ou Bread sauce** (Cuisine anglaise) [pour volailles et gibiers de plume rôtis]. — Mettre dans 5 décilitres de lait bouillant 80 grammes de mie de pain fine fraîchement préparée. Ajouter un petit oignon piqué d'un clou de girofle, 30 grammes de beurre et une pincée de sel. Mélanger; faire bouillir. Cuire doucement 15 minutes.

Au dernier moment, retirer l'oignon, incorporer dans la sauce un décilitre de crème et la lisser au fouet.

**Sauce paloise** (pour viandes de boucherie et volailles grillées). — Procéder comme pour la béarnaise, en remplaçant l'estragon par de la menthe verte.

**Sauce persil ou Parsley sauce** (Cuisine anglaise) [pour tête et pieds de veau, volaille et lapin bouillis, veau braisé]. — Additionner 2 décilitres et demi de sauce au beurre d'une cuillerée de persil haché blanchi; relever d'une pointe de citron.

**Sauce persil** (Autre méthode) [spéciale au maque-

reau et au saumon]. — Mouiller 30 grammes de roux blanc avec 2 décilitres et demi de court-bouillon du poisson en traitement (court-bouillon bien aromatisé au persil). Cuire 8 minutes; passer à l'étamine.

Au moment de servir, compléter avec une cuillerée de persil haché et blanchi et un filet de jus de citron.

**Sauce à la piémontaise** (Cuisine ancienne) [pour volailles braisées ou poêlées]. — « Coupez deux gros oignons en dés très fins, puis vous les passez bien blonds dans du beurre clarifié. Après les avoir égouttés, vous les faites cuire dans d'excellent consommé, et les dégraissez bien parfaitement; puis vous y mêlez assez de béchamel pour saucer une entrée; et une demi-livre de truffes du Piémont coupées en gros dés, puis 2 cuillerées de pignoles (pignoli, amandes de la pomme de pin) bien blancs et lavés. Après quelques bouillons, vous y mêlez un peu de glace de volaille, un petit beurre d'ail et un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce polonaise** (Cuisine ancienne). — « Ratissez une racine de raifort; puis vous en râpez la moitié; vous en mettez trois cuillerées à bouche dans une casserole avec une cuillerée de sucre en poudre; alors vous la délayez peu à peu dans du velouté demi-lié, et en assez grande quantité pour saucer une entrée; lorsque cette sauce entre en ébullition, vous y joignez un jus de citron et un peu de glace et du beurre fin. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce poulette** (pour légumes et viandes d'abats pochés). — Ajouter à 2 décilitres de sauce allemande une cuillerée de persil haché et quelques gouttes de jus de citron.

**Sauce princesse** (Cuisine ancienne). — « Vous ajoutez à 2 cuillerées de sauce allemande en ébullition du persil haché et blanchi, une pointe de muscade râpée, un peu de glace de volaille, un peu de beurre et un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce printanière** (pour œufs, volailles). — Compléter 2 décilitres de sauce allemande avec 50 grammes de beurre vert à la printanière. Passer à l'étamine. V. **BEURRES COMPOSÉS**.

**Sauce raifort chaude** (Cuisine anglaise). — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sauce Albert*.

**Sauce ravigote** (pour abats de boucherie et volailles). — Réduire des deux tiers 2 cuillerées de vin blanc et 2 cuillerées de vinaigre additionnées d'une échalote émincée, d'un brin de thym, d'un fragment de feuille de laurier, d'une branche de persil, d'une pincée de sel et d'une pincée de poivre mignonnette.

Mouiller de 2 décilitres de velouté ordinaire et d'un décilitre de cuisson de champignons. Réduire d'un tiers; terminer avec 50 grammes de beurre et 3 cuillerées de crème; relever d'une pointe de cayenne et passer à l'étamine.

**OBSERVATION.** — Sous le nom de *ravigote*, on servait autrefois une sauce brune ayant quelque analogie avec la sauce piquante.

**Sauce Riche** (pour poissons). — V. **SAUCE DIPLOMATE**.

**Sauce Richelieu** (Cuisine ancienne). — « Après avoir coupé 4 gros oignons en petits dés, vous les passez blonds dans du beurre clarifié, puis vous les égouttez sur un petit tamis de crin, pour les cuire ensuite dans 2 grandes cuillerées de consommé, en y joignant un peu de sucre fin, un peu de muscade râpée et de mignonnette. L'oignon étant cuit, vous ajoutez 2 grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande, un peu de glace de volaille et un peu de beurre fin; puis, vous passez la sauce avec pression à l'étamine.

« Au moment de servir, vous additionnez d'une demi-cuillerée à bouche de cerfeuil haché et blanchi. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce royale** (pour œufs et volailles pochés). — Réduire de moitié 2 décilitres de velouté de volaille étendus d'un décilitre de fonds blanc de volaille.

Ajouter, en cours de réduction, un décilitre de crème et, au dernier moment, 2 cuillerées de truffes passées à cru au tamis.

Compléter avec 50 grammes de beurre et une cuillerée de vin de Xérès; passer à l'étamine.

**Sauce à la russe (Cuisine ancienne)** [pour grosses pièces de bœuf]. — « Après avoir haché et blanchi une cuillerée à bouche de persil, de cerfeuil et d'estragon, vous égouttez et mêlez le tout dans du velouté demi-lié, ce qu'il en faut pour saucer une entrée; au moment de servir, vous y joignez une cuillerée à bouche de moutarde fine, une demi-cuillerée de sucre en poudre, une pincée de poivre fin et un jus de citron. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Saint-Malo** (pour poissons grillés). — Déglacer d'un décilitre de vin blanc 2 cuillerées d'oignon émincé revenu au beurre, sans être coloré; garnir d'un brin de thym, d'un fragment de feuille de laurier et d'une branche de persil. Réduire des deux tiers.

Mouiller d'un décilitre et demi de velouté maigre et d'un décilitre d'espagnole maigre; éclaircir d'un décilitre de fumet de poisson ou de cuisson de champignons et réduire d'un tiers.

Passer à l'étamine, en foulant; terminer avec une cuillerée de moutarde, un filet de sauce anglaise (Worcestershire sauce) et une cuillerée de beurre.

**Sauce Saint-Malo** (Autre méthode). — Additionner 2 décilitres de sauce vin blanc d'une demi-cuillerée d'échalote hachée tombée au vin blanc, d'une petite cuillerée de moutarde et d'un filet d'essence d'anchois.

**Sauce à la sauge ou Sage and onion sauce.** (Cuisine anglaise) [pour porc ou oies rôtis]. — Hacher deux gros oignons, préalablement cuits à l'eau salée et égouttés.

Mettre ces oignons dans une casserole avec 100 grammes de mie de pain fine, fraîchement préparée, et 25 grammes de beurre. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter une cuillerée de sauge hachée.

Cuire 5 minutes, en mélangeant bien avec la cuiller de bois. Au dernier moment, ajouter 3 cuillerées de jus de rôti.

**Sauce Soubise (Cuisine ancienne).** — « Coupez 4 oignons en deux; ensuite, vous coupez la tête et la queue à quatre lignes de distance sur l'oignon, puis vous les émincez et les jetez dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils ont donné quelques bouillons, vous les égouttez dans une passoire, ensuite vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre d'Isigny et un peu de consommé. Paites-le mijoter à petit feu. Dès qu'il est cuit, vous l'égouttez de nouveau et le versez dans la casserole avec 2 bonnes cuillerées de consommé que vous avez dégraissé et réduit de moitié; vous y joignez 2 grandes cuillerées à ragoût de sauce Béchamel, une pointe de muscade, une pincée de sucre en poudre, et un peu de glace de volaille; après quoi, vous la passez avec pression à l'étamine fine. Au moment du service vous y mêlez un peu de beurre d'Isigny. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce suprême, dite Velouté à la crème** (pour œufs, volailles, abats, légumes). — Pour 5 décilitres : mélanger dans un sautoir à fond épais 5 décilitres de velouté de volaille et 4 décilitres de fonds blanc de volaille.

Réduire de moitié, en plein feu, en ajoutant, pendant la réduction, 3 ou 4 décilitres de crème fraîche.

Lorsque la sauce nappe la spatule, lui incorporer, hors du feu, 50 grammes de beurre frais et la passer à l'étamine. Conserver au bain-marie jusqu'au moment d'employer.

**Sauce au suprême (Cuisine ancienne).** — « Mettez

dans une casserole de la sauce allemande, autant qu'il en faut pour saucer une entrée. Lorsqu'elle est presque bouillante, et au moment du service, vous y joignez 2 cuillerées à bouche de consommé de volaille et 2 petits pains de beurre d'Isigny. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Talleyrand.** — Réduire de moitié 2 décilitres de velouté de volaille et 2 décilitres de fonds blanc. Ajouter, lors des derniers bouillons, 4 cuillerées de crème fraîche et un demi-décilitre de vin de Madère. Incorporer, hors du feu, 50 grammes de beurre; passer à l'étamine.

Ajouter une cuillerée de mirepoix de légumes et une cuillerée de truffes et de langue écarlate coupées en très petits dés.

**Sauce veloutée à la civette (Cuisine ancienne).** — « Mettez dans une casserole une grande cuillerée de sauce allemande, une cuillerée de sauce tomate; ajoutez une pointe de muscade râpée et de poivre fin et un Jus de citron; faites jeter quelques bouillons; puis, au moment du service, vous y mêlez un beurre d'écrevisses et une petite cuillerée à café de civette émincée très menue. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce vénitienne** (pour œufs et volailles). — Réduire des deux tiers un décilitre de vinaigre additionné d'une échalote émincée et de 2 cuillerées de cerfeuil et d'estragon hachés.

Mouiller de 2 décilitres de sauce allemande; compléter avec 50 grammes de beurre vert (V. **BEURRES COMPOSÉS**). Passer à l'étamine et ajouter une cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

**Sauce vénitienne (Cuisine ancienne).** — « Au moment du service, vous avez en ébullition, dans une casserole, 2 grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande; alors vous y mêlez une bonne pincée de feuilles d'estragon coupées en petits filets que vous faites blanchir et égoutter ensuite sur un tamis de soie, puis une cuillerée de glace de volaille, un peu de beurre d'Isigny, une pointe de muscade râpée et un filet de bon vinaigre à l'estragon. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce Véron** (pour poissons). — Préparer une réduction d'herbes ainsi qu'il est dit pour la *Sauce béarnaise*.

La mouiller de 2 décilitres de sauce normande et de 2 cuillerées de fonds de veau brun très réduit (ou de glace de poisson). Relever d'une pointe de cayenne; passer à l'étamine; ajouter une cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

**Sauce Victoria** (pour poissons). — Préparer 2 décilitres et demi de sauce homard ainsi qu'il est indiqué d'autre part.

L'additionner, une fois terminée, de 2 cuillerées de chair de homard et de truffes taillées en très petits dés.

**Sauce Villeroi** (pour napper les articles frits, dits à la Villeroi). — Réduire, jusqu'à ce qu'elle nappe complètement la spatule, 2 décilitres de sauce allemande étendue de 4 cuillerées de fonds blanc et de cuisson de champignons.

Passer à l'étamine et bien vanner pendant le refroidissement.

Cette sauce s'emploie à peine tiède pour enrober les articles qui, après avoir été panés à l'anglaise, sont cuits en friture.

*Nota.* — Suivant indication de recette, compléter cette sauce avec de l'essence de truffes, de la purée de tomates ou de la purée Soubise.

On l'additionne aussi, selon l'emploi final, de truffes ou de champignons hachés, de mirepoix de légumes, etc.

La sauce Villeroi pour poissons se prépare avec de l'allemande maigre.

**Sauce vin blanc** (pour poissons). — Réduire des deux tiers un décilitre et demi de fumet de poisson (au vin blanc).

Laisser tiédir et ajouter 2 jaunes d'œufs; monter au fouet, à chaleur douce, ainsi qu'il est dit pour la sauce hollandaise.

Dès que les jaunes ont pris un peu de consistance, ajouter peu à peu 150 grammes de beurre fondu, en fouettant toujours.

Assaisonner, aciduler de quelques gouttes de Jus de citron; passer à l'étamine.

*Nota.* — La réduction de la sauce vin blanc peut être additionnée de pelures ou de queues de champignons.

**Sauce vin blanc** (Autre méthode). — Préparer 2 décilitres de sauce hollandaise, en lui ajoutant, en cours de préparation, un demi-décilitre de fumet de poisson (au vin blanc) bien réduit. Assaisonner; passer à l'étamine.

**Sauce vin blanc** (Autre méthode) [pour poissons devant être glacés]. — Réduire de moitié un décilitre de velouté maigre additionné d'un décilitre de fumet de poisson (au vin blanc).

Ajouter 2 jaunes d'œufs; cuire quelques instants à chaleur douce, en fouettant, et incorporer peu à peu de 60 à 80 grammes de beurre divisé en menus fragments. Assaisonner et passer à l'étamine.

**Sauce waterfish ou waterfish sauce** (Cuisine anglaise) [pour poissons d'eau douce]. — Détailler en julienne très fine 25 grammes de rouge de carotte et 15 grammes de racines de persil. Ajouter une petite cuillerée de zeste d'orange, également détaillée en julienne.

Mettre le tout dans une petite casserole, le mouiller d'un décilitre de vin blanc et le faire bouillir jusqu'à réduction complète du liquide.

Remouiller d'un décilitre de court-bouillon de poisson au vin blanc; achever de faire cuire, et réduire à fond.

Ajouter cette julienne à 2 décilitres et demi de sauce hollandaise.

Compléter avec quelques feuilles de persil blanchies.

**SAUCES FROIDES.** — La mayonnaise peut être considérée comme la sauce mère de la plupart des sauces blanches froides. Ses emplois sont très nombreux. Pour cette raison, nous la donnons en tête de la série des sauces froides sans tenir compte de l'ordre alphabétique.

**Sauce mayonnaise.** — Pour 5 décilitres : jaunes d'œufs, 3 ; huile d'olive, 5 décilitres ; vinaigre ou Jus de citron, une cuillerée; sel, 5 grammes; poivre blanc, 50 centigrammes.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une terrine (ou en saladier) les jaunes d'œufs soigneusement débarrassés de leur germe. Ajouter le sel fin (bien sec), le poivre blanc et quelques gouttes de vinaigre, ou de jus de citron.

Mélanger ces ingrédients au fouet, sans brusquerie. Ajouter, goutte à goutte d'abord, puis en filet ensuite, l'huile, en travaillant constamment la sauce au fouet ou à la cuiller, ainsi que cela se faisait anciennement.

Faire ainsi absorber à la mayonnaise la totalité de l'huile indiquée ci-dessus.

De temps en temps, rompre le corps de la sauce en lui ajoutant quelques gouttes de vinaigre ou de Jus de citron.

Dès que la sauce est terminée, lui incorporer, en fouettant toujours, de 2 à 3 cuillerées d'eau bouillante. Cette addition a pour but d'assurer la solidité

de la mayonnaise, et de l'empêcher de se désorganiser, c'est-à-dire de tourner, si elle doit être conservée quelque temps.

**OBSERVATION.** — En suivant les indications qui précèdent, on sera toujours assuré d'obtenir une mayonnaise homogène et légère.

Pour bien réussir cet apprêt, très simple en somme malgré les difficultés dont il semble être hérissé aux yeux de bien des ménagères, il convient de tenir compte des remarques suivantes :

1° Proportionner exactement la quantité de jaunes et d'huile. La proportion maxima est de 2 décilitres d'huile pour un jaune de grosseur moyenne.

2° Employer l'huile à la température de la pièce où l'on opère et, si cette huile est figée, en hiver, la faire légèrement tiédir avant de l'ajouter aux jaunes.

3° Au début de l'opération, ajouter l'huile goutte à goutte. Puis, dès que la sauce prend de la consistance, faire couler l'huile en filet mince et continu.

**Sauce mayonnaise** (Cuisine ancienne). — « Mettez dans une moyenne terrine 2 jaunes d'œufs frais, un peu de sel et de poivre blanc et un peu de vinaigre à l'estragon. Remuez promptement ce mélange avec une cuiller de bois; et, dès qu'il se lie, vous y mêlez peu à peu une cuillerée à bouche d'huile d'Aix et un peu de vinaigre, en ayant soin de frotter la sauce contre les parois de la terrine.

De ce frottement réitéré dépend la blancheur de la sauce mayonnaise. A mesure qu'elle prend du volume, vous mettez plus d'huile, plus de vinaigre à la fois et un peu de gelée d'aspic en la commençant. Il est essentiel d'en mettre peu à la fois, afin d'éviter qu'il ne se décompose.

Vous devez employer pour sa confection 2 verres d'huile, un demi-verre de gelée d'aspic et du vinaigre à l'estragon en suffisante quantité, afin de la rendre d'un goût appétissant et relevé. Vous devez ajouter un jus de citron pour la rendre plus blanche. » (A. Carême, *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.)

**Sauce mayonnaise collée** (pour liaison de salades composées, pour nappage ou enrobage d'articles divers.) — Additionner 2 décilitres et demi de mayonnaise, complètement terminée, d'un décilitre de gelée de viande fondue. Bien mélanger au fouet.

*Nota.* — Sitôt la gelée ajoutée à la mayonnaise, la sauce doit être employée très rapidement, sa solidification s'opérant très vite.

(Cette sauce s'emploie de la même manière que la sauce chaud-froid blanche).

**OBSERVATION.** — La mayonnaise collée peut être complétée par des essences diverses ou par tous les ingrédients indiqués pour les sauces mayonnaises diverses.

**Sauces mayonnaises diverses.** — Mayonnaises préparées ainsi qu'il est dit ci-dessus, complétées avec des éléments divers.

Ces mayonnaises, employées pour les hors-d'œuvre et les entrées froides, peuvent être variées à l'infini. Nous donnons ci-après les plus usitées.

**Sauce mayonnaise à l'anchois.** — Additionner 2 décilitres et demi de mayonnaise d'une petite cuillerée d'essence d'anchois ou de purée d'anchois au naturel. Bien mélanger.



Machine électrique de grand restaurant pour monter les sauces mayonnaises et autres. (Système Navarre. Phot. J. Bayer.)

**Sauce mayonnaise au caviar.** — Broyer au mortier 25 grammes de caviar; ajouter, en broyant, 3 cuillerées de mayonnaise. Passer ce mélange au tamis fin; l'ajouter à 2 décilitres de mayonnaise. Bien mélanger.

**Sauce mayonnaise au cresson.** — Ajouter à la mayonnaise, tenue bien serrée, du cresson haché finement et pressé.

**Sauce mayonnaise aux crevettes.** — Broyer au mortier 50 grammes de crevettes, 3 cuillerées de mayonnaise.

Passer ce mélange au tamis fin; l'ajouter à 2 décilitres de mayonnaise. Colorer d'une goutte de carmin; mélanger.

**Sauce mayonnaise à l'estragon.** — Ajouter à la mayonnaise, tenue bien serrée, de l'estragon frais haché finement.

**Sauce mayonnaise à la russe.** — Ajouter à 3 décilitres de mayonnaise 4 décilitres de gelée fondue et une cuillerée de vinaigre. Mélanger vivement au fouet, sur glace, jusqu'à ce que la composition devienne mousseuse. (S'emploie pour salades de légumes moulées.)

**Sauce aïoli, dite aussi Beurre de Provence.** — Broyer finement dans un petit mortier 5 gousses d'ail.

Ajouter un jaune d'œuf cru et une pincée de sel. Mélanger au pilon.

Verser dans le mortier, en tournant toujours avec le pilon, 2 décilitres et demi d'huile d'olive, mise petit à petit.

Ajouter de temps en temps, durant le montage, quelques gouttes de jus de citron et quelques gouttes d'eau afin de rompre un peu le corps de la sauce.

**Sauce anchois.** — Broyer ensemble des jaunes d'œufs durs et de la purée d'anchois. Ajouter huile, vinaigre, sel et poivre.

**Sauce andalouse.** — Sauce mayonnaise additionnée d'un quart de son poids de suc de tomates concentré et de piments doux, pelés, détaillés en dés, cuits à l'huile.

**Sauce Cambridge** (Cuisine anglaise) [pour viandes froides]. — Broyer ensemble des jaunes d'œufs durs, des filets d'anchois, des câpres, de la ciboulette, du cerfeuil et de l'estragon. Ajouter de la moutarde anglaise. Monter avec huile et vinaigre, comme une mayonnaise. Passer à l'étamine, en foulant, ou au tamis fin. Ajouter du persil haché et une pointe de cayenne.

**Sauce Chantilly** (pour asperges ou autres légumes bouillis, servis froids). — Mayonnaise très serrée additionnée, au dernier moment, de crème fouettée très ferme.

**Sauce cingalaise.** — Salpicon fin de jaunes d'œufs durs, piments doux, tomates, courgettes (cuites à l'eau), concombres assaisonnés de currie et de sel, mouillés d'huile et de jus de citron. Ajouter persil et ciboulette hachés.

**Sauce Collioure.** — Mayonnaise additionnée d'essence (ou de purée) d'anchois, de persil haché, relevé d'une pointe d'ail râpé.

**Sauce cressonnière.** — Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre du cresson haché finement et des œufs durs hachés. Mélanger.

**Sauce Cumberland** (Cuisine anglaise) [pour veau froid]. — Ajouter à 2 décilitres de gelée de

groseilles dissoute une petite cuillerée d'échalote hachée, blanchie et égouttée, 2 cuillerées de zestes d'orange et de citron détaillés en julienne fine et blanchis, une cuillerée de moutarde. Mouiller avec 2 décilitres de porto, le jus d'une orange et celui d'un citron. Assaisonner de sel, gingembre et cayenne.

**Sauce dijonnaise.** — Broyer ensemble 4 jaunes d'œufs durs et 4 cuillerées de moutarde de Dijon. Assaisonner de sel et poivre. Monter avec huile et jus de citron, comme une mayonnaise.

**Sauce échalote** (pour huîtres et coquillages crus). — Vinaigre additionné d'échalote hachée finement, assaisonné de sel et poivre fraîchement moulu (ou de poivre mignonnette).

**Sauce gribiche** (pour poissons et crustacés froids). — Jaunes d'œufs durs réduits en pâte, montés à l'huile et vinaigre comme une mayonnaise. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter cornichons, câpres, persil, cerfeuil et estragon hachés. Ajouter les blancs d'œufs durs détaillés en julienne courte.

**Sauce indienne.** — Mayonnaise condimentée au currie, additionnée de ciboulette hachée.

**Sauce La Varenne.** — Mayonnaise additionnée de duxelles sèche (faite à l'huile) et de persil et cerfeuil hachés.

**Sauce maltaise** (pour asperges). — Sauce mayonnaise additionnée de jus d'orange sanguine et de julienne de zeste d'orange blanchi, rafraîchi et égoutté.

**Sauce menthe ou Mint-sauce** (Cuisine anglaise). — Verser sur 50 grammes de menthe fraîche détaillée en fine julienne (ou hachée) 4 décilitres de vinaigre bouillant. Assaisonner de sel, poivre et cassonade (ou sucre en poudre).

**Sauce mousquetaire.** — Additionner 5 décilitres de mayonnaise de 2 cuillerées d'échalote hachée, tombée au vin blanc jusqu'à réduction complète du mouillement, et d'une cuillerée de

glace de viande dissoute. Relever d'une pointe de cayenne.

**Sauce moutarde à la crème.** — Additionner un tiers de moutarde de Dijon de deux tiers de crème très épaisse.

Relever d'un peu de jus de citron; assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger au fouet de façon à obtenir une sauce un peu mousseuse.

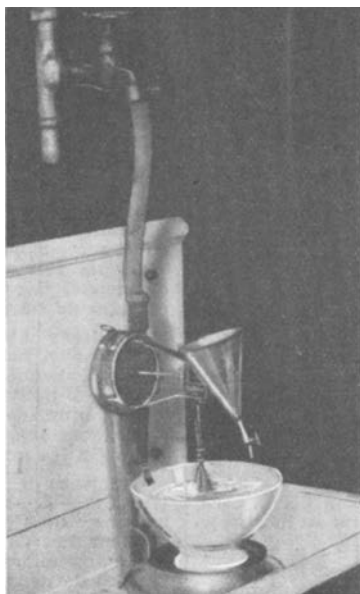
**Sauce orientale.** — Mélange de trois quarts de mayonnaise très serrée et de fondue de tomates (faite à l'huile) condimentée avec safran et additionnée de salpicon de poivrons doux.

**Sauce parisienne** (pour asperges froides). — Broyer dans une terrine 2 petits fromages Gervais (dits « *petits suisses* »). Les assaisonner de sel et de paprika. Les monter, comme une mayonnaise, avec huile et jus de citron. Ajouter une cuillerée de cerfeuil haché.

**Sauce aux pommes ou Apple sauce** (Cuisine anglaise) [pour porc, canards et oies rôtis]. — Préparer une marmelade de pommes très peu sucrée et parfumée d'un peu de cannelle en poudre.

*Nota.* — Cette sauce est habituellement employée comme accompagnement de rôtis en Allemagne, en Angleterre, en Belgique et en Hollande.

**Sauce provençale.** — Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre, un mélange de tomates pelées, pressées, hachées, d'œufs durs, câpres, cornichons et persil hachés; condimenter d'une pointe d'ail.



Petite machine pour cuisine bourgeoise servant à faire les sauces mayonnaises; elle fonctionne par la pression de l'eau. (Phot. J. Bouer.)

**Sauce raifort.** — Mélanger du raifort râpé et de la mie de pain trempée au lait et pressée. Assaisonner de sel et de sucre en poudre. Ajouter de la crème fraîche épaisse et, au dernier moment, du vinaigre.

**Sauce ravigote.** — Assaisonner avec huile, vinaigre, sel et poivre, un mélange de câpres, oignons, ciboulette, persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Sauce rémoulade.** — Mayonnaise additionnée de moutarde, essence d'anchois, cornichons, câpres, persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Nota.** — On prépare aussi (en cuisine ménagère) la sauce rémoulade en assaisonnant d'huile, vinaigre, sel et poivre, un mélange d'œufs durs, câpres, cornichons et fines herbes hachés.

**Sauce russe.** — Ajouter à de la mayonnaise un quart de son volume de purée faite avec du caviar et les parties crémeuses (corail et autres) d'un homard (ces articles pilés et passés au tamis fin). Ajouter de la moutarde.

**Sauce sarladaise.** — Broyer 6 Jaunes d'œufs durs avec 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche épaisse. Leur ajouter 4 grosses cuillerées de truffes fraîches passées au tamis.

Monter cette sauce, avec huile et jus de citron, comme une mayonnaise; l'assaisonner de sel et poivre et lui ajouter une cuillerée d'armagnac.

**Sauce suédoise** (pour oie ou porc froids). — Mayonnaise additionnée de marmelade de pommes sans sucre, condimentée avec raifort râpé ou moutarde.

**Sauce tartare.** — Mayonnaise faite avec Jaunes d'œufs durs additionnés de purée de ciboulette.

**Sauce verdurette.** — Mettre dans une terrine 4 fortes cuillerées de ciboulette hachée ébouillante, rafraîchie et égouttée, 2 œufs durs hachés finement et 2 cuillerées de cerfeuil, estragon et persil hachés. Ajouter huile, vinaigre, sel et poivre.

**Sauce verte.** — Ajouter de la mayonnaise à une purée d'herbes vertes (épinards, cresson, persil, cerfeuil, estragon blanchis, rafraîchis, piles au mortier). Passer à l'étamine.

**Sauce vinaigrette, dite aussi sauce à l'huile.** — En principe, les salades sont assaisonnées sur table. Cet assaisonnement se fait à la proportion d'une faible cuillerée de vinaigre pour trois cuillerées d'huile. Le sel et le poivre sont ajoutés selon les proportions habituelles.

On sert aussi la sauce vinaigrette préparée à part avec les asperges, les choux-fleurs, les poissons bouillis, etc. On sert également une sauce vinaigrette avec la tête de veau, mais additionnée de persil et d'oignon hachés et liée, quelquefois, avec de la cervelle de veau broyée.

**Sauce Vincent.** — Ajouter à de la mayonnaise une purée d'herbes vertes (oseille, persil, cerfeuil, cresson, ciboulette et pimprenelle) et des jaunes d'œufs durs hachés (on peut aussi ajouter à cette sauce les blancs d'œufs durs hachés).

**SAUCER.** — Arroser de sauce. Entourer un mets dressé d'un cordon de sauce. Tremper le pain dans la sauce.

**SAUCIÈRE.** — Pièce de service de table, en porcelaine ou en métal, généralement de forme ovale et creuse.

Les saucières en argent sont ordinairement munies d'un double fond que l'on fait chauffer.

**SAUCISSE.** — Ce mot vient du latin *salsisium*, de *salsus*, salé. Il semble donc indiqué, par cette étymologie, que l'on peut faire des saucisses avec toutes sortes de viandes *salées*, ce qui est exact d'ailleurs, mais ces apprêts ne sont ainsi appelés saucisses que par extension, cette appellation s'appliquant plus spécialement aux viandes de porc hachées, mises en boyaux.

Les saucisses de diverses sortes sont habituellement

achetées, prêtes, dans les charcuteries ou chez les marchands de comestibles.

Les saucisses ordinaires, celles faites avec du porc frais, se font longues ou plates. Ces dernières sont communément appelées *crépinettes*.

Habituellement, ces menues pièces de charcuterie se font griller. On peut aussi les faire sauter au beurre ou à la graisse, ou encore les faire pocher. On traite surtout ainsi les saucisses sèches ou les saucisses fumées du genre de celles de Francfort, de Strasbourg, d'Espagne (chorizos), de Vienne, etc. Voir les recettes des saucisses autres que les saucisses étrangères au mot **PORC**.

**Chair à saucisses.** — V. **PORC**, *saucisses de porc*.

**SAUCISSES DE FABRICATION ÉTRANGÈRE.** — En plus des saucisses anglaises, saucisses qui sont d'un emploi courant chez nous, on peut trouver, chez un grand nombre de marchands de comestibles parisiens, diverses autres saucisses, fraîches, sèches ou fumées, qui sont fabriquées dans d'autres pays d'Europe.

**Saucisses à l'ail ou Knoblauchwürste.** — Se font en menus de porc, avec farce composée de porc, gras et maigre, assaisonnée de sel, poivre, épices et ail pilé.

**Saucisses anglaises, dites de Cambridge.** — Ces saucisses, très réputées en Angleterre, se trouvent, en France, dans toutes les maisons de comestibles.

On les fait griller comme les saucisses longues ordinaires. Se servent accompagnées de purée de pommes de terre.

**Saucisses d'Augsbourg ou Augsburgwürste.** — Faites en menus de boeuf, avec farce de maigre de porc, hachée grossièrement, mélangée de lard coupé en petits dés, assaisonnée avec sel, poivre, girofle, muscade, salpêtre. Ces saucisses, après avoir séché, sont mises à fumer légèrement et presque à froid. On les fait pocher à l'eau.

**Saucisses de bœuf à bouillir ou Rindfleischkochwürste.** — Sont faites en menus de bœuf avec farce composée de 3 parties de viande maigre de bœuf et de 2 parties de lard gras frais, assaisonnée de sel, poivre, coriandre, salpêtre. Les saucisses sont liées en boucles de deux. On les fait sécher 48 heures. Sont pochées 10 minutes à l'eau.

**Saucisses à bouillir ou Kochwürstel ou Mettwürste.** — Sont faites en menus de bœuf avec farce composée de maigre de porc et de lard gras frais, assaisonnée de sel, poivre, salpêtre. Ces saucisses se font pocher à l'eau.

**Saucisses de cervelle ou Gehirnwürste.** — Faites en menus de porc, avec farce composée par parties égales de cervelle de porc (cuite à l'eau salée et acidulée) et viande de porc (moitié grasse et moitié maigre), assaisonnée de sel, poivre et macis.



Saucisses fumées servies avec salade de concombre, tomate et céleri-rave. [Phot. Claire.]

Les saucisses, liées en anneaux, sont pochées 5 minutes à l'eau bouillante, puis, une fois refroidies, sont mises à cuire au beurre.

- **Saucisses croquantes ou Knackwiirste.** — Se font en menus de porc avec farce composée de 5 parties de maigre de porc, 3 parties de viande de bœuf, 2 parties de lard frais, assaisonnée de sel, cumin, ail et salpêtre.

Les saucisses sont liées en boucles de deux. On les fait sécher 4 Jours, puis on les fume à froid. Se font pocher 10 minutes à l'eau.

**Saucisses de fraise de veau ou Wiirste von Kalbsgekröse.** — Se font en menus de porc avec de la fraise de veau lavée, blanchie, passée au vinaigre et cuite au court-bouillon aromatisé, hachée finement, assaisonnée de sel, poivre, muscade, liée (pour un kg, de 2 œufs et un décilitre et demi de crème fraîche). Paire pocher 10 minutes. Une fois refroidies, ces saucisses sont passées au beurre.

**Saucisses de Francfort ou Frankfurterwiirste.** — Les saucisses de Francfort, spécialité allemande, sont employées le plus souvent comme garniture de choucroute. On les sert aussi chaudes, en hors-d'œuvre, avec raifort râpé. Elles sont faites avec farce composée de viande maigre de bœuf parée, dégraissée et bien battue, et chair de porc. On ajoute un peu de salpêtre afin d'obtenir une couleur un peu rosée. Ces saucisses sont liées deux à deux et fumées. On les fait pocher à l'eau.

Plonger les saucisses dans de l'eau bouillante. Couvrir la casserole; laisser pocher à ébullition imperceptible pendant 10 minutes.

Égoutter et servir suivant indication de recette.

**Nota.** — Les saucisses de Francfort peuvent être servies accompagnées de garnitures diverses, telles que purée de pommes de terre ou d'autres légumes féculents; choux verts ou rouges braisés; haricots blancs ou rouges; lentilles et autres légumineuses préparées au gras.

**Saucisses au gruau ou Grützwürste.** — Se font en menus de porc, en bouts de 10 centimètres, avec farce composée de gruau cuit au bouillon aromatisé et de couennes fraîches de porc un peu grasses, cuites et hachées, assaisonnée de sel, poivre, macis, zeste de citron haché. Tremper ces saucisses 3 minutes dans de l'eau bouillante; les égoutter et essuyer et les passer au beurre.

**Saucisses madrilènes.** — Sont faites en petits boyaux de bœuf, avec farce composée de veau, lard gras frais, filets de sardines à l'huile. Ces saucisses sont attachées en forme d'anneau. On les fait pocher 10 minutes dans du fonds blanc de veau, puis, une fois refroidies, on les fait rissoler au beurre.

**Saucisses de Nuremberg ou Nürnbergerwürste.** — Faites en menus de porc avec farce maigre de porc, assaisonnée avec sel, poivre, thym, muscade, marjolaine, additionnée de lard gras coupé en petits dés, parfumée au kirsch. Ficelées par morceaux de 100 grammes chacun. Ces saucisses sont cuites au beurre, à la poêle.

**Saucisses d'Oxford.** — Ces saucisses, qui sont

fortement assaisonnées et condimentées, sont très appréciées par les Anglais. On les prépare, grillées ou pochées, comme les *Saucisses de Cambridge*.

**Saucisses de Pologne ou Polnischewürste.** — Se font en menus de porc, en morceaux de 250 grammes, avec une farce composée de deux tiers de maigre de porc, un tiers de gras, assaisonnée de sel, poivre, piment, girofle, liée au sang de porc (2 dl au kg). Ces saucisses, après avoir été séchées, sont mises à fumer. On les fait pocher à l'eau.

**Saucisses royales ou Königswürste.** — Faites en boyaux de porc avec une farce composée par parties égales de chair de volaille et de chair de perdrix. On ajoute à cette farce des truffes et des champignons hachés; on la lie aux œufs, on l'assaisonne de sel, poivre et macis, et on la parfume au vin du Rhin.

Ces saucisses, qui doivent être faites un peu grosses, sont cuites dans un fonds de braisage, puis, une fois refroidies, sont détaillées en tranches comme le saucisson et servies comme hors-d'œuvre.

**Saucisses de Vienne.** — Spécialité autrichienne. Se trouvent toutes prêtes chez les marchands de comestibles. On les prépare comme les saucisses fumées de Francfort et on les accompagne des mêmes garnitures.

**Würstchen.** — Petites saucisses qui sont faites en menus de mouton avec farce composée de deux parties de maigre de porc, une partie de veau et une partie de gorge de porc, assaisonnée de sel, poivre, piment et cardamome, mouillée de vin du Rhin. Les saucisses sont ficelées par boucles, on les fait pocher 3 minutes à l'eau salée puis, une fois refroidies, on les fait griller.

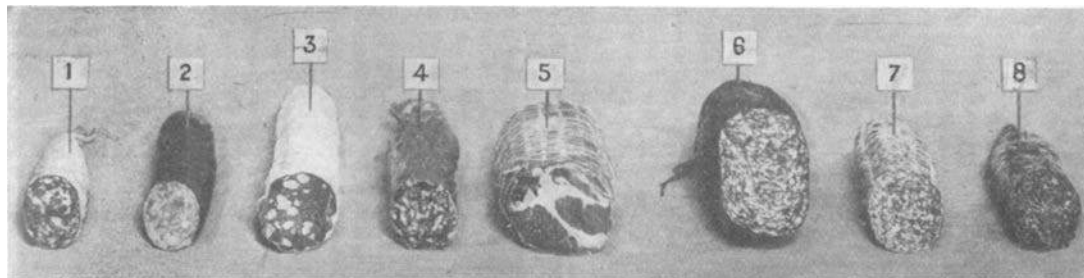
**SAUCISSON.** — Il existe une grande variété de saucissons, les uns fabriqués en France, et ceux-là sont nombreux et tous très savoureux, les autres, non moins nombreux, fabriqués dans les autres pays d'Europe.

Parmi les saucissons français les plus réputés, à consommer secs, nous citerons ceux de Lyon, d'Arles, de Lorraine, de Bretagne, de Mortagne, de Strasbourg, de Luchon, etc.

Parmi les saucissons préparés à l'étranger, il faut mentionner surtout ceux confectionnés en Italie, tels ceux de Milan, de Bologne, de Florence et aussi, car cet apprêt constitue également une façon de saucisson, la mortadelle de Bologne.

On classe aussi dans la catégorie des saucissons certaines préparations de charcuterie telles que les salamis (d'Italie, d'Allemagne, de Suisse ou d'autres pays d'Europe) et les cervelas fabriqués en France et à l'étranger. Mais ces derniers ne se consomment pas crus, comme les saucissons proprement dits; on les fait pocher, pour les servir comme hors-d'œuvre, froids ou chauds, et on les utilise comme élément de potées.

La fabrication des saucissons et saucisses est, en France, sévèrement réglementée. Ces préparations ne doivent être faites qu'avec de la viande de porc, maigre et grasse, viande à laquelle on peut ajouter, et seulement pour certaines spécialités, de la viande de bœuf, de veau ou de mouton.



Quelques variétés de saucissons :

1. Saucisson de ménage; 2. Saucisson de Paria; 3. Saucisson de Lyon; 4. Saucisson d'Arles; 5. Lonzo de Corse; 6. Salami danois; 7. Salami de Milan; 8. Salami hongrois.



Tous les saucissons dans la farce desquels entrent des viandes de cheval, d'âne ou de mulet, ou qui sont plus ou moins féculés, doivent porter des étiquettes mentionnant nettement ces particularités.

Les saucissons secs, tels que ceux de Lyon, d'Arles, de ménage, de montagne et autres de même genre se consomment crus, en hors-d'œuvre.

Les saucissons-cervelas, de Paris, de Lyon, de Nancy et autres, sont mis à pocher à l'eau et se consomment chauds ou froids, toujours en guise de hors-d'œuvre.

Les mortadelles et les salamis se consomment tels quels, toujours comme hors-d'œuvre.

**Saucisson-cervelas de Paris.** — Se prépare avec farce semblable à celle indiquée ci-dessous, assaisonnée, au kilo, de 40 grammes de sel, 2 grammes de poivre, un gramme de piments broyés, un gramme de salpêtre. Entonner comme il est dit ci-dessous. Diviser en bouts de même longueur. Suspendre les saucissons au dessus du fourneau pendant un jour ou deux, pour les faire sécher et rougir.

Paire pocher les saucissons à l'eau.

**Saucisson-cervelas ordinaire.** — Parer et dénervé avec soin de la viande de porc frais maigre.

Hacher grossièrement cette chair. Lui ajouter, pour 5 kilos de viande maigre, un kilo de lard frais haché menu.

Assaisonner cette composition avec, par kilo de farce, 25 grammes de sel, 2 grammes de poivre et un gramme de salpêtre.

Bien manier cette farce. L'entonner dans des boyaux droits de bœuf. Diviser par bouts de 20 à 30 centimètres, en ficelant chaque bout.

Faire fumer légèrement.

**Cuisson.** — Faire pocher à l'eau ou dans un bouillon léger, en comptant de 30 à 45 minutes, selon la grosseur des saucissons.

Se sert chaud (accompagné généralement d'une salade de pommes de terre), ou froid, comme le saucisson sec.

**Saucisson de Lyon (sec).** —

On emploie, pour faire ce saucisson, de la viande de jambon de porc frais bien parée et dégraissée. On hache cette viande, et, pendant le hachage, on l'assaisonne avec, au kilo, 45 grammes de sel, et 2 grammes de poivre.

On ajoute à cette farce, pour chaque kilo, 135 grammes de lardons gras de 7 millimètres carrés, pris dans une pièce de lard gras très ferme, salée à sec depuis 10 jours.

Ajouter à ce mélange, par kilo, un gramme de poivre blanc en grains et une pointe d'ail.

Entonner cette composition dans des boyaux gras de porc et attacher les boyaux par bouts de 45 centimètres.

Accrocher les saucissons dans le séchoir où on les laissera 48 heures.

Resserrer la farce des saucissons en la repoussant à chaque extrémité. Attacher à nouveau. Ficeler les saucissons en tous sens, de façon à les obtenir de forme très droite.

Les suspendre dans le séchoir où on les laissera pendant trois ou quatre mois, jusqu'à ce qu'ils soient devenus très secs.

**Nota.** — On peut additionner la viande de porc avec du bœuf bien dénervé et paré. Cette addition hâte le séchage des saucissons et ne nuit pas à la qualité.

Le saucisson de Lyon se consomme cru, comme hors-d'œuvre.

**Saucisson de ménage, dit saucisson vieux.** — Ce

saucisson se prépare dans des chaudins de porc, avec une farce composée de viande maigre de porc, hachée ou coupée au couteau, assaisonnée, par kilo de farce, avec 45 grammes de sel, 3 grammes de poivre, un gramme de poivre en grain, une pointe d'ail, un gramme de salpêtre.

Les chaudins étant remplis, les ficeler dans leur longueur et dans leur circonférence. Les suspendre dans le séchoir.

Au bout de trois à quatre semaines, le boyau devient rose à la surface et est partiellement recouvert de taches blanches, ce qui indique que les saucissons ont fleuri et sont réussis.

Ce saucisson se consomme tel quel, lorsqu'il est bien sec.

**SAUGE.** — Nom de diverses labiées, d'odeur balsamique, de saveur aromatique et légèrement amère, parmi lesquelles : la *grande sauge*, à tiges rameuses, à feuilles oblongues épaisses et velues, de couleur vert cendré; la *petite sauge de Provence* à feuilles plus petites, plus blanches, à odeur plus prononcée, qui est l'espèce la plus estimée; la *sauge de Catalogne*, plus petite encore.

Ces diverses espèces sont employées en infusion aromatique et antisudorifique; elles entrent dans la composition du vinaigre aromatique, de l'alcoolat vulnéraire, etc.

La sauge est aussi employée en cuisine; on l'utilise pour aromatiser les marinades et les farces: on en pique les viandes de porc devant être rôties; on en enveloppe les petits oiseaux, les grives surtout. On l'ajoute aussi à certains légumes verts, haricots, fèves, petits pois, pour les parfumer. On en fait enfin des beignets d'entremets. Les Chinois, dit-on, mélangent la sauge à leur thé. Dans certaines régions du nord de l'Europe on consomme les jeunes pousses en salade.

**Sauge sclérée ou orvale.** — Variété de sauge employée pour la fabrication du vermouth de Turin.

**SAUMON.** — Poisson migrateur, vivant dans la mer, mais frayant dans l'eau douce; à l'époque du frai, il remonte certains cours d'eau, en nombre parfois considérable.

Les saumons ne prennent aucune nourriture aussi longtemps qu'ils sont dans l'eau douce, aussi leur chair est-elle plus sèche et moins bonne après le frai, lorsqu'ils redescendent vers la mer.

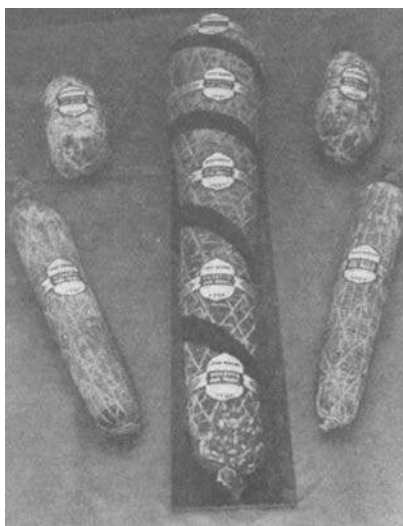
Né dans les rivières, le jeune saumon s'y développe tout d'abord, sans trop s'éloigner du lieu de sa naissance pendant quelques semaines. Puis, descendant le fil de l'eau, il gagne les profondeurs de la mer où, grâce à l'abondante nourriture qu'il y trouve, il acquiert rapidement un grand développement.

La nourriture du saumon, lorsqu'il est dans les profondeurs de la mer, se compose principalement d'œufs d'échinides et de harengs.

Le saumon peut vivre sans aller à la mer. Des faits de ce genre sont observés en Norvège et en Suède, où ce poisson habite les eaux douces de certains lacs; pendant l'hiver, et au printemps, il remonte dans les rivières pour frayer.

Il retourne plus tard dans les lacs pour s'y refaire, tout comme le saumon des autres rivières retourne à la mer.

Il en est de même dans quelques lacs du Canada où hivernent les saumons. Mais ces saumons se développent bien moins rapidement que ceux qui vont à la mer, et la qualité de leur chair est moins bonne



**Saucissons de Lyon.** Le saucisson placé au milieu est dénommé *rosette*; les deux saucissons plus courts sont appelés *Jésus*.

que celle de leurs congénères qui ont suivi les lois naturelles de leur existence.

Les saumons qui ont atteint leur entier développement mesurent de un mètre vingt centimètres à un mètre quarante centimètres de longueur et leur poids est de 5 à 7 kilos. C'est à l'âge de six ans environ qu'ils acquièrent cette taille.

En Ecosse, on a pêché des saumons qui pesaient jusqu'à 35 kilos.

On conserve la chair du saumon par séchage, fumaison ou par le procédé Appert. Ce poisson se prépare entier, ou détaillé en tronçons ou en darnes ou tranches.

Entier ou en tronçons, le saumon est le plus souvent cuit dans un court-bouillon aromatisé, et servi chaud ou froid, avec, pour le poisson chaud, l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons cuits au court-bouillon, telles que : anchois, beurre, câpres, crevettes, homard, mousseline, Nantua, ravigote, vénitienne, etc.

Le saumon froid est accompagné de sauces froides telles que : mayonnaise, tartare, verte, rémoulade, Vincent, etc.

On fait aussi braiser le saumon entier (farci ou non), c'est-à-dire qu'on le fait cuire à court mouillement, dans du fumet de poisson fait au vin blanc (ou au vin rouge). Ainsi préparé, le saumon est accompagné de garnitures diverses, simples ou composées.

Le saumon entier ou détaillé en tronçons peut aussi être cuit à la broche. Ainsi préparé ce poisson est excellent.

Les darnes ou tranches de saumon se préparent d'une infinité de façons. On les fait cuire au court-bouillon, et on les sert avec les mêmes sauces que celles indiquées pour le saumon entier ou en tronçons; on les fait griller, on les fait sauter au beurre, ou on les fait braiser. Ainsi cuites, on les accompagne de toutes les garnitures indiquées pour le saumon entier ou en tronçons.

Le saumon peut aussi être préparé en filets, que l'on fait cuire entiers, braisés ou autrement, ou détaillés en escalopes, que l'on fait sauter au beurre, que l'on accompagne de sauces et de garnitures diverses.

La chair du saumon, qui est rosée et qui devient rouge à la cuisson, est extrêmement délicate. Cette chair est assez grasse et souvent un peu indigeste.

Le *Crimped salmon*, ou saumon ciselé, est ainsi nommé à cause du traitement, d'ailleurs assez barbare, que l'on fait subir à ce poisson sitôt après qu'il vient d'être capturé.

Cet usage, qui se pratique surtout en Angleterre, consiste à faire sur la chair de l'animal, alors qu'il est encore vivant, et sur les deux côtés, une série d'entailles assez profondes, espacées de 3 centimètres les unes des autres.

Le saumon est ensuite pendu par la queue et on le laisse saigner — et agoniser — pendant quelques minutes. On l'immerge ensuite pendant une heure dans de l'eau très froide.

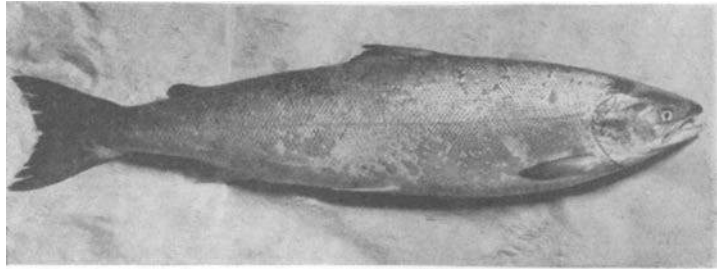
Les amateurs anglais assurent que la chair d'un saumon traité de cette façon — barbare, nous le répétons — est meilleure et plus ferme.

Nous signalons ce mode de traitement du saumon sans autrement en recommander l'usage.

Le crimped salmon peut être préparé de toutes les manières indiquées ci-après pour le saumon ordinaire, mais se prépare en Angleterre généralement de la façon suivante :

Plonger le saumon dans de l'eau bouillante salée. Le laisser bouillir plus ou moins longtemps, selon sa grosseur.

L'égoutter, le dresser sur serviette, le garnir de persil frais, et le servir avec une sauce spéciale aux poissons bouillis (homard, hollandaise ou persil) et



Saumon.

une saucière remplie de l'eau dans laquelle le saumon a été cuit.

Les vrais amateurs du crimped salmon préfèrent cette eau à toute autre sauce. Et, selon l'usage anglais, on sert en même temps que le saumon une salade de concombres.

**MÉTHODE DE PRÉPARATION. — Court-bouillon pour cuire le saumon.** — Mettre dans une casserole 2 litres et demi d'eau; un décilitre de vinaigre (ou le jus d'un citron); 300 grammes de carottes et 250 grammes d'oignons émincés finement; 50 grammes de queues de persil; une feuille de laurier; un brin de thym, et 30 grammes de gros sel. Faire bouillir à petite ébullition pendant une heure. 10 minutes avant de retirer de cuisson ajouter 10 grammes de poivre en grains. Passer à la passoire fine et faire refroidir avant d'employer.

**Cuisson du saumon entier au court-bouillon.** — Placer le poisson sur la grille de la saumonière. Le couvrir avec le court-bouillon froid. Amener le liquide à l'ébullition. Ecumer; reculer la saumonière sur le coin du fourneau et laisser pocher le poisson sans ébullition.

**Cuisson du saumon en darnes au court-bouillon.** — Les darnes se cuisent dans un court-bouillon préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en mettant les darnes dans la cuisson bouillante. Cuire sur le coin du fourneau, sans ébullition.

**Cuisson du saumon en tronçons au court-bouillon.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le saumon entier.

**Nota.** — On peut également faire cuire le saumon, entier, en tronçons, ou en darnes, dans un court-bouillon préparé avec moitié vin blanc sec et moitié eau. On aromatise ce court-bouillon avec les mêmes légumes que ceux indiqués pour le court-bouillon ordinaire, mais préalablement cuits au beurre, avant d'être mouillés. Ce dernier court-bouillon au vin blanc s'emploie surtout pour les saumons devant être servis froids et que l'on fait refroidir dans leur cuisson.

**Attereaux de saumon.** — Se préparent, avec morceaux de saumon raidis au beurre (marines préalablement avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre), et champignons escalopes, que l'on enfiler sur des brochettes de métal.

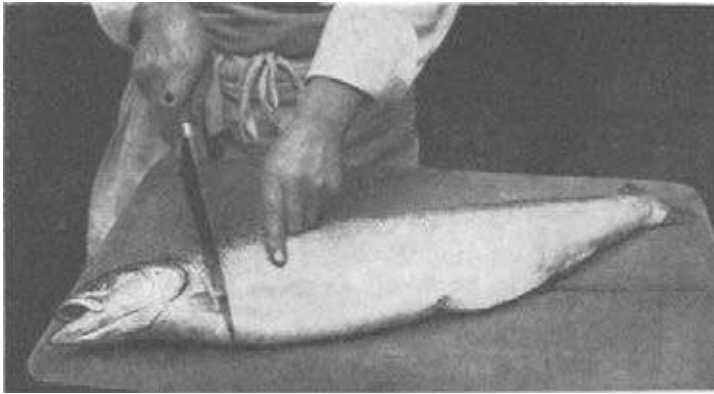
Les attereaux sont ensuite enrobés de sauce Ville-roi (V. SAUCES) puis, une fois refroidis, panés à l'anglais.

On les fait frire à grande friture, et on les sert tels quels, garnis de persil frit, de quartiers de citron, ou on les accompagne de garnitures diverses. V. AT-TEREAX DIVERS.

**Bordure de saumon crème gratin.** — Se prépare avec saumon de dessert, comme la *Bordure de cabillaud crème gratin*. V. CABILLAUD.

**Brochettes de saumon.** — Enfiler sur des brochettes de métal des morceaux de saumon détaillés en carrés réguliers, en les alternant avec des champignons, escalopes un peu épais et passés au beurre.

Assaisonner les brochettes de sel et poivre; les badigeonner de beurre fondu; les recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Les cuire sur le gril, à feu doux.



Pour détailler le saumon on fait des tranches transversalement depuis la tête jusqu'à la naissance du bas-ventre, ensuite longitudinalement.

Dresser sur plat de service. Arroser de beurre à la maître d'hôtel mi-fondu (ou servir avec ce beurre à part).

Garnir de persil frais et entourer de demi-tranches de citron cannellées.

*Nota.* — Les brochettes de saumon peuvent être servies avec, à part, l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons grillés. V. SAUCES.

**Brochettes de saumon frites.** — Préparer les brochettes ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en faisant légèrement raidir les morceaux de saumon au beurre avant de les embrocher. Paner les brochettes à l'œuf et à la mie de pain.

Frire à grande friture; dresser sur serviette; garnir de persil frit et de quartiers de citron. Servir avec, à part, sauce tomate, ou toute autre sauce spéciale aux poissons.

**Cadgery de saumon.** — Se prépare avec saumon cuit, paré et effeuillé, riz pilaf, sauce béchamel condimentée au currie, et œufs durs coupés en dés, comme le *Cadgery de turbot*. V. **TURBOT**.

**Coquilles de saumon** (Méthode type). — Pousser à la poche (à douille unie ou cannellée) sur le rebord des coquilles (en métal, en porcelaine, ou en coquille Saint-Jacques) un mince cordon de purée de pommes de terre liée. Mettre dans le fond de chaque coquille une cuillerée de la sauce indiquée et garnir avec le poisson divisé en menus morceaux, et dont on aura soigneusement enlevé les arêtes et la peau.

Ajouter les garnitures s'il y a lieu.

Napper avec la sauce indiquée; saupoudrer de parmesan (selon indication de recette) et arroser de quelques gouttes de beurre fondu. Dorer la bordure à l'œuf.

Placer les coquilles dans une plaque contenant un peu d'eau chaude et les faire gratiner à four très chaud.

Dresser les coquilles sur serviette et les garnir de persil frais.

*Remarque.* — On peut, en place de purée de pommes de terre, dresser autour des coquilles une bordure de pommes de terre cuites à l'eau et émincées.

**Coquilles de saumon aux crevettes.** — Garnir les coquilles avec chair de saumon et queues de crevettes épluchées. Napper avec sauce Mornay finie avec beurre de crevettes. Saupoudrer de parmesan; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Coquilles de saumon à la florentine.** — Mettre au fond des coquilles une forte cuillerée d'épinards en branche étuvés au beurre;

les garnir avec chair de saumon. Napper avec sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan. Arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Coquilles de saumon à la Mornay.** — Garnir les coquilles avec chair de saumon. Napper avec sauce Mornay; saupoudrer de parmesan; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Coquilles de saumon à la provençale.** — Garnir les coquilles avec chair de saumon, olives énoyautées et champignons. Napper avec sauce provençale. Saupoudrer de chapelure blonde, arroser d'huile. Faire gratiner. Au sortir du four, mettre sur chaque coquille un filet d'anchois roulé en anneau et saupoudrer de persil haché.

**Coquilles de saumon à la Victoria.** — Garnir les coquilles avec chair de saumon, truffes et champignons. Napper avec sauce Nantua. Saupoudrer de parmesan; arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

Après cuisson placer sur chaque coquille une lame de truffe chauffée dans du beurre.

**Côtelettes de saumon.** — On désigne sous ce nom: 1° des demi-darnes de saumon que l'on pare en forme de côtelettes et que l'on fait cuire au beurre (panées ou non). Ces côtelettes se servent au naturel, simplement arrosées du beurre de cuisson, ou accompagnées de sauces et de garnitures diverses;

2° une sorte de croquettes faites en appareil à croquettes (V. **HORS-D'ŒUVRE**, *croquettes*), façonnées en forme de côtelettes, panées à l'anglaise et cuites au beurre.

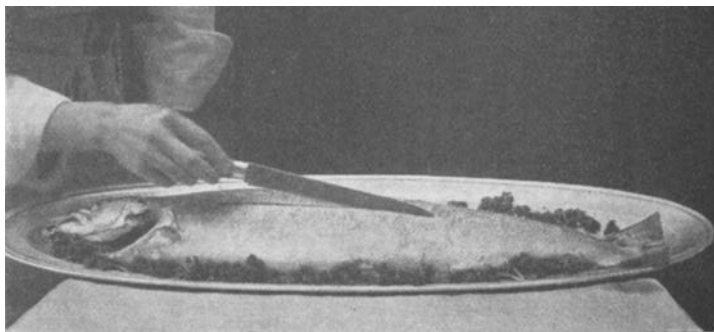
3° une menue pièce servie comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée, faite en appareil de quenelles de saumon, dans un moule en forme de côtelette, et pochée.

Les côtelettes faites en farce sont nappées de sauces diverses et accompagnées d'une garniture quelconque.

**Côtelettes de saumon à l'américaine.** — Demi-darnes de saumon parées en forme de côtelettes. Les assaisonner de sel et poivre, les fariner. Les cuire avec moitié beurre et moitié huile.

Egoutter les côtelettes; les dresser sur plat rond. Mettre sur chaque pièce une escalope de homard préparé à l'américaine. Garnir le milieu du plat avec un salpicon de homard (fait avec la chair retirée du restant du homard). Napper de sauce américaine.

**Côtelettes de saumon à l'anglaise.** — Parer en forme de côtelettes des demi-darnes de saumon. Les assaisonner de sel et poivre, les fariner, les tremper dans de l'œuf battu avec une cuillerée d'huile, sel et poivre, et les recouvrir sur les deux faces de mie de pain fraîchement passée.



Pour découper le saumon cuit on fait d'abord une incision dans toute la longueur. (Phot. Larousse.)

Cuire les côtelettes au beurre clarifié, en les faisant dorer de chaque côté. Les dresser sur plat de service. Les napper de beurre maître d'hôtel un peu ramolli.

Mettre sur chaque côtelette une tranche de citron pelée à vif et entourer de demi-tranches de citron cannelées.

**Côtelettes de saumon braisées au vin blanc avec garnitures diverses.** — Cuire les côtelettes à court mouillement dans du fumet de poisson au vin blanc.

Les égoutter, les dresser sur plat rond, en les disposant en couronne. Les garnir avec la garniture indiquée. Les napper de sauce au vin blanc dans laquelle on aura ajouté (avant de la passer) le fonds de cuisson du poisson réduit.

Ainsi préparées, les côtelettes de saumon braisées peuvent être accompagnées de l'une ou l'autre des garnitures habituellement employées pour accompagner les poissons braisés, et nappées avec les sauces en rapport avec ces garnitures.

**Côtelettes de saumon braisées au vin rouge, dites à la bourguignonne.** — Cuire les côtelettes dans un fumet de poisson au vin rouge. Les égoutter; les dresser sur plat de service (à même le plat, ou placées sur croûtons en cœur frits au beurre).

Garnir de petits champignons (que l'on aura fait cuire avec le poisson) et de petits oignons glacés.

Réduire le fonds de cuisson. Le lier de beurre manié; le beurrer, le passer. Le verser sur le poisson.

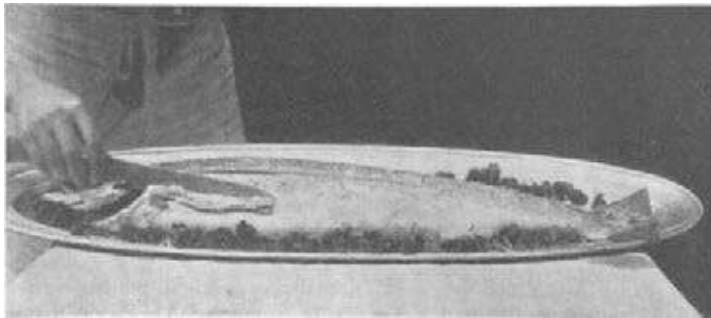
*Nota.* — On peut aussi, au lieu de lier cette sauce au beurre manié l'étoffer en lui ajoutant deux ou trois cuillerées de demi-glace maigre.

**Côtelettes de saumon aux champignons à la crème.** — Assaisonner les côtelettes; les fariner; les cuire au beurre. A mi-cuisson, mettre dans le sautoir deux ou trois têtes de champignons par côtelette; achever de cuire le tout ensemble.

Egoutter les côtelettes. Les dresser sur plat rond (à même le plat ou placées sur des croûtons de pain en forme de cœur frits au beurre). Placer les champignons sur les côtelettes. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère, mouillé de crème fraîche (étouffé d'une cuillerée ou deux de velouté maigre), réduit, beurré et passé.

**Côtelettes de saumon aux champignons au madère.** — Cuire les côtelettes et les champignons ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser sur plat rond. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère, mouillé de quelques cuillerées de demi-glace maigre, réduit, beurré, passé.

**Côtelettes de saumon à la florentine.** — Les côtelettes cuites à court mouillement au fumet de pois-



Rabattre ensuite la peau de part et d'autre de l'incision.

son réduit. Les égoutter, les dresser sur plat allant au feu sur une couche d'épinards, cuits en feuilles, égouttés, éponnés, grossièrement hachés, étuvés au beurre, assaisonnés de sel et poivre. Napper de sauce Mornay. V. SAUCES.

Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu; gratiner vivement.

**Côtelettes de saumon hachées, panées, avec garnitures diverses.** — Préparer les côtelettes ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes Pojarski*, mais en les panant à l'œuf et à la mie de pain.

Les cuire au beurre clarifié. Les dresser en couronne sur plat de service; garnir le milieu du plat avec la garniture indiquée; saucer le tour du plat avec une sauce en rapport avec la garniture employée; arroser les côtelettes de beurre noisette, et en papilloter les manches.

**Côtelettes de saumon Mornay.** — Se préparent comme les *Côtelettes de saumon à la florentine*, mais en supprimant la couche d'épinards.

**Côtelette de saumon Pojarski.** — Hacher 300 grammes de chair de saumon en lui ajoutant 70 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée et 70 grammes de beurre frais.

Assaisonner de sel, poivre et d'une pointe de muscade râpée.

Diviser cette composition en six parties égales; façonner ces parties (sur la table farinée) en forme de côtelettes.

Cuire les côtelettes au beurre clarifié, en les faisant dorer des deux côtés. Dresser sur plat de service; arroser avec le beurre de cuisson.

*Nota.* — Les côtelettes de saumon Pojarski sont généralement garnies de pommes de terre sautées au beurre ou d'un légume vert lié au beurre.

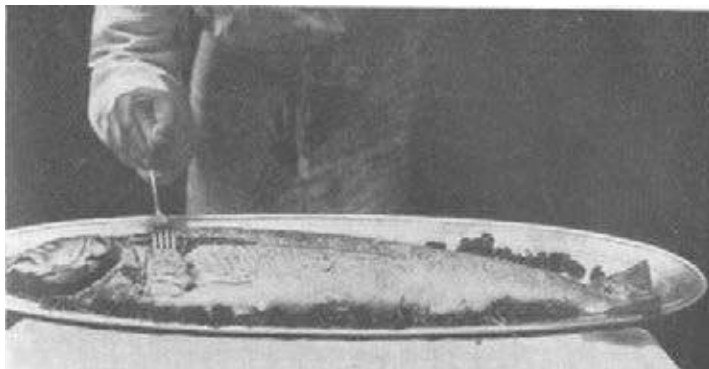
On peut les accompagner de l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons.

**Côtelettes de saumon aux truffes.** — Sauter les côtelettes au beurre. Lorsqu'elles sont presque cuites, mettre dans la sauteuse des lames de truffes un peu épaisses, assaisonnées de sel et poivre. Achever de cuire à couvert, à chaleur douce.

Dresser les côtelettes sur plat rond; mettre les lames de truffes dessus. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au madère (ou à tout autre vin de liqueur) et additionné de deux cuillerées de demi-glace maigre.

**Côtelettes de saumon aux truffes à la crème.** — Comme ci-dessus, en déglacant le fonds de cuisson avec madère et crème fraîche épaisse.

**Couloubiac de saumon** (Eléments du pâté). — 1° un kilo de pâte à brioche commune faite sans sucre et tenue un peu ferme de façon à



Sectionner la chair en autant de morceaux qu'il est nécessaire et soulever les morceaux avec une fourchette.

pouvoir être facilement abaissée au rouleau. V. **PÂTES DIVERSES**.

2° Passer au beurre, mais simplement pour les raidir, 750 grammes de chair de saumon détaillée en petites escalopes. Assaisonner de sel et poivre. Paire refroidir.

3° Cuire au consommé blanc (ou à l'eau salée), pendant 3 heures et demie, 90 grammes de vésiga (moelle épinière de l'esturgeon), que l'on aura préalablement fait tremper à l'eau froide pendant 5 heures. Egoutter ce vésiga et le hacher grossièrement (après trempage, le vésiga produit environ 500 grammes).

4° Préparer du kache de semoule de la façon suivante : mélanger 200 grammes de grosse semoule de blé avec un œuf battu en omelette. Etaler cette semoule sur une plaque et la faire sécher au four, à chaleur douce.

Passer cette semoule à travers une passoire à gros trous. La faire cuire au consommé. L'égoutter et la faire refroidir.

5° Hacher 3 œufs durs, blancs et jaunes.

6° Passer vivement dans du beurre où, préalablement, on aura fait fondre 75 grammes d'oignon haché, 100 grammes de champignons de couche, hachés et pressés.

**Confection et cuisson du coulibiac.** — Abaisser au rouleau la pâte, en un rectangle de 30 à 35 centimètres de longueur sur 20 centimètres de largeur.

Sur le milieu de cette abaisse, disposer les divers éléments de la garniture, en les disposant par couches superposées (kache, escalopes de saumon, vésiga, œufs durs, champignons, tous ces articles complètement refroidis). Terminer par une couche de kache.

Fermer le pâté en ramenant sur la garniture les parties de pâte des côtés et des extrémités, parties que l'on aura légèrement mouillées d'eau froide afin de pouvoir les souder ensemble.

Mettre le coulibiac sur une plaque, en le retournant, afin que la partie soudée se trouve dessous.

Le mettre dans un endroit tempéré et laisser fermenter la pâte pendant 30 minutes.

Badigeonner le coulibiac de beurre fondu; le saupoudrer de chapelure. Pratiquer une ouverture dessus, pour l'échappement des vapeurs.

Mettre à cuire au four, à bonne chaleur, en comptant de 45 minutes à une heure, suivant la grosseur du coulibiac.

En sortant le coulibiac du four, couler dedans, par l'ouverture, quelques cuillerées de beurre fondu.

Le coulibiac se sert tel quel, sans accompagnement de sauce.

**Remarque.** — On peut aussi préparer le coulibiac avec des rognures de feuilletage en place de pâte à brioche.

On trouvera au mot *Coulibiac* une recette de ce pâté donnée par Carême.

**Petits coulibiacs de saumon.** — Les petits coulibiacs, que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée, se préparent en garnissant avec les mêmes éléments que ceux indiqués ci-dessus, de petites abaissees de pâte à brioche commune détaillées à l'emporte-pièce rond cannelé de 12 centimètres de diamètre.

**Croquettes et cromesquis de saumon.** — Ces deux articles se préparent avec salpicon de saumon cuit, additionné de truffes et champignons en dés et lié de sauce allemande (ou de béchamel), selon la méthode accoutumée. Voir les modes de préparation de ces articles aux mots **CROQUETTES** et **CROMESQUIS**.

**Darne de saumon à l'américaine.** — Couper dans un milieu de saumon une darne, ou tranche, épaisse de 6 à 8 centimètres.

L'assaisonner de sel et poivre. La mettre à cuire à l'étuvée, dans un sautoir beurré dont on aura préalablement garni le fond de deux cuillerées de matignon de racines crues.

Arroser de quatre cuillerées de beurre fondu. Faire partir sur le fourneau. Couvrir le sautoir. Cuire au four, en arrosant souvent avec le beurre, mais sans ajouter de mouillement.

Dès que la darne de saumon est cuite, la retirer de la casserole et la conserver au chaud.

On aura préalablement préparé une langouste à l'américaine, suivant la méthode habituelle, mais en laissant la langouste entière.

Sitôt la langouste cuite, l'égoutter, enlever le test de la queue, escaloper cette dernière en tranches régulières (6 tranches).

Prendre par moitié le coffre dans le sens de la longueur; retirer toutes les chairs intérieures, sans briser les carapaces de ces moitiés de coffres.

Tailler cette chair en dés; lui ajouter un volume égal de champignons en dés cuits et lier ce salpicon avec un décilitre de sauce allemande réduite et additionnée d'estragon et de cerfeuil hachés.

Farcir les moitiés de coffres avec ce mélange. En lisser la surface, saupoudrer de parmesan râpé; les arroser de beurre fondu.

Mettre ces moitiés de coffre dans une plaque et les faire gratiner à four très chaud, 10 minutes avant de servir.

**La sauce.** — Ajouter la matignon ayant servi à la cuisson du saumon à la sauce américaine. Mouiller de 3 décilitres de fumet de poisson, d'un décilitre de velouté et faire réduire d'un tiers cette sauce en plein feu en la remuant avec la spatule.

Terminer la sauce hors du feu, en lui ajoutant, pour la lier, les intestins, passés au tamis et pétris avec 100 grammes de beurre frais. Ajouter persil, cerfeuil et estragon hachés, le jus d'un demi-citron, sel et poivre, si c'est nécessaire, et mélanger parfaitement au fouet.

**Dressage du plat.** — Placer la darne de saumon bien chaude sur un croûton en pain de mie fritt au beurre, et fixé sur un grand plat ovale.

Mettre à chaque bout du plat les moitiés du coffre. Placer de chaque côté de la darne de saumon, les escalopes de langouste dressées dans des petites tartelettes en pâte fine et légèrement saucées avec la sauce américaine.

Napper le saumon avec le restant de la sauce; servir aussitôt.

**Darne de saumon à l'anglaise.** — Tranche de saumon panée à l'œuf et à la mie de pain, cuite au beurre. Servie avec beurre à la maître d'hôtel.

**Darne de saumon bouillie avec sauces diverses.** — Cuire la darne au court-bouillon. L'égoutter; la dresser sur serviette (ou sur grille à poisson). Garnir de persil frais et de pommes de terre nature. Servir avec l'une ou l'autre des sauces d'accompagnement du poisson: anchois; beurre; câpres; cardinal; crevettes; currie; diplomate; hollandaise; homard; Laguipière; mousseline; moutarde; Nantua; noisette; ravigote; Riche; vénitienne; vin blanc. (V. recettes de ces diverses sauces à **SAUCES BLANCHES**.)

**Darne de saumon Chambord.** — Détailler dans le saumon une tranche un peu épaisse. La faire braiser à court mouillement, au fumet au vin rouge (ou au vin blanc, à volonté).

Egoutter la darne; la faire glacer. La dresser sur plat de service. L'entourer d'une garniture Chambord. V. **GARNITURES**.

Napper avec une sauce genevoise préparée avec le fonds de braisage du poisson. V. **SAUCES**.

**Darne de saumon Daumont.** — Braiser la darne de saumon, coupée un peu épaisse, dans un fumet de poisson au vin blanc.

L'égoutter; la dresser sur plat de service; l'entourer d'une garniture Daumont (V. **GARNITURES**). La napper de son fonds de cuisson, réduit, beurré et passé. Servir avec sauce Nantua, à part. V. **SAUCES**.

**Darne de saumon frite.** — Détailler le saumon en tranches minces. Les tremper dans du lait bouilli et refroidi. Les fariner légèrement. Les faire frire à pleine friture brûlante (huile de préférence).

Egoutter les darnes lorsqu'elles sont bien dorées; dresser sur serviette; garnir de persil fritt et de quartiers de citron.

**Darne de saumon grillée.** — Assaisonner la darne de sel et poivre. La badigeonner d'huile (ou de beurre fondu). La faire cuire sur le gril, à feu doux. Servir avec beurre à la maître d'hôtel, ou toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

**Darne de saumon à la meunière.** — Détailler le saumon en darnes pas trop épaisses. Assaisonner ces darnes, les saupoudrer légèrement de farine. Les cuire à la poêle, dans du beurre brûlant.

Dresser les darnes sur plat long; les saupoudrer de persil haché; exprimer dessus un filet de jus de citron, et, au moment de servir, verser dessus le beurre de cuisson brûlant. Entourer de demi-tranches de citron cannellées.

**Darne de saumon à la Nantua.** — Cuire la darne, coupée un peu épaisse, au fumet de poisson. L'égoutter; la dresser sur plat de service; l'entourer de queues d'écrevisses décortiquées.

La napper de sauce Nantua dans laquelle on aura ajouté, avant de la passer, la cuisson du poisson réduite.

**Darne de saumon pochée au vin blanc, avec garnitures diverses.** — Pocher les darnes taillées un peu épaisses dans du fumet de poisson au vin blanc; les égoutter; les dresser sur plat de service. Les entourer avec la garniture indiquée. Les napper de sauce vin blanc, préparée selon la méthode habituelle et dans laquelle on aura ajouté, avant de la passer, la cuisson des darnes réduite.

**Darne de saumon princesse.** — Cuire la darne à court mouillement, dans du fumet de poisson. L'égoutter; la dresser sur plat de service. La garnir de pointes d'asperges vertes liées au beurre. La napper avec son fonds de cuisson, additionné de velouté maigre, réduit, additionné de crème, beurré et passé. Mettre sur la darne des lames de truffes chauffées au beurre. Cordon de glace blonde de poisson autour de la darne.

**Escalopes de saumon.** — Ces escalopes sont détaillées sur les filets de saumon, levés à cru, du poids de 100 grammes environ.

Les escalopes sont légèrement aplaties, parées s'il y a lieu, de façon à les obtenir de forme ovale.

On fait cuire les escalopes au beurre ou on les fait pocher dans du fumet de poisson réduit.

Tous les modes de préparation indiqués d'autre part pour les côtelettes et les darnes leur sont applicables.

**Filets de saumon.** — On désigne sous ce nom des aiguillettes de saumon taillées sur les filets du poisson levés à cru.

Les filets de saumon se préparent comme les côtelettes, les darnes ou les escalopes.

Le plus souvent, on les traite par la friture, panés à l'anglaise ou enrobés de pâte à frire.

**Fritot de saumon.** — Faire macérer 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre, du saumon cru détaillé en petites escalopes ou en gros dés.

Au moment, tremper ces morceaux de saumon dans de la pâte à frire légère, et les faire frire à grande friture.

Égoutter; éponger sur linge. Assaisonner de sel fin très sec. Dresser en buisson sur serviette. Garnir avec persil fritté et citron. Servir avec sauce tomate, ou toute autre spéciale aux poissons.

**Mousse et mousseline de saumon.** — V. MOUSSES et MOUSSELINES.

**Orly de filets de saumon sauce tomate.** — « Parez 14 filets de saumon; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, un peu de muscade râpée, 2 échalotes émincées, persil en branches, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive, un peu de thym et de laurier; ayez soin de remuer souvent les filets dans cet assaisonnement et d'égoutter l'eau qu'ils pourraient rendre; une heure avant le service, égouttez-les sur un linge blanc, retirez tous les in-

gradients qui ont servi à leur donner goût, sans excepter la mignonnette; mettez dessus une poignée de farine, remuez-les pour bien les sécher, reformez-les avec la lame du couteau, trempez-les dans quatre œufs battus pour les paner et pour les faire frire de belle couleur. Au moment du service, dressez-les en couronne et saucez (à part) d'une sauce tomate légère». (Recette de Plumerey.)

*Nota.* — Anciennement, ce mot s'orthographiait Horly. C'est ainsi que Carême dénomme cet apprêt.

**Pâté chaud de saumon à la française.** — « Habillez une épaisse darne de saumon; enlevez-en l'arête et la peau, piquez-la de truffes et d'anchois dessalés; ensuite, lavez les chairs d'un moyen brochet, pour en faire suivant la règle une farce à quenelles (V. **FARCES DIVERSES**); lavez les débris qui vous resteront de ces deux poissons, passez-les au beurre avec carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une légère pincée de sel; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis (ce qui constitue un fumet de poisson).

« Entourez la darne de saumon de légères bardes de lard et ficelez-la; marquez-la ainsi dans une casserole; passez le fonds du poisson au bout de trois quarts d'heure, pendant lesquels vous l'aurez laissé mijoter doucement; mouillez-en la darne de saumon et donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson (qu'il faut réduire un peu, 20 minutes de cuisson suffisent largement pour une darne qui doit cuire pendant une heure encore dans la pâte); au bout de ce temps, égouttez-la sur un plat pour la laisser refroidir. Passez, dégraissez et faites réduire le fonds pour le mettre dans une financière (ragoût) qui servira à saucer le pâté chaud.

« Vous aurez dressé ou foncé dans un moule la croûte d'un pâté chaud d'entrée; garnissez le fond et le tour de la farce à brochet préparée, et dans laquelle vous aurez ajouté deux truffes crues et hachées; parez légèrement la darne de saumon; mettez-la dans le pâté et recouvrez-le d'une ligne de farce; recouvrez le pâté; mettez-le au four pendant une heure pour atteindre parfaitement l'intérieur; au bout de ce temps retirez-le pour le servir; enlevez le couvercle et la farce qui masquait le dessus du saumon, dégraissez bien le pâté; garnissez le dessus d'un ragoût de laitances, de truffes et de champignons et saucez de la financière préparée.

« Dressez sur plat recouvert d'une serviette pliée.

*Nota.* — « Si l'on voulait servir ce pâté froid, on le préparerait de même, mais on n'enlèverait pas le couvercle. On ferait réduire davantage le fonds dans lequel le saumon aurait cuit, en y ajoutant un demi-verre de vin de Madère, puis on coulerait le fonds dans le pâté, par la cheminée du couvercle; on ne servirait ce pâté que vingt-quatre heures après sa cuisson. » (Recette de Plumerey). V. **PÂTÉS**.

**Pâté chaud de saumon à la russe ou coulbiac.** — V. COULIBIAC DE SAUMON.

**Pilaf de saumon.** — Se prépare, avec morceaux de saumon sautés au beurre, comme le *Pilaf de mouton*. V. MOUTON.

*Nota.* — Le pilaf de saumon peut être garni de champignons ou de truffes sautés au beurre. On l'entoure une fois dressé, d'un cordon de sauce tomate, de fondue de tomate, ou de toute autre sauce spéciale aux poissons.

On peut également garnir le pilaf avec queues de crevettes ou d'écrevisses décortiquées. Dans ce cas, on entoure le pilaf, une fois dressé, d'un cordon de sauce vin blanc ou crème, finie avec beurre du crustacé employé.

**Quenelles de saumon.** — Les quenelles de saumon se préparent soit avec farce à quenelles ordinaire, soit avec farce mousseline. V. **FARCES**.

On les fait petites ou grandes. Ces dernières sont moulées à la grande cuiller, ou pochées dans des moules spéciaux.

Les petites quenelles de saumon sont employées comme élément des garnitures composées.

Les grosses sont servies comme petite entrée et

sont, dans ce cas, accompagnées de garnitures diverses et nappées de sauce en rapport avec cette garniture.

Les grosses quenelles peuvent être fourrées de salpicons divers.

**Quenelles de saumon avec sauces et garnitures diverses.** — Faire pocher les quenelles. Les dresser sur plat rond (à même le plat, ou placées, chacune, sur un croûton ovale frit au beurre).

Garnir avec la garniture indiquée : champignons, crevettes, queues d'écrevisses, homard, langouste en salpicon ou autres articles tels que légumes verts liés au beurre. Napper les quenelles avec une sauce en rapport avec la garniture.

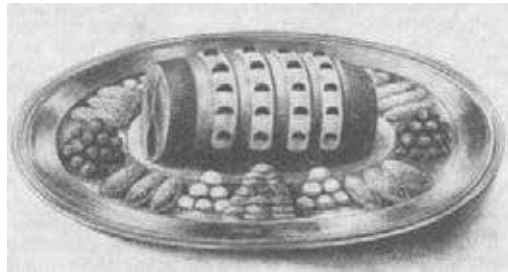
**Risotto de saumon.** — Se prépare comme le *Pilaf de saumon*, en remplaçant le riz pilaf par du risotto.

**Saumon bouilli à l'anglaise.** — Cuire le saumon (entier, en tronçons ou en darnes), dans de l'eau salée (sans aromates ni condiments).

L'égoutter; le dresser sur serviette (ou sur grille à poisson). Servir avec sauce homard ou sauce persil, et concombres en salade.

**Saumon braisé.** — Le saumon braisé entier se prépare farci ou non. On le garnit habituellement avec de la farce de brochet additionnée parfois de truffes, ou complétée avec un beurre de crustacé.

Le saumon est mis sur la grille bien beurrée de la saumonière. Le fond de la saumonière est tapissé d'oignons et de carottes en tranches minces passées au beurre. On mouille le poisson, jusqu'à la moitié de sa hauteur, avec un fumet de poisson au vin blanc, ou, selon le cas, au vin rouge. On ajoute un bouquet garni, on assaisonne, et on fait braiser le saumon suivant la méthode habituelle.



Tronçon ou mitan de saumon Philéas Gilbert.

#### V. MÉTHODES ET PROCÉDÉS.

Une fois braisé, le saumon est égoutté, dépouillé de sa peau s'il y a lieu, puis glacé au four. On le dresse sur un grand plat long; on l'entoure de la garniture indiquée et on le nappe avec la sauce préparée avec son fonds de cuisson.

Tous les modes de préparation indiqués d'autre part pour les darnes ou les tronçons de saumon sont applicables au saumon entier braisé.

**Saumon rôti.** — Se fait rôti, entier ou détaillé en tronçons.

Le saumon entier est le plus souvent farci. Lorsqu'il doit être traité ainsi, assaisonner le poisson et l'entourer de minces bardes de lard gras que l'on maintiendra en place à l'aide de quelques tours de ficelle. L'embrocher et le fixer sur la broche à l'aide de brochettes (on peut aussi, et ce système est le meilleur, enfermer le poisson dans une broche spéciale faite en forme de cage oblongue).

Cuire le saumon devant un feu ardent. L'arroser souvent pendant la cuisson (compter de 30 à 35 minutes au kilo).

Avant de déboucher le saumon, retirer les bardes qui le recouvrent afin de le faire colorer. Le déboucher. Le dresser sur plat de service. Servir avec le jus de la lèche-frite déglacé au vin blanc et jus de citron.

**Soufflé de saumon.** — Se prépare avec chair de saumon cuite passée au tamis, mélangée de béchamel réduite, liée de jaunes d'œufs et additionnée, au dernier moment, de blancs d'œufs fouettés en neige.

#### V. SOUFFLÉS DIVERS.

**Tronçon de saumon Philéas Gilbert.** — Garnir l'intérieur d'un tronçon de saumon (de 2 kg 500) avec une composition que l'on aura faite ainsi : Faire étuver au beurre 3 carottes (le rouge seule-

ment) et un demi-pied de céleri, ces légumes détaillés en julienne courte. Quand cette julienne est cuite, lui ajouter 3 cuillerées de truffes et une quantité égale de champignons également détaillés en julienne. Mouiller d'un décilitre et demi de xérès et faire réduire. Lier cette julienne de quelques cuillerées de sauce béchamel bien serrée et l'assaisonner.

Le tronçon étant garni avec cette composition, mettre à chaque bout une mince barde de lard que l'on ficellera bien, cela pour empêcher que la farce sorte.

Le mettre dans une poissonnière (placée sur la grille de l'ustensile), foncée avec une carotte et un oignon émincés, fondus au beurre, des pelures de champignons et de truffes (ceux employés pour la garniture), et un fort bouquet garni.

Assaisonner le saumon; l'arroser de beurre fondu. Le mouiller, à mi-hauteur, avec du vin de Xérès. Faire partir sur le fourneau. Mettre à cuire au four, la poissonnière couverte, de 40 à 45 minutes.

Le saumon étant cuit, le retirer de la poissonnière. Enlever la peau du poisson, sur la partie du centre, en ne laissant subsister qu'une mince bande de peau à chaque extrémité. Conserver le saumon au chaud (recouvert d'une feuille de papier d'office beurrée) pendant que l'on préparera ainsi la sauce :

Passer le fonds de cuisson du poisson à la passoire fine. Faire réduire ce fonds des deux tiers; lui ajouter 4 décilitres de sauce espagnole maigre (V. SAUCES) bien dépouillée. Faire réduire, en ajoutant, petit à petit, 4 décilitres de crème fraîche épaisse. La sauce étant bien à point, lui ajouter 100 grammes de beurre et la passer à l'étamine.

#### Garnitures du saumon :

1° **12 barquettes à la Nantua.** Petites croûtes à barquettes garnies, une fois cuites, d'un ragout de queues d'écrevisses à la Nantua (V. ÉCREVISSES); **24 huîtres frites Villeroi** : les huîtres pochées dans leur eau, égouttées, ébarbées, enrobées de sauce Villeroi (V. ce mot), panées à l'anglaise, frites (au dernier moment); **24 gros champignons** : champignons de couche, tournés, cuits à blanc (les pelures et parures de ces champignons sont employées pour fonder la poissonnière, et leur cuisson sera ajoutée à la sauce indiquée ci-dessus, pendant la réduction); **12 truffes** : Petites truffes pelées, cuites au xérès (les parures de ces truffes sont employées pour le fonçage de la poissonnière); **4 filets de sole contisés** : filets de sole (levés à cru) contisés avec des demi-tranches de truffes; pochés à très court mouillement au fumet (sitôt cuits, ces filets de sole sont placés sur la partie dépouillée du tronçon de saumon).

**Dressage du plat** : Mettre le tronçon de saumon bien égoutté sur un croûton en pain de mie frit (taillé à la mesure du tronçon de saumon) fixé au repère (mélange de farine et de blanc d'œuf) sur un grand plat long.

Placer de chaque côté du saumon les huîtres Villeroi dressées en buisson. De chaque côté de ces buissons d'huîtres, disposer les champignons. Dresser les barquettes Nantua après les champignons, et, à chaque bout du plat, placer les truffes (les filets de sole contisés auront été placés sur le tronçon de saumon).

Verser au fond du plat quelques cuillerées de la sauce et envoyer le restant de cette sauce à part en saucière.

**SAUMON FROID.** — **Aspic de saumon.** — Se préparer, avec petites escalopes de saumon braisées au vin blanc, ainsi qu'il est dit pour *l'Aspic de volaille*.

#### V. ASPICS.

Chaud-froid de saumon. — Se prépare, avec escalopes de saumon cuites dans un fonds de gelée maigre et refroidies, comme le *Chaud-froid de volaille*.  
V. CHAUD-FROID.

Côtelettes de saumon à la gelée. — Se préparent soit en nappant de gelée maigre des demi-darnes de saumon (les darnes cuites dans un court-bouillon, refroidies et égouttées), soit en faisant braiser dans un fonds de gelée maigre au vin blanc (ou à tout autre vin) des moitiés de darnes de saumon, parées en forme de côtelettes.

Ces côtelettes, une fois bien refroidies, sont décorées de truffes ou d'autres articles et lustrées à la gelée indiquée. On les dresse en couronne sur plat rond et on les garnit de gelée hachée ou on les dresse dans une coupe de verre où on les couvre complètement de la gelée indiquée.

Les côtelettes de saumon peuvent aussi être dressées dans des barquettes en pâte à foncer fine (cuites à blanc), sur une couche de gelée hachée. On peut également les dresser chacune sur croûton en pain de mie, taillé en forme de côtelette et recouvert de beurre composé quelconque.

Côtelettes de saumon glacées au chambertin, ou autres vins. — Braiser les côtelettes de saumon (levées à cru) au vin de Chambertin. Les faire refroidir dans leur fonds de cuisson.

Terminer les côtelettes ainsi qu'il est dit pour les *Côtelettes de saumon à la gelée*.

*Nota.* — On prépare de la même façon les côtelettes de saumon glacées aux vins de Champagne, de Bordeaux, d'Alsace, du Rhin, etc.

Côtelettes de saumon glacées à la macédoine de légumes. — Couper le saumon en tranches épaisses de 2 centimètres, et les diviser chacune par la moitié. Façonner ces moitiés en forme de côtelettes.

Ranger ces côtelettes dans un plat beurré; assaisonner de sel et de poivre. Mouiller de fumet de poisson au vin blanc et d'un filet de jus de citron. Pocher doucement à couvert. Faire refroidir sous presse. Egoutter les côtelettes; les éponger; les décorer avec truffes, feuilles d'estragon ou autres articles. Les lustrer à la gelée.

Les dresser en couronne sur un plat rond (à même le plat ou sur un fond de riz taillé).

Garnir le milieu du plat avec une salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise collée et montée en dôme. Décorer le dessus de cette salade avec truffes, corail de homard, filets d'anchois, etc.

Entourer les côtelettes de croûtons de gelée. Servir avec mayonnaise à part.

Côtelettes de saumon à la moscovite. — Braiser les côtelettes dans un fonds de gelée au Champagne sec. Les napper, une fois froides, de sauce chaud-froid blanche additionnée de ciboulette hachée, blanche, bien égouttée.

Les dresser dans des barquettes en pâte à foncer fine, cuites à blanc, garnies d'une forte cuillerée de caviar frais.

Dresser les barquettes sur plat rond, sur serviette. Garnir de persil frais. Servir avec sauce tartare à part.

Côtelettes de saumon à la Nantua. — Cuire les côtelettes dans un fonds de gelée au vin blanc. Les faire refroidir.

Les napper de sauce chaud-froid finie avec beurre d'écrevisses. Les décorer, chacune, d'une large et mince lame de truffe, sur laquelle on placera deux queues d'écrevisses. Lustrer les côtelettes à la gelée.

Les dresser dans une coupe en verre, sur une couche de gelée bien prise; garnir au milieu avec de la mousse d'écrevisses montée en dôme. Décorer avec queues d'écrevisses et lames de truffes disposées en rangs alternés.

Lustrer à la gelée. Faire bien prendre sur glace.

Dresser la coupe sur un plat recouvert d'une serviette. Entourer de glace en neige.

Côtelettes de saumon à l'orientale. — Procéder,

avec demi-darnes de saumon, ainsi qu'il est dit pour les *Rougets à l'orientale*. V. ROUGETS.

Côtelettes de saumon à la parisienne. — Mettre au fond des coquilles 2 cuillerées de salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise. Garnir avec chair de saumon escalopée aussi régulièrement que possible. Napper avec mayonnaise (collée à la gelée).

Dresser autour de chaque coquille une petite bordure composée de pointes d'asperges vertes, de carottes levées à la petite cuiller ronde et de haricots verts coupés en dés, le tout cuit à l'eau salée et bien égoutté.

Mettre sur chaque coquille une lame de truffe.

Côtelettes de saumon à la russe. — Mettre au fond des coquilles une forte cuillerée de chiffonnade de laitues assaisonnée à l'huile et au vinaigre. Garnir avec chair de saumon escalopée. Napper avec mayonnaise (collée à la gelée).

Décorer avec très petits cœurs de laitues, quartiers d'oeufs durs, olives, câpres et filets d'anchois.

Darnes de saumon froides avec sauces et garnitures diverses. — Toutes les recettes indiquées pour les côtelettes de saumon froides s'appliquent aux darnes de saumon.

Les darnes, cuites au court-bouillon (et refroidies dans leur cuisson), se dressent sur serviette, sont garnies de quartiers d'oeufs durs et de cœurs de laitues ou de toute autre garniture spéciale aux poissons froids et se servent accompagnés d'une sauce froide quelconque (mayonnaise, rémoulade, tartare, verte, etc.)

Galantine de saumon. — Cette pièce, que l'on désignait dans la cuisine ancienne sous le nom de *sous-presse de saumon*, se prépare comme la galantine ou ballotine d'anguille, avec filets de saumon, truffes et farce de brochet.

On fait cuire cette galantine, roulée en ballotine dans un linge, dans un fonds ou fumet de poisson corsé. Une fois la ballotine cuite, on la déballe, on la roule à nouveau dans un linge que l'on ficelle solidement, et on la fait refroidir sous presse légère.

La galantine est, une fois bien froide, décorée de truffes ou d'autres articles et lustrée à la gelée. On la dresse sur plat long, on l'entoure de gelée hachée et on garnit les bords du plat de croûtons de gelée.

Servir avec mayonnaise ou autre sauce froide.

Médallions de saumon froids. — Couper le saumon en tranches; diviser ces tranches par moitié; parer ces demi-tranches en forme d'escalopes rondes ou médaillons.

Les cuire et les terminer selon les recettes données pour les *Côtelettes de saumon*.

Saumon bouilli froid avec sauces et garnitures diverses. — Le cuire au court-bouillon (entier, en tronçons ou détaillé en darnes). Faire refroidir dans la cuisson.

Egoutter le poisson; l'éponger; le dresser sur serviette; le garnir de persil frais, ou, à volonté, d'oeufs durs et de cœurs de laitues. Servir avec, à part, l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons froids.

*Nota.* — En Angleterre, il est d'usage d'accompagner le saumon, surtout lorsqu'il est servi froid, de concombres assaisonnés à la vinaigrette ou détaillés en tranches minces et servis au naturel.

Saumon entier ou en tronçons (froid) avec sauces et garnitures diverses. — On prépare ainsi le saumon entier ou divisé en gros tronçons.

Pocher le saumon au court-bouillon, ainsi qu'il est dit pour le saumon bouilli. Le laisser refroidir dans sa cuisson.

Egoutter le poisson et l'éponger. Le dresser sur un grand plat, à même le plat, ou sur serviette ou sur grille. Garnir de persil frais ou de cœurs de laitues et de moitiés ou de quartiers d'oeufs durs.

*Sauces d'accompagnement.* — Le saumon froid est habituellement servi avec les sauces froides à base d'huile et de jaunes d'oeufs telles que : andalouse;



Chantilly; gribiche; mayonnaise; ravigote; rémoulade; russe; tartare; verte; Vincent; vinaigrette, etc.

V. SAUCES, sauces froides.

**Garnitures pour saumon froid.** — Sont infiniment variées. Elles se composent surtout, en plus des coeurs de laitues et des œufs durs, de salades de légumes assaisonnées à la mayonnaise (collée ou non) ou à la vinaigrette.

Lorsque le saumon froid est servi « à l'anglaise », il doit être obligatoirement accompagné d'une salade de concombres.

Les garnitures le plus habituellement employées pour garnir le saumon froid (et en général, tous les poissons froids) sont les suivantes :

**Petits aspics** de queues de crevettes ou d'écrevisses; de homard ou de langouste; de salpicons divers; de macédoine de légumes, etc.

**Barquettes ou tartellettes** en pâte fine, cuites à blanc, garnies de caviar, de macédoine, de mousses ou de purées diverses, de salpicons divers, etc.

**Barquettes ou cassolettes** faites en betterave ou en concombres, garnies comme il est dit ci-dessus.

**Petites coquilles** en argent ou en cristal (ou coquilles Saint-Jacques) garnies des articles indiqués ci-dessus.

**Fonds d'artichauts** (cuits au blanc) garnis des mêmes articles que ceux indiqués pour les barquettes.

**Ecrevisses troussées** cuites au court-bouillon, farcies ou non.

**Œufs durs farcis** de mousses et de purées diverses.

**Petites tomates** évidées, marinées, garnies de salades diverses, de mousses ou de purées quelconques.

**Nota.** — Les garnitures énumérées ci-dessus s'appliquent surtout au saumon froid poché au court-bouillon. On trouvera plus loin des renseignements sur celles qui doivent accompagner le saumon froid cuit dans un fonds de poisson au vin blanc.

**Décor du saumon froid.** — Lorsque le saumon froid est servi entier, ou en gros tronçons, on enlève parfois la peau, en totalité ou en partie, pour mettre la chair à nu et la décorer avec truffes, anchois, betteraves, pluches de cerfeuil, feuilles d'estragon, corail de homard, etc., fixés sur le poisson avec de la gelée mi-prise. Ce décor, toujours un peu puéril, ne plaît guère aux vrais amateurs qui préfèrent que le saumon soit servi au naturel, c'est-à-dire couvert de sa peau.

Il en est de même pour les socles ou tampons, très en usage autrefois, et qui, aujourd'hui, sont à peu près abandonnés.

Sans doute convient-il, si les garnitures qui entourent le poisson froid sont nombreuses et relativement volumineuses, de surélever quelque peu le poisson en le plaçant sur un simple fond de riz correctement et sobrement taillé.

Nous indiquons d'ailleurs ce système sans autrement le recommander, car nous pensons que la vraie et bonne cuisine peut et doit se passer de toutes ces surcharges décoratives si en honneur jadis.

**Nota.** — On peut aussi préparer au beurre de Montpellier le saumon poché au court-bouillon ordinaire.

Les darnes de saumon peuvent également être préparées de la même façon.

**Saumon froid au beurre de Montpellier.** — Cuire le saumon entier (ou en tronçons) dans un fonds de gelée de poisson au vin blanc ainsi qu'il est dit pour le *Saumon à la gelée*. Le laisser refroidir dans sa cuisson.

Egoutter le poisson; enlever la peau sur la partie centrale, en n'en conservant qu'une bande étroite de chaque côté. Bien éponger.

Masquer la partie mise à nu avec du beurre de Montpellier (V. **BEURRE, beurres composés**). Lisser cette couche de beurre. La décorer avec des détails en truffes trempés dans de la gelée mi-prise, en choisissant toujours un décor très simple. Lustrer le saumon à l'argelée mi-prise (gelée préparée avec la cuisson du poisson).

Dresser le poisson sur un grand plat long, à même le plat, ou surélevé sur un tampon de riz ou sur un croûton beurré.

L'entourer d'une garniture composée d'œufs durs, coeurs de laitues, croûtons de beurre Montpellier et de gelée ou de toute autre garniture choisie parmi celles énumérées plus haut.

**Saumon froid en mayonnaise, ou mayonnaise de saumon.** — Mettre au fond d'un saladier (ou d'un plat creux) une couche de laitue ciselée et assaisonnée de sel, poivre, huile et vinaigre.

Placer sur cette laitue, tassée en dôme légèrement bombé, du saumon froid, divisé en fines escalopes, ou simplement effeuillé (débarrassé des peaux et arêtes).

Masquer le tout avec de la mayonnaise. Lisser cette sauce de façon à obtenir une couverture bien régulière.

Décorer avec filets d'anchois, câpres, feuilles de cerfeuil ou d'estragon, olives enoyautées.

Entourer de quartiers d'œufs durs et de coeurs de laitues.

**Nota.** — Tous les articles indiqués d'autre part pour garnir les poissons froids peuvent être employés comme garniture des mayonnaises de saumon.

**Saumon glacé Bellevue ou en aspic.** — Cuire le saumon (entier ou en tronçons) dans un fonds de gelée de poisson (V. **GELEES**) corsé. Le laisser refroidir dans sa cuisson.

L'égoutter; enlever la peau, sans briser la chair; l'éponger avec une serviette.

Le napper de gelée mi-prise (préparée avec son fonds de cuisson clarifié selon la méthode habituelle). Le lustrer à plusieurs reprises avec cette gelée afin qu'il en soit recouvert d'une couche uniforme.

Mettre le saumon sur un plat long garni d'une couche de gelée bien prise.

Décorer avec des croûtons de gelée. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

**Nota.** — Lorsqu'on opère avec un tronçon de saumon, on peut, au lieu de le dresser sur un plat, le mettre dans une coupe en cristal, de forme ovale.

Incruster cette coupe dans un bloc de glace ou l'entourer de glace pilée en neige.

**Saumon glacé au chambertin.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Saumon à la gelée*, en employant un fonds de gelée de poisson préparé avec du vin de Chambertin.

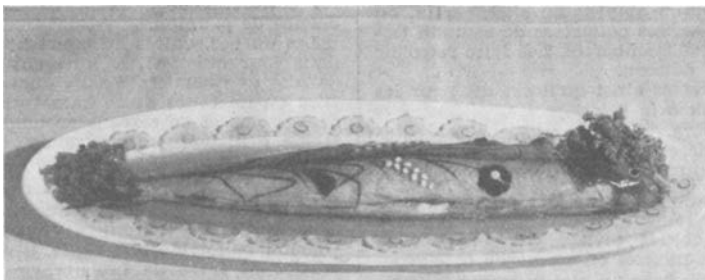
Dresser sur plat ou en coupe de cristal.

**Saumon glacé à la champenoise.** — Comme le *Saumon à la gelée*, avec fonds de gelée marqué de vin de Champagne sec.

Dresser sur plat ou en coupe de cristal.

**Saumon glacé à l'impériale.** — Cuire le saumon ainsi qu'il est dit pour le *Saumon à la gelée*.

Le décorer, une fois dépouillé, avec des truffes et du blanc d'œufs durs taillé en forme d'écaillés. Le napper à la gelée.



Saumon glacé au chambertin. (Phot. Larousse.)

Le dresser sur un grand plat long, sur un tampon ou à même le plat.

L'entourer d'une garniture composée de petites mousselines d'écrevisses, de petites barquettes en pâte fine remplies de laitances de carpe pochées au vin blanc et nappées à la sauce chaud-froid maigre blanche, et de moitiés d'œufs durs farcis.

Servir avec mayonnaise complétée avec de la purée de truffes.

**Saumon glacé Monselet.** — Cuire le saumon ainsi qu'il est dit pour le *Saumon à la gelée*.

Le décorer, une fois dépouillé, avec des truffes et du corail de homard; le lustrer à la gelée.

Le dresser sur un grand plat long, sur tampon ou à même le plat.

L'entourer d'une garniture composée de très petits fonds d'artichauts remplis d'une salade de pointes d'asperges vertes et de truffes, et de petites mousses de tomates décorées de feuilles d'estragon.

Servir avec mayonnaise additionnée de suc de tomates.

**Saumon glacé à la parisienne.** — Cuire et faire refroidir le saumon (entier ou en tronçons) ainsi qu'il est dit pour le *Saumon Bellevue*.

Le décorer avec truffes et autres articles habituellement employés pour ces sortes de dressages, et le lustrer à la gelée.

Dresser sur plat long ou rond.

Entourer d'une garniture parisienne (pour poissons froids) disposée en bouquets, séparés les uns des autres par des cœurs de laitues et des moitiés d'œufs durs. Garnir de gelée hachée. Servir avec mayonnaise.

**Saumon glacé à la russe.** — Cuire le saumon ainsi qu'il est dit pour le *Saumon glacé à la parisienne* et le faire refroidir.

L'égoutter; le dépouiller; le décorer avec truffes, feuilles d'estragon, etc., et le lustrer à la gelée.

Le dresser sur plat long (sur tampon ou à même le plat).

L'entourer de petites salades russes montées dans des moules à darioles chemisées de gelée, de petites barquettes en concombres (blanchies, bien égouttées et marinées avec huile, jus de citron, sel, et poivre, remplies de caviar), et de quartiers d'œufs durs. Garnir les bords du plat de croûtons de gelée.

**SAUMONÉ.** — Qui a la couleur du saumon.

**Truite saumonée.** — Truite à chair rose. V. **TRUITE.**

**SAUMONEAU.** — On désigne par ce nom le petit saumon de l'âge de trois à six ans. Avant trois ans, le saumon est appelé *tacon*.

Tous les modes d'appâts indiqués pour le gros saumon sont applicables au saumoneau.

**SAUMURE.** — Solution de sel marin, souvent additionnée de sucre, de salpêtre et d'aromates, dans laquelle on immerge des aliments destinés à être conservés par salaison.

**Saumure liquide** (pour langues à l'écarlate, presed-beef). — **MÉTHODE.** — Mettre dans un grand récipient : 5 litres d'eau; 2 kg 250 de sel gris; 300 grammes de cassonade brune; 150 grammes de salpêtre; 15 grains de poivre; 15 baies de genièvre; une branche de thym et une feuille de laurier.

Faire bouillir pendant 25 minutes. Laisser refroidir.

Verser cette saumure sur les langues ou autres pièces, piquées, frottées de sel et de salpêtre, et mises dans un récipient.

Couvrir d'une planchette faisant pression. Conserver dans un endroit frais.

**Nota.** — Il faut compter 6 jours de saumure en été et 8 en hiver.

**Grande saumure** (pour viandes de boucherie diverses). — **MÉTHODE.** — Mettre dans une grande bassine en cuivre 25 litres d'eau, 12 kg 500 de sel gris, un kg 350 de salpêtre et 800 grammes de cassonade brune.

Faire bouillir en plein feu.

Essayer la densité de la saumure en mettant dans une pomme de terre pelée. Si cette dernière surnage, ajouter de l'eau, la proportion de sel étant forte; si, au contraire, tout de suite, la pomme tombe au fond du récipient, faire réduire le liquide jusqu'à ce que la pomme de terre flotte entre deux eaux.

Retirer la saumure du feu et la laisser refroidir.

La verser, complètement froide, sur les viandes mises dans le baquet spécial, après avoir été parées, piquées profondément avec une grosse aiguille et frottées au sel mélangé de salpêtre.

**Nota.** — Le baquet à saumure est généralement fait en ciment, en briques émaillées, en pierre ou en ardoises.

Il doit être muni, au fond, d'une grille sur laquelle on place les viandes devant être salées.

Le saumurage, pour une pièce de 4 à 5 kilos, doit durer au moins 8 jours.

Si l'on opère avec des pièces plus volumineuses, il convient

de les injecter intérieurement de saumure avec la pompe spéciale.

**Saumure sèche** (pour viandes de boucherie diverses). — **MÉTHODE.** — Piquer profondément avec une grosse aiguille les pièces à saumer. Les frotter de toutes parts avec du salpêtre pulvérisé.

Les mettre dans un récipient, les couvrir de sel gris, mélangé de menus fragments de thym et de laurier.

Sur la pièce, placer une planchette d'un diamètre moindre que celui du récipient et appuyer le tout d'un poids faisant pression.

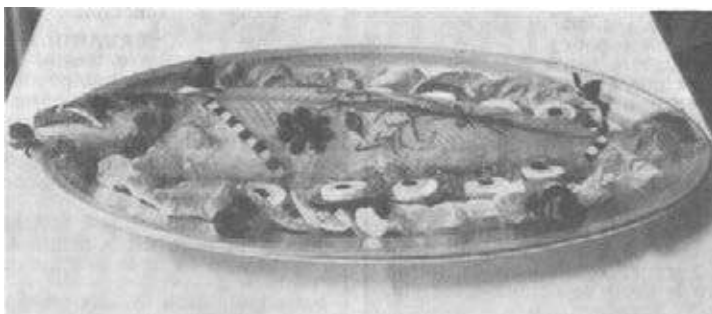
**Nota.** — La quantité de sel, subordonnée au volume de la pièce à saumer, doit se doser à raison de 40 grammes par kilo de viande.

Le temps de saumurage varie suivant la grosseur des morceaux : il faut compter, pour une pièce de 2 à 3 kilos, 6 jours en été et 8 en hiver.

**SAUPIQUET.** — Au moyen âge, le *saupiquet* n'était autre chose qu'une sauce au vin, liée de pain *halle* (grillé) que l'on servait avec le lapin rôti, et aussi, comme la sauce *dadine*, avec la sauvagine. Voici la recette que, dans le *Viandier*, Taillevent donne pour cette sauce :

« Pour faire saupiquet sur conis (conin, cognin, conil : lapin) ou sur aultre rost, halez du pain comme pour faire cameline et le mettez tremper avec du bouillon; fondez du lard en une paille (poêle) et marinez de l'ognon bien menu et le frisez (faites-le frire); pour quatre plats, prenez deux unces synonyme (cannelle), demye unce gingembre et un quart d'unce menues especes; prenez du vin rouge et du vin aygre; passez le pain et toutes les especes ensemble et mettez bouillir en une paille ou en un pot, puis mettez dessus le rost. »

Cette sauce était, en somme, assez semblable à celle que l'on fait aujourd'hui encore dans le sud-ouest de la France, et dont on accompagne le lièvre rôti.



Saumon glacé à la parisienne. (Phot. Larousse.)

SAUR. — Autrefois sauret ou soret. Se dit des harengs fumés et salés. V. HARENGS.

SAUREL. — Appelé aussi *chichard* ou *chinchard*. Poisson qui ressemble au maquereau (et est vendu comme tel à Paris); de couleur moins franche que le maquereau véritable, ne possédant pas de fausses nageoires près de la queue, et portant une rangée d'épines de chaque côté du dos. La chair, de bonne qualité, est moins fine que celle du vrai maquereau.

Se prépare comme le maquereau.

SAUTER. — Faire cuire à feu vif, dans un corps gras, et en remuant la casserole ou le sautoir, en faisant « sauter » les articles, pour les empêcher d'attacher. Se dit aussi de l'opération consistant à cuire au beurre, dans un plat à sauter, de menues pièces de boucherie, des volailles dépecées, des poissons en filets ou en tranches, etc.

SAUTERELLE. — Insecte orthoptère, herbivore, constituant souvent un véritable fléau pour l'agriculture. Les indigènes en sont très friands en Afrique, et les consomment sous les formes les plus diverses, bouillies, rôties, grillées, salées, séchées, réduites en pâte. Moïse permit aux Hébreux la consommation de quatre espèces de sauterelles, décrites dans le Lévitique.

SAUTERNES. — Commune de la Gironde, arrondissement de Bazas, renommée pour ses vins blancs liquoreux. Les communes de Barsac, Preignac, Sauternes, Bommes et Fargues constituent le terroir auquel a été reconnu le droit de donner à ses vins le nom de *Sauternes*. V. BORDEAUX.

SAUTÉS. — Sous ce terme générique on désigne des apprêts divers composés de viandes de boucherie, de volailles, de gibiers, ou de poissons, détaillés en morceaux réguliers, et que l'on fait *sauter*, c'est-à-dire cuire à chaleur vive, dans un corps gras, beurre, graisse ou huile.

Les *sautés* diffèrent des *ragoûts* en ce sens que dans la préparation des premiers, on ne saupoudre pas les viandes de farine, avant de les mouiller avec le fonds indiqué, comme cela se fait pour les ragoûts. On les mouille, après déglacage, avec un fonds déjà lié.

Sautés de viandes de boucherie diverses. — On prépare surtout ainsi les viandes d'agneau, de porc et de veau, mais on peut aussi appliquer le même mode de préparation aux viandes de bœuf et de mouton, en observant que ces dernières viandes, pour être apprêtées ainsi (détaillées en petits morceaux carrés) doivent être conservées un peu rosées, et, conséquemment, ne doivent pas bouillir, après avoir été rissolées, dans leur sauce d'accompagnement. V. AGNEAU, BŒUF, MOUTON, PORC, VEAU.

Sautés de gibiers divers. — Se préparent avec gibiers de plume ou de poil. Les recettes de ces sautés sont données aux mots FAISAN, LAPERAU, PERDREAU.

Sautés de poissons divers. — Lever à cru les filets de gros poissons (bar, barbue, cabillaud, colin, saumon, thon, etc.). Parer ces filets, et, avec les parures et les arêtes de ces poissons, préparer un fumet, avec lequel on fera la sauce de mouillement des sautés. V. FUMET et SAUCES.

Détailler les filets en morceaux de 3 à 4 centimètres de côté. Assaisonner ces morceaux et les faire sauter vivement, au beurre ou à l'huile, suivant le mode de préparation adopté. Les égoutter. Déglacer le sautoir où ils ont cuit avec vin blanc ou rouge, suivant la nature de la préparation.

Ajouter à ce déglacage la sauce indiquée. Faire bouillir quelques instants; beurrer et passer à l'étamine. Mettre dans cette sauce les morceaux de poisson; faire chauffer, sans laisser bouillir.

*Nota.* — On peut ajouter aux sautés de poissons des garnitures diverses telles que : champignons, aubergines, courgettes, fonds d'artichauts, tomates, truffes, etc. Les sautés de poissons se préparent à blanc ou à brun.

Sautés de poulets et de volailles diverses. — On trouvera les recettes de ces apprêts aux mots CANETON, DINDONNEAU, PIGEON, PINTADE, POULET.

SAUTOIR. — Casserole à fond épais, à bords peu élevés, servant à sauter les viandes, les légumes, etc. V. BATTERIE DE CUISINE.

SAUVIGNON. — Cépage blanc, cultivé dans l'Armagnac et dans le Bordelais. Dans la région sauternaise, le Sauvignon donne des vins renommés.

SAVARIN. — Gâteau fait en pâte levée, trempé dans un sirop aromatisé, imbibé au rhum ou au kirsch.

PROPORTIONS. — Farine, 500 g; beurre, 375 g; sucre en poudre, 25 g; levure, 20 g; œufs entiers, 8; lait tiède, un dl; sel, 10 g.

MÉTHODE. — Avec ces ingrédients, faire la pâte ainsi qu'il est dit à la méthode pour préparer la Pâte à baba. V. BABA.

Moulage et cuisson. — Mettre la pâte dans un moule à bordure dit « moule à savarin », beurré, en ayant soin de ne le remplir qu'aux deux tiers de la hauteur.

Faire lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait atteint le rebord du moule.

Mettre à cuire à four chaud, pendant 45 minutes. Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Pour servir. — Tremper le savarin dans un sirop au rhum (ou parfumé à toute autre liqueur) préparé ainsi :

Sirop pour tremper le savarin. — Faire fondre sur le feu 500 grammes de sucre et un demi-litre d'eau, dans une bassine. Ajouter 10 grammes d'anis étoilé, 5 grammes de cannelle en bâton, quelques grains de coriandre et un fragment de macis (enveloppe de la noix de muscade).

Lorsque ce sirop est bouillant, le parfumer de 2 décilitres de rhum ou de kirsch.

Mettre le savarin sur un plat, et l'arroser avec le sirop brûlant.

Lorsque le gâteau est bien imbibé, le retirer du plat où il a été arrosé et l'humecter, au moment de le servir, de quelques cuillerées de kirsch ou de rhum.

Savarin aux cerises, à la Chantilly. — Enoyauter 1 kilo de cerises griottes; les mettre dans un plat creux; les saupoudrer de sucre fin. Mettre dans le plat un nouet de mousseline rempli d'une dizaine de noyaux de cerises cassés.

Lorsque les cerises sont baignées du sirop qu'elles ont rendu, les faire cuire à couvert, dans ce sirop, à chaleur douce et sans aucun autre mouillement. Les faire refroidir.

Préparer de la crème Chantilly parfumée au cherry-brandly.

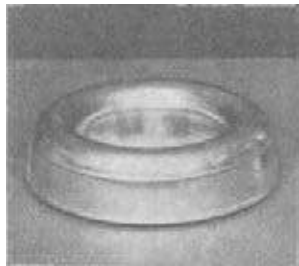
Égoutter les cerises, les éponger; les dresser au milieu du gâteau imbibé avec le sirop de cuisson des cerises et parfumé au cherry-brandly (ou au kirsch).

Recouvrir les cerises avec la crème Chantilly dressée en dôme. Décorer avec de belles cerises que l'on aura réservées.

Savarin à la crème. — Garnir



Sautoir. (Phot. Larousse.)



Moule à savarin. (Phot. Larousse.)

l'intérieur d'un savarin, trempé et parfumé, d'un demi-litre de crème pâtissière très serrée, mélangée de 50 grammes de macarons écrasés. Cet entremets peut se servir froid ou chaud. Dans ce dernier cas, on saupoudre de sucre fin le dessus de la crème et on le glace au fer rouge.

Les savarins servis chauds doivent, en général, être accompagnés d'une sauce aux fruits (abricots, groseilles ou fraises), parfumée au kirsch ou à tout autre liqueur.



Savarin. (Phot. Larousse.)

**Savarin Montmorency.** — Equeuter, énoyauter et faire pocher dans un litre de sirop léger 500 grammes de cerises anglaises. Sitôt cuites (4 minutes d'ébullition), égoutter les cerises, les mettre à compoter quelques minutes dans un poêlon avec un décilitre de kirsch et les verser dans l'intérieur du savarin, préalablement trempé ainsi qu'il est dit plus haut.

**SAVEUR.** — Impression causée par un corps sur l'organe du goût. On a bien souvent tenté d'établir une classification des saveurs, mais comme il n'existe aucun moyen de mesure, ces classifications restent vagues et incertaines. On peut distinguer des saveurs douces, acides, salées, amères, acres, mais la difficulté consiste à établir des démarcations, qui sont loin d'être précises, et chaque substance a, en réalité, une saveur propre, faite de la combinaison d'un certain nombre de saveurs primitives.

Les saveurs sucrées, salées et amères, sont en général mieux perçues à froid qu'à chaud; certaines saveurs, en apparence opposées, peuvent se renforcer si elles sont combinées en certaines proportions; une solution sucrée paraît plus sucrée si on lui ajoute une solution salée ou amère, diluée jusqu'au point où elle ne présente plus de saveur propre; l'empirisme a toujours fait ajouter un peu de sel aux plats sucrés.

**SAVOIE.** — Le territoire de la Savoie, hérissé de montagnes, n'offre qu'une place restreinte aux cultures : céréales, sarrasin, pommes de terre, mais les pentes moyennes des Alpes portent de beaux pâturages qui nourrissent des bestiaux pour la boucherie et la production laitière : le lait, la crème sont des éléments culinaires de premier ordre dont use habilement la cuisine savoyarde. Sur les coteaux exposés au midi croit la vigne. De beaux vergers sont plantés de cerisiers, de pruniers, de poiriers et de pommiers à cidre. Le noyer et le châtaignier prospèrent. Les clairières des bois abondent en petites fraises parfumées. La fraîcheur du sol des forêts et des prés entretient en été la pousse des champignons.

Le gibier, nourri des herbes aromatiques des prairies, est particulièrement savoureux : lièvres, perdrix, cailles et bécasses y sont surtout nombreux. Des poissons à la chair exquise habitent les eaux froides des lacs, des rivières et des torrents; on y pêche la carpe, l'anguille, la perche, le brochet, et aussi la truite, l'omble chevalier, la lotte; deux espèces délicieuses, le lavaret et la fera, sont presque spéciales à la province. Les écrevisses sont petites, mais de bonne qualité. Les abeilles fournissent un miel excellent; celui de la Tarentaise surtout est renommé.

Spécialités culinaires. — La CUI-

sine savoyarde, composée d'éléments de premier choix, est bonne et saine, mais un peu lourde; elle prépare quelques plats spéciaux.

Sous le nom de *civet*, on y apprête le lièvre et le porc avec une sauce puissante, qui unit aux épices et aux aromates le sang de l'animal, le vin et la crème fraîche.

Dans cette région fromagère, on adore les *gratins* : les gratins d'écrevisses, de cardons, de pommes de terre y sont en honneur; ce dernier diffère du gratin dauphinois par l'absence de lait.

Le *farçon* est une autre préparation locale de la pomme de terre qui constitue une sorte d'entremets sucré.

Les *rissoles* de viande ou de compote, les préparations d'abats de veau ou d'agneau (oreilles, ris, cervelle, foie) sont appréciées.

Les ménagères sont expertes dans l'art de préparer les *saucisses* et les *pâtés*; les *jambons* de Celliers et de Taninges, séchés et fumés en plein air, sont réputés, ainsi que les *pâtés de gibier* de Bonneville.

Parmi les apprêts de poisson mentionnons les fritures de perches et de truites, la *truite saumonée au bleu*, la *truite meunière*, l'*omble chevalier au court-bouillon*. Les pêcheurs du lac Léman préparent une *soupe aux poissons*, analogue, par la sauce d'accompagnement, aux chaudrées, cotriades et bouillabaisse du littoral maritime.

Parmi les légumes, l'emploi général du *cardon* est à signaler. Les *nouilles* et *nouillettes aux œufs* d'Albertville et de Chambéry ont de la réputation. L'huile de noix est appréciée pour la cuisine et l'assaisonnement.

Les *fromages* sont nombreux et de choix : chevrette, reblochon, vacherin qui imite le gruyère; *tome de Sixt*, qui se mange très dur, plusieurs années après la fabrication.

Le *matejaim* est une sorte de crêpe épaisse qui, selon le goût, se mange salée ou sucrée.

On prépare à Chamonix des bonbons *au miel des Alpes*, du *nougat*, de bonnes *pâtisseries*; à Thonon, des *biscuits*; à Sallanches, du *chocolat*. A Saint-Genis-d'Aoste et à Taninges, on vend d'exquis *gâteaux de Savoie* préparés selon l'antique tradition du pays.

**Boissons.** — La Savoie produit des vins agréa-



Transport de denrées alimentaires en Savoie. (Phot. Delius.)



Productions gastronomiques de la Savoie.

bles. Parmi les blancs, fins et piquants, les plus renommés dans la région sont ceux de Roussette, Maréchal, Chignin, Aïse, Conflans, Bossey, Prangy, Digny, Crépy. Le vin d'Aïse est souvent transformé en mousseux. Les vins rouges rappellent ceux du Beaujolais; le plus connu est celui de Montmélian, classé comme quatrième cru; puis viennent les crus de Saint-Jean de la Porte, de Conflans, de Charpignat, d'Aigueblanche, de Cantefort, de Touvière. On boit du *cidre* dans beaucoup de cantons; Chambéry, Annecy, Rumilly, fabriquent de la *bière*. On prépare en Savoie un excellent *kirsch*, de *Veau-de-vie de marc* et une eau-de-vie spéciale, la *lie*, dont on agrémenté le café. Parmi les liqueurs du pays, la plus connue est le *vermouth* de Chambéry.

**SAVOIE (Biscuit de).** — V. BISCUIT.

**SAVORIES ou SAVORYS.** — Sous ce terme, on désigne, en Angleterre, une série de menues préparations n'ayant aucune ressemblance entre elles, sinon celle d'un assaisonnement en poivre toujours un peu excessif.

Ces apprêts, qui sont servis tout à fait à la fin du dîner, après même les plats sucrés du dessert, peuvent être appelés des post-œuvre, en opposition avec les hors-d'œuvre, qui sont servis au commencement du repas.

L'usage de ces préparations, que l'on offre aux convives afin de les pousser à boire, est absolument réprouvé par les vrais gastronomes.

Les savorys, nous l'avons dit, sont nombreux. Voici quels sont les principaux. (A leur ordre alphabétique, on trouvera les recettes de ces apprêts) : Allumettes

au fromage; anges à cheval (huitres au bacon, grillées); beignets soufflés au fromage; brochettes composées d'articles divers; choux au fromage; camembert frit; canapés; rôties et toasts divers; carcasses de volailles moutardées, cayennées et grillées; Condés au fromage; crêmes frites au fromage; croquettes et cromesquis divers; diablotins; fondants au fromage; os de côte de bœuf moutardés, cayennés et grillés; paillettes au parmesan ou au paprika; pannequets au fromage; tartelettes et barquettes diversement garnies; welsh-rabbit, etc..

**SAVOYARDE (A la).** — Dénomination s'appliquant à deux apprêts différents : 1° Omelette à la savoyarde, omelette garnie de pommes de terre en rondelles sautées au beurre et de gruyère en minces copeaux, faite en forme de crêpe (V. ŒUFS); 2° pommes de terre émincées à cru, mélangées de gruyère râpé et de consommé, cuites dans un plat en terre. V. POMMES DE TERRE.

**SAWO MANILA.** — Nom d'origine malaise que l'on donne à Java et dans l'Insulinde à un fruit que l'on appelle en français « nèfle d'Amérique » ou sapotille. Scientifiquement c'est l'*Acfrras sapota*. Il a presque la taille d'un citron; sa couleur extérieure est grisâtre; la chair est jaune rougeâtre et rappelle la couleur de l'abricot; la saveur est exquise, mais ce fruit ne peut être consommé que sur place.

**SAXIFRAGES.** — Plantes de diverses espèces, à feuilles charnues, dont certaines peuvent être accommodées en légumes ou en potages.

**SCABIEUSE.** — Nom de différentes plantes autrefois employées comme purgatives. La *scabieuse des champs* a des feuilles succulentes qui peuvent se manger en salade ou cuites. Se prépare comme les épinards.

**SCALLOP.** — Nom anglais d'une sorte de coquille Saint-Jacques, de taille moins grande que la coquille pélerine. V. COQUILLE SAINT-JACQUES.

**SCARE.** — Poisson acanthoptérygien de la Méditerranée, à chair assez fine, que les Romains estimaient particulièrement; parfois appelé *perroquet de mer*, à cause de ses vives couleurs. Se prépare au court-bouillon, à la meunière ou frit.

**SCAROLE.** — Variété de chicorée, appelée vulgairement *escarole*, à feuilles plus ou moins frisées, généralement étiolées par buttage ou par culture en cave, à l'obscurité.

La scarole se consomme surtout crue, en salade, mais peut aussi être préparée cuite, d'un grand nombre de façons.

Tous les modes de préparation indiqués pour la chicorée et pour les endives sont applicables à cette variété de chicorée.

**SCEAU DE NOTRE-DAME ou TAMIER.** — Plante sauvage et commune, dont les jeunes pousses peuvent se manger comme les asperges.

**SCEAU DE SALOMON.** — Plante vivace et sauvage, dont les jeunes pousses se mangent comme les précédentes.

**SCHALETH À LA JUIVE.** — MÉTHODE : Préparer assez longtemps à l'avance, afin qu'elle soit bien reposée avant l'emploi, de la pâte à nouilles ordinaire. V. NOUILLES.

Avec cette pâte, abaissée mince, foncez une grande cocotte en fonte bien graissée intérieurement.

Garnir cette cocotte, aux trois quarts de sa hauteur, avec une marmelade de pommes ainsi préparée :

Réduire 800 g de marmelade de pommes ordinaire additionnée de 150 g de raisins de Malaga, triés et épépinés, et de 250 g de raisins de Corinthe et de Smyrne, triés, lavés, et gonflés à l'eau tiède. Ajouter du zeste d'orange et du zeste de citron finement hachés (demi-cuillerée de chacun), 125 g de sucre en poudre, un peu de muscade râpée. Lier de cinq oeufs entiers et de trois jaunes (hors du feu); ajouter un décilitre de vin de Malaga. Mélanger.

Recouvrir la cocotte ainsi garnie d'une abaisse de pâte à nouilles. Souder les bords. Faire un trou au milieu pour l'échappement des vapeurs. Cuire au four de 50 minutes à une heure. Laisser reposer avant de démouler.

**SCHNITZEN.** — On désigne par ce mot, en Allemagne et en Autriche, l'escalope de veau panée et cuite au beurre ou à la graisse. V. **VEAU**.

**SCIÈNE.** — Poisson carnassier, de l'Atlantique, qui poursuit les bancs de harengs. La chair en est estimée.

**SCOLYME.** — Plante du genre des composées liguliflores, que l'on trouve dans le sud-ouest de la France. Le scolyme d'Espagne fournit une racine comestible que l'on consomme à la façon des salifis.

**SCORBUT.** — Maladie autrefois fréquente chez les marins et les individus dont la nourriture était surtout composée de salaisons et de conserves; caractérisée par une lassitude extrême, un teint jaunâtre, des saignements des gencives, des ecchymoses sous-cutanées, etc. On sait depuis longtemps que les aliments frais, les végétaux, les fruits, le lait, sont le traitement prophylactique et curatif de cette affection que l'on attribue maintenant à une carence en vitamine C qui se trouve en abondance dans le jus de citron et d'orange frais.

**SCORSONÈRE.** — V. **SALSIFIS**.

**SÉBILLE.** — Sorte de soucoupe ou de petite jatte, ordinairement en bois. Cet ustensile est très usité en cuisine pour battre les œufs.

C'est également dans des sébilles en bois, de contenances variées, que, dans les grandes cuisines, on conserve le persil et autres ingrédients hachés qui constituent une partie des éléments de la *mise-en-place*.

**SÉCATEUR.** — Instrument imité de celui des Jardiniers, servant, dans certaines maisons où se débite une grande quantité de volailles, à les dépecer rapidement. V. **DÉCOUPAGE**.

**SEICHE** ou **SÈCHE.** — Mollusque céphalopode, à coquille interne (os de seiche), qui sécrète un liquide noir (sépie). La chair coriace devient comestible après un battage vigoureux; elle était fort appréciée des Romains et l'est encore dans certaines régions. En Espagne on en fait des conserves (avec l'encre). L'os de seiche pulvérisé était jadis employé comme absorbant.

Se prépare comme le poulpe.

**SEIGLE.** — La plus importante des céréales d'Europe après le blé; originaire de la région comprise entre les Alpes d'Autriche et la mer Caspienne. Très rustique, très résistant au froid, plus précoce que le blé, le seigle pousse dans les plus mauvaises terres.

Sa farine, un peu bise, renferme surtout du gluten-caséine, peu agglutinatif, qui noircit rapidement; elle est cependant panifiable et donne un pain noir.

On l'emploie surtout sous forme de méteil (une partie de seigle pour deux de froment, en moyenne); le pain obtenu avec ce mélange, de couleur brune,



**Sawo manila** ou **saptotille**.

d'un goût agréable, se conserve longtemps frais, mais est plus difficile à digérer que le pain blanc; la farine de seigle est employée pour la confection du pain d'épice; dans les pays du Nord, le seigle sert à fabriquer de l'eau-de-vie.

Composition pour 100 :

<b>Eau</b> .....	<b>13,85</b>
<b>Matières grasses</b> .....	<b>2,17</b>
<b>Matières azotées insolubles</b> ...	<b>9,11</b>
<b>Matières azotées solubles</b> . . .	<b>3,33</b>
<b>Dextrine</b> .....	<b>4,97</b>
<b>Sucre</b> .....	<b>1,87</b>
<b>Amidon</b> .....	<b>56,41</b>
<b>Cellulose</b> .....	<b>3,93</b>
<b>Cendres insolubles</b> .....	<b>0,22</b>
<b>Cendres solubles</b> .....	<b>1,23</b>
<b>Extractif</b> .....	<b>3,01</b>

**SEL.** (Chimie). — Terme général désignant le produit de combinaison d'un acide et d'une base.

**SEL** (Cuisine). — Chlorure de sodium, le premier sel qui a été découvert par l'homme et qui a donné son nom à tous les composés chimiques analogues. V. ci-dessus.

Il y a deux sortes de sels : le sel marin qui est tiré de l'eau de mer et le sel gemme que l'on trouve cristallisé dans la terre.

Le sel marin est le seul condiment minéral que nous ajoutons à nos aliments et il est à remarquer que le besoin de sel est d'autant plus marqué que l'alimentation est plus riche en substances végétales et cela aussi bien chez les animaux que chez les hommes; les herbivores sont très friands de sel, alors que les carnivores ne le recherchent pas.

La consommation moyenne de sel, par les personnes qui n'abusent pas de ce condiment, est d'environ 8 à 10 grammes par jour; les aliments (non salés) en apportent un gramme à un gramme et demi dans le régime ordinaire, le reste est ajouté lors de la cuisson ou sur table. La privation complète de sel n'a jamais pu être réalisée même dans les ordres monastiques les plus austères; dans certaines formes de néphrites, lorsqu'il y a rétention de sel dans l'organisme, un régime très pauvre en sel, dit *déchloruré*, s'impose pour un certain temps, mais il faut revenir à une dose minima de 4 à 5 grammes par jour, le plus tôt possible, sous peine d'accidents graves.

Si le manque de sel occasionne des troubles, l'abus de ce condiment est également néfaste; il oblige à un excès de boisson et donne par conséquent un travail exagéré au rein qui doit en assurer l'élimination; l'habitude qu'ont certaines personnes d'ajouter du sel à tous leurs aliments, souvent sans les avoir même goûtés, est des plus fâcheuses.

Certaines pratiques culinaires influent aussi sur la consommation — ou le besoin — de sel; le blanchiment à grande eau prive les légumes d'une grande partie de leurs sels minéraux, ce qu'on corrige, instinctivement, par une addition de sel, sur table; les pommes de terre cuites sous la cendre, ou au four, sont suffisamment savoureuses pour être consommées sans sel, tandis que celles cuites à grande eau sont presque immangeables sans ce condiment. Les légumes cuits à l'étuvée, dans leur propre suc, nécessitent aussi moins de sel.

**Diverses sortes de sel.** — Le sel gris est moins pur, mais, parmi les « impuretés » qu'il renferme, il existe des traces de minéraux précieux, comme l'arsenic; il est donc rationnel d'en faire usage pour la cuisine et de réserver le sel blanc pour la table.

Il existe dans le commerce différentes marques de sels de table; les unes, généralement par suite d'une addition de phosphate de chaux, ont l'avantage de conserver au sel son état pulvérulent, alors que le sel pur tend toujours à reprendre sa forme cristalline sous l'action de l'humidité; quant à l'action

thérapeutique du phosphate ajouté, elle est des plus problématiques; d'autres produits, préparés en pharmacie, renferment une proportion beaucoup plus faible de chlorure de sodium ou sont même composés uniquement d'autres espèces de sels, ayant une saveur plus ou moins voisine du sel marin; ces produits sont destinés à donner l'illusion du sel aux malades soumis à des régimes déchlorurés.

D'une façon générale, ces divers produits doivent être ajoutés aux aliments sur table, leur saveur étant beaucoup plus faible ou disparaissant même complètement lorsqu'ils sont dissous.

Pour l'institution du régime déchloruré, il importe de savoir que les fruits, la plupart des légumes, à part quelques exceptions, les céréales, sont les aliments les moins riches en sel; que la viande, les œufs en renferment moins que le lait et que les régimes de déchloruration imposent la consommation d'un pain spécial, réellement pauvre en sel, ou son remplacement par des pommes de terre.

**Sel épicié** (pour farces diverses). — Mélange de un kilogramme de sel fin bien sec, de 200 grammes de poivre blanc et de 200 grammes d'épices composées.

**Sel de céleri.** — Sel fin aromatisé avec du céleri desséché et pulvérisé. Ce condiment, que l'on trouve tout préparé dans le commerce, est excellent.

**SELLE.** — En terme de boucherie : partie du quartier postérieur s'étendant depuis les dernières côtes jusqu'au gigot, des deux côtés (mouton, agneau, chevreuil).

**SELTZ ou SELTERS** (Eau de). — Eau minérale de Selters (Duché de Nassau), gazeuse, vendue en cruchons. *Eau de Seltz artificielle* : eau gazeuse, chargée de gaz carbonique sous pression et vendue en siphons.

**SEMOULE.** — Substance alimentaire faite avec des grains de céréales, de froment surtout, réduits en granules par une grossière mouture.

La semoule, celle de blé surtout, s'emploie en cuisine pour préparer des bouillies, des potages, des entremets et divers autres mets.

**Consommé à la semoule.** — V. POTAGES ET SOUPES, *consommés garnis.*

**Semoule** (Entremets). — Verser en pluie dans un litre de lait bouillant sucré et vanillé, 250 grammes

de semoule. Ajouter 2 cuillerées de beurre et une pincée de sel. Mélanger bien. Cuire au four 30 minutes.

Lier, hors du feu, avec 4 œufs battus en omelette.

**Kache de semoule** (Cuisine russe). — Mélanger dans une plaque 250 grammes de grosse semoule et un œuf entier battu en omelette.

Etaler ce mélange sur la plaque et le faire sécher au four, à chaleur douce.

Passer la semoule à travers une passoire à gros trous; la faire pocher pendant 20 minutes dans du consommé, et la bien égoutter.

Ce kache de semoule s'emploie pour préparer le coulibiac et différents hors-d'oeuvre de la cuisine russe.

**Kache de semoule** (Autre méthode) [pour servir avec les potages]. — Faire cuire la semoule, liée à l'œuf, séchée et passée, dans un litre de lait additionné de 125 grammes de beurre et assaisonné d'une pincée de sel.

Après cuisson, mettre dans une casserole ou une timbale en argent et faire sécher pendant quelques minutes au four.

Servir avec une saucière de beurre fondu.

**Pouding de semoule à l'anglaise.** — Ajouter à la semoule préparée pour entremets, par litre de composition, 4 Jaunes d'œufs et un décilitre de crème fraîche.

Mettre cette composition dans un pie-dish (plat à pudding) beurré. Cuire au bain-marie, au four.

**Pouding de semoule à la française.** — V. **PUDDING.**

**Soufflé à la semoule.** •— V. **SOUFFLÉ.**

**Subrics de semoule.** — Verser en pluie dans un demi-litre de lait bouillant, additionné de 100 grammes de sucre et parfumé à la vanille, 125 grammes de semoule.

Ajouter 50 grammes de beurre, une faible pincée de sel; mélanger, cuire au four, la casserole couverte, de 20 à 25 minutes.

Lier avec 6 jaunes. Etaler la composition sur une plaque beurrée, en une couche épaisse de 2 centimètres. Beurrer la surface pour empêcher la composition de croûter. Faire refroidir.

Détailler cette composition en anneaux de 6 centimètres de diamètre.

Faire rissoler des deux côtés ces anneaux de semoule, dans une poêle, au beurre clarifié.

Les dresser en couronne sur un plat. Mettre au milieu de chaque anneau urie cuillerée de gelée de groseilles ou de toute autre confiture.

**SEPTMONCEL** (Fromage de). — Fromage bleu que l'on fabrique à Septmoncel, dans le Jura, que l'on peut consommer de novembre à mai.

**SEPT-ŒIL.** — Nom dont on désigne parfois la lamproie.

On appelle aussi « sept-œil » le frai de ce poisson.

**SERDEAU ou SERS-D'EAU.** — Officier de la maison du roi qui recevait les plats servis par le maître d'hôtel. Lieu où l'on portait et où l'on revendait cette desserte.

Autrefois, à la cour de France, l'usage était de tenir toujours prêts à



Tamissage de la semoule dans une usine d'Algérie. (Phot. Rap.)



Gâteau de semoule garni de fruits cuits. (Plât. Claire.)

être servis des mets pour ceux que leur devoir ou leurs affaires appelaient auprès du roi.

A cet effet, on portait les plats desservis de la table royale dans une pièce spéciale ou *serre*, qui prit le nom de *serre d'hôte* et, par corruption de *serdeau*.

Par la suite, l'usage de régaler les hôtes du roi s'est perdu et la desserte, immédiatement portée au serdeau comme auparavant, était vendue aux enchères. Cet usage subsistait encore sous Louis XVI et bien des ménages de Versailles venaient s'y approvisionner à bon compte.

Les novellistes de la fin du xynr siècle s'amüsèrent fort d'une aventure qui survint à Versailles à un vieux gentilhomme que son état de fortune obligeait à l'économie, et qui avait l'habitude de composer son dîner des reliefs que lui cédaient les valets du serdeau.

Appelé inopinément dans un salon du château, il arriva que, pendant qu'il y attendait, une tabatière de grand prix disparut subitement, sans que personne ne fût sorti; pour se dégager des soupçons, les assistants se mirent à retourner ostensiblement leurs poches et, après une certaine indécision, le courtisan économe fut obligé de s'exécuter à son tour. On juge des éclats de rire qui accueillirent l'apparition du fragment de poulet enfoui dans la poche de l'habit et qui devait constituer le modeste dîner du pauvre gentilhomme.

L'anecdote court toutes les gazettes, après avoir subi de nombreux embellissements.

**SERINGUE.** — Instrument employé en pâtisserie, de préférence à la poche à douille, quand il s'agit de réaliser des décorations avec des compositions de consistance ferme. V. **BEURRE**.

**SERPOLET.** — Labiée odorante et aromatique, employée comme condiment et sous forme d'infusions.

**SERRE.** — Local vitré dans lequel on élève des plantes à la chaleur artificielle. Les produits (légumes ou fruits) obtenus par culture en serre ont toujours moins de saveur que ceux cultivés en plein air.

**SERRÉ.** — Sorte de fromage fabriqué par une deuxième coagulation à chaud du petit lait.

**SERS D'EAU.** — V. **SERDEAU** et **BOUCHE DU ROI**.

**SERVICE.** — Le mot service désignait autrefois l'ensemble des plats composant une des différentes parties du repas. Il y avait au minimum trois services; après chaque service la table était débarrassée, à l'exception des « dormants » et des « bouts de table », et l'on y disposait alors les plats du service suivant.

Dans un second sens, on entend la manière de présenter les plats aux convives : si ces plats sont mis sur la table, chacun artistement dressé, et disposés

symétriquement, on a le service « à la française », auquel s'oppose le service « à la russe », aujourd'hui partout adopté, dans lequel les plats sont passés dans un ordre déterminé à chaque convive, les viandes étant découpées à l'avance. On donne ci-dessous quelques détails complémentaires concernant ces deux modes de service.

On appelle encore *service de table* l'ensemble des objets : linge, vaisselle, verrerie, argenterie, dont on se sert à table. En particulier les objets destinés à servir plus spécialement tel ou tel élément du repas sont dénommés : service à café, service à thé, service à glace, etc.

Enfin on appelle encore service, dans les restaurants, l'ensemble du personnel de la salle assurant le service de la table.

**Les services à la française et à la russe.** — Le grand service à la française, tel qu'il se pratiquait sous le premier Empire, et même encore fréquemment sous le second, n'était que la continuation, sous une forme déjà plus réduite, du cérémonial de table observé sous le règne de Louis XIV et qu'on appelait le *grand couvert*.

En raison de son caractère dispendieux, il ne se pratiquait que dans les grandes maisons, dans les occasions solennelles, et, lorsqu'il était mis en œuvre, l'amphitryon mettait son orgueil à donner par ce service — et parfois avec un peu d'ostentation — une idée de son opulence et de sa générosité, à laisser à ses convives non pas seulement le souvenir d'une forte impression sensorielle, mais l'éblouissement d'un ensemble de chefs-d'œuvre des arts de la table.

Un repas servi à la française se divisait en trois parties bien distinctes, qui étaient les services. Le premier service comprenait la série des plats inscrits sur le menu, depuis le potage jusqu'aux rôtis en y faisant figurer les hors-d'œuvre; le second comportait ce qu'indiquait le menu depuis les rôtis, pièces froides de second rôti, légumes, et se poursuivait jusqu'au dernier, des entremets de douceur; le troisième service, complètement indépendant de la cuisine, ressortissait de la pâtisserie, de l'office et réunissait pièces montées, pâtisseries diverses, petits fours et bonbons, glaces, fruits; ce qui, en un mot, constituait le dessert.

L'ordre du menu se réglait sur le nombre des entrées, c'est-à-dire que les plats du second service devaient se trouver en équivalence de nombre avec ceux du premier, et jamais en nombre impair. Mais il y avait bien des dérogations à la règle.

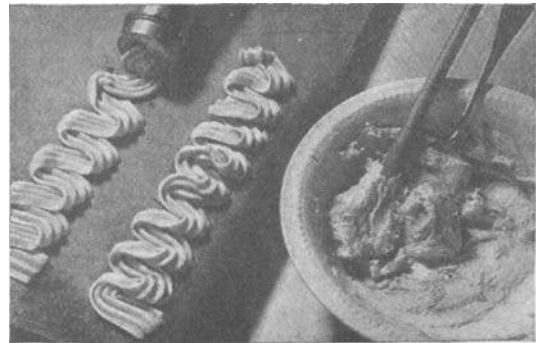
Ainsi, dans un menu comportant huit entrées, il devait y avoir deux potages, deux pièces de gros relevé, deux rôtis, deux pièces froides de second rôti, deux pièces de flanc et deux légumes, ou un seul et une salade composée.

Certains menus laissés par Carême (menus authentiques servis principalement à la table du prince de Talleyrand) mentionnent 32 et parfois 48 entrées.

Tous les plats du premier service étaient disposés sur table avant l'entrée des convives dans la salle à

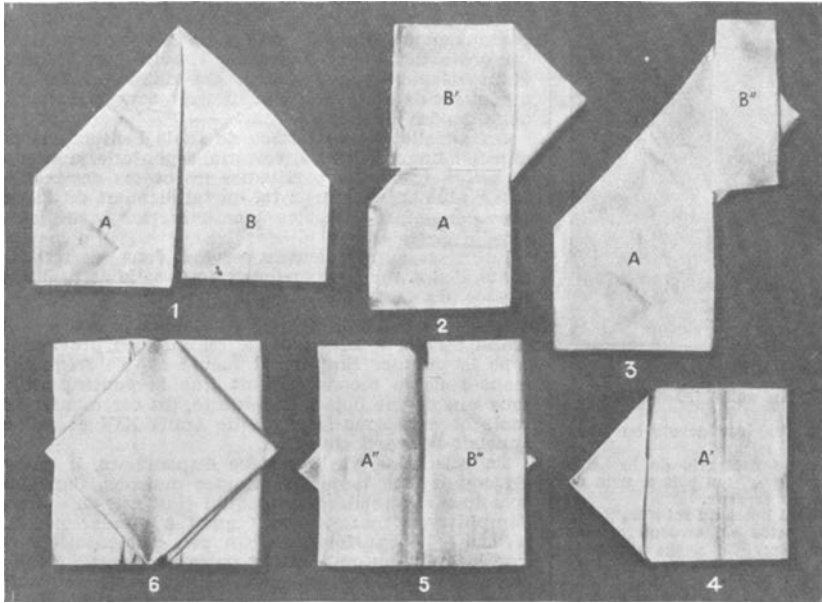


Serpolet : A, fleur; B, coupe de la fleur.



Décoration de pâtisserie au moyen de la seringue à beurre.





Un mode de pliage des serviettes.

1. La serviette étant pliée de façon à former une bande et le milieu étant pris, rabattre en A et B les deux parties extérieures, qui doivent être égales; 2. Rabattre le côté B sur le côté A. en B'; 3. Rouler, ou plier plusieurs fois sur elle-même la partie B', de façon à former B''; 4. Procéder pour le côté A de la serviette comme il vient d'être dit pour le côté B : rabattre A (fig. 3) en A' (fig. 4) de façon à couvrir complètement B''; 5. Rouler ou plier plusieurs fois sur elle-même la partie A' en A'' (fig. 5) de façon à former A''; 6. Retourner la serviette sens dessus dessous.

manger et, naturellement, placés sur réchauds en métal et cloches.

Cette magnificence, cette satisfaction d'étalage de richesse avaient leurs revers, et présentaient différents inconvénients.

Il est facile de comprendre ce que devait être la surcharge de la table si à ces plats cloches on ajoute les grands surtout, corbeilles de fleurs, candélabres garnis de bougies, couverts, verrerie, etc. Mais le plus grand inconvénient de ce service, et presque inévitable, malgré les réchauds, était que les derniers plats de la série, quels que pussent être la dextérité du découpage et la diligence du service, avaient subi un certain refroidissement, ou du moins n'étaient plus au degré de chaleur convenable pour être encore en possession de toutes leurs qualités sapides. Puis, il est non moins évident que le convive ne pouvait goûter à un si grand nombre de plats, et devait faire un choix.

Le service à la russe, vulgarisé par Urbain Dubois aux environs de 1860, est évidemment moins riche, moins représentatif et expressif de luxe, mais il a cet avantage de répondre pleinement à cette obligation impérieuse de la table, qui est de « servir chaud ». La règle fondamentale de ce service est que tout doit être précisé à l'avance pour atteindre ce but. Là, plus d'ornementation inutile, de décorations puériles; tout, au contraire, doit être exécuté dans un minimum de temps pour le découpage, combiné pour que le plat soit rapidement présenté aux convives et sans aucune altération de sa note savoureuse. Par ce procédé, les convives se servent eux-mêmes — ou se font servir à leur gré; mais malgré ce découpage à l'avance, le dressage des plats n'en exige pas moins de la correction et une présentation convenable, surtout quand ils s'accompagnent de garnitures comportant des éléments variés, lesquelles doivent toujours être en concordance parfaite avec l'élément principal du plat.

Dans le service à la russe, il est d'autant plus facile de servir chaud que, selon l'heure fixée pour le repas, l'exécutant de cuisine peut déterminer le moment de la mise en marche des plats, minuter pour ainsi dire le temps de leur préparation avec l'instant

précis où ils seront présentés aux convives — qui peuvent les déguster ainsi en pleine possession de leurs qualités gustatives — à moins que l'inexactitude des convives ne vienne dérouter ses calculs.

Evidemment, ce service rapide, qui proscrit toute décoration ou dressage compliqué des plats chauds, ne permet plus à l'artiste culinaire d'exercer son talent à cet égard.

Cependant, dans un service à la russe, rien n'empêche que les pièces froides sur lesquelles l'attente n'a point d'influence, telles que chauds-froids divers, crustacés dressés, terrines en belle-vue, poulettes glacées, mousses et aspics, etc., ne figurent sur la table jusqu'à l'instant de leur service.

Dans cet ordre de mets, la cuisine moderne a réalisé un véritable progrès en adoptant les dressages faits directement dans l'ustensile (coupe ou plat creux) et qui, ainsi, peuvent être présentés aux convives sans nécessiter aucune préparation supplémentaire, les moulages se trouvant complètement supprimés.

Le service à la russe se divise en séries, chacune de 8, 10 ou 12 couverts selon le nombre des convives, chacune servie par un maître d'hôtel, auquel sont désignés à l'avance, par la maîtresse de maison, le convive par lequel il devra commencer et celui qu'il devra servir en dernier.

Dans un repas de cérémonie, l'usage est de servir toutes les dames, à partir de la droite du maître de la maison. Les plats se présentent à gauche de la personne assise; l'assiette se prend ou se met à droite.

Le vin se sert à droite dans le même ordre que les plats, mais les premières gouttes en sont versées dans le verre du maître de maison afin que des parcelles de bouchon ne tombent point dans celui des autres convives.

Dans un repas sans cérémonie, où le maître de la maison découpe les viandes et sert lui-même, il fait passer les plats ou les assiettes remplies, à la ronde, en commençant par la personne placée à sa droite.

**SERVIETTE.** — Pièce de linge servant à protéger les vêtements et à s'essuyer à table.

Son usage est beaucoup moins ancien que celui de la nappe ou de la serviette de toilette. Jusqu'au xv<sup>e</sup> siècle on s'essuyait à la nappe ou au *doublier*, que l'on recouvrait ensuite d'une *longière*, destinée à cet usage; on en vint ensuite aux serviettes ou *touailles*, mais qui étaient en petit nombre et généralement accrochées aux murs. Ce n'est qu'au xvi<sup>e</sup> siècle que l'usage de la serviette individuelle se généralisa; on la portait tout d'abord sur le bras gauche, puis la mode des fraises empesées obligea les convives à rattacher autour du cou.

La « serviette du roi », enfermée dans la nef, lui était présentée, après que l'essai avait été fait par le personnage le plus haut parmi les assistants, prince du sang ou haut dignitaire. V. ESSAI.

Le maître d'hôtel, comme insigne de sa fonction, portait une serviette bâtonnée sur l'épaule gauche.

**Pliage des serviettes de table.** — Les serviettes doivent être pliées simplement et ne pas présenter ces formes fantaisistes et prétentieuses qu'on leur a

quelquefois données. Les photographies de la page ci-contre permettent d'exécuter un mode de pliage assez souvent employé.

**SERVIETTE (À la).** — On désigne sous ce non un genre de dressage de certains articles, et, notamment, celui des truffes. Ces truffes, bien que dites « à la serviette », ne sont nullement cuites dans une serviette, mais simplement dressées dans une serviette, pliée en forme de poche.

Ces truffes sont cuites dans du madère ou dans tout autre vin de liqueur, dressées dans une timbale ou dans une casserole en argent et placées dans une serviette pliée comme il est dit ci-dessus.

On dresse aussi « en serviette » les truffes cuites sous la cendre selon la mode ancienne.

On sert enfin « à la serviette » des pommes de terre cuites « en robe », au four ou dans la cendre. Ce mode de cuisson n'est guère réalisable, aujourd'hui, que dans les vieilles cuisines possédant une grande cheminée et par conséquent des cendres dans lesquelles on peut faire cuire les pommes de terre.

On appelle aussi « riz à la serviette » le riz qui, après avoir été cuit 15 minutes dans de l'eau salée, égoutté et rafraîchi, est mis à achever de cuire à l'étuve, enveloppé dans une serviette. C'est le *ris à l'indienne* dont on trouvera la recette au mot **RIZ**.

Disons enfin que l'on utilise les serviettes pliées pour le dressage des plats. C'est sur ces serviettes (ou sur des papiers gaufrés) que l'on dresse les objets frits.

On place des serviettes pliées sous les cocottes et casseroles en terre ou sous les timbales en métal, sous les vol-au-vent, bouchées et autres apprêts analogues, sous les coupes en verre où sont dressés les plats froids en gelée, les salades composées, les entremets glacés, etc.

**SÉSAME.** — Plante herbacée originaire des Iles de la Sonde, importée de là dans l'Inde et, ensuite, en Mésopotamie et en Egypte, où ses graines sont employées, de temps immémorial, à la fabrication de l'huile.

Ces graines, surtout sous forme de *Halvâ*, sont également utilisées comme friandises et comme aliment particulièrement favorable à l'embonpoint.

**SETIER.** — Mesure de capacité pour les grains, valant 156 litres. Mesure de capacité pour les liquides, valant 8 pintes (7,64 l).

*Demi-setier*, terme employé à Paris pour désigner un quart de litre.

**SEYSSEL.** — Commune du département de l'Ain où on récolte un vin blanc réputé, du même nom.

**SHERRY.** — Nom que l'on donne au vin de Xérès, en Angleterre.

**SHERRY COBLER.** — Boisson glacée que l'on prépare ainsi : Mettre dans un verre, rempli au tiers de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre et une forte cuillerée de curaçao. Remplir le verre avec du xérès. Ajouter une tranche d'orange.

**SHORT-BREAD** (Petit four sec). — Paire une pâte avec 500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 500 grammes beurre (ramolli), 125 grammes poudre d'amandes, 3 blancs d'œufs et vanille en poudre.

Pousser à la poche à douille cannelée sur plaque beurrée (forme ovale) ; cuire au four doux.

**SIGUI.** — Poisson migrateur qui habite l'Océan Atlantique et la Baltique, et qui remonte les grands fleuves. Ce poisson qui, par sa forme, rappelle un peu l'aloise, a une chair excellente.

Le sigui est très abondant en Russie, où on le mange frais, accommodé de différentes façons, comme le bar, et où on le fait fumer pour l'exportation. C'est sous cette forme surtout qu'on trouve le sigui en France. On y peut trouver aussi des siguis frais qui viennent de Russie. Ces siguis, sitôt pêchés, sont tués, gorgés d'un peu d'eau-de-vie et emballés dans de la neige. Ainsi préparés, ils peuvent faire de longs

voyages et arriver sur nos marchés en parfait état de fraîcheur.

**SILLERY (Vin de).** — Vin de Champagne réputé que l'on récolte sur le territoire de la commune de Sillery, dans le département de la Marne.

**SILPHIUM.** — Condiment très employé par les Romains, qui paraît avoir été une gomme-résine provenant d'une ombellifère (*laser* ou *laserpitium*) qu'on a voulu identifier soit avec le *laserpitium gum-mijerum* ou *thapsia silphium*, soit avec le *ligusticum latifolium* ou *livèche*.

**SILURE.** — Grand poisson d'eau douce, à peau lisse et molle, à bouche portant des barbillons.

Le *silure d'Europe*, que l'on ne trouve guère en France que dans le Doubs, et qu'on appelle aussi glanis, atteint jusqu'à 2 mètres et pèse 25 kilos et plus. Sa chair qui est assez délicate rappelle celle de l'anguille.

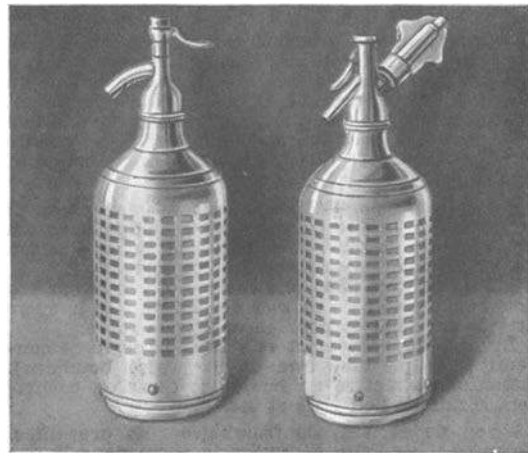
Le *silure nain* ou *poisson-chat*, originaire d'Amérique d'où il fut importé dans nos rivières, atteint de 40 à 60 centimètres. Sa chair est très délicate. Les nageoires pectorales et la dorsale ont chacune un rayon épineux à piqûres désagréables mais non dangereuses.

Le poisson-chat se prépare comme la lotte de rivière.

**SIMAROUBA.** — Arbre de la Guyane dont l'écorce est employée comme amer tonique.

**SINGER.** — Terme d'origine inconnue, qui, en langage culinaire, veut dire *sau-poudrer de farine*, un ragoût ou tout autre apprêt, afin d'obtenir la liaison de la sauce.

**SIPHON.** — Sorte de carafe en verre épais, souvent clissée d'osier ou de métal, contenant sous pression de l'eau gazéifiée par le gaz carbonique. Les



Siphon ordinaire et siphon pour sparklet.

siphons sont fermés par une garniture en métal munie d'un levier qui commande l'écoulement du liquide. Certains siphons permettent de préparer l'eau de Seltz à l'aide de capsules appelées sparklets.

**SIROP.** — Solution concentrée à consistance visqueuse, de sucre dans de l'eau ou dans un jus de fruits, préparée à chaud ou à froid.

Les sirops sont souvent falsifiés avec des sirops de glucose ou de féculé. Les sirops incolores doivent le rester en présence d'une solution iodurée; ils prennent une teinte jaune s'ils contiennent du sirop de féculé, une teinte rouge avec le sirop de glucose.

Dans les sirops de fruits, le sucre est partiellement interverti; on y trouve par conséquent du glucose, mais il faut que l'analyse révèle un poids égal de lévulose.

Dans les sirops de fruits, une floche de laine ou

de soie ne doit pas se décolorer s'il n'y a pas de colorants artificiels. Ces sirops, dilués, additionnés d'ammoniaque, prennent une teinte vert-de-gris sale s'ils sont naturels; ils se décolorent s'ils contiennent des dérivés de fuchsine ou de rosaniline additionnés de carbonate de soude; les sirops naturels ne prennent la même couleur qu'avec l'ammoniaque; ils deviennent violet-bleu s'ils sont teints avec du phytolacca, de la cochenille ou de l'orseille et restent rouges avec les autres colorants. La recherche de la saccharine se fait comme pour les vins.

**Sirop de sucre ou sirop simple.** — Préparé à froid, s'obtient en dissolvant 1.800 grammes de sucre dans un litre d'eau. Il se conserve moins bien que le sirop préparé à chaud, obtenu en ajoutant 1.650 grammes de sucre blanc à un litre d'eau qu'on chauffe jusqu'à ébullition. Passer et filtrer ensuite.

Ce sirop doit être incolore, marquer 1,26 au densimètre à l'ébullition et 1,32 à 15° (35° Baume). Un litre renferme 875 grammes de sucre et pèse 1.320 grammes (Codex).

**Sirop d'acide citrique, dit sirop de limon.** — Acide citrique, 10 grammes; sirop simple, 990 grammes.

Faire dissoudre par agitation et ajouter 20 grammes d'alcoolature de citron.

**Sirop d'amandes, dit sirop d'orgeat.** — Amandes douces, 500 grammes; amandes amères, 150 grammes; sucre blanc, 3 kilos; eau distillée, un kilo 625 grammes; eau de fleurs d'oranger, 250 grammes.

Mouler les amandes; les piler en pâte au mortier avec 75 grammes de sucre et 125 grammes d'eau, délayer peu à peu cette pâte avec le reste de l'eau; passer à travers la toile avec expression et en reprenant le résidu avec un peu d'eau de manière à obtenir 2.250 grammes d'émulsion, dans laquelle on fera dissoudre, au bain-marie, le sucre grossièrement concassé. Verser l'eau de fleurs d'oranger dans le liquide refroidi.

**Sirop de café.** — Avec 500 grammes de café moulu, faire un café très fort (2 l d'eau bouillante que l'on fait passer deux fois sur le café finement moulu donnent à peu près un l 1/4 de café très parfumé).

Dans la bassine en cuivre, mettre 2 kg 500 de sucre cassé; arroser avec l'infusion de café, faire fondre sur feu doux. Dès que le sirop est prêt à bouillir, retirer du feu.

**Sirop de cassis.** — Egrener les cassis, les écraser et en exprimer le jus en pressant la pulpe dans un gros torchon de toile. Peser ce Jus et sucrer à raison de 900 grammes pour 500 grammes de jus.

Mettre le tout dans une bassine et placer sur feu doux, sans cesser de remuer de crainte que le sucre attache au fond et pour en activer la fonte.

Ecumer soigneusement et vérifier le degré de concentration qui doit être de 31° (pesé bouillant). Décanter et mettre en bouteilles que l'on cachettera. Tenir en lieu frais et sec.

**Sirop de cerises, de framboises, de groseilles, de mûres.** — Faire dissoudre le sucre dans le suc de fruits filtré, dans une bassine de cuivre non étamée; porter sur le feu et passer dès que le mélange commence à bouillir; la quantité de sucre à employer dépend de la densité du suc filtré, le sirop devant marquer 1,33 au densimètre, après refroidissement.

**Quantités de sucre par rapport à la densité du suc.** — Pour 1.000 grammes de suc filtré, on emploiera :

1746 grammes de sucre si la densité est de	1007
1692 — — — — —	1014
1638 — — — — —	1022
1584 — — — — —	1029
1530 — — — — —	1036
1476 — — — — —	1044
1422 — — — — —	1052
1368 — — — — —	1060
1314 — — — — —	1067
1260 — — — — —	1075

**Sirop de gomme.** — Gomme blanche, lavée, 100 grammes; sucre blanc, 300 grammes; eau distillée, 340 grammes.

Faire dissoudre la gomme, puis le sucre dans l'eau; porter à l'ébullition et passer au premier bouillon.

**Sirop d'oranges.** — Faire à froid un sirop de sucre; pour cela, laisser fondre dans un litre d'eau un kg 750 de sucre cassé en petits morceaux. Il faut au moins 24 heures pour que le sucre ait fondu de lui-même. Ensuite, filtrer dans une flanelle mouillée.

Pour faire le sirop d'oranges, il suffit de faire fondre dans un peu d'eau 100 grammes d'acide citrique, puis de le parfumer avec de l'extrait d'orange.

Cet extrait d'orange s'obtient en faisant macérer dans de l'alcool le zeste d'oranges finement épluché. Pour doubler la force de l'extrait, on peut, après un mois environ de macération, tirer à clair et y faire infuser de nouveaux zestes (il ne faut employer absolument que la partie jaune, le blanc donnant un goût amer).

On prépare du sirop d'oranges instantanément en frottant du sucre sur des oranges jusqu'à ce que tout le jus ait disparu.

Pour 6 oranges, compter en tout 2 kilos de sucre (c'est sur cette quantité que sont pris les morceaux servant à froter les oranges).

Laisser fondre le sucre à froid dans un litre et demi d'eau. Ajouter 250 grammes d'acide citrique.

**Sirop d'oranges (Autre recette).** — Choisir de belles oranges bien mûres. Sur deux ou trois oranges enlever finement le zeste que l'on met de côté pour parfumer le sirop, puis achever de peler les oranges. En écraser la pulpe, puis exprimer le jus dans un torchon mouillé. Peser le jus. Mettre 800 grammes de sucre pour 500 grammes de jus.

Mettre le tout sur le feu, dans une bassine en cuivre.

D'autre part, tendre un linge mouillé sur un cadre de bois; étendre dessus les zestes d'oranges. Dès que le sirop entre en ébullition le verser bouillant sur ces zestes.

Paire bien refroidir avant de mettre en bouteille.

**Nota.** — De la même façon se prépare le sirop de citron, mais comme le jus de ce dernier est trop acide, il convient de lui ajouter une quantité égale d'eau et d'y joindre la proportion voulue de sucre.

**Sirop d'orgeat.** — Mélanger amandes douces et amandes amères dans la proportion de un cinquième de ces dernières, soit 750 grammes d'amandes douces pour 150 grammes d'amandes amères.

Les mouler (en les mettant un instant dans l'eau bouillante, la peau s'enlève facilement, rien qu'en serrant l'amande entre le pouce et l'Index); jeter les amandes dans l'eau fraîche; les égoutter ensuite et les passer après dans un torchon pour en mieux enlever toute trace d'humidité.

Piler les amandes dans un mortier de marbre. Les quantités sus-indiquées seront partagées en plusieurs parties, 6 ou 8 environ, pour que l'on ait plus de commodité.

Mesurer, pour 900 grammes d'amandes, un litre et quart d'eau et 2 kg 250 de sucre en morceaux. Pour piler les amandes, mettre dans le mortier, peu à peu, environ 100 grammes de sucre et, de temps en temps, quelques gouttes d'eau, ceci pour que les amandes ne tournent pas en huile.

Quand les amandes sont toutes pilées, en former une pâte en y versant un peu plus de la moitié de l'eau indiquée. Passer la pâte ainsi délayée au travers d'un torchon mouillé (il faut tordre aussi bien que possible pour en retirer tout le lait).

Remettre le résidu dans le mortier, le piler à nouveau avec 50 grammes environ de sucre, puis ajouter le reste de l'eau que l'on a conservé. Passer à nouveau ce mélange et en exprimer tout le liquide qu'il peut contenir. Mêler ensemble le premier et le second lait d'amandes, y faire dissoudre le sucre non encore employé.

Mettre le tout dans la bassine sur le feu; remuer fréquemment et, dès le premier bouillon, retirer du feu, car le sirop ne doit pas bouillir.

Hors du feu, ajouter un demi-verre d'eau de fleurs d'oranger.

Si l'on aromatise au citron, couper le citron en tranches et le laisser pendant un quart d'heure dans le sirop.

On fait aussi cuire le sirop d'orgeat d'une autre manière. Mettre le lait d'amandes dans un vase en faïence avec le sucre cassé en petits morceaux. Placer le tout au bain-marie et remuer de temps en temps pour activer la dissolution du sucre; dès que le sucre est tout à fait fondu, que l'ébullition est près de se déclarer, retirer du feu. Lorsque le sirop est refroidi, on le parfume à l'eau de fleur d'orange, celle-ci versée sur la surface du sirop; après quelques instants, mélanger et mettre en bouteilles. On peut, si on veut, passer le sirop à travers une étamine blanche avant de le mettre en bouteilles.

**SIOPER.** — Tremper un entremets dans un sirop.

**SMALL HUTTON** (Cuisine anglaise). — Petits pâtés faits avec de la chair de mouton.

**SOBRONADE (SOUPE).** — Soupe paysanne, très en vogue dans les campagnes périgourdines. Cet apprêt, qui se fait avec, comme bases nutritives, du porc frais et du porc salé coupés en gros dés, des légumes divers : haricots blancs, carottes, poireaux, céleri et raves, constitue un plat solide plutôt qu'une soupe proprement dite. C'est une façon de potée.

**SOCLES.** — Pendant fort longtemps, les socles, plus ou moins décoratifs, ont joué un grand rôle pour le dressage des plats froids et des gros entremets de pâtisserie et aussi pour celui des plats chauds.

Dans la pratique moderne, on a à peu près complètement abandonné l'usage des socles.

Carême a laissé d'admirables modèles de socles. On pourra voir, par la reproduction de quelques-unes de ces pièces que nous donnons ici, que souvent les socles, surtout ceux employés pour le dressage des plats froids, étaient de véritables monuments d'architecture, monuments qui ne pouvaient être exécutés de façon parfaite que par des praticiens d'une très grande habileté. V. **PASTILLAGES.**

**SODA ou SODA-WATER.** — Boisson gazeuse fabriquée industriellement. Cette boisson, qui est très chargée de gaz carbonique, est ordinairement additionnée de sirops, de sucres de fruits, de whisky, etc.

**SOJA ou SOYA.** — Plante de la famille des légumineuses, originaire de Chine, et que l'on cultive aujourd'hui en France.

Il existe plusieurs espèces de cette plante que

l'on désigne aussi sous les noms de *haricot oléagineux* et *pois chinois*. La variété qui est la plus cultivée en Orient est le soja *hispidus*.

Cette plante a le grand mérite de n'être attaquée par aucun insecte. Elle croît facilement sur les terrains arides.

Les Chinois et les Japonais se servent de la farine de soja pour les mêmes usages que, nous, de la farine de froment. On prépare avec cette farine des bouillies, des pâtisseries, du pain. On l'utilise pour lier les sauces.

Comme aliment de fantaisie, on consomme les jeunes pousses de soja à la façon des haricots verts ou, mieux, des jets de houblon. Cuites à l'eau, ces pousses s'accrochent au beurre, à la crème, au jus, etc. On peut aussi les manger, crues, en salade. Ces pousses sont très aqueuses et peu nutritives.

**Fromage de soja.** — Cuire à l'eau, sans sel, les fèves de soja, fraîchement écossées. Lorsqu'elles sont presque cuites, retirer la majeure partie de l'eau, afin qu'elles puissent seulement baigner.

Laisser cuire encore jusqu'à ce que la peau soit devenue très tendre.

Verser le tout dans une terrine. Laisser refroidir jusqu'au lendemain. La préparation se présente alors sous l'aspect d'une gelée.

Faire réchauffer le tout; décanté le liquide.

Passer les fèves de soja au tamis fin.

Ajouter à cette purée la cuisson décantée.

Cette gelée végétale est très riche en légumine, qui ne diffère de la caséine que par ses produits de décomposition.

Ajouter un peu de lait ou de levure pour produire la fermentation. Saler.

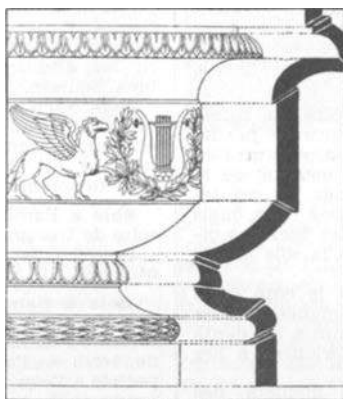
Faire égoutter sur un tamis.

Diviser la masse en fromages plus ou moins gros et laisser ces fromages « se faire » suivant l'usage habituel.

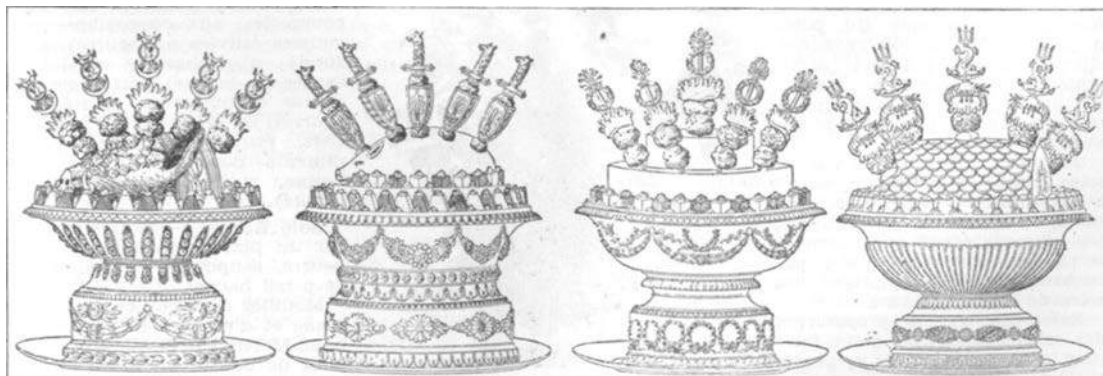
**Lait de soja.** — On désigne sous ce nom le mélange de la cuisson et de la purée des fèves de soja avant la fermentation.

**Sauce ou extrait de soja.** — C'est surtout sous cette forme que les Orientaux consomment le soja, comme condiment culinaire.

La préparation de cet extrait est assez minutieuse. On cuit les fèves de soja à l'état frais; on en retire la cuisson très réduite. Séparément, on cuit, avec divers assaisonnements (gingembre, purée d'anchois, etc.), les cosques du légume torrifiées.



Etude du profil d'un socle, d'après Carême.



Socles de plats froids, d'après Carême.

On mélange les deux cuissons. On fait fortement réduire le tout et l'on met en flacons.

L'extrait ou sauce de soja s'emploie pour augmenter la saveur des apprêts culinaires. Quelques gouttes de cet extrait ajoutées à une soupe de légumes la rendent des plus savoureuses.

On l'utilise aussi pour corser les sauces, les ragoûts et pour assaisonner les salades.

L'extrait de soja est un produit très riche en azote.

**Viande de soja.** — Cette préparation est trop compliquée pour être faite en ménage. Elle nécessite un outillage industriel.

Cette « viande végétale » a l'apparence et aussi la saveur du jambon fumé cuit. On l'utilise pour garnir des sandwiches et pour faire des hors-d'œuvre. On peut aussi la consommer telle quelle, froide ou réchauffée.

**SOLE.** — La sole est un poisson plat, de forme ovale allongée, presque complètement entouré par les nageoires, couvert de très petites écailles dures et fortement attachées sur la peau. La couleur de la peau des soles varie d'après les fonds où on les pêche et va du brun foncé au gris assez clair, mais est, en général, brun olivâtre avec des taches noires irrégulières. Le côté aveugle de la sole est de couleur blanchâtre.

Les yeux de ce poisson, placés sur le côté droit (qui est brun) sont petits et assez éloignés l'un de l'autre ; la bouche est arquée et munie de dents fines et pointues, et la mâchoire inférieure a des barbillons blancs très courts.

La sole est considérée comme le meilleur des poissons plats. Sa chair est blanche, ferme, délicate, se détachant facilement des arêtes. Elle est de digestion facile.

La sole, que l'on pêche dans la plupart des mers d'Europe, ne doit pas être confondue avec celle que l'on appelle *mère de sole* ou *cardine* ou encore *limandelle*, à chair assez estimée, mais qui ne saurait en rien être comparée avec celle de la vraie sole.

La sole peut être préparée d'une infinité de façons. En plus des très nombreux modes d'apprêt que nous donnons ici pour ce poisson, on peut aussi lui appliquer la plupart de ceux indiqués d'autre part pour divers autres poissons tels que : barbue, carrelet, limande, merlan, bar, etc.

Entières, les soles se préparent frites, bouillies, pochées, braisées, à la meunière, grillées. En filets, on peut également les préparer de toutes les façons.

Les filets de sole sont souvent inscrits sur les menus sous le nom de *suprêmes*. Nous ne saurions approuver cette dénomination, estimant, qu'en dehors de l'emploi de ce mot pour désigner la sauce blanche dite « au suprême », ce terme n'est applicable qu'aux seuls apprêts de filets ou d'ailes de volailles et de gibier de plume.

**Soles entières.** — Chacune des recettes données ci-après est établie pour une sole du poids moyen de 350 à 400 grammes, chaque pièce pouvant servir pour deux personnes, surtout lorsque la préparation comporte une garniture plus ou moins abondante.

Toutefois, lorsqu'il s'agit de soles frites, ou cuites au beurre à la poêle, c'est-à-dire à la meunière, ou encore de soles grillées, ces poissons étant généralement servis à raison d'une pièce par convive, on peut employer des soles de poids moindre.

*Remarque sur la préparation des soles entières.* — Pour faciliter le service des soles préparées entières, surtout de celles devant être garnies et saucées, il con-

vient de les parer au ras des filets, avant de les mettre en cuisson. Les soles ainsi parées paraissent plus petites, mais sont d'un service plus facile.

L'arête centrale ayant été brisée, avant la mise en cuisson, peut aussi, après cuisson, la sole étant égouttée, être enlevée.

**Sole à l'américaine.** — Fendre la sole sur le côté dont la peau a été enlevée. Soulever légèrement les filets : briser l'arête en deux ou trois endroits. Assaisonner le poisson intérieurement.

Faire pocher la sole, à court mouillement, au fumet de poisson au vin blanc. Egoutter le poisson. Le dresser sur plat de service. L'entourer d'un *salpicón* de homard (ou de langouste) préparé à l'américaine (V. **HOMARD**). Mettre sur la sole deux escalopes de homard (ou de langouste). Napper de sauce américaine, additionnée du fumet de cuisson réduit, et bien beurrée.

*Nota.* — Cet apprêt est souvent désigné sous le nom de *sole à l'armoricaine*. On sait, en effet, que nombreux sont les praticiens qui estiment que le homard dit à l'américaine doit, plus justement, être dénommé à l'armoricaine.

**Sole à l'amiral.** — On ne prépare ainsi que des soles de très grande taille et ayant les filets très épais.

Procéder pour la préparation de cette sole ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à l'amiral*. V. **BARBUE**.

**Sole à l'anglaise.** — En général, sous ce nom, on sert une sole grillée, accompagnée de beurre fondu ou de beurre à la maître d'hôtel et de pommes de terre à l'anglaise, mais on sert aussi la sole pochée à l'eau salée et lait, et accompagnée de beurre fondu et de pommes de terre à l'anglaise.

La même appellation s'applique enfin à une sole, déssossée à cru, panée à l'œuf et à la mie de pain, cuite au beurre clarifié, nappée de beurre à la maître d'hôtel un peu ramolli.

**Sole à l'arlésienne.** — Pocher la sole au fumet. La dresser sur un plat ; la garnir de très petites tomates pelées, cuites au beurre, et de fonds d'artichauts escalopes, cuits à l'étuvée et liés, en fin de cuisson, d'un peu de crème.

Napper la sole avec le fonds de cuisson réduit, additionné d'un peu de glace de poisson et de suc de tomates concentré et monté au beurre (avec un peu d'ail écrasé).

**Sole aux aubergines.** — Cuire la sole au beurre, à la meunière. La dresser sur plat de service ; l'entourer de rondelles d'aubergines cuites à la poêle, au beurre ou à l'huile. Saupoudrer de persil haché ; arroser d'un filet de jus de citron ; verser sur le poisson le beurre de cuisson brûlant.

Ou bien pocher la sole au fumet, à court mouillement. L'égoutter, l'éponger, la dresser sur plat de service. Entourer de rondelles d'aubergines cuites au beurre. Napper de sauce vin blanc. Faire glacer vivement au four.

On peut préparer la sole aux courgettes, aux concombres (en gousses étuvées au beurre), aux fonds d'artichauts (escalopes, sautés au beurre), aux cèpes ou autres champignons (sautés au beurre), au céleri-rave (en quartiers, étuvé au beurre), aux piments doux (en grosse julienne, cuits au beurre ou à l'huile).

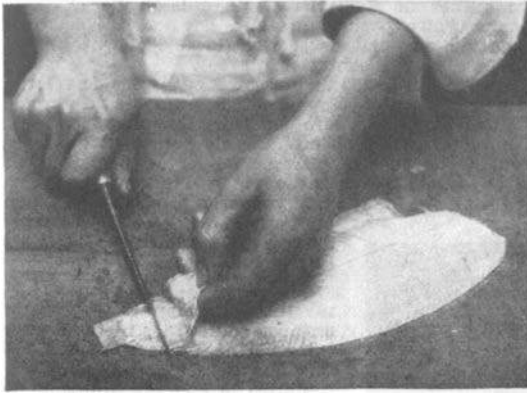
**Sole Bercy.** — Mettre la sole sur un plat long allant au feu, beurré, saupoudré d'échalote et de persil hachés.

Mouiller de 2 cuillerées de vin blanc et d'un filet de jus de citron. Mettre sur la sole une cuillerée de beurre divisé en menus fragments.

Cuire la sole au four, en l'ar-



Soja :  
A. Fleur ; B. Gousses.



Pour enlever la peau, ou « toile », de la sole on l'incise d'abord tout près de la queue.



Puis on maintient la sole de la main droite et on tire sur la toile de la main gauche. (Phot. Larousse.)

rosant souvent, de façon à obtenir un léger glaçage du poisson.

**Ou bien :** Mettre la sole dans un plat allant au four, sur une couche d'oignons émincés revenus au beurre, sans être trop colorés. L'entourer de 4 champignons de couche, parés, escalopes, sautés au beurre. Assaisonner. Mouiller d'un décilitre et demi de vin de Bourgogne rouge. Cuire au four.

Egoutter la cuisson. La réduire d'un tiers, la lier d'une cuillerée de beurre manié; ajouter une forte cuillerée de beurre. Napper la sole avec cette sauce. Paire glacer vivement au four.

**Sole à la bonne femme.** — Habiller selon la méthode habituelle une sole de grosseur moyenne; la fendre longitudinalement sur le côté à vif et soulever très légèrement les filets de chaque côté afin de les dégager un peu de l'arête centrale.

L'assaisonner, intérieurement et extérieurement, et la mettre dans un plat allant au feu, beurré et tapissé de 150 grammes de champignons crus émincés et d'une pincée de persil haché.

Mouiller d'un décilitre de vin blanc et de quelques gouttes de jus de citron.

Parsemer la surface du poisson de 15 grammes de beurre divisé en menus fragments.

Paire partir en ébullition, sur la plaque du fourneau. Mettre le plat au four; couvrir et cuire 10 minutes.

Verser la cuisson de la sole dans une sauteuse. La réduire; la lier d'une cuillerée de beurre manié. Lui incorporer, hors du feu, 75 grammes de beurre.

Masquer la sole avec cette sauce. Glacer vivement au four.

**Sole bouillie ou pochée avec sauces diverses.** — Cuire la sole dans une cuisson ou court-bouillon composé d'eau et de lait et assaisonné de sel. L'égoutter; la dresser sur grille ou sur serviette. Garnir de persil et de pommes nature.

Servir avec beurre fondu à part ou avec toute autre sauce d'accompagnement des poissons pochés: hollandaise, fines herbes, homard, etc.

**Sole à la bourguignonne.** — N'est autre que la sole au vin rouge dont la recette est donnée plus loin. V. aussi **BARBUE**. *Barbue au vin rouge*.

**Sole à la bretonne.** — Mettre la sole assaisonnée dans une plaque beurrée, tapissée d'un décilitre de julienne de légumes à la bretonne (V. **FONDUE**, *fondue de légumes*). Mouiller d'un décilitre de fumet de poisson au vin blanc. Cuire au four, à couvert, en arrosant souvent.

Egoutter la sole; la dresser; la napper avec son fonds de cuisson, additionné d'une cuillerée de velouté, et terminer avec 2 cuillerées de crème fraîche.

**Sole cardinal.** — Farcir la sole désossée avec farce de brochet au beurre de homard ou de lan-

gouste. La pocher au vin blanc, à court mouillement. Dresser sur plat de service. Garnir d'escalopes de homard ou de langouste, ou entourer d'un salpicon de l'un ou l'autre de ces crustacés. Napper de sauce cardinal (V. **SAUCES**, *sauces blanches*) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson du poisson réduit. Parsemer de corail de homard haché.

**Nota.** — On prépare surtout ainsi les filets de sole. On farcit ces filets avec de la farce de brochet et on les plie en deux.

**Sole au cari.** — V. *Sole à l'indienne*.

**Sole au Champagne, dite à la champenoise.** — La sole désossée et farcie avec farce de brochet et pochée au vin de Champagne avec julienne de champignons. Napper la sole de son fonds de cuisson, additionné de velouté maigre et de crème, réduit, beurré et passé. Faire glacer au four brûlant.

**Sole aux champignons.** — Se prépare avec sole entière comme la *Barbue aux champignons* (V. **BARBUE**) ou les *Filets de sole*. V. plus loin.

**Sole Colbert.** — Fendre la sole sur le côté dont on a enlevé la peau. Soulever les filets afin de les détacher de l'arête. Briser cette arête en deux ou trois endroits, afin de pouvoir facilement l'enlever après cuisson.

Tremper la sole dans du lait froid ayant bouilli; la fariner; la paner à l'œuf et à la mie de pain. Soulever les filets et les rouler sur eux-mêmes afin de bien dégager l'arête.

Faire frire la sole; l'égoutter; retirer l'arête centrale. Remplir la cavité du poisson avec du beurre à la maître d'hôtel. Dresser sur plat long.

**Sole aux crevettes.** — Se prépare avec sole entière, pochée au fumet de poisson, à court mouillement, ainsi qu'il est dit pour les *Filets de sole aux crevettes*.

**Sole à la dieppoise.** — Pochée au fumet de poisson, à court mouillement; égoutter la sole; la dresser sur plat long. Entourer de moules, cuites au vin blanc et décoquillées, et de queues de crevettes décortiquées. Napper de sauce vin blanc (V. **SAUCES**, *sauces blanches*). Servir tel quel ou faire glacer au four.

**Sole à la diplomate.** — Fendre la sole; soulever les filets; retirer l'arête; l'assaisonner intérieurement et la farcir de farce de merlan à la crème, additionnée de truffes en petits dés. Pocher la sole au fumet, à court mouillement. Egoutter et éponger. Retirer les arêtes des côtés. Dresser sur plat long; entourer d'un salpicon de homard. Napper de sauce diplomate. Mettre sur la sole quatre larges et épaisses lames de truffes lustrées à la glace de poisson.

**Sole dorée.** — Sous cette appellation un peu pompeuse, on désigne cependant une préparation assez simple.

La sole, farinée, est cuite dans une poêle, au beurre clarifié. On la dresse sur plat long, on met par-dessus une rangée de tranches de citron pelées à vif, et on l'arrose de beurre noisette.

**Sole aux fines herbes.** — Se prépare, entière ou en filets, comme la *Barbue aux fines herbes*. V. **BARBUE**.

**Sole à la florentine.** — Ebarber la sole; la pocher au fumet de poisson, à court mouillement. L'égoutter, retirer l'arête. Dresser la sole sur un plat allant au feu, sur un lit d'épinards en feuilles, blanchis, égouttés, pressés, étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratin.

**Sole frite.** — Tremper la sole au lait; la fariner. La plonger dans une bassine de friture brûlante, fumante même (friture d'huile, si possible). Egoutter la sole lorsqu'elle est bien dorée. L'éponger, l'assaisonner de sel fin très sec.

Dresser sur serviette ou sur grille. Garnir de persil frit et de citron.

**Soles froides.** — Rarement on sert froides les soles entières. On sert surtout de cette façon les filets. V. plus loin *Filets de soles* froids.

**Sole au gratin.** — Mettre dans un plat long, allant au feu, beurré, et dont on aura tapissé le fond d'une ou deux cuillerées de duxelles sèche, une sole de 300 grammes, assaisonnée de sel et de poivre.

Mettre autour de la sole des champignons détaillés en lames minces. Placer sur la sole 3 ou 4 têtes de champignons cuits. Napper la sole de sauce duxelles dite aussi sauce gratin (V. **SAUCES**), additionnée de fumet de poisson réduit. Saupoudrer de chapelure; arroser d'un peu de beurre fondu. Cuire au four, à chaleur douce, de façon que puissent être obtenus à la fois la cuisson du poisson et son gratin. Exprimer sur la sole quelques gouttes de jus de citron.

**Sole au gratin (Autre méthode).** — Mettre la sole assaisonnée dans un plat allant au feu, beurré et tapissé d'une demi-cuillerée d'échalote et de persil hachés, mouillée de 2 cuillerées de vin blanc et de quelques gouttes de jus de citron; parsemer le poisson de menus morceaux de beurre. Le cuire au four 5 minutes. Retirer le fonds de cuisson du poisson et ajouter ce fonds ou fumet réduit à 4 cuillerées de duxelles (champignons hachés revenus au beurre et huile, mélangés avec oignon et échalote hachés). Additionner cette sauce d'une petite cuillerée de purée de tomates et en napper la sole que l'on aura garnie avec des champignons. Saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu. Paire gratiner.

**Sole grillée.** — Ciseler peu profondément les filets de la sole; l'assaisonner; la badigeonner d'huile (ou de beurre fondu). La faire cuire sur le gril, à feu modéré.

Dresser sur plat long; entourer de tranches de citron et de petits bouquets de persil frais.

Servir avec beurre à la maître d'hôtel à part, ou avec toute autre sauce d'accompagnement des poissons grillés.

**Sole à l'indienne ou au cari.** — Mettre la sole dans une plaque masquée d'une couche d'oignons hachés fondus au beurre, mélangés de 2 cuillerées de tomates pelées, pressées, hachées et cuites au beurre, le tout assaisonné d'une petite cuillerée de cari.

Mouiller de 2 cuillerées de cuisson de champignons. Paire pocher au four. Dresser la sole, bien égouttée, sur plat de service (la sole ébarbée, et, si possible, l'arête centrale enlevée).

Ajouter au fonds de cuisson 2 cuillerées de velouté maigre ou de béchamel et 3 cuillerées de crème fraîche épaisse. Paire bouillir quelques instants. Compléter avec une cuillerée de beurre et quelques gouttes de jus de citron. Napper le poisson avec cette sauce; servir avec riz à l'indienne à part. (V. **RIZ**). On peut aussi préparer la sole selon l'une ou l'autre des recettes données d'autre part pour les *Filets de sole à l'indienne*.

**Sole marchand de vin.** — Garnir intérieurement la sole, dont on aura soulevé les filets, de gros comme une noix de beurre assaisonné de sel et poivre.

Mettre la sole sur une plaque beurrée, saupoudrée d'une demi-cuillerée d'échalote hachée. Assaisonner. Mouiller d'un décilitre et demi de vin rouge. Faire pocher au four.

Dresser la sole sur plat de service. La napper avec son fonds de cuisson que l'on aura fait réduire, et auquel on aura ajouté une petite cuillerée de glace de viande ou de poisson, 2 cuillerées de beurre, une pincée de persil haché et quelques gouttes de jus de citron.

**Sole à la marinière.** — Pocher la sole au fumet de poisson, additionné d'échalote hachée, à court mouillement. L'égoutter; la dresser sur plat long. L'entourer de moules cuites à la marinière (V. **MOULES**) décoquillées, ébarbées. Napper de sauce marinière dans laquelle on aura

ajouté le fumet de cuisson réduit.

Souvent on ajoute à la garniture des queues de crevettes décortiquées.

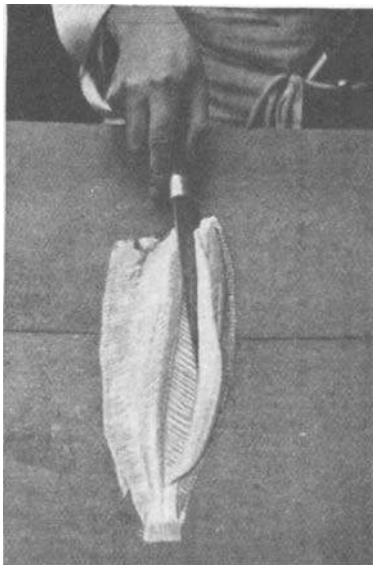
**Sole en matelote à la normande.** — Détailler en tronçons réguliers 2 grosses soles épaisses. Assaisonner ces soles de sel et de poivre et les ranger dans un plat à sauter où l'on aura fait fondre au beurre sans le laisser colorer un oignon moyen émincé. Mouiller de 3 décilitres de vin blanc sec et d'un filet de jus de citron.

Cuire 10 minutes. Egoutter les morceaux de sole, les mettre dans un plat à sauter. Les garnir avec des petits champignons cuits dans un blanc, des queues de crevettes décortiquées, des moules cultes comme pour marinière et décoquillées. Verser sur les soles une sauce normande (que l'on aura préparée avec la cuisson des soles et celle des moules selon la méthode habituelle). Faire chauffer sans laisser bouillir.

Dresser les tronçons de sole sur un plat long. Les garnir avec les moules, les queues de crevettes et les champignons disposés en bouquets autour des tronçons de sole. Mettre sur les tronçons de sole des lames de truffes chauffées dans du beurre et garnir avec des éperlans panés frits et des croûtons frits au beurre.

**Nota :** Cette étuvée de sole peut être préparée avec du cidre.

**Sole à la ménagère.** — Mettre la sole sur plat long allant au feu, sur une couche de légumes (carottes, oignons, céleri) émincés, fondus au beurre. Assaisonner de sel, poivre, pincée de thym et laurier pulvérisés. Mouiller d'un décilitre de vin rouge. Cuire au four, à couvert. Egoutter le vin de cuisson. Le lier d'une cuillerée de beurre manié; beurrer. Napper la sole de cette sauce. Paire glacer vivement au four.



Manière de lever les filets de sole.  
(Pilot. Larousse.)

**Sole à la meunière.** — La sole, assaisonnée et farinée, est cuite au beurre, à la poêle.

La dresser sur plat de service. La saupoudrer de persil haché; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron. Verser sur le poisson le beurre de cuisson brûlant. Souvent, on complique le dressage des poissons préparés à la meunière en les décorant avec des lames ou des demi-lames de citron cannellées, des rondelles de radis roses, des détails en betterave, des bouquetons de persil.

Ce décor est absolument inutile et tout à fait en dehors du principe.

**Sole à la meunière avec garnitures diverses.** — Cuire la sole ainsi qu'il est dit ci-dessus. La dresser sur plat long; l'entourer avec la garniture indiquée. Terminer comme il est dit dans la recette précédente.

Les soles préparées ainsi peuvent être garnies avec les articles suivants :

**Aubergines**, en rondelles, sautées au beurre; aux **cèpes**, les **cèpes** escalopes, sautés au beurre (additionnés, à volonté, d'échalote hachée ou d'une pointe d'ail); aux **champignons**, placer les lames de champignons de couche sautées au beurre sur la sole, une fois dressée; aux **courgettes**, comme aux aubergines; aux **pommes de terre**, en gros dés, sautées au beurre, dressées autour de la sole; à l'**orange**, sur la sole une fois dressée, rangée de tranches d'oranges pelées à vif et épépinées, et arrosées de quelques gouttes de jus d'orange au lieu de citron, et de beurre brûlant; aux **raisins**, la sole entourée de grains de raisins pelés et arrosée de beurre; aux **tomates**, tranches de tomates sautées à l'huile ou au beurre, dressées sur, ou autour, de la sole; aux **truffes**, taillées en grosse julienne, mises dans le beurre de cuisson des soles, au tout dernier moment et cuites à peine.

**Sole meunière Mont-Bry.** — « A l'avance, préparer 200 grammes de nouilles taillées très finement (des nouilles sèches ne conviendraient pas). Echauder et peler 6 grosses tomates, les presser de façon à supprimer complètement eau et graines; les joindre à un oignon moyen haché et blondi au beurre; ajouter une pincée de sel, une prise de sucre en poudre et gros comme un pois d'ail écrasé. Laisser cuire doucement et à couvert.

« Préparer, d'autre part, 3 soles du poids de 450 grammes l'une. Détacher légèrement les filets d'après l'arête (du côté où se trouvait la peau brune qui a été enlevée); assaisonner les soles de sel et de poivre, les rouler dans de la farine et les cuire à la poêle, avec du beurre clarifié (ou, tout au moins, bien épuré) et en veillant à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés.

« Dans une autre poêle, chauffer 5 ou 6 cuillerées de beurre clarifié; y mettre les nouilles et les sauter jusqu'à ce qu'elles soient légèrement rissolées et un peu croustillantes.

« Ranger les soles sur un plat long, chaud; exprimer dessus un filet de jus de citron; parsemer sur la surface un peu de persil haché; les entourer avec la tomate et disposer les nouilles en monticule à chaque bout du plat. Arroser copieusement les soles de beurre cuit à la noisette et servir de suite de façon que, quand le plat arrive sur table, ce beurre soit encore bouillonnant et mousseux. » (Recette de Philéas Gilbert.)

**Sole Montreuil.** — La sole pochée au fumet, à

court mouillement. La dresser; l'entourer de pommes de terre en boules (levées à la cuiller à légumes), cuites à l'eau salée. Napper la sole de sauce vin blanc, et les pommes en boules d'un cordon de sauce crevette ou de toute autre sauce rose à base de crustacés.

**Sole Mornay.** — Se prépare comme la *Barbue Mornay*. V. BARBUE.

**Sole à la Nantua.** — Se prépare comme la *Barbue aux écrevisses à la Nantua*. V. BARBUE.

**Sole à la niçoise.** — Assaisonner la sole; la badigeonner d'huile; la taire griller. La dresser; l'entourer d'une garniture niçoise composée de fondue de tomates à l'estragon, mélangée d'un peu de beurre d'anchois, d'olives noires et de câpres, tous ces articles dressés par bouquetons séparés. Mettre sur la sole des filets d'anchois et des lames de citron pelées à vif.

**Nota.** — Sous ce même nom, on sert souvent une sole pochée au vin blanc, entourée d'une bordure de fondue de tomates à l'estragon et d'olives noires, nappée de sauce vin blanc (la sole seulement) et garnie de filets d'anchois disposés en grille.

**Sole Noël.** — « Pocher la sole dans de la cuisson de moules (ou vin de Chablis). Faire cuire dans la même plaque 4 têtes de champignons tournées.

« Dresser la sole, bien égouttée, dans un plat allant au feu. Mettre les champignons par-dessus.

« Disposer autour du poisson les moules décortiquées et des queues de crevettes roses.

« Réduire la cuisson. La lier avec 2 jaunes d'œufs et la monter au beurre.

« Napper la sole et les garnitures avec cette sauce. Faire glacer rapidement au four très chaud. » (Recette d'Octave Vaudable.)

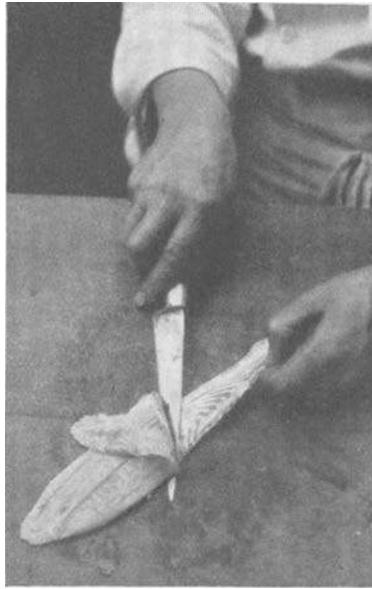
**Sole à la normande.** — Cet apprêt, dont rien dans la composition ne justifie la dénomination (certains auteurs affirment d'ailleurs que ce mode de préparation a été imaginé à Paris, au commencement du xix<sup>e</sup> siècle, par Philippe, qui était alors établi restaurateur dans la rue Montorgueil) n'est autre chose qu'une sole au vin blanc accompagnée d'une garniture assez complexe, et comportant des éléments, tels les truffes par exemple, qui n'appartiennent pas au fonds de la cuisine normande.

Il semble cependant que ce plat est venu de Normandie, et cela, sous les espèces d'une *étuvée de poisson à la crème*, étuvée qui, au surplus, était à l'origine préparée avec du cidre, en place de vin blanc. A cet apprêt, les praticiens ont ajouté la riche garniture que l'on sait et dont voici rénumération :

**Pour une sole de 400 grammes :** 4 huîtres (pochées et ébarbées) 12 moules (cuites au vin blanc); 25 grammes de queues de crevettes décortiquées; 4 champignons tournés cuits au vin blanc. A ces garnitures, qui sont dressées sur, ou autour de la sole, avant de saucer le poisson, on ajoute encore, après que le poisson est masqué de la sauce, les articles suivants : 6 lames de truffe (que l'on met en deux rangées sur le poisson); 4 goujons frits (panés en manchon); 4 écrevisses troussées (cuites au court-bouillon); 4 croûtons en losanges frits au beurre.

Voici son mode de préparation :

Ebarber la sole; la fendre et soulever légèrement les filets, du côté dont on a enlevé la peau. Briser l'arête centrale en deux ou trois endroits afin de pouvoir facilement l'enlever après cuisson. La pocher à court mouillement au fumet de poisson au vin



Manière de parer les filets de sole.  
(Phot. Larousse.)



blanc, dans lequel on aura ajouté la cuisson des moules, celle des huîtres et celle des champignons.

Egoutter, éponger et enlever l'arête. La dresser sur plat long. Disposer, dessus ou autour, les garnitures indiquées en premier lieu.

La napper de sauce normande (voir pour la préparation de cette sauce, qui doit être faite avec le fumet de cuisson du poisson, au mot SAUCES). Ajouter les autres garnitures : les truffes, lustrées de glace de poisson, des deux côtés de la rangée d'huîtres et de champignons, dressées en ligne droite au milieu du poisson; les croûtons de pain frits sur la sole, alternés avec les truffes; les goujons frits et les écrevisses disposés sur les bords du plat. Couler en guirlande, sur la sole, une fois nappée et garnie, un cordon de glace blonde de poisson, ou, à défaut, de glace de viande.

Souvent (cela se fait dans bon nombre de maisons) les croûtons frits sont remplacés par des fleurons en feuilletage. Souvent aussi, les goujons sont remplacés par des éperlans frits.

**Sole à la paysanne. — PROPORTIONS.** — (Pour une sole de 350 grammes) : Etuver doucement au beurre, en les assaisonnant de sel et d'une pincée de sucre, une carotte, un oignon, une branche tendre de céleri, et le blanc d'un poireau. Mouiller ces légumes, lorsqu'ils sont cuits, d'eau tiède, en quantité suffisante pour les couvrir. Leur ajouter une demi-cuillerée de haricots verts coupés en dés, une demi-cuillerée de pois verts frais. Achever de cuire tous ces légumes ensemble et faire réduire un peu le mouillement.

Mettre dans un plat en terre ovale, beurré, la sole, assaisonnée de sel et poivre. Couvrir avec les légumes ci-dessus énoncés et leur cuisson. Pocher la sole dans cette cuisson. Retirer du plat la majeure partie de la cuisson. Paire réduire cette cuisson dans une sauteuse. Lui ajouter, en fouettant, 2 cuillerées de beurre. Napper la sole avec cette cuisson. Faire glacer vivement au four.

**Remarque.** — Ce mode de préparation est souvent désigné sur les menus sous le nom de *Sole à la russe*. En réalité, rien dans cet apprêt ne justifie une telle dénomination, et il semble bien plus logique de le présenter sous l'appellation à *la paysanne*, qui est justifiée par l'appoint des légumes cuits à *la paysanne*, avec lesquels on prépare ce poisson.

**Sole sur le plat.** — Garnir intérieurement la sole, dont on aura légèrement détaché les filets, d'un peu de beurre assaisonné de sel et poivre.

La mettre sur un plat allant au feu beurré. Assaisonner. Mouiller d'un décilitre de fumet de poisson et de quelques gouttes de jus de citron et ajouter sur le poisson une cuillerée de beurre, divisé en menus morceaux.

Cuire au four, en arrosant fréquemment, jusqu'à ce que la cuisson étant devenue un peu sirupeuse par suite de réduction, recouvre la sole d'une espèce de glace blonde.

Servir tel quel dans le plat où s'est effectuée la cuisson.

**Nota.** — De la même façon on peut préparer des soles sur le plat, mouillées, en place de fumet, avec un vin quelconque. Ainsi peut-on faire des soles sur le plat aux vins d'Alsace, de Chablis, de Champagne (sec), de Cassis, de Sauternes, de Monbazillac, de Seyssel, de Jurançon, muscadet, rosés de Bourgogne ou de Bordeaux, et enfin aux divers vins rouges de la Bourgogne, du Bordelais, ou d'autres régions.

**Sole à la portugaise.** — Mettre la sole assaisonnée dans un plat long allant au feu, tapissé d'une couche de fondue de tomates préparée avec de l'oignon haché revenu à l'huile et condimentée d'une pointe d'ail; la mouiller d'une cuillerée de fumet de poisson et de 2 cuillerées d'huile d'olive. Cuire au four, en arrosant souvent. Saupoudrer la sole de chapelure et faire légèrement gratiner. Saupoudrer de persil fin et arroser de quelques gouttes de jus de citron.

**Sole à la provençale.** — Bien souvent, sous ce nom, on sert un poisson préparé ainsi qu'il est dit

pour la *Sole à la niçoise*, ou pour celle à *la portugaise*. La chose est d'ailleurs assez explicable, sinon tout à fait justifiée, toutes ces préparations comportant de la tomate, et cette dernière presque toujours employée sous forme de fondue.

Mettre la sole, assaisonnée, dans un plat huilé. Mouiller d'un décilitre de fumet de poisson conditionné d'une pointe d'ail. Arroser la sole d'une cuillerée d'huile et la cuire au four. Lorsqu'elle est presque cuite, l'entourer de moitiés de tomates sautées à l'huile, et mettre sur le poisson 4 tranches de citron pelées à vif. Saupoudrer de chapelure. Achever de faire cuire au four. Saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat de cuisson.

**Sole Richelieu.** — Se prépare, avec sole entière, ainsi qu'il est dit pour les *Filets de sole Richelieu*. V. plus loin.

**Sole à la russe.** — V. *Sole à la paysanne*.

**Sole Saint-Germain.** — En général, on prépare surtout ainsi les filets de poissons et non les poissons entiers.

La sole, après avoir été panée au beurre et à la mie de pain fraîchement passée, et arrosée de beurre fondu, est mise à cuire sur le gril, à feu doux.

On la dresse sur plat chaud; on l'entoure de pommes en petites gousses cuites au beurre, et on la sert avec sauce béarnaise, à part.

**Sole au vin blanc.** — Pocher la sole au fumet préparé au vin blanc à court mouillement.

L'égoutter, l'ébarber et enlever l'arête centrale (ce qui facilite son service) et la dresser sur plat long.

La napper avec une sauce vin blanc que l'on aura préparée avec le fumet de cuisson du poisson, selon l'une ou l'autre des recettes indiquées pour cette préparation à la série des sauces blanches. V. SAUCES.

Servir tel quel, ou, à volonté, faire glacer vivement au four brûlant.

**Sole au vin rouge.** — Assaisonner la sole de sel et poivre. La mettre dans une plaque, sur une couche de carottes et oignons émincés, passés au beurre. Ajouter une brindille de thym, un fragment de feuille de laurier et des pelures de champignons (celles des champignons employés pour la garniture, car, d'une façon générale, les poissons préparés au vin rouge sont garnis de champignons et de petits oignons glacés). Parsemer la sole de menus morceaux de beurre. La faire pocher au four, à couvert. L'égoutter, l'éponger, l'ébarber, et enlever l'arête centrale. La dresser sur plat long. La napper avec son fonds de cuisson terminé selon les Indications données d'autre part pour la *Sauce au vin rouge pour poissons*. V. SAUCES.

**Nota.** — Les poissons pochés au vin rouge peuvent être préparés avec des grands vins de crus divers, bordeaux, bourgogne, côtes du Rhône, touraine, etc. On les prépare aussi avec du vin rouge ordinaire.

**FILETS DE SOLES.** — Les filets de soles, comme ceux des autres poissons, se lèvent à cru, et cela quel que soit le mode de préparation qu'on ait à leur appliquer ultérieurement.

Selon leur mode d'apprêt, ces filets sont laissés tels quels, c'est-à-dire dans leur longueur, et simplement aplatis légèrement, ou plies, toujours après avoir été légèrement aplatis.

Tous les modes de préparation indiqués pour les soles entières, ainsi que ceux donnés d'autre part pour les filets de poissons plats, sont applicables aux filets de sole.

Ces filets peuvent être traités à *la meunière*, *frits*, *bouillis*, *pochés* et *grillés*. On les accompagne de sauces et garnitures diverses.

Avec les filets de sole roulés sur eux-mêmes, on prépare les *paupiettes* pour lesquelles on trouvera des recettes plus loin.

Les recettes ci-après sont établies pour 8 pièces de filets de soles.

**Filets de soles à l'américaine.** — Faire pocher les filets de soles (plies) au vin blanc.

Après cuisson, les égoutter et les terminer ainsi qu'il est dit pour la *SoZe à l'américaine*.

*Nota.* — Cet apprêt est souvent servi sous le nom de *Filets de sole à l'armoricaine*.

**Filets de soles à l'ancienne.** — Masquer d'une couche légère de farce de merlan, additionnée au tiers de son poids de duxelles sèche, 8 pièces de filets légèrement aplatis. Plier les filets. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre clarifié. Les dresser en turban sur un plat rond, en les alternant avec des petites côtelettes faites avec farce de merlan (en moules spéciaux et pochées). Garnir le milieu du plat avec un ragoût composé de queues de crevettes, champignons et truffes, lié de velouté maigre réduit avec crème et parfumé au madère. Arroser les filets d'un peu de beurre noisette.

**Filets de soles à l'anglaise.** — Paner à l'anglaise, c'est-à-dire à l'œuf et à la mie de pain, les filets aplatis et assaisonnés. Les cuire au beurre clarifié. Dresser sur plat long. Couvrir de beurre maître d'hôtel ramolli.

Ces filets peuvent être accompagnés de pommes de terre cuites à l'anglaise, c'est-à-dire cuites à l'eau ou à la vapeur.

**Filets de soles à l'anglaise** (Autre recette). — On désigne aussi sous ce nom des filets de sole pochés à l'eau salée, additionnée de lait, servis sur serviette ou sur grille, avec pommes de terre nature et beurre fondu.

**Filets de sole à l'armoricaine.** — Ne sont autre chose que les filets de sole dits à l'américaine. Faisons remarquer toutefois, que, sous cette dénomination, certains auteurs indiquent une préparation où les filets, nappés de sauce américaine, sont garnis d'escalopes de homard, d'huîtres pochées et de laitances de harengs pochées au vin blanc.

**Filets de soles à la batelière.** — Pocher les filets plies dans un fumet de poisson. Les égoutter; les dresser en couronne sur un plat rond.

Les napper avec leur fonds de cuisson réduit avec de la crème, additionné d'une forte cuillerée de purée de moules, et beurré.

Garnir le milieu du plat avec des cuisses de grenouilles à la Villeroi, c'est-à-dire pochées au vin blanc, enrobées de sauce Villeroi, panées à l'œuf et à la mie de pain et frites au dernier moment.

**Filets de soles à la bénédictine.** — Pocher les filets plies au fumet de poisson. Les égoutter; les dresser en turban.

Garnir le milieu du plat avec de la *Brandade de morue aux truffes*. V. **MORUE**.

Napper les filets de sauce crème, additionnée du fonds de cuisson des filets réduit.

**Filets de soles Bercy.** — Procéder, avec des filets, ainsi qu'il est dit pour la *Sole Bercy*.

**Filets de soles Boitelle.** — Ranger en couronne, dans une sauteuse beurrée, les filets plies, assaisonnés. Ajouter, pour 8 pièces de filets, 100 grammes de champignons émincés, une cuillerée de fumet de poisson corsé, un filet de jus de citron. Pocher, la sauteuse couverte.

Dresser les filets dans une timbale; mettre les champignons au milieu. Verser sur le tout le fonds de cuisson additionné de 50 grammes de beurre.

**Filets de soles à la bonne femme.** — Filets de sole en long. Les préparer ainsi qu'il est dit pour la *Sole à la bonne femme*.

**Filets de soles à la bordelaise.** — Assaisonner les filets; les ranger dans un plat à poisson beurré, avec lamelles d'oignon et de carotte et un bouquet garni.

Les mouiller avec un verre de vin rouge de Bordeaux. Pocher 8 minutes.

Égoutter les filets; les dresser sur un plat long avec des champignons tournés et des petits oignons glacés.

Réduire la cuisson, additionnée de 2 cuillerées à bouche de demi-glace.

Monter cette sauce au beurre; la passer, en napper les filets.

**Filets de soles bouillis ou pochés.** — Pocher à l'eau salée, additionnée de lait, les filets laissés en long. Les égoutter. Les dresser sur serviette ou sur grille. Servir avec beurre fondu à part, ou avec toute autre sauce, telle que beurre, hollandaise, crème, etc.

**Filets de soles à la bourguignonne.** — Se préparent comme la *Sole à la bourguignonne*.

**Filets de soles à la cancalaise.** — Les filets plies, cuits au fumet de poisson corsé, additionné de l'eau des huîtres pochées de la garniture. Les égoutter et éponger; les dresser en turban. Garnir le milieu du plat avec des queues de crevettes épluchées. Mettre 2 huîtres pochées et ébarbées sur chaque filet. Napper de sauce vin blanc dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson réduit.

**Filets de soles cardinal.** — Les filets farcis de farce de brochet ou de merlan, finie au beurre de homard ou de langouste, pochés au fumet de poisson, à court mouillement.

Dresser les filets en turban, en les alternant avec des escalopes de homard ou de langouste.

Napper de sauce cardinal (V. **SAUCES**) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des soles réduit. Saupoudrer avec corail de homard haché.

**Filets de soles à la catalane.** — Paner à l'œuf et à la mie de pain, mélangée d'un peu de persil haché, les filets légèrement aplatis. Les cuire avec moitié huile et moitié beurre. Les dresser sur plat long, sur une couche de fondue de tomates (V. **TOMATE**) condimentée d'une pointe d'ail. Entourer d'aubergines en dés sautées à l'huile. Mettre sur chaque filet une rondelle de citron pelée à vif. Arroser avec le beurre de cuisson.

**Filets de soles au chambertin ou autre grand vin rouge.** — Pochés dans un fumet de poisson fait avec le vin rouge indiqué (chambertin, mâcon, romanée, vougeot, corton ou autre grand vin rouge de Bourgogne), ainsi qu'il est dit pour la *Sole au vin rouge*.

La garniture de ces filets de sole se compose habituellement de champignons et de petits oignons glacés. Ainsi peut-on garnir les soles entières ou les filets préparés avec un grand vin rouge, de laitances, de champignons, de truffes, de crevettes ou d'écrevisses, de quenelles de brochet, etc.

**Filets de soles aux champignons.** — Cuire au fumet de poisson au vin blanc, à court mouillement, les filets plies, avec deux champignons tournés par pièce. Dresser ces filets sur plat long. Mettre les champignons dessus.

Napper avec le fonds de cuisson réduit avec quantité égale de crème fraîche, beurré et passé.

*Nota.* — On peut napper aussi les filets de sauce vin blanc, dans laquelle on aura ajouté, avant de la passer, le fonds de cuisson des filets réduit.

**Filets de soles Chauchat.** — Cuire au beurre et jus de citron les filets plies, sans les laisser colorer. Les ranger sur un plat allant au feu, masqué au fond de sauce Mornay (V. **SAUCES**). Les entourer d'une bordure de rondelles de pommes de terre cuites, coupées un peu épaisses. Napper de sauce Mornay pas trop épaisse. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Faire gratiner.

**Filets de soles Chivry.** — Cuire les filets (plies) sur plat saupoudré d'échalote tombée au fumet, avec fumet de poisson réduit.

Les égoutter, les dresser en turban, sur plat rond, en les alternant avec des croûtons en cœur frits au beurre. Napper les filets de sauce Chivry (V. **SAUCES**). Verser autour des filets un cordon de glace blonde de poisson.

**Filets de soles aux courgettes.** — Se préparent de deux façons :

Cuire les filets, laissés en long, à la meunière. Les dresser sur plat long. Les entourer de courgettes détaillées en lames pas trop minces, cuites à la poêle, au beurre ou à l'huile.

Saupoudrer de persil haché; arroser d'un filet de jus de citron. Verser sur les filets le beurre de cuisson brûlant ;

**Ou bien :** Cuire au fumet de poisson au vin blanc les filets pliés. Les dresser sur plat long; les entourer avec des rondelles de courgettes cuites au beurre. Napper de sauce vin blanc (additionnée de la cuisson des filets réduite). Glacer vivement au four.

**Nota.** — De la même façon, on prépare, à la meunière ou au vin blanc, les filets garnis aux aubergines, aux concombres (ces derniers tournés en gousses, cuits au beurre), aux piments doux (les piments pelés, détaillés en grosse julienne, étuvés au beurre ou à l'huile), aux tomates (les tomates en moitiés, cuites au beurre ou à l'huile), et à divers autres légumes, cuits à la poêle, au beurre ou à l'huile, braisés, cuits à l'eau ou étuvés.

On peut aussi, au lieu de napper les filets, garnis de légumes divers, avec de la sauce vin blanc, les napper de sauce Mornay et les faire gratiner.

**Filets de soles Crécy.** — Pocher les filets pliés au fumet de poisson; les égoutter; les dresser sur plat long.

Les napper de leur fonds de cuisson réduit, additionné de 2 cuillerées de béchamel et de 2 cuillerées de purée de carottes.

Garnir de très petites carottes nouvelles glacées.

**Filets de soles aux crevettes.** — Cuire au fumet de poisson au vin blanc les filets pliés.

Les égoutter; les dresser sur plat long. Les entourer de queues de crevettes épluchées.

Napper de sauce aux crevettes dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des filets réduit.

**Filets de soles Cubât.** — Cuire les filets en long avec cuisson de champignons et beurre. Les ranger sur plat long allant au feu. Masquer d'une purée de champignons (V. ce mot) un peu serrée. Mettre sur chaque filet 2 lames de truffes. Napper de sauce Mornay. Gratiner vivement.

**Filets de soles Daumont.** — Masquer les filets de farce de poisson (brochet ou merlan) finie avec beurre d'écrevisses. Plier ces filets. Les pocher, à court mouillement, au fumet de poisson. Les égoutter et éponger.

Dresser sur plat rond, chaque filet placé sur un gros champignon équeuté, cuit au beurre, rempli de salpicon de queues d'écrevisses à la Nantua. V. **ÉCREVISSES**.

Napper de sauce normande. Garnir de laitances panées à l'anglaise, sautées au beurre.

**Filets de soles dauphine.** — Pocher les filets pliés avec du vin de Madère dans lequel on aura fait infuser des épluchures de truffes et de champignons.

Les laisser refroidir dans leur cuisson; les égoutter; les masquer de sauce Villeroi, additionnée de la cuisson réduite et finie avec beurre d'écrevisses. Paner les filets à l'anglaise.

Peu d'instants avant de servir, faire frire les filets au beurre clarifié.

Les égoutter; les dresser sur une bordure de farce de brochet, pochée au bain-marie, démolée sur un plat rond.

Mettre au milieu du plat un ragout composé de champignons cuits, de petites quenelles de brochet, de queues d'écrevisses, de truffes en lames, et lié de sauce velouté réduite. Servir avec sauce Nantua à part.

**Filets de soles à la dieppoise.** — Cuire les filets au fumet à court mouillement. Les égoutter; les éponger. Les dresser sur plat de service. Les entourer d'une garniture diep-

poise composée de moules cuites au vin blanc et de queues de crevettes grises ou roses, décortiquées. Napper avec sauce vin blanc, additionnée de la cuisson des moules et de celle des filets réduite.

**Filets de soles à la diplomate.** — V. plus loin, **Bordure de filets de soles diplomate.**

**Filets de soles aux écrevisses, dits à la Nantua ou à la nantuaïenne.** — Pocher au fumet de poisson, à court mouillement, les filets pliés.

Les égoutter et les éponger. Les dresser en turban sur plat rond. Les napper de sauce Nantua (V. **SAUCES**) dans laquelle on aura mis le fonds de cuisson réduit. Mettre sur chaque filet une lame de truffe.

**Filets de soles à l'espagnole.** — Assaisonner les filets de sel et de paprika; les fariner; les cuire à la poêle, à l'huile.

Les dresser sur plat long, sur un lit de tomates pelées, épépinées, hachées grossièrement, cuites à l'huile, assaisonnées de sel et de paprika et condimentées d'une pointe d'ail.

Mettre à chaque bout du plat un bouquet de piments doux, pelés, détaillés en julienne, frits à l'huile, et placer sur les filets une rangée de rondelles d'oignons, farinées, frites à l'huile.

**Filets de soles à la fécampoise.** — Sous cette dénomination, on désigne parfois les **Filets de sole à la trouvillaise**.

**Filets de soles à la florentine.** — Cuire avec beurre et jus de citron, et sans être mouillés de fumet, les filets laissés en long, légèrement aplatis et assaisonnés.

Les dresser sur plat allant au feu, sur une couche d'épinards en feuilles, blanchis et étuvés au beurre. Napper le tout de sauce Mornay (V. **SAUCES**). Saupoudrer de parmesan râpé. Arroser de beurre fondu. Gratiner au four.

**Filets de soles frits.** — Se traitent comme les autres poissons frits.

Les filets de sole frits se dressent en buisson, sur serviette, et se garnissent de persil frit et de citron.

On peut aussi embrocher les filets en forme de festons sur des brochettes en métal.

**Filets de soles froids.** — Les filets de soles se préparent en aspic (V. ce mot); en bordures (V. **BORDURES, bordures froides**); glacés au chambertin, au Champagne ou à la gelée; en mayonnaise (comme la mayonnaise de saumon); en salade (comme la salade de langouste ou de homard). On peut enfin préparer en froid des pâtés et des terrines de sole.

**Filets de soles en goujons.** — Détailler en biais les filets, légèrement aplatis, de façon à obtenir des morceaux de 2 centimètres de largeur. Passer ces morceaux dans le lait, les égoutter, les fariner, les bien secouer pour enlever l'excès de farine. Les faire frire à grande friture (huile de préférence) brûlante.

Égoutter les filets; les saler. Les dresser en buisson sur serviette ou sur grille. Garnir de persil frit et de citron.

**Nota.** — Ces filets que l'on désigne aussi sous le nom anglais de *whitebait* (en français blanchaille), sont souvent utilisés comme élément de garniture des gros poissons braisés.

**Filets de soles au gratin.** — Se préparent, avec les filets aplatis légèrement, laissés en long, ainsi qu'il est dit pour la **Sole au gratin**.

**Filets de soles grillés.** — Aplatis légèrement les filets; les assaisonner; les badigeonner d'huile ou de beurre fondu, les faire cuire sur le gril, à feu modéré.



Filets de sole à la dieppoise.

Dresser sur plat long bien chaud. Entourer de tranches de citron et de petits bouquets de persil frais.

**Nota.** — Les filets de sole grillés se servent habituellement avec accompagnement de beurre fondu ou de beurre à la maître d'hôtel ramolli. On peut les accompagner également de toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

Il est d'usage aussi de garnir les filets de sole grillés avec des pommes de terre nature, dites à l'anglaise.

Disons enfin que l'on peut ajouter à ce plat très simple en soi et toujours très apprécié, toute sorte de légumes grillés. Ainsi peut-on le garnir de champignons, tomates, etc.

**Filets de soles à la hongroise.** — Mettre les filets, plies et assaisonnés avec sel et paprika, dans un sautoir, où, préalablement, on aura fait fondre au beurre 50 grammes d'oignon finement haché, additionné, en fin de cuisson, d'une tomate pelée, épépinée et concassée, et assaisonnée au paprika. Mouiller de 4 cuillerées de fumet de poisson au vin blanc. Cuire les filets à couvert. Les égoutter; les dresser en turban, en les alternant avec des croûtons en cœur frits au beurre. Verser sur les filets le fonds de cuisson, additionné de 4 cuillerées de crème fraîche épaisse, réduit, beurré et relevé d'un filet de jus de citron.

**Nota.** — On peut ajouter à ce plat, en les plaçant au milieu du turban, des petites pommes de terre tournées en gousses et cuites avec eau et beurre.

**Filets de soles aux huîtres.** — Les filets plies, cuits au fumet de poisson, égouttés, épongés, dressés sur plat long. Sur chaque filet mettre 2 huîtres pochées dans leur eau et ébarbées. Napper de sauce normande ou de sauce vin blanc dans laquelle on aura mis le fonds de cuisson et l'eau des huîtres réduits.

**Filets de soles à l'indienne.** — Diviser chaque filet en deux morceaux; faire frire au beurre clarifié quelques instants seulement avant de servir.

D'autre part, préparer de la sauce au currie maigre, ou sauce indienne. V. SAUCES.

Dresser les filets de sole sur un fond de riz cuit à l'indienne (V. RIZ). Verser la sauce autour.

**Filets de soles à l'indienne (Autre méthode).** — Détailler les filets de sole en bandes étroites; nouer ces bandes de façon à former une petite boucle.

D'autre part, préparer le coulis suivant : Paire fondre au beurre 2 cuillerées d'oignon haché. Ajouter, lorsque l'oignon est cuit, une petite pomme reinette pelée, coupée en dés; une tomate moyenne pelée, concassée, un peu d'ail râpé; un brin de thym et de laurier pulvérisés. Saupoudrer de currie. Mouiller d'un décilitre et demi de lait de noix de coco ou, à défaut, de lait d'amandes. Assaisonner. Cuire 10 minutes; mouiller d'un décilitre et demi de crème épaisse; faire bouillir; ajouter un filet de jus de citron.

Mettre les paupiettes de sole à cuire dans cette sauce.

Dresser en timbale et servir avec du riz à l'indienne à part.

**Filets de soles à la Jacques.** — « Mettez dans une casserole à rebords élevés de l'oignon haché préalablement fondu au beurre, 250 grammes de pommes de terre et 250 grammes de champignons crus coupés en tranches.

« Mouillez d'un peu de vin blanc et de fumet de poisson. Assaisonnez de sel et poivre et ajoutez un petit bouquet garni. Faites cuire à bonne ébullition.

« Dès que les pommes de terre sont aux trois quarts cuites mettez dans la casserole 8 pièces de filets de sole coupés chacun en 2 morceaux. Ajoutez une petite pincée de safran en poudre, et cuisez le tout à vive ébullition.

« Retirez les filets de sole, qui doivent être cuits dans 6 minutes; faites réduire le mouillement s'il y a lieu.

« Pour servir, dressez les pommes de terre et les champignons dans un plat creux en argent; rangez

les filets dessus; arrosez avec le fonds réduit; saupoudrez de persil et cerfeuil hachés. » (Azéma).

**Filets de soles Joinville.** — Pocher les filets plies, au fumet, à court mouillement. Les égoutter; les dresser en turban, sur un plat rond, en les plaçant la pointe en l'air, au lieu de les dresser selon la méthode habituelle. Piquer sur chaque filet une crevette rose dont on aura décortiqué la queue.

Mettre au milieu du turban une garniture Joinville composée de queues de crevettes, de champignons et de truffes en dés, ces articles liés de sauce Joinville. V. SAUCES.

Napper les filets avec de la sauce Joinville, additionnée du fonds de cuisson réduit. Mettre sur chaque filet une lame de truffe lustrée à la glace de poisson.

**Nota.** — Anciennement, les filets de sole préparés à la Joinville, au lieu d'être disposés en turban, à même le plat, ainsi qu'il est dit précédemment, étaient dressés, toujours en turban, sur une bordure faite en farce de brochet ou d'autre poisson. Ces filets, au lieu d'être nappés avec la sauce Joinville, étaient laissés tels quels et décorés, chacun, d'une large lame de truffe. La garniture était mise dans le milieu de la bordure.

**Filets de soles en julienne.** — Se préparent frits, comme les *Filets de soles en goujons*, les filets taillés plus finement.

**Filets de soles Marguery.** — Voici la recette telle qu'elle a été donnée par M. Mangin, qui, pendant quelque trente ans, fut chef des cuisines du célèbre restaurant Marguery, cela à l'époque où M. Marguery dirigeait lui-même cette maison.

« Levez les filets de deux belles soles. Avec les arêtes et les parures, marquez un fumet de poisson au vin blanc, garni d'un peu d'oignon émincé, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier, d'une branché de persil. Salez et poivrez. Faites bouillir 15 minutes. Ajoutez à ce fumet, que vous aurez passé et fait bien réduire, la cuisson, passée, d'un litre de moules cuites selon la méthode habituelle (au vin blanc).

« Placez les filets de soles, légèrement aplatis, et assaisonnés, dans une plaque beurrée. Arrosez-les de quelques cuillerées du fumet susdit. Couvrez d'une feuille de papier d'office beurrée. Faites pocher doucement.

« Egouttez bien les filets. Dressez-les dans un plat ovale; entourez-les d'un double cordon de moules décoquillées et de queues de crevettes décortiquées, et maintenez au chaud, à couvert, pendant que vous préparez la sauce.

**La sauce :** Passez à la passoire fine le fumet auquel vous aurez ajouté la cuisson des soles. Faites réduire ce fumet des deux tiers. Ajoutez-lui, hors du feu, et lorsqu'il est un peu refroidi, 6 jaunes d'oeufs. Montez la sauce, sur feu doux, en la travaillant au fouet, comme une hollandaise, et en lui incorporant environ 350 grammes de beurre très fin, fondu légèrement. Assaisonnez la sauce; passez-la. Nappez-en les filets et les garnitures. Faites glacer vivement au four brûlant. »

**Filets de sole Marivaux.** — Pocher au fumet, à court mouillement, les filets plies. Les égoutter; les dresser sur un plat rond au milieu d'une bordure, faite à la poche, avec de l'appareil à pommes duchesse (V. POMME DE TERRE), sur une couche de champignons émincés, préparés à la crème et mélangés de truffes en paysanne. Napper de sauce Mornay légère; dorer la bordure à l'oeuf; saupoudrer de parmesan râpé. Gratiner vivement.

**Filets de soles à la meunière.** — Les filets en long. Les cuire au beurre, à la poêle, ainsi qu'il est dit pour la Sole à la meunière.

**Filets de soles Montreuil.** — Se préparent, les filets en long, comme la Sole Montreuil.

**Filets de sole Montrouge.** — Cuire les filets plies au beurre, en les mouillant seulement de quelques gouttes de vin blanc.

Les égoutter; les dresser sur un plat long; les garnir de petits champignons, tournés, cuits au beurre et liés à la crème.

Napper le tout avec une sauce préparée en ajoutant à la cuisson réduite un décilitre de purée de champignons (V. ce mot), quelques cuillerées de crème et du beurre.

**Filets de soles Mornay.** — Les filets, en long, cuits au beurre avec très court mouillement de fumet. Les dresser sur plat long. Les napper de sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan râpé. Gratiner.

**Filets de soles aux moules.** — Les mets, plies, pochés au fumet et cuisson des moules. Dresser sur plat long. Entourer de moules, cuites au vin blanc, décoquillées, épongées. Napper de sauce vin blanc, additionnée du fumet de cuisson réduit.

**Filets de soles Murât.** — Détailler les filets de sole en grosse julienne; les fariner; les sauter au beurre.

D'autre part, faire sauter au beurre, à la poêle, pour 8 pièces de filets, 2 pommes de terre de moyenne grosseur, coupées en dés, et 2 fonds d'artichauts à moitié cuits et coupés pareillement.

Ces garnitures étant cuites, leur mélanger les filets; sauter le tout ensemble sur le feu, quelques instants. Dresser en timbale. Mettre sur les filets 8 tranches de tomates, assaisonnées, sautées à l'huile à la poêle; saupoudrer de persil haché; ajouter un peu de glace de viande, un filet de jus de citron et verser sur le tout quelques cuillerées de beurre noisette.

**Filets de soles à la Nantua** (Ancienne méthode). — Pocher les filets de sole au vin blanc, à très court mouillement. Les dresser, bien éponnés, sur une bordure faite en farce de brochet finie avec beurre d'écrevisses; garnir le milieu du plat d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua (V. **ÉCREVISSES**). Napper les filets de sole de sauce Nantua (V. **SAUCES**) dans laquelle on aura mis le fumet de cuisson des filets. Mettre sur chaque filet de sole une large lame de truffe.

**Filets de soles à la normande.** — Pocher au fumet, à court mouillement, les filets de soles laissés en long.

Les dresser sur plat de service (après les avoir bien éponnés), les entourer d'une garniture normande. Napper de sauce normande. Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Sole à la normande*.

**Filets de soles à l'orientale.** — Se préparent, les filets laissés en long, comme les *Rougets à l'orientale*. V. **HORS-D'ŒUVRE**, *hors-d'œuvre froids*.

Habituellement, cet apprêt est servi froid. On peut, néanmoins, servir les filets chauds.

**Filets de soles Orly.** — Se préparent comme les *Filets de merlan Orly*. V. **MERLAN**.

**Filets de soles à la panetière.** — Lever les filets de soles à cru. Les aplatir, les parer, les plier en deux en les doublant de façon égale; les assaisonner de sel et de poivre; les rouler dans la farine et les faire sauter au beurre.

Préparer d'autre part, un ragoût de champignons à la crème.

Dresser les filets en couronne, dans un grand pain rond (forme de galette) creusé, beurré, et doré au four; mettre le ragoût de champignons au milieu. Chauffer quelques instants à l'entrée du four. Dresser sur serviette.

**Filets de soles Parmentier.** — Sauter au beurre, à la poêle, 4 filets de sole détaillés en morceaux de 3 centimètres, assaisonnés, farinés. Leur ajouter, lorsqu'ils sont cuits, des pommes de terre coupées en dés, sautées au beurre, à la poêle. Sauter le tout ensemble quelques instants. Saupoudrer de persil haché. Dresser en timbale.

**Filets de soles Parmentière.** — Pocher les filets au fumet; les égoutter. Les dresser chacun dans une pomme de terre longue, de moyenne grosseur, cuite au four, et à moitié évidée, ainsi qu'il est dit pour les pommes Georgette.

Napper les filets de sauce Mornay, additionnée de la cuisson des filets réduite. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu; gratiner au four. Dresser sur serviette.

**Filets de soles à la paysanne, dits aussi à la russe.** — Se préparent, les filets en long, comme la *Sole à la paysanne*.

**Filets de soles à la piémontaise.** — Sauter au beurre, dans un sautoir, les filets plies, assaisonnés, farinés.

Les dresser chacun sur un croûton taillé dans une abaisse de polenta (V. ce mot) à la dimension des filets et risolé au beurre.

Mettre sur chaque filet 4 tranches de truffes blanches (du Piémont) assaisonnées de sel et de poivre et légèrement sautées à l'huile d'olive.

Verser autour des filets le fonds de cuisson déglacé avec vin blanc, additionné de quelques cuillerées de suc de tomates, et beurré.

**Filets de sole en pilaf.** — Détailler les filets en petits morceaux carrés. Assaisonner ces morceaux; les fariner. Les sauter vivement au beurre. Dresser ces filets au milieu d'une bordure de riz pilaf, préparé d'autre part selon la méthode habituelle (V. **RIZ**). Servir avec sauce tomate à part ou sauce au curry.

*Nota.* — Le pilaf de filets de sole, car c'est ainsi que, sur les menus, on désigne ce plat, peut être complété avec des garnitures diverses. On peut lui ajouter des aubergines ou des courgettes en dés, sautées à l'huile, des champignons sautés au beurre, des tomates et divers autres légumes escalopes ou en dés, sautés au beurre ou à l'huile. On peut aussi lui ajouter des truffes coupées en gros dés.

**Filets de soles sur le plat.** — Le plus souvent, on prépare ainsi les soles entières. On peut néanmoins préparer aussi de cette façon les filets de sole laissés en long.

**Filets de soles princesse.** — Pocher les filets (plies) au fumet; les égoutter; les dresser sur un plat long.

Les napper de sauce normande dans laquelle on aura ajouté la cuisson des filets réduite.

Garnir de très petites barquettes en pâte fine remplies de pointes d'asperges vertes, liées au beurre, et de lames de truffes trempées dans la glace de poisson.

Ou bien paner les filets à l'anglaise; les sauter au beurre clarifié.

Les garnir, par bouquets alternés, de pointes d'asperges au beurre et de truffes en dés sautées au beurre et liées de quelques gouttes de sauce madère. Arroser les filets de beurre noisette.

**Filets de soles Riche.** — La sauce Riche n'est pas ainsi nommée parce qu'elle est composée d'éléments plus ou moins riches, mais bien parce qu'elle était une spécialité du fameux restaurant parisien Riche, aujourd'hui disparu.

Cette sauce se préparait, et se prépare encore, avec de la sauce normande finie avec du beurre de homard et quelques cuillerées d'essence de truffe.

Pocher les filets (plies) au fumet, à court mouillement. Les égoutter et les dresser en turban. Garnir le milieu du plat d'un salpicon de chair de homard et de truffes. Napper de sauce Riche. V. **SAUCES**.

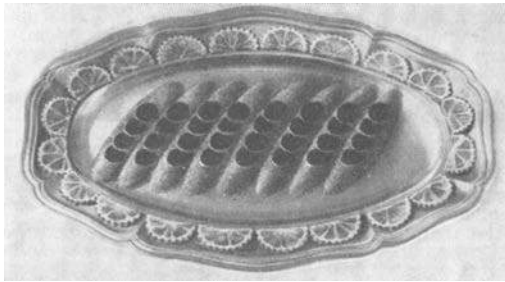
**Filets de soles Richelieu.** — Panés à l'anglaise; cuits au beurre; garnis de lames de truffes; couverts de beurre à la maître d'hôtel.

**Filets de soles Saint-Germain.** — Aplatir légèrement 8 pièces de filets; les assaisonner de sel et de poivre; les badigeonner de beurre fondu et les recouvrir de mie de pain fraîchement passée.

Les arroser de beurre; les faire griller des deux côtés, sur feu doux, en les faisant légèrement colorer.

Les dresser sur plat long; les entourer d'un cordon de sauce béarnaise un peu serrée et les garnir de pommes de terre noisette.

**Filets de soles Sylvette.** — Ranger 8 filets dans



Filets de sole à la Richelieu.

un sautoir tapissé de 3 cuillerées de mirepoix fine, fondue au beurre, composée de rouge de carotte, de blanc de poireau, d'oignon et de céleri coupés en très petits dés. Mouiller d'un demi-décilitre de vin de Xérès. Cuire à couvert; aux trois quarts de la cuisson, ajouter 4 cuillerées de truffes et de champignons coupés en petits dés.

Dresser les filets, bien égouttés, sur un plat long. Les garnir de très petites tomates remplies de purée de poisson blanc, gratinées.

Napper avec le fonds de cuisson, réduit, additionné de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse et monté au beurre.

**Filets de soles en torsade.** — Garnir avec des filets de soles aplatis, et assaisonnés, un moule à savarin beurré. Placer ces filets en biais dans le moule, en les chevaletant légèrement l'un sur l'autre, en laissant un peu dépasser leurs extrémités à l'extérieur du moule.

Remplir, à la poche, l'intérieur du moule avec une farce de poisson quelconque (farce à quenelles, mousseline ou autre), additionnée, suivant la nature de la préparation, de truffes ou de champignons en dés ou finie avec beurre de homard ou d'autre crustacé. Bien taper le moule sur un linge plié sur la table afin de tasser les éléments. Replier les extrémités des filets sur la farce et appuyer dessus afin de bien souder.

Faites pocher au bain-marie, au four. Laisser reposer quelques instants la torsade avant de la dresser sur le plat de service.

Démouler la bordure sur un plat rond. La garnir et la saucer suivant indication.

**Filets de soles à la trouvillaise.** — Se préparent comme les *Filets de sole à la dieppoise* en nappant les filets et la garniture avec sauce vin blanc additionnée de beurre de crevettes.

**Filets de soles à la vénitienne.** — Pocher au fumet les filets pliés. Les dresser en turban, en les alternant avec des croûtons en cœur frits au beurre. Napper les filets de sauce vénitienne (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson des filets réduit.

**Filets de soles à la vénitienne** (Autre recette). — Plumerey, le continuateur de l'ouvrage de Carême, indique pour cette préparation une recette différente : « Les filets de soles, pliés, étant pochés au vin blanc, on les égoutte, on les éponge et on les dresse en couronne. On garnit le centre du plat avec un salpicon de homard et de truffes lié de sauce vénitienne, sans fines herbes, mais fini avec beurre de homard, et les filets sont nappés de sauce vénitienne bien verte, garnie de persil blanchi et haché. »

**Filets de soles Véron.** — Panés au beurre et mie de pain. Cuits au beurre clarifié. Dressés sur sauce Véron. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**Filets de soles Victoria.** — Pocher au fumet, à court mouillement, les filets pliés. Les égoutter et les dresser en turban. Garnir le milieu du plat avec un salpicon composé de chair de langouste et de

truffes. Napper de sauce vin blanc finie au beurre de langouste. Glacer vivement au four.

**Filets de soles au vin blanc.** — Se préparent, les filets pliés, pochés à court mouillement au fumet de poisson au vin blanc, comme la *Sole au vin blanc*.

**Filets de soles au vin rouge.** — Se préparent, avec le vin rouge désigné, comme les *Filets de soles au chambertin*.

**Filets de soles Walewska.** — Les filets en long, pochés au fumet, à court mouillement. Les dresser sur plat long. Mettre sur chaque filet une escalope de langouste et une lame de truffe crue. Napper de sauce Mornay finie au beurre de langouste. Glacer vivement au four.

**APPRÊTS DIVERS DE SOLES EN FILETS OU EN PAUPIETTES.** — **Aspic de filets de soles à la parisienne.** — Cuire 8 gros filets de soles dans du fumet de poisson au vin blanc réduit. Les égoutter, les faire refroidir sous presse. Détailler ces filets de soles chacun en deux morceaux de même grandeur. Les napper de sauce chaud-froid blanche. Les décorer avec des détails de truffe. Les lustrer à la gelée. Les dresser dans un moule à aspic que l'on aura chemisé de gelée de poisson et décoré au fond et sur les parois (les filets placés debout et serrés les uns contre les autres). Garnir le milieu du moule avec une salade parisienne assaisonnée à la mayonnaise collée. (V. SALADES). Recouvrir d'une couche de gelée de poisson. Faire refroidir en pleine glace.

Démouler l'aspic sur un plat rond, à même le plat, ou placé sur un fond en riz taillé ou sur un croûton beurré. Décorer de quartiers d'œufs durs et de petits cœurs de laitue; entourer de croûtons de gelée.

**Attereaux de soles à l'ancienne.** — Détailler chaque pièce de filet en 3 ou 4 morceaux de même grosseur. Les assaisonner et les faire raidir légèrement au beurre. Enfiler ces morceaux sur une brochette en argent, en les alternant avec des truffes et des champignons détaillés en escalopes. Tremper les attereaux dans de la sauce Villeroi. Les faire refroidir. Les paner à l'anglaise. Les frire au moment, au beurre clarifié. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit et de quartiers de citron.

**Attereaux de soles à la moderne.** — Les préparer ainsi qu'il est dit ci-dessus, sans les enrober de sauce Villeroi. Servir avec sauce tomate ou autre à part.

**Barquettes et tartelettes de soles.** — Se préparent avec salpicon de sole, de truffes et de champignons, lié à blanc ou à brun, comme les barquettes et les tartelettes ordinaires.

**Beignets de soles.** — Préparer avec de la sole un salpicon ainsi qu'il est dit pour les croquettes ordinaires. Faire refroidir ce salpicon, lié avec velouté ou béchamel.

Le diviser en parties de 50 grammes. Rouler ces parties en boules. Les tremper, au moment, dans de la pâte à frire légère, et les faire frire à grande friture brûlante. Dresser en buisson, sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec, à part, sauce tomate ou autre sauce spéciale aux poissons frits.

**Bordure de filets de soles à la dauphine.** — Cet apprêt se sert habituellement sous la dénomination de *Filets de soles à la dauphine*.

**Bordure de filets de soles diplomate.** — Pocher les filets au fumet au vin blanc, à court mouillement. Les égoutter et éponger. Les dresser sur une bordure faite en farce de merlan, en les alternant avec de larges lames de truffes bien rondes. Entourer la bordure de quelques cuillerées de sauce diplomate (V. SAUCES). Garnir le milieu du plat d'un salpicon de homard. Napper les filets, qui doivent être bien blancs, et les truffes du fonds de cuisson du poisson réduit et beurré.

**Bouchées de soles.** — V. **HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.**

**Brochettes de soles à la duxelles.** — Détailler les filets en morceaux carrés de même dimension. Les souder deux à deux, après les avoir masqués, sur un côté, d'une farce composée de jaunes d'œufs durs, de mie de pain et de persil haché. Les enfiler sur des brochettes, en les alternant avec des escalopes de champignons passées au beurre. Assaisonner les brochettes, les badigeonner de beurre fondu. Les recouvrir de mie de pain blanche. Les faire griller. Les dresser sur plat long, sur une couche de duxelles liée de sauce velouté.

**Coquilles de soles.** — Se préparent, avec filets de sole cuits au beurre, ou pochés au fumet, comme les *Coquilles de barbue*. V. ce mot.

**Croquettes et cromesquis de soles.** — Ces menus apprêts, que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée, se préparent comme les croquettes ordinaires dont la recette est donnée dans la série des hors-d'œuvre. V. ce mot.

**Fritot de soles.** — Faire mariner 30 minutes les filets avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère. Faire frire. Dresser en buisson, sur serviette. Garnir de persil frit et de citron. Servir avec sauce tomate, à part.

**Gulyas de soles.** — Détailler les filets en morceaux carrés. Les assaisonner; les mettre dans un sautoir où, préalablement, on aura fait fondre au beurre (pour 8 pièces de filets) 100 grammes d'oignon haché, assaisonnés d'une demi-cuillerée de paprika. Lorsque les morceaux de soles sont raidis, les retirer du sautoir, y mettre 2 cuillerées de béchamel, une cuillerée de purée de tomates et 2 décilitres de crème fraîche. Faire bouillir quelques instants. Remettre les morceaux de soles dans le sautoir. Donner 3 minutes de cuisson. Dresser en timbale. Servir avec pommes de terre nature à part.

**Mousse de soles.** — L'appareil de cette mousse se prépare avec chair de sole crue ou cuite ainsi qu'il est dit à la recette des *Mousses de poissons* (V. **MOUSSES**). Garnir de cette composition un moule beurré. Cuire au bain-marie au four à chaleur douce.

Démouler la mousse sur plat de service, à même le plat, ou, si elle comporte une garniture, surélevée sur un croûton en pain de mie frit. Entourer avec la garniture s'il y a lieu et napper avec la sauce indiquée.

**Mousselines de soles.** — Sous ce nom, on sert de menus apprêts faits avec le même appareil que celui employé pour la confection des grandes mousses, mais que l'on dresse dans des moules à darioles ou dans de petites cassolettes en argent, en porcelaine ou en papier gaufré.

*Nota.* — On prépare aussi des mousselines de soles froides. Ces dernières sont surtout employées pour la garniture des gros poissons froids.

**Pâtés de soles chauds et froids.** — Se préparent avec filets de soles (généralement farcis et roulés en paupiettes), farce de brochet (ou de tout autre poisson) et truffes, comme tous les pâtés de poissons. V. **PÂTÉS**.

Lorsque ces pâtés doivent être servis chauds, on coule dedans, avant de les servir, quelques cuillerées de fumet de poisson réduit avec crème, ou quelques cuillerées de la sauce d'accompagnement.

Pour les servir froids, on verse dedans, par l'orifice pratiqué sur le couvercle pour l'échappement des vapeurs, mais cela seulement lorsque le pâté est complètement refroidi, quelques cuillerées de gelée de poisson.

**Paupiettes de soles.** — On appelle

ainsi des filets de sole, masqués d'une farce de poisson ou d'un autre appareil, roulés sur eux-mêmes, et, le plus souvent, cuits au fumet de poisson, à court mouillement, et quelquefois cuits au beurre. On désigne aussi sous le même nom, mais cela de façon impropre, des filets de sole également masqués d'une composition quelconque, mais seulement pliés en deux au lieu d'être roulés, et que l'on fait cuire comme les paupiettes ordinaires.

Toutes les garnitures et toutes les sauces d'accompagnement indiquées pour les filets de soles sont applicables aux paupiettes.

Les paupiettes de soles roulées se préparent aussi en froid.

**Paupiettes de soles Mont-Bry.** — Masquer les filets de sole d'une couche mince de farce de merlan. Les rouler en paupiettes. Les faire cuire au



**Paupiettes de sole Mont-Bry.**

fumet de poisson au vin blanc, à très court mouillement.

Égoutter les paupiettes, les dresser chacune dans une tomate que l'on aura fait cuire à l'huile et que l'on aura remplie à moitié avec du risotto conditionné au safran.

Napper les paupiettes de leur fonds de cuisson, réduit avec de la crème fraîche, et additionné de cerfeuil et d'estragon hachés.

**Paupiettes de soles à la nissarde.** — Masquer les filets de farce de brochet finie avec de l'essence ou de la purée d'anchois et du persil haché. Rouler en paupiettes.

Pocher les paupiettes au fumet réduit; les égoutter; les dresser chacune dans une demi-courgette ronde étuvée au beurre, légèrement évidée. Mettre sur plat rond.

Napper avec le fonds de cuisson des filets, réduit, additionné de purée de tomates et beurré. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser d'huile; faire gratiner.

**Paupiettes de soles Paillard.** — « Étendre sur la table les filets de soles aplatis; les assaisonner et les recouvrir d'une couche mince de farce de poisson finie à la purée de champignons. Les rouler en forme de bouchons. Les mettre dans un plat à sauter, foncé avec oignons émincés, champignons émincés, bouquet garni; mouiller avec du fumet de poisson ou avec du vin blanc sec.

« Cuire à couvert, au four, 12 minutes.

« Égoutter les paupiettes, les ranger dans un plat creux beurré, les couvrir en les maintenant au chaud.

« Passer la cuisson à la mousseline; lui ajouter un volume égal de purée de champignons, 2 jaunes d'œufs, 2 décilitres de crème fraîche.

« Faire prendre un bouillon en fouettant et rectifier l'assaisonnement.

« Napper les paupiettes de cette



**Paupiettes de filets de sole dans une croustade en appareil duchesse.**

sauce; faire glacer à four très chaud et servir aussitôt. » (A. Deland, ancien chef des cuisines du restaurant Paillard.)

**Remarque.** — Au restaurant Paillard, ces paupiettes étaient dressées sur des fonds d'artichauts.

**Pilaf de soles.** — Sauter au beurre les filets de soles détaillés en morceaux carrés. Leur ajouter des champignons escalopes, également sautés au beurre. Dresser au milieu d'un riz pilaf (V. RIZ) moulu dans un moule à bordure. Napper les filets soit de sauce tomate, soit de sauce normande.

**Purée de soles.** — Etuver les filets de sole au beurre. Les passer au tamis fin. Lier cette purée soit avec de la béchamel, soit avec du velouté maigre réduit avec crème.

**Nota.** — Cette purée s'emploie surtout pour garnir des bouchées feuilletées, des barquettes, des tartellettes ou autres apprêts de pâte de même nature.

**Quenelles de soles.** — Rarement on prépare des quenelles avec la chair de sole. La farce à quenelles maigres, dont on trouvera la recette à l'ordre alphabétique (V. FARCES) se fait le plus souvent avec chair de brochet ou de merlan.

On prépare la farce à quenelles de sole de la même façon que celle de brochet. V. QUENELLES et FARCES.

Ces quenelles se dressent en timbale ou sur plat; dans ce cas, elles sont généralement placées sur des croûtes feuilletées ou sur des croûtons de pain ovales frits au beurre. On les accompagne de l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour les filets de soles, et on les nappe avec les sauces en rapport avec le genre de la préparation.

**Risotto de soles.** — Se prépare comme le *Pilaf de soles* (V. RIZ) avec risotto en place de riz pilaf.

**Nota.** — En plus des champignons qui constituent la garniture des pilafs ou des risottos de poissons, on peut ajouter à ces apprêts des moules décoquillées, des crevettes ou des escalopes de crustacés divers.

**Timbale de filets de soles à l'ancienne.** — Préparer une croûte à timbale (V. CROÛTES). Cuire cette croûte à blanc. Au sortir de cuisson, la démouler, et la faire bien dorer sur tous les côtés.

Cuire au fumet de poisson réduit 12 paupiettes de soles, préparées avec farce de brochet finie au beurre de homard.

D'autre part, préparer un ragoût composé d'huîtres pochées et ébarbées, de moules cuites au vin blanc et décoquillées, d'escalopes de homard, de champignons cuits et de lames de truffes. Lier ce ragoût avec du velouté de poisson réduit avec crème fraîche, fini au beurre de homard et filet de cognac.

Préparer également du macaroni lié à la crème (ce macaroni cuit aux trois quarts à l'eau salée, égoutté, coupé en courts bâtonnets, achevé de cuire dans de la crème fraîche, assaisonné, beurré).

**Dressage de la timbale :** Mettre au fond de la timbale (qui doit se garnir étant bien chaude) une couche de macaroni à la crème. Sur ce macaroni, mettre la moitié du ragoût composé. Sur ce ragoût, placer 6 paupiettes. Recouvrir avec du macaroni; remettre une autre couche de ragoût et les 6 autres paupiettes. Recouvrir avec le restant du macaroni. Mettre sur ce macaroni une rangée de lames de truffes chauffées dans de la glace de poisson. Remettre le couvercle sur la timbale; la passer quelques instants au four. La dresser sur plat recouvert d'une serviette.

**Timbale de filets de soles Grimaldi.** — Se prépare comme la *Timbale de soles à l'ancienne*, avec paupiettes de soles fourrées de farce de poisson truffée, ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua (V. ÉCREVISSES), lames de truffes, macaroni à la crème.

**Nota.** — Cette timbale se prépare aussi avec queues de langoustines et coulis fini au beurre de langoustine, en place de queues et coulis d'écrevisses.

**Timbale de filets de soles à la normande.** —

Se prépare comme il est dit ci-dessus, avec paupiettes de soles fourrées de farce de merlan, huîtres pochées, moules au vin blanc, queues de crevettes, lames de truffe, macaroni, sauce normande. Placer sur la timbale, en guise de couvercle, des écrevisses troussées cuites au court-bouillon et des goujons panés frits.

**Timbale de filets de soles Victoria.** — Se prépare dans une croûte à timbale large et à rebords peu élevés. Cuire cette croûte à blanc.

Cuire au fumet de poisson au vin blanc très réduit les paupiettes de soles farcies de farce de brochet finie avec purée de truffes.

D'autre part, préparer un ragoût composé d'escalopes de langouste, d'huîtres, de champignons et de truffes, lié de velouté de poisson réduit avec crème, fini avec beurre de langouste et fine Champagne.

Mettre au fond de la timbale quelques cuillerées du ragoût. Dresser les paupiettes, bien égouttées, en couronne sur ce ragoût. Garnir le milieu de la couronne avec le restant du ragoût. Napper les paupiettes de sauce normande. Mettre sur chaque paupiette une lame de truffe lustrée à la glace de poisson.

**Tourte de soles.** — Se prépare avec filets de soles, plies ou en paupiettes, ainsi qu'il est dit pour la *Tourte de poissons*. V. TOURTES.

**Turban de filets de soles.** — Ces turbans se préparent ainsi qu'il est dit pour les *Filets de soles en torsade*.

**Vol-au-vent de filets de soles.** — Se prépare, avec filets ou paupiettes de soles et garniture de champignons et de truffes (ou d'autres articles), ainsi qu'il est dit pour le *Vol-au-vent de volaille*. V. VOL-AU-VENT.

**SOLILEM ou SOLIMEME.** — Ce gâteau, qui est d'origine alsacienne, se prépare ainsi :

**PROPORTIONS.** — Farine tamisée, 500 g; beurre, 125 g; sucre en poudre, 15 g; levure, 15 g; crème, un dl; œufs, 4; sel, 10 g.

**MÉTHODE.** — Avec le quart de la farine, la levure et un peu d'eau chaude, faire un levain que l'on laissera quelque temps dans un endroit tempéré pour le faire revenir.

Ajouter à ce levain 2 œufs et un demi-décilitre de crème. Ajouter ensuite le reste de farine et pétrir la pâte.

Incorporer à cette pâte le beurre, le restant de la crème et des œufs mis en plusieurs fois et la pétrir.

Fouetter la pâte; la tenir un peu mollette et lui ajouter un peu de crème si elle est trop ferme.

Remplir à moitié avec cette pâte un moule uni beurré avec du beurre froid. La laisser revenir pendant quelque temps. Cuire au four.

Démouler le gâteau; le couper en deux, par le travers; arroser chaque partie avec du beurre fondu légèrement salé. Remettre les morceaux l'un sur l'autre. Servir très chaud.

On sert surtout ce gâteau avec le thé.

**SOMMELIER.** — Employé chargé des soins de la cave. Religieux qui, dans un couvent, s'occupe de la vaisselle, du linge, du pain et du vin.

Dans les grands restaurants, le sommelier est un employé spécialement chargé du service des vins, et qui, non seulement a à s'occuper des vins en cave, mais aussi de la vente de ces vins dans la salle. La fonction de sommelier dans une grande maison exige une grande somme de connaissances œnologiques. Le sommelier doit connaître, en outre, l'art d'assortir les vins aux mets d'un repas.

On donne le nom de sommellerie à l'ensemble des serviteurs et des fonctionnaires chargés du service de la cave et des boissons dans les maisons royales. Endroit où s'exercent les fonctions du sommelier, notamment dans les couvents.



**SOMMIER.** — Anciennement on désignait sous ce nom les valets de cuisine, de sommellerie et d'office dans la maison du roi.

**SOMNOLENCE.** — Assoupissement, intermédiaire entre l'état de veille et celui du sommeil, survenant d'une façon irrésistible, après les repas, chez les gros mangeurs et impliquant toujours un état dyspeptique.

**SOMPTUEUX.** — Qui est magnifique et qui occasionne une grande dépense. En gastronomie, la somptuosité des mets n'est pas toujours synonyme de perfection culinaire.

**SON.** — Enveloppe du grain séparée de la farine par la mouture et le blutage. V. **FARINE.**

**SORBE.** — Fruit du sorbier, qui est un arbre de la famille des rosacées. On en connaît deux variétés : la *Sorbier des oiseleurs*, ainsi nommé parce que les



Sorbes sur la branche.

grives sont très friandes de ses fruits ou sorbes, très astringentes, que l'on emploie dans certains pays pour la distillation, et le *Sorbier domestique*, dont les fruits, appelés *cornes*, deviennent comestibles par bletissement et servent à faire une sorte de cidre.

**SORBET.** — Glace en partie liquéfiée par mélange avec un vin ou une liqueur (V. **GLACES**). Dans le service moderne, le sorbet, qui est servi au milieu du repas, généralement après les entrées, a remplacé ce qu'autrefois on appelait le « coup du milieu » ou le « trou normand » et qui, on le sait, se composait de liqueurs fortes que l'on présentait aux convives au milieu du repas.

**SORBETIÈRE.** — Récipient métallique dans lequel on met les crèmes ou les sirops que l'on veut congeler. On use aujourd'hui de sorbetières perfectionnées avec lesquelles on prépare les glaces avec la plus grande facilité.

**SORGHO.** — Céréale cultivée surtout en Afrique. C'est une espèce de millet. Ses graines s'emploient surtout sous forme de bouillies et de galettes; la tige, qui sert de fourrage, renferme une assez forte proportion de sucre et peut servir à préparer une boisson fermentée.

**SOT-L'Y-LAISSE.** — Morceau situé au-dessus du croupion d'une volaille et qui passe pour fort délicat. Dans l'ancienne cuisine, il est souvent fait mention de « ragoûts de sot-l'y-laisse ». Cette appellation est jolie, mais ne repose sur rien de réel.

**SOUBISE (Purée).** — Purée d'oignons préparée avec du riz que l'on sert comme accompagnement des grosses et des petites pièces de boucherie. V. **OIGNON.**

**SOUCHET.** — Nom vulgaire d'une plante du genre *Cyperus*, dont les tubercules sont aussi connus sous le nom *d'amandes de terre*. V. ce mot.

**SOUCHET (Canard) ou Rouge de rivière.** — V. **CANARD**, *canard sauvage*.

**SOUCI.** — Nom de quelques plantes, parmi lesquelles se trouve le *Souci des jardins* à fleurs jaunes, qui sert parfois à colorer le beurre. Les boutons épauouis du *soucis des marais* sont parfois confits au vinaigre, en guise de câpres.

**SOU-FASSUM** (Cuisine niçoise). — Chou farci que l'on prépare de la façon suivante : Blanchir le chou ainsi qu'il est dit pour le *Chou farci entier*. V. **CHOU.**

Le farcir avec une farce composée ainsi : 500 grammes de chair à saucisse; 200 grammes de lard maigre coupé en dés, blanchi et rissolé; 100 grammes d'oignon haché, revenu au beurre; 250 grammes de feuilles de bettes blanchies et hachées; 2 tomates pelées et hachées; 125 grammes de petits pois frais; les feuilles de l'intérieur du chou pressées et hachées; 100 grammes de riz blanchi; persil haché; ail écrasé, sel et poivre.

Reformer le chou; l'envelopper dans une mousseline.

Le mettre à cuire pendant 3 heures et demie dans un pot-au-feu de mouton (ou dans un pot-au-feu ordinaire).

Servir le chou farci avec sauce tomate.

**SOUFFLÉ.** — On désigne surtout sous ce nom les apprêts de cuisine ou d'entremets composés d'éléments cuits, en purée, liés de jaunes d'œufs, additionnés de blancs fouettés en neige ferme, dressés en timbales ou en cassolettes beurrées et cuits au four.

Par extension, le même terme s'applique à des préparations de nature bien différente, servies chaudes ou froides, et qui relèvent des mousses et mousselines. La méthode de préparation de ces derniers soufflés est indiquée d'autre part.

Les soufflés proprement dits se divisent en deux catégories principales :

Les soufflés *de cuisine*, servis comme hors-d'œuvre, comme petite entrée et quelquefois comme savories, et les soufflés *d'entremets* ou de sucre.

**SOUFFLÉS DE CUISINE. — MÉTHODE.** — Préparer l'élément de base composé d'une purée de viande, poisson, crustacé ou légume ou d'une bouillie.

Lier cet élément, hors du feu, avec 3 jaunes d'œufs pour 250 grammes de composition.

Assaisonner assez fortement de façon à compenser l'affaiblissement résultant de l'addition des blancs; mélanger.

Au dernier moment, et toujours hors du feu, incorporer de 3 à 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme; mélanger rapidement, mais sans brusquerie.

Garnir de cette composition une timbale à soufflé beurrée, en ne la remplissant que jusqu'à un doigt du bord.

Laisser la surface du soufflé. Le mettre à cuire au four, à chaleur modérée. Cuire de 20 à 25 minutes. Servir aussitôt.

*Nota.* — La même méthode s'emploie pour la préparation des petits soufflés. Ces derniers sont dressés dans des cassolettes en métal ou en porcelaine à feu.

**Soufflé de cervelle.** — Lier d'un décilitre et demi de béchamel réduite 250 grammes de purée de cervelle; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés.

Garnir de cette composition une timbale à soufflé beurrée. Terminer ainsi qu'il est dit à la méthode type.

**Soufflés de cervelle à la chanoinesse.** — Préparer l'appareil ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le compléter avec 60 grammes de parmesan râpé et 2 cuillerées de truffes détaillées en julienne fine.

Terminer comme il est indiqué à la méthode type.

*Nota.* — Les soufflés de cervelle sont surtout servis comme hors-d'œuvre et dressés conséquemment en cassolettes, ainsi qu'il est dit pour les petits soufflés.

**Soufflés de chicorée.** — Faire dessécher sur le feu, en remuant pour empêcher d'attacher, 250 grammes de chicorée braisée passée au tamis.

Ajouter, hors du feu, 3 jaunes d'œufs et 3 blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit à la méthode type.

**Soufflés de chicorée au parmesan.** — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus en complétant l'appareil avec 60 grammes de parmesan râpé.

**Soufflés de crevettes ou d'autres crustacés.** — Lier d'un décilitre et demi de béchamel, réduite avec la cuisson des crevettes ou autres crustacés; 200 grammes de purée de crevettes ou d'autres crustacés.

Ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — On prépare de la même manière les soufflés d'écrevisses, de homard, de langouste ou de crabes. On peut ajouter à l'appareil un salpicon de queues de crevettes ou de la chair du crustacé en traitement.

Ces soufflés sont surtout servis comme hors-d'œuvre et dressés en cassolettes.

**Soufflé d'écrevisses à la normande.** — Procéder, pour la préparation de l'appareil, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de crevettes*. Remplacer ces dernières par une quantité semblable de purée d'écrevisses.

Dresser cet appareil dans une timbale beurrée, en l'alternant par couches avec un salpicon composé d'huîtres pochées et égouttées, de truffes et de champignons. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Soufflé d'épinards.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de chicorée*, en remplaçant cette dernière par une quantité égale d'épinards blanchis, égouttés, pressés, hachés ou passés et étuvés au beurre. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Soufflé d'épinards à la florentine.** — Préparer l'appareil comme il est dit ci-dessus. Le compléter avec 60 grammes de parmesan râpé. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Soufflé d'épinards à la romaine.** — Comme le *Soufflé d'épinards à la florentine*, en ajoutant à l'appareil 4 filets d'anchois dessalés, coupés en dés.

Ces deux derniers soufflés sont surtout servis comme hors-d'œuvre.

**Soufflé de foie de veau ou de foies de volaille.** — Piler au mortier 250 grammes de foie de veau, coupé en gros dés, sauté au beurre et égoutté, avec 35 grammes de beurre et un décilitre de béchamel réduite; assaisonner.

Passer cet appareil au tamis; lui ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — On prépare de la même façon le *Soufflé de foie de volaille*.

**Soufflé de foie gras à la Périgieuse.** — V. MOUSSES.

**Soufflé au fromage.** — Mouiller un roux blanc, composé de 50 grammes de beurre et de 60 grammes de farine, de 2 décilitres de lait; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée; remuer en plein feu jusqu'à l'ébullition.

Ajouter, hors du feu, 60 grammes de gruyère râpé, 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Se sert aussi en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

On prépare de la même façon les soufflés au chester et au parmesan ou au hollandais.

**Soufflé de gibier.** — Piler au mortier 250 grammes de chair de gibier cuit avec un décilitre et demi de béchamel réduite au fumet de gibier; assaisonner et passer au tamis.

Ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment 3 blancs fouettés en neige ferme. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Se sert surtout en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

**Soufflé de gibier à la Périgieuse.** — Ajouter à l'appareil préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus 2 cuillerées de truffes hachées. Terminer selon la méthode habituelle.

**Soufflé de homard.** — Comme le *Soufflé de crevettes* en remplaçant ces dernières par de la purée de homard.

**Soufflé à la hongroise.** — Préparer un appareil à *Soufflé de cervelle*, en l'additionnant de 2 cuillerées d'oignon haché, fondu au beurre et assaisonné au paprika, et de 2 cuillerées de champignons coupés en dés et sautés au beurre. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Se sert surtout en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

**Soufflé de jambon.** — Procéder, avec 250 grammes de maigre de jambon cuit, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de gibier*.

Se sert surtout en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

**Soufflé de jambon à la strasbourgeoise.** — Additionner la purée de jambon d'un tiers de son poids de purée de foie gras. Ajouter une cuillerée de truffes hachées.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Soufflé de laitues.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de chicorée*, en remplaçant cette dernière par des laitues braisées, hachées.

Selon le goût, ajouter du parmesan râpé à l'appareil.

**Soufflé de langouste.** — Comme le *Soufflé de crevettes*, en remplaçant ces dernières par de la purée de langouste.

**Soufflé de légumes divers.** — Tous les légumes, réduits en purée, peuvent être préparés en soufflés. Avant d'être liées aux jaunes d'œufs, ces purées doivent être desséchées sur le feu et additionnées de plus ou moins de béchamel si elles sont trop aqueuses.

Opérer, pour le surplus, ainsi qu'il est dit pour les *Soufflés d'épinards et de chicorée*.

On peut préparer ainsi des *Soufflés d'artichauts, d'asperges, d'aubergines, de carottes, de céleri, de champignons, de chou-fleur, de courgettes, de navets*, etc.

**Soufflé de marrons.** — Procéder, avec de la purée de marrons, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de pommes de terre*.

**Soufflé de marrons soubisés.** — Préparer l'appareil selon la méthode habituelle en le composant de 2 tiers de purée de marrons et d'un tiers de purée Soubise.

**Soufflé au parmesan dit aussi à la parmesane.** — Délayer 75 grammes de farine tamisée avec 2 décilitres de lait bouilli. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Tenir en plein feu, en remuant, jusqu'à l'ébullition. Ajouter, hors du feu, 60 grammes de parmesan râpé, 20 grammes de beurre, 3 jaunes et 3 blancs d'œufs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Se sert aussi en cassolettes, comme hors-d'œuvre.



... procédé pour séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Soufflé de patates. — Procéder avec de la purée de patates, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé aux pommes de terre*.

Soufflé de poissons divers. — Cuire au beurre la chair du poisson indiqué. Passer cette chair au tamis. Lui ajouter, pour 250 grammes, un décilitre et demi de béchamel réduite.

Lier de 3 jaunes d'œufs et incorporer, au dernier moment, de 3 à 4 blancs d'œufs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — Cette recette s'applique à tous les poissons. On peut utiliser, pour préparer ce soufflé, toutes les desserts de poissons cuits à l'étuvée ou au vin blanc.

Soufflé de pommes de terre. — Lier 4 décilitres de purée de pommes de terre de 4 cuillerées de crème. Assaisonner. Ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit dans la méthode type.

Soufflé de pommes de terre au fromage. — Comme ci-dessus, en ajoutant à la purée 60 grammes de gruyère ou de parmesan râpés.

Soufflé de ris de veau ou d'autres viandes. — Procéder, avec du ris de veau, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de foie de veau*.

Se sert surtout en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

Soufflé de tomates. — Lier d'un décilitre de béchamel réduite 3 décilitres de purée de tomates très serrée. Ajouter hors du feu 60 grammes de parmesan râpé, 3 jaunes d'œufs et 3 blancs fouettés.

Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — On peut aussi préparer ce soufflé sans ajouter de parmesan à l'appareil, lequel peut également être additionné, selon le goût, d'estragon haché.

Soufflé de topinambours. — Procéder, avec de la purée de topinambours, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de pommes de terre*.

Soufflé aux truffes, dit aussi à la royale. — Lier d'un décilitre et demi de béchamel, réduite avec essence de truffes, 150 grammes de purée de truffes. Assaisonner.

Ajouter 3 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 3 blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Se sert surtout en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

Soufflé aux truffes à la parmesane. — Additionner un appareil de *Soufflé au parmesan* de 60 grammes de truffes coupées en julienne fine. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Soufflé de viandes de dessert. — Procéder avec la viande prescrite, réduite en purée, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé de foie de veau*.

On peut utiliser, pour préparer ces soufflés, toutes les desserts de viandes, braisées ou pochées.

Selon leur nature, on ajoutera à ces purées de la béchamel, du velouté ou toute autre sauce en rapport avec l'élément employé.

Soufflé de volaille (avec chair de volaille cuite). — Piler au mortier 250 grammes de chair de volaille cuite (le blanc de préférence) avec 2 ou 3 cuillerées de béchamel réduite. Assaisonner. Passer au tamis.

Faire tiédir la purée; lui ajouter une forte cuillerée de beurre; mélanger et terminer en incorporant 3 jaunes d'œufs, puis, au dernier moment, 3 blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

*Nota.* — Cette recette s'applique aux poulets, pigeons, dindonneaux, pintades.

Ce soufflé se sert aussi en cassolettes, comme hors-d'œuvre.

Soufflé de volaille (avec chair de volaille crue). — V. FARCES.

Soufflé de volaille à la mirepoix. — Ajouter à l'appareil, préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus, 2

fortes cuillerées de mirepoix de légumes. Terminer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Soufflé de volaille aux truffes, dit aussi à la reine.** — Ajouter à l'appareil, préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus, 2 cuillerées de truffes hachées.

SOUFFLÉS D'ENTREMETS. — Il y a plusieurs sortes d'appareils ou compositions pour ces soufflés. Mais ils relèvent cependant de deux types principaux qui sont : les *appareils à la crème* et les *appareils aux fruits*.

Les appareils ou compositions à la crème sont employés pour la majeure partie des soufflés. La composition initiale est différenciée, selon les recettes, par le parfum et par les garnitures.

On dresse les soufflés dans des timbales de forme droite, en argent, en porcelaine à feu ou en verre trempé. Les timbales en argent sont quelquefois munies d'un double fond dans lequel on cuit le soufflé. Ces ustensiles sont beurrés et saupoudrés de sucre fin.

Les soufflés se cuisent au four, à chaleur modérée, afin que la cuisson pénètre bien la masse de la composition.

Quelques instants avant la cuisson complète, on saupoudre la surface des soufflés de glace de sucre et on les fait glacer en les plaçant sous la partie la plus chaude du four.

La durée de la cuisson varie suivant la grosseur de l'entremets, mais peut, pour les proportions données ci-dessous, être établie à raison de 14 à 16 minutes.

Sitôt cuits et glacés, les soufflés *doivent être servis sans retard*.

Appareils à la crème. — *Composition A.* — Faire bouillir dans une sauteuse un décilitre de lait avec 35 à 40 grammes de sucre et un grain de sel.

Ajouter 25 grammes de farine tamisée, préalablement délayée avec un peu de lait froid. Parfumer suivant indication.

Faire cuire en remuant, pendant 2 à 3 minutes. Ajouter, hors du feu, 2 jaunes d'œufs, 10 grammes de beurre, et au dernier moment, 3 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Mélanger rapidement; garnir de cet appareil la timbale, beurrée et saupoudrée de sucre. Lisser la surface du soufflé. Mettre à cuire au four, à chaleur modérée.

Deux minutes avant de servir, faire glacer.

*Composition B.* — Opérer ainsi qu'il est dit à la méthode A, en remplaçant la farine par une faible cuillerée à bouche de fécula de pommes de terre.

Terminer comme il est dit ci-dessus.

*Composition C.* — Mélanger sans grumeaux, dans une sauteuse, 65 grammes de farine, 65 grammes de sucre en poudre, un grain de sel, un œuf entier et un jaune.

Mouiller avec 2 décilitres et demi de lait bouillant et faire cuire sur le feu, en remuant bien, pour empêcher la composition d'attacher au fond. Parfumer selon indication.

Ajouter, hors du feu, 25 grammes de beurre, un jaune d'œuf, et, au dernier moment, 3 blancs d'œufs montés très ferme.

Terminer comme il est dit ci-dessus.

*Composition D.* — Mettre dans une sauteuse 25 grammes de farine tamisée, 35 à 40 grammes de sucre en poudre, et un grain de sel.

Délayer, sans grumeaux, avec un décilitre de lait froid, ajouter le parfum indiqué et faire cuire quelques instants sur le feu, en remuant sans discontinuer.

Ajouter, hors du feu, 2 jaunes d'œufs, et 10 grammes de beurre et, au dernier moment, 3 blancs d'œufs montés très ferme.

Terminer comme il est dit ci-dessus.

*Composition E.* — Délayer dans une sauteuse 5 grammes d'arrow-root avec un décilitre de lait froid. Ajouter 35 ou 40 grammes de sucre et un grain de sel. Faire bouillir un instant, en remuant.

Ajouter, hors du feu, 2 jaunes d'œufs et, au dernier moment, 2 blancs d'œufs montés très fermes.

Terminer comme il est dit ci-dessus.

Cette composition est spécialement utilisée dans la cuisine de régime.

**Composition F.** — Mettre dans une petite sauteuse 35 à 40 grammes de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs et un grain de sel. Bien travailler à la spatule. •

Délayer avec un décilitre de lait bouillant. Tenir sur le feu jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition, et sans discontinuer de remuer.

Retirer du feu, et, au dernier moment, ajouter 2 ou 3 blancs d'œufs montés très ferme.

Terminer comme il est dit ci-dessus.

Se classe également dans la cuisine de régime.

**Remarque sur les parfums des soufflés.** — Les différents parfums sont ajoutés aux appareils pendant ou après leur cuisson.

La vanille, en gousse, le citron, l'orange, la mandarine, en zeste, sont mis pendant la cuisson de la composition.

Les liqueurs sont ajoutées hors du feu, avant d'incorporer les blancs d'œufs.

Les fleurs candies sont également ajoutées, préalablement écrasées, avant de mettre les blancs.

**Appareils à base de purée ou de pulpe de fruits.** — Ajouter à 250 grammes de sucre cuit « au cassé », 200 grammes de purée du fruit indiqué. Donner quelques bouillons.

Verser ce mélange sur 5 à 6 blancs d'œufs montés en neige très ferme. Mélanger rapidement.

Dresser en timbale beurrée et saupoudrée de sucre. Faire cuire ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

**Remarque.** — Bien que, le plus souvent, les soufflés de fruits frais soient préparés avec l'appareil indiqué ci-dessus, on peut aussi les apprêter avec des compositions à la crème.

La purée de fruits très serrée sera, dans ce cas, ajoutée à la composition, avant de lui incorporer les blancs fouettés.

**Soufflé aux abricots.** — *Première méthode.* — Garnir la timbale beurrée et saupoudrée de sucre avec l'une ou l'autre des compositions à la crème, parfumée au kirsch, en ajoutant des morceaux d'abricots cuits au sirop, bien égouttés et macérés au kirsch. Cuire selon la méthode habituelle.

*Deuxième méthode.* — Opérer comme il est dit ci-dessus, en employant l'une ou l'autre des compositions à la crème, additionnée de pulpe d'abricot très réduite, parfumée au kirsch. Cuire selon la méthode habituelle.

*Troisième méthode.* — Garnir la timbale d'une composition faite avec de la pulpe ou purée d'abricots préparée ainsi qu'il est dit à la recette des appareils à base de purées de fruits et parfumée au kirsch. Cuire selon la méthode habituelle.

**Remarque.** — Dans toutes les compositions des soufflés aux abricots, on peut ajouter un salpicon d'abricots confits, macérés au kirsch ou à toute autre liqueur.

On peut aussi, lorsqu'on garnit les timbales, mettre de part en part des cuillerées de marmelade d'abricots très serrée.

**Soufflé aux amandes.** — Garnir une timbale avec une composition de soufflé à la crème, mouillée avec lait d'amandes en place de lait ordinaire, et additionnée de 2 cuillerées d'amandes hachées, grillées au four. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé aux amandes fraîches.** — Comme ci-dessus en remplaçant les amandes grillées par des amandes fraîches effilées. Cuire selon méthode habituelle.

En glaçant ces soufflés, on peut les saupoudrer d'amandes hachées.

**Soufflé ambassadrice.** — Composition de soufflé à la crème très vanillée, additionnée de 2 macarons écrasés et de 2 cuillerées d'amandes fraîches effilées et parfumée au rhum. Cuire selon la méthode habituelle.

**Soufflé aux avelines ou noisettes.** — Composition de soufflé à la crème, additionnée de deux fortes cuillerées de pralin d'avelines. Cuire selon méthode habituelle.

**Nota.** — Les soufflés aux amandes, avelines, noix et pistaches se font en général sans autre parfum que celui de ces fruits. On peut néanmoins parfumer ces compositions avec vanille ou avec des liqueurs diverses, rhum et kirsch principalement.

**Soufflé au cacao.** — V. SOUFFLÉ AU CHOCOLAT.

**Soufflé au café.** — V. SOUFFLÉ AU MOKA.

**Soufflé aux cerises.** — *Première méthode.* — Composition de soufflé à la crème parfumée avec kirsch ou cherry-brandy, mélangée de cerises énoyautées cuites à l'étuvée avec sucre. Cuire selon méthode habituelle.

*Deuxième méthode.* — Composition de pulpe de cerises préparée ainsi qu'il est dit à la recette des appareils à base de purées de fruits. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé au chocolat ou au cacao.** — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 50 grammes de chocolat, ramolli à chaleur douce, ou dissous avec un peu de lait ou de cacao en poudre. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé au curaçao.** — Composition de soufflé à la crème, parfumée avec zeste d'orange et un petit verre de curaçao. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé aux fraises.** — *Première méthode.* — Composition de soufflé à la crème, mélangée de fraises des bois (ou de grosses fraises), macérées au sucre. Cuire selon méthode habituelle.

*Deuxième méthode.* — Composition de soufflé à la crème mélangée de pulpe de fraises des bois très serrée. Cuire selon méthode habituelle.

*Troisième méthode.* — Composition de pulpe de fraises préparée ainsi qu'il est dit pour les soufflés aux fruits. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé aux framboises.** — Même méthode que pour le *Soufflé aux fraises.*

**Soufflé aux liqueurs diverses.** — Procéder, en employant la liqueur indiquée, ainsi qu'il est dit poulie *Soufflé au curaçao.*

**Nota.** — Dans tous les soufflés aux liqueurs, on peut mettre, en plus de la liqueur ajoutée à la composition, des biscuits à la cuiller, coupés en morceaux carrés, imbibés de la liqueur indiquée.

**Soufflé aux marrons.** — V. SOUFFLÉ MONT-BRY.

**Soufflé au moka.** — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 4 ou 5 cuillerées d'essence de café. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé Mont-Bry.** — Composition de soufflé à la crème, mélangée, au tiers de son volume, de purée de marrons cuits avec du sucre, fortement parfumée à la vanille. Garnir de fragments de marrons glacés macérés au kirsch. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé aux noisettes.** — Comme le *Soufflé aux avelines.*

**Soufflé aux noix.** — Composition de soufflé à la crème, mélangée de noix hachées grillées légèrement, et parfumée avec eau de noix. Cuire selon méthode habituelle.

**Nota.** — Peut se faire aussi avec des noix fraîches.

**Soufflé à l'orange, à la mandarine, au citron.** — Composition de soufflé à la crème, parfumée au zeste d'orange, de mandarine ou de citron haché très finement. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé Palmyre.** — Composition de soufflé à la crème très vanillée, garnie de biscuits à la cuiller coupés en morceaux carrés, imbibés de kirsch et d'anisette.

**Soufflé aux pêches.** — Procéder ainsi qu'il est dit à l'une ou l'autre des recettes du *Soufflé aux abricots.*

**Soufflé aux poires.** — Comme le *Soufflé aux abricots*, en remplaçant ces derniers par des poires étuvées au sucre ou par de la marmelade de poires.



Soupières : en haut, de gauche à droite, soupières en argent du xviii<sup>e</sup> siècle et de style Empire; en bas : soupière surtout en porcelaine de Tien-Tsin (Document Rouard) ; soupière en faïence de Rouen et soupière modèle Goupy. (Document Rouard).

**Soufflé aux pommes.** — Procéder, avec pommes en compote ou avec marmelade de pommes, ainsi qu'il est dit pour le *Soufflé aux abricots*.

**Soufflé aux pommes à la russe.** — Additionner de blancs d'œufs fouettés en neige très ferme de la marmelade de pommes très réduite (2 tiers de marmelade, un tiers de blanc).

Garnir la timbale de cette composition et cuire selon la méthode habituelle.

**Soufflé praliné.** — Composition de soufflé à la crème vanillée, additionnée de deux fortes cuillerées de pralin d'amandes. V. **PRALIN**.

*Nota.* — Pour ce soufflé, comme pour celui aux avelines, on peut mettre le pralin dans le lait destiné à préparer la composition.

**Soufflé Rothschild.** — *Première méthode.* — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 2 fortes cuillerées de salpicon de fruits confits macérés avec fine Champagne. Cuire selon la méthode habituelle.

Lorsque le soufflé est presque cuit, disposer dessus une bordure de cerises mi-sucres.

*Deuxième méthode.* — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 2 fortes cuillerées de salpicon de fruits confits macérés avec eau-de-vie de Dantzic très chargée en paillettes d'or. Cuire selon la méthode habituelle.

Lorsque le soufflé est presque cuit, disposer dessus une bordure de grosses fraises.

**Soufflé au thé.** — Composition de soufflé à la crème, préparée avec lait dans lequel on aura fait infuser du thé. Cuire selon méthode habituelle.

**Soufflé à la vanille.** — Composition de soufflé à la crème, parfumée à la vanille. Cuire selon la méthode habituelle.

**Soufflé aux violettes.** — Composition de soufflé à la crème, parfumée de quelques gouttes d'essence de violettes et additionnée de violettes candies. Cuire selon méthode habituelle.

*Nota.* — On prépare de la même façon les soufflés aux fleurs diverses, candies, pétales de fleurs d'orange, de roses, etc.

**PETITS SOUFLÉS.** — Ces soufflés se dressent dans des cassolettes en porcelaine à feu, en métal, en verre trempé ou dans des caissettes spéciales en papier gaufré. La contenance des récipients varie entre un décilitre et un demi.

*Méthode de préparation.* — Préparer l'appareil à soufflé prescrit, suivant la recette.

Garnir de cet appareil les cassolettes beurrées, en ne les remplissant qu'aux trois quarts. Lisser la surface de l'appareil.

Ranger les cassolettes sur une plaque. Cuire au four, à chaleur douce, de 8 à 12 minutes.

Dresser sur serviette, servir aussitôt.

**SOUMAINTRAIN.** — Fromage de Bourgogne que l'on peut consommer de novembre à juillet.

**SOUPE.** — Par ce mot, on entendait anciennement, non pas une préparation liquide plus ou moins consistante, mais bien les articles divers qui étaient mis dans un bouillon gras ou maigre. Ainsi appelait-on « soupes » les croûtons de pain qui garnissaient un potage et désignait-on également sous ce nom une viande quelconque servie dans un bouillon.

Actuellement, par ce mot, on désigne surtout un potage de style un peu paysan, potage dont les types principaux sont : la soupe aux choux, la garbure, et les diverses soupes à base de légumes, soupes qui sont généralement assez épaisses, et le plus souvent garnies de pain émincé.

Au mot **POTAGES ET SOUPES**, on trouvera les recettes des soupes les plus usuelles.

**SOUPIÈRE.** — Récipient creux et large dans lequel on sert les soupes ou les potages.

Ce ne fut qu'au xviii<sup>e</sup> siècle que la soupière fit son apparition sur la table française. Auparavant les potages étaient versés de la marmite, à la cuisine, directement dans des écuelles couvertes que l'on apportait toutes pleines aux convives. Sous le règne de Louis XV, l'orfèvre Thomas Germain (V. **ARGENTERIE** p. 91) exécuta de magnifiques soupières; on en fabriqua de fort belles à Sèvres, Strasbourg (V. p. 455), Moustiers, Rouen, etc. Aux xix<sup>e</sup> et xx<sup>e</sup> siècles, la soupière ne cesse pas de faire partie du service de table, et, en céramique ou orfèvrerie, suit l'évolution des modes et des styles.

**SOUPIR DE NONNE.** — Nom sous lequel on désigne souvent le beignet soufflé, fait en pâte à chou, appelé communément *Pet de nonne*. V. **BEIGNETS**, *beignets soufflés*.

**SOURIRE.** — Bouillir très doucement à léger frémissement. Exemple : *Le pot-au-feu sourit*.

**SOURIS.** — Petit muscle charnu qui tient à l'os du gigot. Morceau très apprécié des amateurs, qui, pour cela, ne méprisent pas une tranche prise en pleine noix de la pièce.

**SOUS-NAPPE.** — L'usage de placer un morceau de molleton sous la nappe ne doit pas être de mise seulement pour le dressage du couvert des dîners de gala. On doit aussi l'employer en ménage.

Ainsi matelassée, la table est plus confortable, et on n'a pas à craindre que les divers ustensiles que l'on place dessus fassent du bruit lorsqu'on les dépose.

**SOUS-NOIX.** — Terme de boucherie par lequel on désigne le morceau charnu qui se trouve sous la noix des animaux de boucherie ; se dit surtout pour le veau.

**SOUTIRER.** — Transvaser du vin d'un fût dans un autre selon que l'on désire favoriser ou non les oxydations. Le soutirage se fait à l'abri de l'air ou à l'air libre.

**SOUVAROV ou SOUVOROV (À la).** — On écrit parfois aussi *Souwaroff*. On désigne sous ce nom un mode de préparation des volailles et des gibiers de plume.

Les pièces préparées à la Souvarov sont cuites en cocotte, lutée d'un bourelet de pâte, avec foie gras et truffes. V. **POULETS ET POULARDES, poularde ou faisán Souvarov.**

**SOUVAROV.** — Nom donné à un genre de petits fours dont la recette est la suivante :

Faire une pâte de sablé composée de 600 grammes de farine, 400 grammes de beurre, 200 grammes de sucre et un peu de crème. Laisser reposer. Etendre cette pâte au rouleau en une mince abaisse. La détailler à l'emporte-pièce, rond ou ovale, cannelé. Mettre sur plaque, cuire au four, à bonne chaleur.

Réunir les ronds (ou ovales) de pâte deux à deux après les avoir tartinés de marmelade d'abricots très réduite : saupoudrer légèrement de sucre glace.

**SPAGHETTI.** — Sorte de macaroni de très petit calibre et sans trou. Tous les modes de préparation indiqués pour le macaroni sont applicables à cette pâte. V. **MACARONI.**

**Spaghetti à la napolitaine.** — Ces pâtes, comme toutes les autres, sont mises à cuire à l'eau bouillante abondante, salée à la proportion de 10 grammes par litre.

Sitôt les pâtes cuites (12 à 16 minutes), les égoutter complètement ; les mettre dans une casserole, les tenir un instant sur le feu pour leur faire rendre leur excès d'humidité ; les assaisonner de sel et de poivre ; ajouter, en sautant les spaghetti, un décilitre de sauce tomate réduite, 25 à 30 grammes de parmesan et gruyère râpés, mélangés, 50 grammes de beurre pour 150 grammes de pâtes. Bien sauter le tout pour mélanger et servir en timbale, ou employer pour garnir des viandes ou des volailles, suivant indication. \*

**SPARKLET.** — Petite ampoule en forme d'olive, contenant de l'anhydride carbonique liquide, permettant de faire toutes sortes de boissons gazeuses. V. **SIPHON.**

**SPATULE.** — Ustensile de cuisine qui se fait en fer, en cuivre ou en bois.

Les spatules en métal s'emploient pour la réduction des sauces.

Les spatules en bois servent à mélanger les compositions et appareils divers.

**SPÉCULOS** (Pâtisserie belge). — Mettre sur la table, en la disposant en cercle, 500 grammes de farine tamisée. Placer au centre de ce cercle une petite pincée de sel, une petite cuillerée à café de carbonate, une demi-cuillerée à bouche de cannelle en poudre, 3 œufs, 4 clous de girofle finement écrasés, 300 grammes de cassonade et 250 grammes de beurre. Bien mêler tous ces articles et leur incorporer peu à peu la farine. Réunir cette pâte en pain et la laisser reposer dans un endroit frais jusqu'au lendemain.

Diviser la pâte en plusieurs morceaux. Abaisser ces morceaux au rouleau. Les mouler sur des formes



**Spécuclos.** (Phot. Cloire.)

en bois saupoudrées de farine. Démouler sur des plaques légèrement beurrées. Cuire au four à chaleur modérée.

**SPETZLI (Cuisine alsacienne).** — Détremper 500 grammes de farine, 4 œufs, 2 cuillerées de crème double, sel, poivre et pointe de muscade.

Mettre cette pâte sur un couvercle de casserole, la faire tomber avec une spatule dans un sautoir d'eau bouillante salée, en parties grosses comme une petite noix. Paire pocher.

Egoutter les spetzli, les éponger sur un linge, les passer au beurre à la poêle.

Les dresser en timbale, les arroser de beurre noisette.

**SPONDIAS.** — Genre d'anacardiées dont le fruit comestible est dit *pomme de Cythère*.

Le *spondias doux*, répandu dans toutes les régions tropicales, fournit un fruit dont on fait d'excellentes confitures et une boisson fermentée.

**SPRAT.** — Petit poisson de mer de 8 à 12 centimètres de long, un peu plus petit que la sardine, et ayant plutôt la conformation du hareng.

Ce poisson est vert-bleu sur le dos et ses flancs sont argentés, avec une bande dorée au moment du frai.

La chair du sprat est moins estimée que celle de la sardine.

Tous les modes d'apprêt indiqués pour les sardines sont applicables aux sprats. Ceux-ci sont également préparés en conserve, fumés et marines.

**SOUILLE.** — Genre de crustacés que l'on désigne aussi sous les noms de *sauterelle de mer* et de *mante de mer*.

Ces crustacés, que l'on pêche sur les côtes d'Espagne et d'Italie et dans la Manche, se préparent comme les homards et les écrevisses.

**STACHYS TUBÉREUX.** — V. **CROSNE.**

**STANIPPOT (Cuisine hollandaise).** — Cet apprêt est une sorte de plat national de la Hollande. On le prépare en dressant sur un hachis fait de choux, de pommes de terre et de graisse de veau, disposé en litère sur un plat rond, du boudin noir cuit au four.

**STÉARINE.** — Graisse neutre résultant de la combinaison de l'acide stéarique avec la glycérine solide. Elle se trouve en proportions variables dans les différentes graisses comestibles, d'autant plus abondante que le point de fusion est plus élevé.

Dans la pratique ancienne, la stéarine s'employait beaucoup pour la préparation des socles. On les décorait avec des sujets moulés en stéarine. Actuelle-



Stamppot hollandais. (Phot. Claire.)

ment, cet usage est presque complètement abandonné, même dans les expositions culinaires.

**STÉRILISER.** — Rendre stérile, détruire les microbes et arrêter les fermentations généralement en vue de la conservation des denrées. La chaleur constitue le procédé le plus efficace de stérilisation. Presque tous les microbes sont tués à 100°, en milieu humide, mais certaines spores résistent à cette température qu'il faut porter à 110° pour obtenir une stérilisation complète, ce qui s'effectue dans des autoclaves, dans lesquels la chaleur atteint 120°, à la pression d'une atmosphère, 130° à celle de 1,7 atmosphère, 139° à 2,4 atmosphères, et peut monter jusqu'à 148° à 3 ou 4 atmosphères.

Pour obtenir la même sécurité, il faudrait monter à 200° à l'étuve sèche.

Ces températures sont loin de celles que l'on utilise en cuisine : la température d'un rôti de un kilo épais de 5 à 7 centimètres, cuit 45 minutes, est de 47 à 50° à l'intérieur; celle d'un rôti de 2 kilos, épais de 5 à 10 centimètres, est, après 2 heures de cuisson, de 70 à 80°; celle d'un poulet, au sortir du four, est de 81°; les sauces liées à l'œuf sont travaillées à une température de 45 à 50°; ces articles ne peuvent donc pas être considérés comme stérilisés.

**STERLET.** — Espèce d'esturgeon répandu dans l'Europe orientale et l'Asie occidentale et qui paraît être une simple variété ou la forme jeune du grand esturgeon.

Le sterlet est renommé pour la délicatesse de sa chair. On le mange frais ou sec, ou mariné. Sa laite est également estimée; elle fournit un produit abondant dont le poids peut s'élever à plusieurs kilos par individu. Enfin, avec ses œufs, dont le nombre véritablement prodigieux a été évalué entre 12.000 à 15.000 chez les femelles de la plus grande taille, on prépare le *caviar*, mets bien connu et fort apprécié.

Tous les modes de préparation indiqués pour le saumon, pour la truite saumonée et aussi ceux donnés pour l'esturgeon sont applicables au sterlet.

On prépare surtout ce poisson braisé au vin blanc, mais, condition essentielle, et, en Russie, les gourmets n'admettaient pas que cette prescription ne soit pas observée, le sterlet doit être apporté vivant dans la cuisine où on doit le préparer.

**STILTON (Fromage de).** — Le stilton est un des fromages les plus appréciés en Angleterre. Ce fromage, que l'on trouve chez tous les marchands de comestibles en France, est de forme cylindrique. Sa pâte, de couleur jaunâtre, se marbre de filets bleuâtres en vieillissant. On peut le consommer de novembre à mai. V. FROMAGE.

**STOCKFISCH.** — Morue de Norvège séchée. Son aspect diffère quelque peu de la morue salée ordinaire. Elle est très prisée en Allemagne, en Belgique et en Hollande.

On la consomme aussi beaucoup dans le midi de la France, notamment à Nice, où on la prépare ainsi

qu'il est dit ci-dessous, après l'avoir longuement fait tremper à l'eau (3 jours au moins).

En Belgique, en Hollande et en Allemagne, on fait tremper le stockfisch à l'eau de chaux, et on l'accorde ensuite comme la morue ordinaire.

**Stockfisch à la niçoise.** — Gratter le poisson que l'on aura fait tremper à l'eau froide; retirer l'arête; le détailler en morceaux réguliers.

D'autre part, faire revenir à l'huile d'olive, pour un kilo de stockfisch : 3 gros oignons hachés auxquels on ajoutera, quand ils seront cuits, 4 grosses tomates épépinées et émincées, 4 gousses d'ail écrasées, une pincée de basilic, un fort bouquet garni. Assaisonner de sel et poivre. Cuire 20 minutes.

Ajouter dans cette fondue de tomates les morceaux de stockfisch. Mouiller avec de l'eau bouillante, en quantité suffisante pour couvrir le poisson. Cuire, à casserole couverte, pendant 50 minutes. Ajouter alors 400 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses, 250 grammes d'olives noires et achever de cuire pendant 30 minutes.

**STOLLEN** (Pâtisserie allemande). — **PROPORTIONS.** — Farine, un kilo; œuf s,3; beurre, 500 g; levure, 60 g; amandes hachées menu, 200 g; raisin de Corinthe, 200 g; écorces de citrons et d'oranges confites (hachées finement), 200 g; un peu de zeste de citron râpé; une pincée de vanille en poudre; rhum, un demi-décilitre; lait tiède, 2 décilitres et demi; 5 ou 6 amandes amères en poudre.

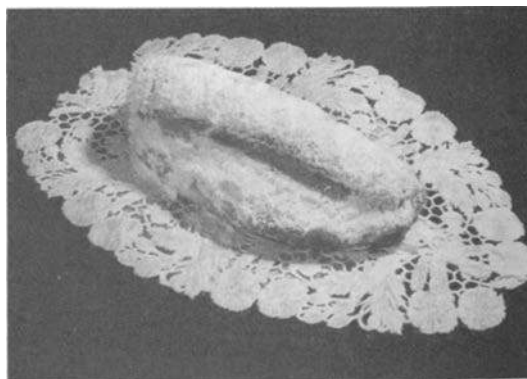
**MÉTHODE.** — Mettre 750 g de farine tamisée dans un plat profond; faire un creux au milieu de cette farine, et dans ce creux mettre la levure sur laquelle on versera, après l'avoir saupoudrée de sucre, le lait tiède.

Quand la levure commence à travailler, bien mélanger tous les éléments de façon à obtenir une pâte homogène. Recouvrir cette pâte d'un linge et la placer à proximité d'un fourneau.

Entre temps, laver le beurre à l'eau et le presser afin d'en extraire toute l'eau, puis le sécher avec un torchon.



Façonnage du stollen.



Stollen terminé. (Phot. Claire.)

Ajouter le sucre et les œufs et travailler ce beurre jusqu'à ce qu'il devienne un peu mousseux. Ajouter alors à ce beurre le restant de la farine, les raisins de Corinthe, les écorces et les autres condiments.

Mélanger cette composition à celle que l'on a faite précédemment. Ajouter à ce mélange un peu de lait, mais sans excès, car cette pâte doit être assez consistante. La bien battre, la mettre, couverte, à proximité d'un fourneau pour la faire lever.

La renverser sur la table saupoudrée de farine et en former une sorte de pain assez épais.

Laisser lever ce pain de pâte pendant 15 minutes, puis le mettre sur une plaque beurrée et le badigeonner de beurre.

Cuire au four à chaleur douce. Badigeonner encore le gâteau, lorsqu'il est cuit, avec du beurre fondu et le saupoudrer d'une épaisse couche de sucre.

**STRACCHINO.** — Fromage italien que l'on fabrique aux environs de Milan.

**STRAW** (cheese) [Pâtisserie anglaise]. — Sortes de petites allumettes faites avec de la pâte feuilletée additionnée, pendant l'opération du tourage, de fromage de parmesan mélangé de poivre de Cayenne (ou de parmesan et gruyère mélangés).

Les abaisses de feuilletage sont détaillées en minces rectangles, que l'on range sur plaques beurrées, que l'on saupoudre de parmesan et que l'on fait cuire vivement au four.

**STRITZEL** (Pâtisserie autrichienne). — Le stritzel est, en Autriche, le gâteau classique de la Noël.

**PROPORTIONS.** — Farine, un kilo; beurre, 250 g; œufs, 6; sucre en morceaux, 60 g; levure de bière, 15 g; lait tiède, 5 dl; raisins de Malaga et de Smyrne, 125 g; citrons, 2; sel, 10 g; une pointe de muscade râpée et du cumin en grains.

**MÉTHODE.** — Faire un levain avec le quart de la farine, un peu de lait, la levure, le sel, le sucre, la muscade et un peu de beurre. Laisser lever.

Rompres la pâte à laquelle on aura ajouté le restant de la farine. Lui ajouter les œufs, le restant du beurre, les raisins et travailler comme on le fait pour la pâte à brioche, en conservant la pâte un peu ferme. Laisser encore lever cette pâte.

Rompres à nouveau la pâte, que l'on aura mise sur le tour. La diviser par parties — il en faut neuf pour faire un stritzel : quatre grandes, trois moyennes et deux petites. — Façonner toutes ces parties de pâte en fuseau de même longueur et faire une natte avec les quatre grandes parties. Mettre cette natte sur une plaque beurrée. Faire une autre natte avec les trois parties moyennes et la poser sur la première. Rouler sur elles-mêmes les deux parties restantes et les mettre sur les autres tresses. Souder les extrémités du gâteau. Laisser lever un peu.

Dorer le tout; saupoudrer d'un peu de sel en grains et de cumin. Cuire au four, à bonne chaleur.

**STROWIATÉE.** — Genre de poisson des mers chaudes et tempérées.

Le *stromatée àtôle* de la Méditerranée, appelé *la-puga* à Nice, *lippa* à Sète, a la chair très délicate; on le prépare comme le turbot.

**STRUDEL** (Pâtisserie bavaroise). — Le strudel est le gâteau national de la Bavière. On le prépare avec de la pâte à nouilles au beurre que l'on abaisse aussi mince que possible.

Cette abaisse de pâte est divisée en carrés. On garnit ces carrés de pâte avec une composition faite avec des pommes coupées en dés, du beurre, des raisins de Corinthe, des amandes hachées, parfumée à la cannelle et mouillée d'un peu de cognac.

On mouille d'eau les bords des strudels et on les roule sur eux-mêmes, et on les place dans un sautoir beurré. On les badigeonne de beurre fondu et



**Strudel. (PM. CI)**

on les dore. On verse un peu de lait dans le sautoir et on fait pocher au four, à couvert. Les gâteaux sont cuits lorsque le lait est réduit. On saupoudre de sucre en sortant de cuisson. Ces gâteaux se mangent chauds.

**STSCHY** (Cuisine russe). — Sorte de potage russe.

**V. POTAGES ET SOUPES, potages étrangers.**

**SUBRICS.** — Sous ce nom, on désigne des menues préparations que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud, comme petite entrée ou que l'on emploie comme garniture de plats divers.

Les subrics constituent en somme une variante des croquettes, à cette différence toutefois, qu'ils ne sont pas panés à l'anglaise.

De plus, les subrics sont cuits au beurre, en sautoir, et non en pleine friture. Opérer de la façon suivante : Lier d'un mélange de sauce allemande ou béchamel et d'œufs battus en omelette l'élément de base détaillé en dés. Assaisonner.

Diviser cet appareil à la cuiller en parties de 50 à 60 grammes et le mettre à cuire, au fur et à mesure, dans une poêle ou dans un sautoir, où l'on aura fait chauffer du beurre clarifié (de la graisse ou de l'huile).

Séparer assez les subrics les uns des autres, de façon qu'ils puissent s'étaler sans se coller ensemble.

Dès qu'ils sont colorés d'un côté, les retourner avec une palette et les faire colorer de l'autre côté.

Egoutter les subrics, les dresser en couronne sur un plat rond, les garnir de persil frit.

Servir avec la sauce indiquée ou au naturel.

**Nota.** — Certains appareils de subrics sont liés seulement avec des œufs battus en omelette, additionnés parfois de farine, de crème ou de fromage.

Le nom de cette préparation semble venir du fait que anciennement, on la faisait cuire sur les briques chaudes du foyer. De « sur briques » on a fait subric.

**Subrics de bœuf à la ménagère.** — Couper en petits dés 300 grammes de bœuf bouilli de desserte. Mettre ce bœuf dans une terrine. Ajouter 2 œufs battus avec une cuillerée de farine et 50 grammes de fromage de gruyère râpé.

Assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger.

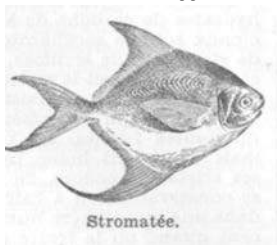
Faire chauffer dans une petite poêle de l'huile et du beurre, mélangés par parties égales (ou de la graisse). Verser la composition dans la poêle, cuillerée par cuillerée.

Façonner les subrics à la cuiller, afin de les obtenir de forme régulière.

Les retourner à la palette, dès qu'ils sont saisis d'un côté.

Dresser sur plat brûlant; servir à part une sauce tomate ou piquante.

**Nota.** — On prépare de la même façon les subrics de veau, volaille, porc, ris de veau ou d'agneau, cervelle de bœuf, de veau ou de mouton, langue de bœuf, de veau, de porc, de mouton, poisson de desserte, etc.





### Subrics d'épinards. — V. ÉPINARDS.

**Subrics de foie gras.** — Détailler en dés réguliers 200 grammes de foie gras. Le lier avec un mélange composé de 75 grammes de farine, d'un œuf et de 4 ou 5 cuillerées de crème fraîche épaisse.

Assaisonner de sel, poivre et épices. Mélanger. Cuire ainsi qu'il est dit pour les *Subrics de boeuf*. Dresser sur serviette ou sur papier dentelle.

**Subrics de pommes de terre.** — Grappiller à la fourchette la pulpe de 6 grosses pommes de terre, cuites au four.

Lier cette pulpe avec un œuf et un peu de béchamel (compléter avec fromage râpé ou laisser tel quel).

Procéder pour la cuisson et le dressage ainsi qu'il est dit pour les *Subrics de boeuf*.

**Subrics de semoule.** — Cuire dans un demi-litre de consommé 125 grammes de semoule; ajouter 2 cuillerées de beurre.

Lorsque l'appareil est bien cuit (25 minutes au four, à couvert) le lier avec 2 œufs entiers et un jaune et 50 grammes de fromage râpé. Assaisonner de sel et de muscade râpée.

Mettre cette composition dans une plaque beurrée, étaler en couche uniforme; tamponner la surface afin que l'appareil ne forme pas croûte. Laisser refroidir.

Détailler les subrics à l'emporte-pièce rond, de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Les passer à la poêle, au beurre clarifié; les faire bien dorer de chaque côté.

Dresser en couronne, arroser de beurre fondu.

*Nota.* — Pour simplifier l'opération, on peut détailler les subrics en carrés ou en rectangles.

On prépare de la même manière les subrics de maïs (polenta), de riz, de vermicelle, de nouilles et de toutes sortes de céréales ou dérivés.

**Subrics de semoule (Entremets).** — Verser en pluie 125 grammes de semoule dans un demi-litre de lait, préalablement bouilli avec 100 grammes de sucre, une demi-gousse de vanille et un grain de sel.

Ajouter 2 cuillerées de beurre, mélanger; cuire au four, la casserole couverte, pendant 25 minutes.

Lier hors du feu, avec 4 jaunes d'œufs. Verser la composition sur une plaque beurrée en l'étalant en couche de 2 centimètres. Beurrer la surface. Laisser refroidir.

Détailler la composition, à l'emporte-pièce, en forme d'anneaux. Faire colorer les subrics à la poêle, au beurre brûlant. Dresser en couronne. Garnir le milieu de chaque subric d'une cuillerée de marmelade d'abricots ou de gelée de groseille.

**SUC.** — Liquide obtenu en exprimant une substance animale ou végétale ou en faisant réduire fortement des jus divers.

**Suc de cerises.** — **PROPORTIONS.** — Cerises rouges, un kg; cerises noires, 100 g.

**MÉTHODE.** — Séparer les pédoncules, écraser les fruits à la main sur un tamis de crin placé au-dessus d'une terrine, passer le marc à la presse, abandonner le mélange à la fermentation, dans un lieu à la température de 12° à 15°, jusqu'à ce que le suc ne soit plus troublé par addition de son volume d'alcool à 90°, ce qui demande environ 24 heures. Décanter et filtrer à la chausse. (Cette formule, indiquée pour la préparation du sirop de cerises, est extraite du Codex.)

**Suc de coings.** — Râper les fruits pour les réduire en pulpe; procéder ensuite comme ci-dessus.

**Suc de groseilles, de framboises, de mûres.** — Même procédé que pour le *Suc de cerises*.

**Suc de viande.** — On donne ce nom à un consommé très réduit ou au jus qui s'écoule d'un rôti; ou encore au suc de viande fraîche crue soumise à la pression.

**SUCÉES.** — Sortes de petits fours que l'on fait ainsi :

Mélanger ensemble dans une terrine, 250 grammes

de sucre en poudre, 250 grammes de beurre, 150 grammes de farine tamisée et 5 jaunes d'œufs. Ajouter à cette composition 150 grammes de fruits confits coupés en très petits dés. Lui incorporer 5 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Coucher de forme ronde sur plaque beurrée et farinée. Cuire au four à bonne chaleur.

**SUCRAGE.** — Addition du sucre à la vendange. V. VIN.

**SUCRE.** — Substance de saveur douce et agréable extraite de divers végétaux et principalement de la canne à sucre et de la betterave.

Depuis les temps les plus anciens jusqu'au x<sup>m</sup> siècle, le miel tint lieu de sucre, dans toute l'Europe. Cependant, dit Le Grand d'Aussy (*Vie privée du Français*), « l'origine du sucre se perd dans la nuit des temps; l'Inde fut probablement le berceau de sa fabrication; on y a rencontré, en effet, depuis l'époque la plus reculée, la canne à sucre à l'état sauvage. Les premiers auteurs qui font mention du sucre l'ont désigné sous le nom de « sel indien »; l'étymologie elle-même du mot « sucre\* » semble dérivée du mot sanscrit « sarkara » (dans le Talmud : *Sakkara* et, chez les Mahrattes : *Sakar*), ce qui indique l'origine indienne du sucre. »

On commença à tirer du sucre cristallisé d'Orient à partir du xiii<sup>e</sup> siècle. Il venait d'Arabie, surtout, par la voie d'Alexandrie. Ce sucre était apporté en Europe, en majeure partie par les Italiens.

Plusieurs témoignages tendent cependant à faire croire que, dès le x<sup>n</sup> siècle, les Siciliens avaient transporté des cannes à sucre dans leur île et que, vers cette époque, ils commencèrent à fabriquer du sucre.

Un fait certain, c'est que le prince portugais Don Henri tira de Sicile, au commencement du xv<sup>e</sup> siècle, les cannes à sucre qu'il fit planter dans l'île de Madère. De Madère, les Portugais les transportèrent plus tard au Brésil; à peu près à la même époque, l'Espagne suivit l'exemple du Portugal et introduisit la culture de la canne à sucre dans les royaumes d'Andalousie, de Grenade, de Valence, et aux Canaries.

Le sucre, en l'espèce le *sucre blanc*, est mentionné dans un compte de l'an 1333 pour la maison d'Humbert, dauphin du Viennois. Il est également mentionné dans une ordonnance du roi Jean de 1353, où il est appelé *cabetin*. Eustache Deschamps, poète mort vers 1420, dont on a retrouvé plusieurs manuscrits, cite, au nombre des dépenses qu'une femme a à faire dans son ménage, celle du *sucre blanc* pour les tartelettes.

C'est vers 1420, qu'on commença à clarifier le sucre. C'est en 1471, que les procédés de clarification de cette substance furent perfectionnés par un Vénitien.

Seuls, pendant longtemps, les apothicaires eurent le droit de vendre du sucre. Ils considéraient d'ailleurs cette substance comme le premier des médicaments indispensables. C'est pour cette raison que l'on disait d'un homme auquel manquaient les choses nécessaires, qu'il était comme un *apothicaire sans sucre*.

Le sucre était une denrée des plus chères et on le vendait à l'once. Malgré cette cherté, on l'employait dès le xvi<sup>e</sup> siècle pour confire les fruits et pour faire différents apprêts.

Les chimistes distinguent trois sucres répondant à la même formule : le *glucose* ou sucre de raisins, le *lévulose* ou sucre de fruits, et le *galactose*, déviant à droite le plan de polarisation, le lévulose le déviant à gauche.

Dans le langage courant, on appelle *sucres* des hydrates de carbone de saveur douce, dont les principaux sont le saccharose ou sucre de canne, formé de glucose et de lévulose, le lactose formé de glucose et de galactose, et le maltose formé de deux molécules de glucose. Nous n'envisageons ici que le saccharose.

Le sucre, qui se présente dans le commerce sous différentes formes, est un corps cristallin incolore mais paraissant blanc par interposition d'air entre ses cristaux, inodore, de saveur franchement douce, se conservant bien à l'air sec, devenant déliquescents dans une atmosphère humide; il devient phosphorescent quand on le frotte dans l'obscurité.

Le sucre fond à 160° et prend, par refroidissement, une consistance vitreuse (sucre d'orge, sucre candi) mais tend à la longue à reprendre sa structure cristalline; si on continue à le chauffer, il prend une coloration jaune paille, puis brune, formant le *caramel* à 180°, se transformant en *caramélan* à 190°, en *caraméline* à 210°, et finissant par se décomposer.

Il est très soluble dans l'eau qui en dissout à froid le double de son poids. Cette solubilité augmente avec la température et les solutions saturées renferment :

64,18 p. 100 de sucre à	0°	73,20 p. 100 de sucre à	55°
64,87	5°	74,18	60°
65,88	10°	75,18	65°
66,33	15°	76,12	70°
67,09	20°	77,27	75°
67,89	25°	78,38	80°
68,70	30°	79,46	85°
69,55	35°	80,61	90°
70,42	40°	81,77	95°
71,32	45°	82,97	100°
72,25	50°		

En solution dans l'eau, il en élève le point d'ébullition et la densité, ce qui donne un moyen de titrer les solutions ou sirops de sucre, comme on le verra plus loin.

Chauffé en présence d'acides étendus, le sucre s'invertit, se dédouble, plus ou moins complètement, en glucose et lévulose; le chauffage, le sciage, le concassage, la pulvérisation, toutes les actions mécaniques en un mot, dédoublent également une certaine proportion de sucre, ce qui explique pourquoi le sucre en poudre édulcore moins, à poids égal, que le sucre en pain.

**Fabrication du sucre.** — Les deux principaux végétaux dont on tire le sucre sont la canne à sucre et la betterave.

On en fabrique encore, mais, en faible quantité, avec du suc d'étable, du sorgho, de la sève de palmier.

**Sucre de canne.** — La canne à sucre, originaire de l'Inde, importée aux Antilles et en Amérique, a l'apparence d'un roseau, à moelle spongieuse, haut de 2 à 3 mètres. Les tiges coupées subissent l'opération du défilage, puis sont mouluées, broyées et pressées (on emploie également aujourd'hui le procédé de diffusion, en usage pour les betteraves). Le suc recueilli à la presse s'appelle *vesou*, le résidu, qui porte le nom de *bagasse*, sert comme combustible.

Le *vesou* est clarifié à chaud, écume et passé, puis évaporé jusqu'à une densité de 20° Baume; ce sirop est ensuite cuit à basse température, dans le vide, jusqu'à un début de cristallisation; celle-ci se termine dans des bacs de rafraîchissement.

Les cristaux (sucre de premier jet) sont essorés et le liquide est cuit à nouveau pour obtenir des sucres de deuxième et de troisième jets; le résidu, de couleur noirâtre mais d'odeur agréable, est distillé pour donner le *tafia*, généralement vendu sous le nom de rhum, nom qui était autrefois réservé au produit de la distillation du *vesou*.

On distingue le sucre brut ou *moscouade*, le sucre passé, ou *cassonade grise*, et le sucre terré ou *cassonade blanche*. Ces diverses sortes subissent ensuite l'opération du raffinage.

**Sucre de betterave.** — En 1747, un chimiste allemand, Marggraf, découvrit du sucre dans le suc de betteraves; un de ses disciples, un Français réfugié, nommé Achard, monta une usine d'essai, mais n'eut aucune réussite financière; son affaire tomba et ne fut reprise en France, à l'instigation de Napoléon, qu'au moment du blocus continental; cette fabrication se développa dès lors au point de devenir une grande industrie.

Le sucre de betterave fut d'abord décrié; on lui trouvait un mauvais goût, un moindre pouvoir sucrant; on l'accusa de divers méfaits, et il fallut que Chaptal, par des expériences irréfutables, montrât l'identité absolue du sucre de betterave avec celui de canne pour que la consommation s'en généralisât.

Après avoir été lavées, les racines de betteraves sont débitées en lames minces appelées *cosselles*, qui sont mises en contact avec de l'eau chaude, dans des récipients appelés diffuseurs.

L'eau sucrée recueillie est épurée chimiquement. On filtre les jus sucrés troubles, on les concentre dans des appareils d'évaporation et on obtient le sirop, dont on pousse la concentration jusqu'à cristallisation dans des chaudières à cuire. Les cristaux sont essorés dans des turbines et lavés.

Avec les appareils perfectionnés actuels, on peut obtenir des sucres blancs de premier jet, à cristaux presque chimiquement purs, renfermant 98,25 à 99,25 p. 100 de saccharose, supprimant l'onéreux travail du raffineur. Les sucres jaune paille, uniquement fabriqués autrefois, ne contenaient que 91 p. 100 à 96 p. 100 de saccharose et jusqu'à 2 p. 100 de cendres.

**Raffinage du sucre.** — Les sucres qui n'ont pas été obtenus blancs de premier jet, les sucres impurs, sont refondus, collés avec du sang de bœuf frais ou de l'albumine gélatineuse, et cristallisés dans des appareils à triple effet; ils sont ensuite moulés en pains et, plus fréquemment aujourd'hui, en tablettes.

Différentes sortes de sucre. — Le *sucre en pains*, qui était très pur et plus sucrant que le *sucre scié*, est aujourd'hui de plus en plus délaissé; car le sucre scié en morceaux bien réguliers est d'un emploi plus commode.

Le *sucre en poudre* est du sucre en grains très fins que l'on trouve tout prêt dans le commerce.

Le *sucre glace* est une poudre de sucre presque impalpable que l'on obtient en passant du sucre en poudre au *tambour*, sorte de tamis, et, en dernier lieu, à travers le tamis de soie; nous avons vu que toutes les opérations mécaniques portant sur le sucre augmentent la proportion de sucre interverti, moins sucrant; cette proportion se trouve au maximum dans le sucre glace.

Le *sucre candi* se fabrique par cristallisation d'un sirop à 37° dans des bacs garnis de fils de chanvre; on peut l'obtenir roux paille ou blanc; les cristaux sont d'autant plus volumineux que la cristallisation aura été effectuée plus lentement, à plus basse température. Le sucre candi, qui renferme toujours une certaine proportion de sucre interverti, est utilisé dans la fabrication des vins de Champagne. Chauffé jusqu'au « cassé », légèrement coloré et acidulé, il prend le nom de *sucre d'orge* ou *sucre de pommes*, si on le laisse transparent; si on l'étiré il prend un aspect soyeux (sucre retors); le véritable sucre d'orge, fabriqué avec une décoction d'orge, porte le nom de pévide. V. ce mot.

Valeur alimentaire du sucre. — Au point de vue hygiénique et diététique, il faut tout d'abord constater que le sucre est, avec l'alcool, le seul aliment chimiquement purifié qui entre dans notre régime; c'est un hydrate de carbone, sensiblement pur, 100 grammes de sucre équivalant à 393 calories; c'est donc un aliment très concentré, qui est facilement absorbé et ne laisse pas de résidus.

C'est dans nombre de cas un aliment précieux, mais cela ne veut pas dire qu'il soit en toutes circonstances un bon aliment; son abus est souvent une cause de dyspepsie, surtout chez l'enfant.

Grâce à une rapide assimilation, le sucre permet de restaurer très vite, mais pour un temps limité, les forces chez des sujets épuisés par la fatigue, comme l'ont montré des essais faits dans différentes armées.

Son principal inconvénient tient, d'une part, à l'absence de sels minéraux, et d'autre part, à sa trop rapide absorption qui, occasionnant peu de travail à l'intestin, rend cet organe paresseux, ce qui devient une cause de constipation et de dyspepsie.

Il faut donc considérer le sucre comme un condition et comme un aliment d'appoint et d'exception; utile chez les débiles et les convalescents, sa consommation doit être réglée chez l'enfant.

Culinaires, on emploie le sucre non seulement pour la préparation des entremets et des plats doux, mais aussi dans la confection des sauces, ragoûts et autres apprêts. Ainsi, on ajoute une quantité plus ou moins grande de sucre aux préparations pour les rendre plus savoureuses. On sait aussi que c'est avec le sucre cuit au caramel que l'on colore en brun, plus ou moins foncé, les bouillons, les fonds et les sauces.

Les puristes de la cuisine n'admettent d'ailleurs pas que l'on colore ainsi les apprêts, prétendant, ce qui en somme est légitime, que la coloration des

sauces et des ragoûts doit être obtenue de façon naturelle et sans addition d'aucun élément étranger.

**Cuisson du sucre.** — Avant de procéder à la cuisson du sucre, cuisson qui comporte plusieurs degrés, dont nous donnons ci-après la nomenclature, il faut préparer un sirop, c'est-à-dire faire dissoudre une certaine quantité de sucre dans un volume d'eau déterminé. On commencera donc par mettre dans un poêlon ou une bassine en cuivre la quantité de sucre nécessaire à l'opération en cours. Le mouiller d'eau, juste ce qu'il faut pour en assurer la fonte. La proportion ordinaire est un quart de litre d'eau, soit 2 dl 5, pour un kilo de sucre.

Mettre sur le feu; faire partir en ébullition; écumer soigneusement, au fur et à mesure que les impuretés montent à la surface du sucre.

Cette écume s'attachant sur les parois du poêlon risquerait de faire tourner le sucre.

Dès que l'ébullition se produit sous forme de petits bouillons très serrés, l'évaporation de l'eau est complète, et, à ce moment précis, commence la cuisson du sucre, que l'on surveille avec soin, pour



Petit poêlon d'office pour cuisson du sucre.

l'arrêter au degré désiré; on détachera souvent aussi, dès cet instant, les parties de sucre se fixant sur les parois du poêlon.

Afin d'empêcher le sucre de tourner durant la cuisson, on lui ajoute la valeur d'une cuillerée de glucose par livre de sucre.

Avant d'arriver au degré dit *caramel*, le sucre passe par six états différents et successifs désignés par les termes suivants :

*Petit filet, grand filet, petit boulé, grand boulé, petit cassé et grand cassé.*

Passé ce degré, le sucre devient le *caramel*.

Les degrés de cuisson du sucre se reconnaissent à des indices qu'une pratique attentive permet de reconnaître facilement.

**Premier degré :** *petit lissé ou petit filet* : Prendre entre le pouce et l'index une goutte du sucre en fusion. Ecarter ces deux doigts l'un de l'autre. Les petits fils se formant à ce moment entre les doigts indiquent la cuisson au petit filet.

**Deuxième degré :** *grand lissé ou grand filet*: Recommencer après quelques nouveaux bouillons la même opération. Les filets, plus nombreux, plus longs, plus résistants, indiquent la cuisson au grand filet.

**Troisième degré ou petit boulé :** Après le degré au grand filet, la chaleur du sucre est telle qu'il faudra, pour constater chaque phase nouvelle de cuisson, tremper le doigt dans de l'eau froide placée à côté de soi.

Tremper le bout de l'index dans le sucre et le plonger aussitôt dans l'eau. Sous l'influence de l'eau, le sucre se détache du doigt et, lorsqu'il forme une sorte de glu pouvant se rouler en une boule mollette, cela indique la cuisson au petit boulé.

**Quatrième degré ou grand boulé :** Après quelques nouveaux bouillons, réitérer l'exercice précédent. La boule que l'on formera entre les deux doigts sera plus résistante. Cela indique la cuisson au grand boulé.

**Cinquième degré ou petit cassé :** Après quelques nouveaux bouillons, tremper le bout du doigt dans le sucre et, aussitôt, dans l'eau froide. Il se détachera du bout du doigt une parcelle mince de sucre qui, placée sous la dent, s'y attache. Cet indice marque la cuisson au petit cassé.

**Sixième degré ou grand cassé :** Dès que le sucre a atteint le degré précédent, il doit être surveillé avec soin, car, très rapidement, il franchirait la dernière phase et se transformerait en *caramel*. On répétera donc l'opération ci-dessus décrite et, dès que le sucre, se détachant en minces pellicules du bout du doigt trempé dans de l'eau froide, se cassera net comme du verre, cela indique que le degré de cuisson au grand cassé est atteint.

Arrivé à ce point, le sucre n'a plus qu'à rester quelques secondes de plus sur le feu pour devenir du caramel, forme sous laquelle il sera impossible de l'utiliser dans les différents travaux de pâtisserie et de confiserie.

Dès que le degré de cuisson désiré est obtenu, retirer le poêlon du feu et maintenir le sucre en fusion sur des cendres chaudes, ou sur le coin du fourneau.

Quelques auteurs emploient la dénomination à *la nappe* pour désigner le degré de cuisson qui précède le petit filet. D'autres distinguent plusieurs degrés intermédiaires entre les cuissons au *filet* (ou *lissé*) et au *boulé*, ce sont les degrés dits *petit perlé, grand perlé, soufflé* et *grand soufflé*. Au *petit perlé*, le sirop bout en formant des bulles nombreuses semblables à des perles; au *grand perlé*, les bulles sont mieux formées et mieux détachées; au *soufflé*, de petites bulles se détachent de l'écumoleur lorsqu'on souffle à travers les trous de celle-ci après l'avoir trempée dans le sirop; au *grand soufflé* les bulles ressemblent à des flocons de neige.

On se sert parfois pour reconnaître les divers degrés de cuisson ci-dessus décrits du saccharomètre ou pèse-sirop Baume, instrument dont la tige est graduée de 0° à 44°. Voici la correspondance des dénominations usuelles avec les degrés Baume.

DÉNOMINATIONS	DEGRÉS
La nappe .....	20
Le lissé ou filet .....	25
Le grand lissé ou grand filet .....	30
Le perlé .....	33
Le grand perlé .....	35
Le soufflé .....	37
Le grand soufflé .....	38
Le boulé .....	39
Le grand boulé .....	40

Le cassé ne se pèse plus au pèse-sirop Baume, mais on peut alors reconnaître les différents degrés de cuisson du sucre à l'aide d'un thermomètre spécial, tout en verre, et dont les graduations portées sur la tige vont de 100° à 175°. On peut, avec cet appareil que l'on emploie en confiserie, distinguer plus facilement les uns des autres les degrés de cuisson élevés et très voisins du caramel, comme ci-dessous :

DENOMINATIONS	TEMPÉRATURE en degrés centigrades.
Lissé .....	103,5
Perlé .....	104,5
Soufflé .....	109
Boulé mou .....	114,5
Boulé moyen .....	115,5
Boulé assez dur .....	118
Boulé dur .....	121
Cassé léger .....	129
Cassé moyen .....	133
Cassé dur .....	143
Cassé extra dur .....	168
Sucre au caramel .....	180

Les indications données pour la cuisson du sucre doivent être minutieusement suivies. Nous le répétons, les degrés séparant les cuissons les unes des autres sont très rapidement franchis.

Le sucre à employer pour obtenir une cuisson parfaite doit être de premier choix.

**Sirop de sucre préparé à froid.** — Lorsqu'on dispose de sirop de sucre préparé d'avance, il peut être

nécessaire de vérifier quelle quantité d'eau et de sucre il contient; voici deux petits tableaux qui permettent de reconnaître soit la quantité d'eau, soit la quantité de sucre correspondant aux degrés de l'échelle Baume.

Pour un kilogramme de sucre :

DEGRÉS BAUME	POIDS D'EAU
32	50 g.
30	70 g.
25	100 g.
22	130 g.
20	150 g.
19	170 g.
18	200 g.

Pour un litre de solution sucrée :

DEGRÉS BAUME	POIDS DE SUCRE
1	20 g.
2	40 g.
3	60 g.
5	120 g.
10	250 g.
15	500 g.
21	750 g.
25	875 g.
27	1.000 g.
29	1.225 g.
31	1.230 g.

Il existe encore deux moyens de titrer un sirop, c'est de noter sa température d'ébullition ou de déterminer sa densité avec un densimètre donnant la densité par rapport à l'eau. Voici le tableau de correspondance :

QUANTITÉ DE SUCRE P. 100	TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION	DENSITÉ à + 17°,5
5		1,01970
10	100°,4	1,04014
20	100°,6	1,08328
30	101°	1,12907
40	101°,5	1,17943
50	102°	1,23278
60	103°	1,28989
70	106°,5	1,35085
80	112°	1,41588
90	120°	1,48486
90,8	120°	1,56

Pour ce titrage, il existe d'ailleurs des densimètres spéciaux (pèse-sirop) indiquant, par simple lecture, la teneur en sucre d'une solution.

Enfin les remarques suivantes peuvent avoir leur utilité :

2 kilos de sucre fondus à froid dans un litre d'eau pèsent 34°. La même quantité fondue à chaud ne pèse que 32°.

Une solution de 800 grammes de sucre dans 500 centimètres cubes d'eau pèse 1.200 grammes et forme un litre de sirop à 32°, 13 kilos de sucre donnent 18 litres de sirop à 32°.

**SUCRES EMPLOYÉS EN PÂTISSERIE ET EN CONFISERIE. — Glace de sucre et pastillage.** — Préparations de sucre employées pour la confection de grosses pièces décoratives. V. **GLACE, glaces de sucre et PASTILLAGE.**

**Sucre d'anis.** — Faire sécher à l'étuve 50 grammes d'anis (enveloppé dans du papier).

Le piler finement au mortier avec 500 grammes de sucre. Passer au tamis de soie.

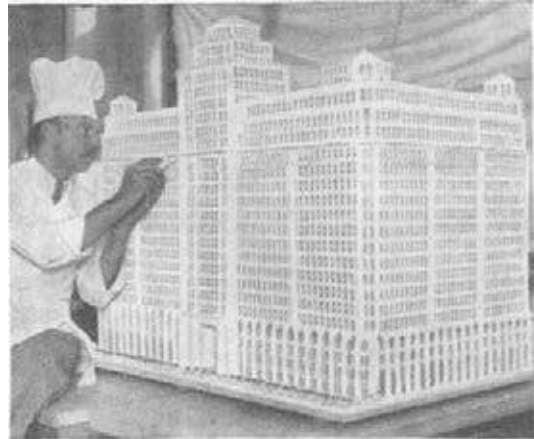
Mettre dans un bocal bien bouché et conserver dans un endroit très sec.

(Le sucre anisé s'emploie pour préparer les petits fours et il en est de même pour tous les sucres aromatisés).

**Sucre à la cannelle.** — Procéder pour la préparation de ce sucre ainsi qu'il est dit pour le sucre vanillé (V. ci-dessous), en remplaçant la vanille par un mince bâtonnet de cannelle.

Hachez la cannelle en y joignant une cuillerée de sucre en poudre; après cela, vous pilez le tout avec une seconde cuillerée de sucre.

Passez-la ensuite par le tamis de soie; pilez de



Pièce monumentale en sucre, représentant le « Merchandise mart » de Chicago, dressée par un cuisinier américain. (Phot. iVide World.)

nouveau avec une cuillerée de sucre la vanille qui n'a pas pu passer au tamis et faites-la passer après.

**Sucre de girofle.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 20 grammes de clous de girofle, et 500 grammes de sucre.

**Sucre de gingembre.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 30 grammes de gingembre et 500 grammes de sucre.

**Sucres odorés.** — Ainsi Carême appelle les sucres diversement parfumés : « Les pâtisseries de boutique dit-il, emploient des essences distillées telles que de citron, de bergamote, de l'eau de rose et de fleurs d'orange, de la poudre d'Iris, voilà ce qui compose l'assaisonnement de leurs biscuits d'entremets.

« Mais le vrai pâtissier de maison doit rejeter ces sortes d'odeurs, et parfumer ses entremets et ses grosses pièces de fond de l'agréable arôme de l'orange, du cédrat, de la bigarade, du citron, de la fleur d'orange, du café, de la vanille, des anis verts et du safran. »

**Sucre de fleurs d'orange.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 250 grammes de fleurs d'orange (dont on aura fait sécher les pétales) et 500 grammes de sucre.

**Sucre d'orange.** — « Ayez des oranges de Malte douces, dont l'écorce sera fine; vous râpez alors le zeste sur un morceau de sucre, mais légèrement afin de ne pas anticiper sur la peau blanchâtre qui se trouve immédiatement sous le zeste, attendu qu'elle contient beaucoup d'amertume qui dénaturerait l'arôme du fruit.

« A mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau pour en séparer l'esprit du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré.

« Vous recommencez l'opération avec les mêmes soins; ensuite, vous faites sécher le sucre à l'étuve ou à la bouche du four doux, et, après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis de soie ou de crin.

« Pour les sucres de bigarades, de citron, de cédrat, de mandarine, on procédera de la même façon. » (Carême.)

**Sucre vanillé.** — Fendre 60 grammes de gousses de vanille et les hacher finement, en mettre dans le mortier avec 500 grammes de sucre en morceaux. Piler finement. Passer au tamis de soie.

**Sucre au zeste de citron.** — Lever les zestes de citrons de manière à en avoir 60 grammes. Paire sécher ces zestes (à l'ombre). Les hacher. Les mettre dans le mortier avec 500 grammes de sucre en morceaux. Piler; passer au tamis de soie.

**Sucre au zeste d'orange.** — Se prépare, avec zeste d'orange, comme le *Sucre au zeste de citron*.

**SUCRIN.** — Variété de melon. V. ce mot.

**SUÉDOISE.** — Entremets de sucre que l'on prépare en garnissant avec des fruits pochés au sirop, et en les disposant par couches, un moule à aspic que l'on remplit d'une gelée parfumée aux fruits ou aux liqueurs.

**SUER (Faire).** — Opération culinaire consistant à donner une première cuisson, au beurre ou à tout autre corps gras, à une pièce de boucherie, à une volaille.

Cette cuisson, qui se fait dans un récipient clos, doit durer jusqu'à ce que, à la surface de la pièce en traitement, perlent les premières gouttes de jus.

**SULTANE (À la).** — Dénomination s'appliquant à diverses préparations. On appelle velouté de volaille à la sultane un potage terminé avec beurre de pistaches.

Tous les apprêts dits « à la sultane » sont caractérisés par l'appoint des pistaches (généralement sous forme de beurre).

La dénomination « à la sultane » est souvent employée aussi pour désigner des entremets et des pâtisseries tels que « Abricots à la sultane », « Bavaoïs à la sultane ».

**SULTANE.** — Gros entremets de pâtisserie dont la caractéristique est d'être dressé au milieu d'une sorte de cage faite en sucre quadrillé, et surmontée généralement d'un plumet ou grosse aigrette en sucre filé.

**SUPERCHERIE.** — Tromperies les plus fréquentes en cuisine consistant à donner à un aliment le nom et l'apparence d'un aliment plus recherché. Ce n'est pas à proprement parler une supercherie que d'appeler le colin « saumon blanc », la plie « limande-sole », la pintade « faisan de Bohême », car l'usage a consacré ces appellations, mais c'en est une que de maquiller ces articles pour en modifier l'apparence. Le nombre des supercheries employées est très grand. Certaines, disons-le tout de suite, sont du domaine de la légende, comme celle du turbot imité avec du colin, sur lequel on a placé un peigne pour simuler les arêtes; celle des deux œufs sur le plat, faits d'un seul œuf tranché au rasoir; celle du bifteck fait d'une tranche de bouilli posée sur un gril puis enduite de sauce brune, etc.

**SUPPORT ou FOND DE DRESSAGE.** — Pièce servant au dressage des plats chauds ou froids. Pour les plats chauds, le support consiste le plus souvent en un croûton en pain de mie, taillé à la forme et à la dimension de la pièce qu'il doit supporter, et frit. Ces sortes de croûtons, que l'on fixe au repère (mélange de blanc d'œuf et de farine) sur les plats de service préalablement chauffés, doivent être sobrement taillés. Leur seul rôle est de surélever suffisamment la pièce principale pour pouvoir dresser les garnitures tout autour.

Dans la pratique ancienne, ces supports étaient faits avec du riz cuit, pilé, broyé, moulé à la forme désirée et taillé d'une façon plus ou moins décorative.

Pour le dressage des mets froids, pour ceux qui doivent être un peu surélevés afin de pouvoir bien placer les garnitures autour, on emploie des croûtons en pain de mie taillés à la forme et à la dimension de la pièce qu'ils doivent supporter, décorés au couteau et badigeonnés de beurre mi-fondu.

Dans la pratique ancienne, dans celle de na-

praticiens restent encore fidèles à cet usage), les croûtons de support pour pièces froides étaient décorés à la poche, avec des beurres de couleur.

On ne doit user de ces fonds ou supports que lorsque la nature des pièces à dresser l'exige expressément. S'il est, notamment, parfaitement admissible qu'on en use pour les plats devant figurer sur un grand buffet, il est inutile et même ridicule de compliquer les dressages à l'aide de ces socles pour les repas intimes.

Nous l'avons dit, et nous ne saurions trop le répéter, en cuisine, les dressages les plus simples sont les plus beaux, et, en fin de compte, les plus artistiques.

**SUPRÊME.** — Ce mot est un des superlatifs dont on use, et abuse, en cuisine.

Ordinairement, on désigne sous ce nom les deux blancs d'une volaille, mais on a encore usé de ce terme pour les filets de soles, les darnes de saumon, les escalopes de ris de veau, etc.

On emploie encore le mot *suprême* en cuisine pour désigner un plat spécial de grand style : suprême de foie gras ou suprême de volaille (chaud-froid).

De même, en pâtisserie, on emploie le même mot pour désigner certaines préparations d'un genre que son auteur croit nouveau, et qui, par définition, doivent être (et elles ne le sont pas toujours!) tout à fait délicates.

**Sauce suprême.** — Velouté de veau ou de volaille monté à la crème. V. SAUCES, *sauces blanches*.

**Suprêmes de volaille et de gibier de plume.** — Les ailes ou filets des volailles ou des gibiers de plume sont levés à cru sur ces oiseaux et préparés isolément.

Les suprêmes d'oiseaux comprennent l'aile proprement dite et le filet mignon.

En ce qui concerne les suprêmes de poulet, le filet mignon est généralement placé dans une entaille légère faite sur le dessus de l'aile et soudé à la masse.

Les filets mignons des grosses volailles, ceux des poulardes, des chapons et des dinonneaux sont le plus souvent cuits à part, après avoir été « contisés » avec des truffes ou autres articles.

Les suprêmes ou ailes des gibiers de plume se traitent comme ceux des grosses volailles.

Ces articles, qui sont servis comme petite entrée, sont aussi souvent désignés sur les menus sous le nom de *côtelettes* de poulet, de volaille ou de gibier.

La cuisson des suprêmes de volaille ou de gibier se fait ordinairement à sec ou à très court mouillement. Ces articles, qui sont très délicats et constituent un plat de grand style, doivent cuire très rapidement, et en ayant soin d'éviter toute ébullition du liquide, s'ils sont mouillés avec un fonds quelconque, cela pour les empêcher de durcir.

On peut aussi cuire les suprêmes ou ailes de volailles et de gibiers en les faisant rapidement risoler au beurre. Habituellement, les suprêmes de volailles sont accompagnés d'une garniture composée de légumes verts frais liés au beurre ou à la crème (pointes d'asperges, petits pois, haricots verts, etc.) mais on peut aussi les accompagner de la plupart des garnitures employées pour les poulardes ou les poulets, poêlés ou pochés.

On nappe les suprêmes de volaille avec des sauces blanches ou brunes, en rapport avec la garniture choisie.

**Suprêmes de volaille à blanc ou pochés :** Assaisonner les ailes de volailles; les mettre dans un sautoir tapissé de beurre fondu. Les badigeonner de beurre fondu. Exprimer dessus un filet de jus de citron.

Cuire au four, le sautoir



Suprême de bécasse.

couvert, pendant 6 à 8 minutes. Egoutter les suprêmes; les dresser, les garnir et les saucer selon indication de recette.

**Suprêmes de volaille à brun :** Les assaisonner; les saupoudrer de farine, les cuire vivement au beurre clarifié, dans un sautoir, en leur faisant prendre couleur des deux côtés.

**Suprêmes de volaille panés, sautés :** Assaisonner les suprêmes; les fariner légèrement; les tremper dans de l'œuf battu avec un peu d'huile, sel et poivre et les recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Les cuire au beurre clarifié en les faisant légèrement colorer des deux côtés.

**Suprêmes de volaille ambassadeur.** — Les suprêmes cuits à blanc; les dresser sur croûtons en cœur frits au beurre. Les garnir avec des champignons à la crème et des pointes d'asperges au beurre. Mettre deux lames de truffes sur chaque suprême. Entourer d'un cordon de sauce suprême.

**Suprêmes de volaille à l'américaine.** — Les suprêmes cuits à brun. Les dresser chacun sur une petite galette en pommes Anna. Garnir avec des champignons grillés remplis de fondue de tomates très serrée et parfumée à l'estragon. Entourer d'un cordon de sauce au xérès, beurrée.

**Suprêmes de volaille à l'anglaise.** — Paner les suprêmes à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre clarifié. Les dresser sur un fond fait avec des pommes de terre cuites au four, grappillées et sautées au beurre, à la poêle, en forme de galette.

Entourer de tomates grillées; mettre sur chaque suprême une petite tranche de bacon grillée. Entourer d'un cordon de demi-glace.

**Suprêmes de volaille aux champignons à blanc.** — Les suprêmes pochés. Les dresser sur plat rond. Les garnir avec des champignons cuits au beurre, à blanc. Napper de sauce suprême, additionnée du fond de pochage des suprêmes.

**Suprêmes de volaille aux champignons à brun.** — Cuire les suprêmes au beurre clarifié. Les dresser sur plat rond; les garnir avec des champignons sautés au beurre. Napper de sauce demi-glace au madère.

**Suprêmes de volaille à la financière.** — Cuire les suprêmes au beurre clarifié. Les dresser sur croûtons frits au beurre. Entourer d'une garniture financière (V. GARNITURES). Napper de sauce demi-glace à l'essence de truffes.

**Suprêmes de volaille à la florentine.** — Dresser les suprêmes, pochés, sur une couche d'épinards étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu. Gratiner.

**Suprêmes de volaille à l'indienne.** — Faire sauter les suprêmes au beurre clarifié. Les dresser en couronne. Les garnir, au milieu, avec du riz à l'in-

dienne (V. RIZ). Les napper de sauce au currie. V. SAUCES.

**Suprêmes de volaille à l'italienne.** — Les sauter au beurre. Les dresser sur plat rond. Les napper de sauce italienne. V. SAUCES.

**Suprêmes de volaille garnis de légumes divers.** — Les suprêmes pochés à blanc ou préparés à brun. Les dresser sur plat rond. Les garnir avec un légume frais quelconque, haricots verts, petits pois, pointes d'asperges, etc., lié au beurre ou à la crème. Suivant le mode de cuisson adopté, napper les suprêmes de sauce allemande, velouté à la crème, demi-glace, ou fond de volaille brun lié.

**Suprêmes de volaille Montpensier.** — Paner les suprêmes à l'œuf et à la mie de pain. Les sauter au beurre clarifié. Les dresser sur plat rond. Garnir de pointes d'asperges au beurre. Mettre une lame de truffe sur chaque suprême. Arroser de beurre noisette.

**Suprêmes de volaille à la périgourdine.** — Les sauter au beurre clarifié. Les dresser en couronne. Mettre sur chaque suprême une tranche de foie gras passée au beurre et une lame de truffe. Napper de demi-glace à l'essence de truffes.

**Suprêmes de volaille Pojarski.** — Les suprêmes hachés; ajouter à cette chair, par 500 grammes, 125 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée, 125 grammes de beurre, un décilitre de crème fraîche épaisse. Assaisonner. Avec cette farce, reformer les suprêmes. Fariner ces suprêmes. Les cuire au beurre clarifié. Les garnir à volonté.

*Nota.* — On peut aussi paner les suprêmes à l'œuf et à la mie de pain.

**Suprêmes de volaille Richelieu.** — Les suprêmes panés à l'œuf et à la mie de pain et sautés au beurre clarifié.

Les dresser sur plat rond. Les napper de beurre à la maître d'hôtel ml-fondu; mettre sur chaque suprême deux épaisses lames de truffe.

**Suprêmes de volaille Rossini.** — Se préparent comme les *Suprêmes de volaille à la périgourdine*.

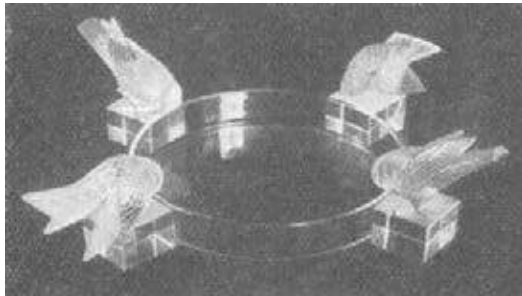
**Suprêmes de volaille Villeroi.** — Cuire à moitié les suprêmes à blanc. Les faire refroidir; les enrober de sauce Villeroi. Les paner à l'anglaise. Les frire au moment. Servir avec sauce Périgieux à part.

**Suprêmes de gibiers de plume.** — Ces suprêmes se préparent habituellement à brun. Toutes les garnitures indiquées d'autre part pour les divers gibiers de plume, pour les faisans et les perdreaux surtout, sont applicables à ces apprêts. On les nappe, une fois garnis, avec l'une ou l'autre des sauces en rapport avec ces garnitures.

**SURALIMENTATION.** — L'abus des superlatifs a même passé dans la diététique, et certains esprits ont pu croire qu'en faisant ingérer une quantité



Surtout de table de style empire. (Document odiot.)



"Surtout en cristal. (Document de Lalique.)



Motif de surtout de table. (Document du « Vase étrusque ».)

surabondante de nourriture, on obtiendrait une *sur assimilation*, une *suractivité* et une *surrésistance*. Par malheur, bien qu'il ait une grande tolérance, l'organisme ne peut utiliser les aliments fort au delà de ses besoins; l'excès, il est obligé de le détruire, ce qui occasionne une *sur dépense* de forces, ou de le mettre en réserve, ce qui conduit à une *surcharge*.

La suralimentation, c'est-à-dire le gavage, appliqué à des neurasthéniques ou à des tuberculeux, les fait engraisser sans aucun profit, mais détermine des troubles graves de la digestion ou de la nutrition, de l'entéro-colite, des insuffisances du foie ou du rein, par le surmenage de ces organes.

Une ration légèrement plus forte que la normale (et la normale de la majorité des sédentaires est déjà fortement surnormale) s'explique chez les sujets amaigris à la suite d'une maladie, mais toujours dans les limites de l'utilisation digestive.

Il a fallu des démonstrations pratiques, dues le plus souvent à des empiriques, pour que des savants, Américains et Danois, fissent une révision des doctrines de la science officielle.

Non seulement la suralimentation est un désirable procédé thérapeutique, mais encore elle est souvent une des grandes causes de nos maladies de la nutrition.

Les résultats souvent remarquables obtenus dans des établissements de régime végétaliens, frugivores, par des empiriques aux régimes bizarres, comme l'abbé Kneip, le paysan silésien Schrott, le naturaliste Rickli, et tant d'autres, n'ont pas d'autres causes qu'une réduction alimentaire, mettant au repos et reconstituant parfois les organes fatigués.

**SURARD (Vinaigre).** — Vinaigre dans lequel on a fait infuser des fleurs de sureau.

**SUREAU.** — Arbre très commun dans toutes les régions de France. Il est connu sous divers noms : *smillet*, *saou*, *hautbois*, *sambuc*, etc.

Les fleurs de sureau constituent un remède populaire en infusion comme sudorifique, en inhalation contre la trachéite.

On emploie aussi le sureau pour préparer des boissons hygiéniques.

**Boisson de sureau.** — V. **BOISSON**.

**Moelle de sureau.** — Eplucher des pousses tendres de sureau, de façon à n'en conserver que la moelle ou partie centrale. Diviser cette moelle en bâtonnets de 7, 8 ou 10 centimètres. Botteler ces bâtonnets, comme des asperges. Les cuire à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Les servir froids, assaisonnés à la vinaigrette.

*Nota.* — Après avoir été cuit à l'eau salée, la moelle de sureau peut être accommodée, en chaud, de diverses façons. Toutes les recettes indiquées pour

la moelle d'artichaut, ou de tout autre légume, lui sont applicables.

**SURESNES.** — Les vignobles de Suresnes, dont les vins étaient si célèbres autrefois, et étaient servis sur les tables royales, ont une très ancienne origine.

Les vignes furent plantées, en 918, par les prêtres de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés, seigneurs de Suresnes par la grâce de Charles III.

Le clos principal, dit « les Seigneurs », couvrait 18 arpents (59.000 mètres carrés); d'autres furent plantés par la suite et, au recensement de 1789, il y avait 412 arpents et 11 perches plantés de vignes.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, ce vin léger, âpre et un peu laxatif, avait perdu les qualités qu'on lui reconnaissait autrefois.

**SURET ou SURETTE.** — Goût un peu acide qu'ont certaines substances. S'emploie surtout pour indiquer l'état d'acidité de certains fruits.

**SURLONGE.** — Morceau du bœuf situé en avant du train de côtes et correspondant aux trois premières vertèbres dorsales, entre le paleron et le collier.

**SURMULET.** — V. **ROUGET**.

**SURPRISE.** — En cuisine, les plats « en surprise » impliquent l'idée de déguisement de saveur, de consistance, de température inattendue, telle l'omelette en surprise, faite d'une glace recouverte d'une meringue et passée au four, etc.

**SURTOUT.** — Pièce d'orfèvrerie, de porcelaine, etc., employée comme décor de table.

**SUZETTE.** — Dénomination appliquée à des apprêts divers. Désigne surtout un mode de préparation spécial de crêpes parfumées au curaçao. V. **CRÊPES**.

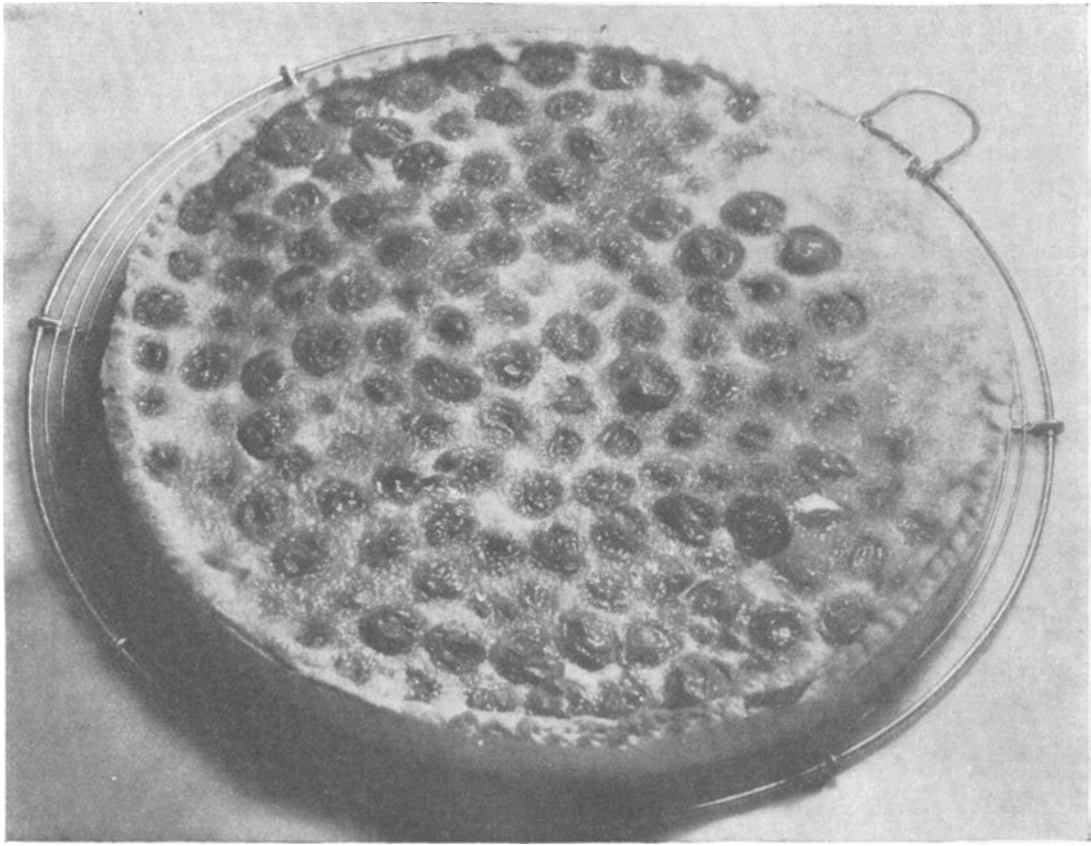
**SYCOMORE.** — Arbre d'ornement, qui est une espèce de figuier. Ses fruits, qui ne mûrissent pas dans nos climats, sont comestibles, mais peu estimés.

**SYNAPTURE.** — Genre de poissons ayant quelque analogie avec la sole, et qui habitent les mers chaudes. On en trouve une espèce dans la Méditerranée. Se prépare comme la sole.

**SYNGNATHE.** — Genre de poissons que l'on appelle vulgairement *aiguilles* ou *serpents de mer*, à cause de leur forme. Se prépare en friture.

**SYRACUSE (Vin de).** — Vin de liqueur très réputé que l'on récolte à Syracuse, en Sicile.

**SYRMATIQUE.** — Oiseau du genre des gallinacés, originaire de Chine, aujourd'hui acclimaté en France. V. **FAISAN**.



Phot. Rollar.

T

**TABAC.** — Plante de la famille des solanacées, originaire de l'île de Tabago, dont les feuilles, après qu'elles ont été diversement préparées, se fument, se prisent ou se mâchent.

Nous plaçant uniquement au point de vue du goût et du plaisir de la table, nous dirons seulement que l'usage du tabac avant le repas émousse la sensibilité gustative; que les dégustateurs professionnels sont contraints d'y renoncer; que le fait de fumer pendant le repas est une simple barbarie, la fumée du tabac empêchant complètement de savourer les plats et incommodant les voisins dans les restaurants où cet usage est toléré.

Après le repas, le tabac reprend ses droits et son arôme se marie agréablement à celui du café.

**TABLE (Histoire de la).** — V. BANQUET et CUISINE.

**TABLE (Service de la).** — V. SERVICE.

**TABLE (Usages de la).** — V. USAGES.

**TABLE (Décoration et couvert).** — La décoration de la table doit être comprise de façon à ne gêner en rien le service et à permettre de se voir et de se parler sans difficulté.

La mode n'est plus aux édifices compliqués d'architecture pâtissière, aux candélabres, aux gerbes monumentales : une ou plusieurs corbeilles basses, des coupes de verre garnies de fleurs naturelles,

composent un décor élégant et pratique. Les *sur-touts*, les plateaux de glace avec jardin japonais ou sujets en biscuit de Sèvres servent pour les repas d'apparat. Les *chemins de fleurs*, dans de petites jardinières en cristal, étroites et longues, posées bout à bout, qui forment un cordon de roses, de violettes, ou de capucines, sont d'un effet charmant, comme aussi les branches de feuillage d'automne posées à plat sur la nappe.

La décoration florale peut être remplacée par des corbeilles ou des coupes de fruits. Aux *pyramides* symétriquement dressées sur les hauts compotiers, on préférera des compotiers bas, des assiettes à pied ou des paniers de vannerie que l'anse permet de tenir aisément. Les fruits s'y trouvent rangés sans trop d'appât, mélangés au besoin de touffes de feuilles et flattent le regard avant de satisfaire la gourmandise.

Un couvert rustique, avec le linge et la vaisselle aux couleurs vives, donne une note gaie aux repas d'intimité; les pichets, les plats et les assiettes de faïence fleurie ou de grès flammé se prêtent à toutes les fantaisies décoratives que peut varier le goût de la maîtresse de maison. De façon générale, on évitera d'encombrer le milieu de la table et l'on n'y fera figurer que les motifs d'une décoration sobre et les ustensiles indispensables au service.

La vaisselle, l'argenterie, les cristaux doivent être d'une netteté absolue et resplendir de tout l'éclat dont ils sont susceptibles. Les couverts seront espacés d'au moins 60 ou 80 centimètres. On place sous la nappe un molleton épais. La fourchette se place à



gauche de l'assiette, la cuiller et le couteau à droite, le tranchant de la lame de celui-ci étant tourné du côté de l'assiette. Les verres à eau, à vin de Bordeaux, de Madère ou de Champagne se rangent soit en carré soit en file, par ordre de grandeur. Les carafes d'eau et de vin ordinaire alternent sur la table ainsi que les salières et les poivrières.

**TACAUD.** — Nom vulgaire d'une espèce de morue appelée aussi *officier* et *morue borgne*.

Le corps de ce poisson est oblong et comprimé et recouvert de petites écailles peu adhérentes.

La robe est d'une teinte bronze foncé sur le dos et blanchâtre sur le ventre. La mâchoire inférieure est ornée d'un barbillon assez long.

La chair du tacaud est d'assez bonne qualité mais est remplie d'arêtes.

Tous les modes d'apprêts indiqués pour le cabillaud lui sont applicables. V. CABILLAUD.

**TACCA.** — Plante de la Malaisie, dont les feuilles sont comestibles et dont les racines fournissent une fécula alimentaire.

**TACON.** — Nom que l'on donne vulgairement au jeune saumon ou saumoneau. V. SAUMON.

**TADORNE.** — Canard sauvage dont la chair est comestible mais sent un peu le poisson. Le canard tadorne, qui habite les rivages des lacs et surtout des mers, ne se nourrit, en effet, que de coquillages et de frai de poisson. On peut préparer le tadorne comme le canard sauvage.

**TAFIA.** — Eau-de-vie provenant de la distillation des mélasses de canne à sucre. V. SUCKE.

**TAILLEVENT.** — Cuisinier célèbre qui est l'auteur du plus ancien livre de cuisine.

Guillaume Tirel, dit Taillevent, est né en 1326. De 1346 à 1355 il est *queux* de Philippe VI de Valois (ici il y a eu erreur d'impression de chiffre, puisque la chronologie de l'histoire de France indique 1350 comme date de la mort de Philippe de Valois).

De 1355 à 1368 il est *écuyer de cuisine* et *queux* du Dauphin, duc de Normandie; de 1368 à 1371 il est *queux* sous Charles VI, *premier écuyer de cuisine* et *maître des garnisons de cuisine de France*.

Taillevent mourut en 1395 et il apparaît que c'est entre 1373 et 1380 qu'il écrivit son *Vandier*.

**TAILLOIR ou TRANCHOIR.** — Tranches d'un pain spécial qui, anciennement, tenaient lieu d'assiettes; sur ces tranches de pain, qui étaient placées elles-mêmes sur des planches de bois de forme ronde ou carrée, plus ou moins enluminées, on mettait les mets saucés.

Ces tranches de pain étaient, après chaque service, mises dans des corbeilles, puis, à la fin du repas, étaient distribuées aux pauvres.

**TAILLOIR.** — Planche sur laquelle on découpe la viande.

**TALENCE (Vin de).** — Vin rouge de Bordeaux de deuxième classe, que l'on récolte à Talence, village de la Gironde.

**TALLEYRAND.** — Charles Maurice de Talleyrand Périgord, prince de Bénévent, célèbre homme d'Etat et diplomate né à Paris le 13 février 1754, mort dans la même ville le 17 mai 1838, peut être compté parmi les grands gastronomes.

A vingt et un ans, il fut nommé abbé de Saint-Denis et, en 1788 évêque d'Autun, mais ces hautes fonctions ecclésiastiques ne l'empêchèrent pas de mener une vie mondaine extrêmement brillante et dissipée. Son absence de sens moral et son extrême habileté comme diplomate et intrigant de cour lui permirent de traverser la révolution, le consulat, l'empire, la restauration en conservant toujours une situation importante avec seulement parfois de courts revers de fortune.

Mais dans les périodes où il fut un personnage bien en cour, le luxe de sa table et la magnificence de ses repas étaient célèbres. Sa réputation de magnifique amphitryon n'avait rien d'usurpé, car il eut pour cuisinier, durant le premier Empire, l'illustre Carême lui-même. On raconte qu'un jour la maréchale Lefèvre, qui fut popularisée par Sardou sous le nom de Madame Sans-Gêne, assistant à l'un des magnifiques dîners qu'il offrait, lui dit : « Mon Dieu! vous nous avez donné un fier fricot, cela a dû vous coûter

gross ». — « Ah! madame vous êtes bien bonne; ça n'est pas le Pérou! » répondit le Prince.

Ce luxe de la table n'avait du reste pas uniquement pour but les pures satisfactions gastronomiques, car Talleyrand escomptait que le bien-être qu'il offrait à ses hôtes au cours de ses réceptions était un élément important du succès de ses négociations diplomatiques ou de ses intrigues. Ainsi le prouvent du reste les paroles qu'il adressa au roi Louis XVIII en partant pour les négociations de Vienne, où il sut d'ailleurs obtenir pour la France d'importants avantages : « Sire j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites ».

Il ne s'embarrassait d'aucun scrupule religieux ou moral dans la poursuite des buts que lui proposaient son ambition ou ses intérêts; un passage d'une lettre qu'il écrivit à son ami le duc de Lauzun en 1791 montre bien ce côté de son caractère. Un bref d'excommunication avait été lancé contre les membres du nouveau clergé, Talleyrand, que cette mesure atteignait, écrivait ironiquement: « Vous savez la nouvelle: l'excommunication; venez me consoler et souper avec moi. Tout le monde va me refuser le feu et l'eau; aussi nous n'aurons ce soir que des viandes glacées et nous ne boirons que du vin frappé ».



Talleyrand (1754-1838).

**TALMOUSE.** — Sorte de tartelette au fromage que l'on sert comme hors-d'oeuvre. V. ce mot.

**Talmouses Pont-Neuf.** — Préparer une pâte à ramequins, lui ajouter, lorsqu'elle est terminée, 2 cuillerées de crème fouettée très ferme, ou, à défaut, une forte cuillerée de béchamel.

Poncer des moules à tartelettes beurrées de pâte à foncer. Coucher à la poche, dans chacune de ces croûtes, gros comme un œuf de la pâte sucrée. Mettre sur chaque tartelette deux minces bandes de pâte à foncer disposées en croix. Dorer à l'œuf; saupoudrer de fromage râpé. Cuire au four, à chaleur douce. Ces talmouses se servent chaudes ou froides.

**TALON DU COLLIER.** — Partie musculaire profonde de la base du cou, chez les animaux de boucherie. Le talon est un morceau de deuxième catégorie.

**TAMARIN.** — Fruit du tamarinier, légumineuse de l'Inde dont la gousse renferme une pulpe acide avec laquelle on prépare une limonade et qui peut remplacer le vinaigre. Employé en pharmacie comme laxatif.

**TAMBOUR.** — Support en bois à deux ou trois gradins; sur ce support que l'on recouvrait de pastillage ou de massepain, on dressait, anciennement, les menues pièces de pâtisserie. On utilisait aussi les tambours pour le dressage des petites entrées.

On employait et on emploie encore, pour le dressage des petits fours, des assiettes étagères en cristal ou en porcelaine, montées parfois sur argent ou vermeil.

On désigne enfin sous le même nom une sorte de tourie à trois divisions dont on se sert en pâtisserie.

**TAMIER.** — Nom de différentes herbes vivaces dont une espèce, le *tamier commun*, appelé aussi *taminier*, *sceau de Notre-Dame* ou *herbe aux femmes battues*, a une racine féculente; les jeunes pousses et les feuilles se mangent en salade.

**TAMIS.** — Ustensile de cuisine et de pâtisserie formé de deux cercles de bois s'emboîtant l'un dans l'autre en tenant tendu soit un tissu de crin, soit une toile métallique à mailles plus ou moins serrées.

Cet ustensile, que l'on n'a pas toujours dans les cuisines ménagères, est pourtant de la plus grande utilité pour les travaux culinaires. Son complément est un pilon en bois que l'on appelle aussi champignon.

**TANAISIE.** — Plante commune, à tige élevée, à fleur jaune d'or, d'odeur aromatique, de saveur amère; les feuilles sont employées comme condiment dans certains pays; elles servent à aromatiser des pâtisseries et des liqueurs.

**TANCHE.** — Poisson d'eau douce, de couleur vert olivâtre foncé, à petites écailles.

La chair de la tanche est assez délicate, quand elle n'a pas le goût de vase.

La tanche a la vie très dure. Lémery prétend même qu'elle est capable de sauter hors de la poêle après avoir été coupée en morceaux et frite à demi; il est permis de n'accepter cette assertion qu'avec un léger scepticisme.

Ce poisson s'emploie surtout comme élément de matelote; on peut aussi le préparer en friture ou à la meunière.

**TAPIOCA.** — Pécule extraite des racines de manioc. La pulpe ou *moussache* renferme un principe toxique, qui est peut-être l'acide cyanhydrique, et qui est éliminé par le chauffage. La moussache, desséchée sur des plaques de tôle chaudes, prend le nom de *cassave* qui, réduite en grains irréguliers, forme le tapioca.

Le tapioca, qui sert à préparer des potages, des bouillies, des entremets, est une féculé extrêmement fine, très digestible, qui forme un des premiers aliments de l'enfant et du convalescent.

Le véritable tapioca provient de la Guyane, du Brésil, des Antilles. Sous le nom de tapioca indigène, on vend des grains plus réguliers faits de féculé de pommes de terre.

**CONSOMMÉ AU TAPIOCA.** — V. POTAGES ET SOUPES, *consommés*.

**Tapioca au lait.** — Verser en pluie, dans un litre de lait bouillant, salé ou sucré, de 65 à 70 grammes de tapioca.

Bien mélanger; cuire à petite ébullition, de 18 à 20 minutes.

*Nota.* — Le tapioca au lait, préparé sucré, peut être parfumé avec zeste de citron ou d'orange, à la vanille, à la fleur d'oranger, etc.

**Pouding au tapioca.** — V. POUNDING.

**TAPIR.** — Grand mammifère de l'Amérique du Sud, ayant quelque ressemblance avec le cochon. La chair du tapir est estimée. On le prépare comme le sanglier.

**TARI ou TARY.** — Nom d'une sorte de vin que l'on prépare en faisant fermenter la sève de diverses espèces de palmiers, notamment le *coco* et le *cadgioure*.

**TARTARE.** — Dénomination s'appliquant surtout à une sauce froide, dérivée de la mayonnaise, sauce préparée avec jaunes d'œufs durs broyés, émulsionnés à l'huile, additionnés d'oignon vert ou de ciboulette pilée au mortier.

On dénomme aussi « à la tartare » un bifteck pris sur le filet ou sur le contre-filet, haché, assaisonné de sel et poivre, reformé et que l'on sert cru avec un jaune d'œuf cru placé dessus et, à part, des câpres, de l'oignon et du persil haché.

**TARTE.** — Pâtisserie généralement ronde, de forme assez plate, faite avec de la pâte, le plus souvent pâte fine à foncer ou pâte sucrée. De cette pâte, on fonce un cercle à flan, et l'on garnit la tarte (avant cuisson du gâteau), avec des fruits ou avec une composition quelconque.

Ces sortes de gâteaux sont désignés, souvent, sous le nom de *flans*.

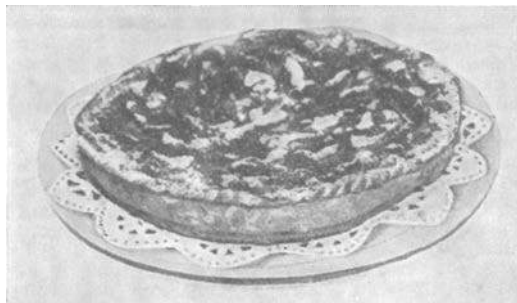
Les tartes dites « à l'anglaise » diffèrent quelque peu de celles préparées « à la française ». On les fait, en effet, non pas dans des croûtes rondes en pâte, mais dans des plats spéciaux appelés *pie-dish*, plats à pâté, récipients assez profonds que l'on recouvre, après qu'on les a garnis avec les fruits indiqués, d'une abaisse de pâte.

**Tarte aux abricots.** — Faire une abaisse de pâte à foncer ou de pâte feuilletée de trois millimètres d'épaisseur. Foncer un cercle à flan avec cette abaisse, pincer la crête et poser la tarte sur une tourtière. Piquer le fond de la croûte avec une fourchette ou la pointe d'un couteau pour éviter que la pâte boursouffle à la chaleur. Mettre une pincée de sucre en poudre sur la pâte et garnir la tarte avec des moitiés d'abricots frais ou conservés au naturel ou au sirop.

Cuire à four moyen 30 minutes environ; enlever le cercle et dorer le tour de la tarte à l'œuf battu.



**Tanaisie :**  
a, coupe du capitule ;  
b, fleur isolée.



**Tarte à l'alsacienne.** [Maison Morand, l'hot. Larousse.]

Repasser 5 minutes au four, pour terminer la cuisson.

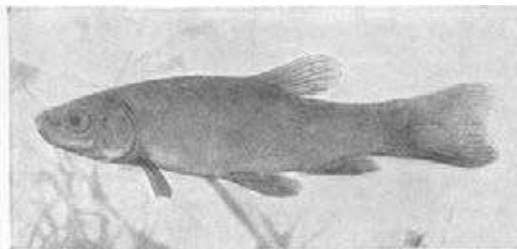
Une fois cuite, placer la tarte sur une grille et la napper d'une très légère couche de marmelade d'abricots bien transparente. Placer sur la tarte quelques amandes douces ou des amandes de noyaux d'abricots.

*Remarque.* — Suivant le goût, on peut, au lieu de l'abricoter, simplement saupoudrer la tarte de sucre vanillé, mais elle a moins bel aspect que nappée à la marmelade.

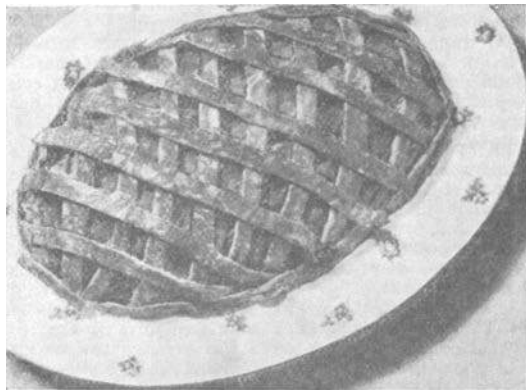
**Tarte alsacienne (Pâtisserie alsacienne).** — PROPORTIONS. — Farine tamisée, 250 g; sucre en poudre,



**Tanche rouge mouchetée de Mongolie.**



**Tanche commune.**



Linzertarte. (Phot. Claire.)

250 g; amandes douces pilées, 250 g; beurre, 125 g; un œuf.

**MÉTHODE.** — Travailler ensemble le beurre, le sucre et l'œuf; ajouter la farine et les amandes; mélanger. Étendre les trois quarts de la pâte au rouleau en une abaisse ronde, épaisse d'un centimètre.

Abaisser la partie de la pâte restant et la diviser en minces rubans. Entourer l'abaisse avec l'une de ces bandes, mettre les autres par-dessus (en les quadrillant) en les soudant les unes aux autres avec de l'eau.

Garnir chaque creux avec de la marmelade ou confiture d'espèce différente. Cuire au four modérément chaud.

**Tarte à l'ananas.** — Préparer la croûte, avec pâte à foncer ou feuilletage, ainsi qu'il est dit pour la *Tarte aux abricots*. Cuire cette tarte à blanc, c'est-à-dire à vide.

Au sortir de cuisson, garnir la croûte avec des demi-tranches d'ananas cuites au sirop. Recouvrir avec marmelade d'abricots passée au tamis fin, parfumée au kirsch ou au rhum.

**Tarte à l'ananas (Autre méthode).** — Paire une abaisse ronde ou carrée en pâte feuilletée. Inciser légèrement cette abaisse de pâte à 3 centimètres du bord. Garnir le milieu de l'abaisse avec des demi-tranches minces d'ananas (cuit ou cru). Saupoudrer cet ananas de sucre fin. Dorer les bords de la pâte. Cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson, abricoter l'ananas.

**Tarte à l'autrichienne ou Linzertarte.** — Cette pâtisserie viennoise tient son nom de la ville de Linz en Haute-Autriche.

C'est une tarte de pâte brisée assez fortement parfumée à la cannelle, garnie de confiture de framboises, couverte d'un croisillon de bandes de pâte plates.

**Tarte aux cerises.** — Procéder, en garnissant la croûte à flan avec des cerises énoyautées, ainsi qu'il est dit pour la *Tarte aux abricots*.

La tarte étant cuite, la masquer de gelée de groseilles framboisée (ou de confiture de cerises) passée et parfumée au kirsch ou au cherry-brandly.

**Tarte des demoiselles Tatin** (Pâtisserie de Solagne). — Beurrer fortement un plat en cuivre étamé de 6 centimètres de profondeur. Mettre dans ce plat une couche de sucre en poudre, épaisse



Tarte aux cerises avec crème au kirsch à l'alsacienne.

d'un centimètre environ. Garnir ce plat avec des pommes pelées, divisées en quartiers. Sur ces pommes, mettre du beurre divisé en menus morceaux, et du sucre en poudre.

Recouvrir le tout d'une abaisse de pâte à foncer fine, épaisse de 2 millimètres.

Cuire sur feu de charbon de bois, recouvert d'un four de campagne garni de braises, de 20 à 25 minutes.

Retirer le four de campagne, vérifier si la tarte est cuite et si le sucre est bien caramélisé. Si la tarte est cuite, la renverser sur un plat de service de façon que la pâte soit en dessus. Servir chaud.

**Tarte aux figues.** — Se prépare avec figues fraîches, pelées et macérées aux liqueurs comme la *Tarte aux fraises*. Napper la tarte, une fois garnie, avec de la marmelade d'abricots, passée et parfumée au kirsch ou à toute autre liqueur.

**Tarte aux fraises.** — Poncer le cercle à flan avec de la pâte à tarte sucrée ou de la pâte à sablé. Cuire la tarte à blanc, c'est-à-dire à vide. La garnir, une fois cuite, avec des fraises (cruës) grosses ou petites, équeutées et roulées dans le sucre. La masquer avec de la gelée de groseilles framboisée ou avec de la confiture de cerises, passée et parfumée au kirsch.

**Tarte aux framboises.** — Se prépare, avec framboises crues, comme la *Tarte aux fraises*.

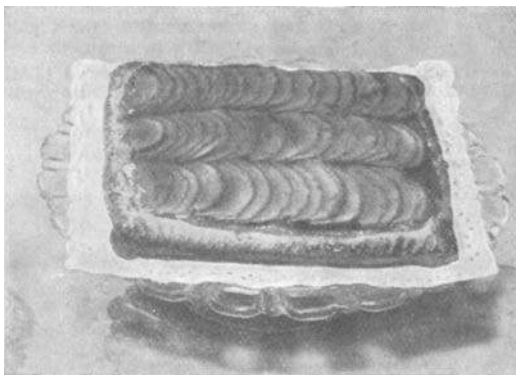
**Tarte aux fruits divers à l'alsacienne.** — Cette tarte se prépare surtout aux quetsches, aux pommes, aux mirabelles, et aux cerises, comme les tartes aux fruits ordinaires, mais en mettant dans la croûte, une fois qu'elle a été garnie avec les fruits indiqués, soit de la crème anglaise, soit de la crème pâtissière légère.

**Tarte aux fruits divers à l'allemande.** — Cette série comporte de très bonnes tartes justement appréciées. Chacune d'elles prend un nom spécial, suivant la nature des fruits qui la composent.

Apfelkuchen ou tarte de pommes. — Se prépare comme la *Tarte de cerises*.

Aprikosenkuchen ou tarte d'abricots. — Comme la *Tarte de cerises*.

Erdbeerkuchen ou tarte de fraises. — La tarte de fraises se distingue des précédentes préparations en ce que les fruits ne se cuisent pas avec la pâte. On cuit celle-ci seule et quand elle est froide on la



Tarte aux pommes carrée. (Phot. Larousse.)

garnit avec les fraises qu'on poudre fortement de sucre vanillé, et, au lieu de la recouvrir de marmelade de fraises, on la masque d'une forte couche de crème Chantilly, sucrée et vanillée.

Himbeerkuchen ou tarte de framboises. — Même préparation que ci-dessus, en substituant des framboises aux fraises.

Johannisbeerkucken ou tarte de groseilles en grappes. — V. *tarte de groseilles à maquereau*, *Stachelbeerkuchen*.

Kirschenkuchen ou tarte de cerises à l'allemande. — Paire une abaisse de feuilletage à six tours, du diamètre que l'on voudra, et d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Placer cette abaisse sur une tourtière en tôle légèrement mouillée au centre. Humecter les bords de la pâte et replier ces bords, pour former bordure.

Piquer l'abaisse avec une fourchette pour l'empêcher de boursoffler à la cuisson. Semer un peu de sucre en poudre dessus et une pincée de cannelle pulvérisée.

Ranger des cerises enoyautées (fraîches ou de conserve) sur la pâte. Cuire à four moyen. Pendant la cuisson, préparer un sirop épais de cerises en cuisant ensemble des cerises et du sucre. Passer cette marmelade au tamis fin et quand la tarte sera froide, mettre sur les fruits une bonne couche de cette marmelade. Pour terminer la tarte, préparer de la mie de pain fine passée au tamis et la faire griller au four de belle couleur blonde. Semer sur toute la tarte une forte pincée de cette mie de pain.

*Nota.* — Ne pas oublier de semer sur la tarte sucre en poudre et cannelle pulvérisée avant de la garnir de fruits.

Pflaumenkuchen ou tarte de reines-Claude. — Se prépare comme la *Tarte de cerises*.

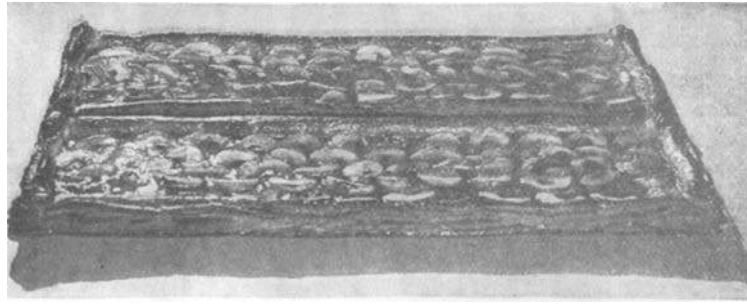
Stachelbeerkuchen ou tarte de groseilles à maquereau. — Cuire la croûte seule au four. Jeter les fruits épluchés dans un même poids de sucre cuit au cassé. Quand ce sucre est fondu, égoutter les fruits à l'écumoire et faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il se prenne en gelée. Le tirer alors du feu et y jeter les fruits; donner un bouillon et débarrasser dans une terrine. Quand cette confiture sera bien refroidie, en garnir la tarte d'une épaisse couche que l'on masquera ensuite d'une bonne épaisseur de crème Chantilly.

**Tartes aux fruits divers à l'anglaise.** — Dans le plat spécial, mettre les pommes émincées (ou autres fruits), recouvrir ces fruits avec du sucre fin (ou de la cassonade), semer par dessus un peu de zeste de citron haché. Pour obtenir que les fruits soient un peu bombés, on met parfois dessous une soucoupe renversée.

Mouiller d'un demi-verre d'eau. Recouvrir la tarte avec de la pâte à foncer (faite avec jaunes d'oeufs), que l'on fixe sur le plat en la soudant sur une bande de pâte placée sur le rebord du plat.

Badigeonner la surface de la tarte avec de l'eau et semer dessus du sucre en poudre. Cuire au four de 40 à 50 minutes.

*Nota.* — On peut également



Tartes rectangulaires à partager en portions pour restaurants. (Phot. Larousse.)

parfumer ces tartes avec cannelle ou clou de girofle.

On peut aussi décorer le dessus de la tarte avec des détails en pâte et le dorer à l'œuf.

**Tarte au me'gin (Pâtisserie messine).** — Se prépare comme la *Quiche lorraine* (V. ce mot) avec un mélange d'œufs, de fromage blanc (dit fremgin), bien égoutté, et de crème fraîche.

**Tarte aux poires.** — Se fait avec poires bien fondantes divisées en petits quartiers, comme la *Tarte aux pommes*.

**Tarte aux pommes.** — Garnir la croûte à flan, que l'on aura foncée avec pâte à foncer fine, pâte sucrée ou demi-feuilletage, et dont on aura saupoudré le fond avec du sucre fin, avec des pommes de reinette pelées, divisées en quartiers ou détaillées en tranches minces.

Cuire au four, à bonne chaleur. Au sortir de cuisson masquer les fruits, soit avec de la gelée de pommes soit avec de la marmelade d'abricots passée et parfumée aux liqueurs.

**Tarte aux pommes meringuée.** — V. PLAN, *flans de fruits meringués*.

**Tarte aux pommes à la messine.** — Préparer la croûte à tarte selon la méthode habituelle.

La garnir avec des tranches minces de pommes de reinette sucrées et des raisins de Malaga épépinés.

Saupoudrer de sucre. Cuire au four.

Lorsque la tarte est cuite, la saupoudrer de sucre à la cannelle.

**Tarte aux prunes.** — Se prépare, avec prunes reines-Claude, mirabelles ou quetsches, comme la *Tarte aux abricots*.

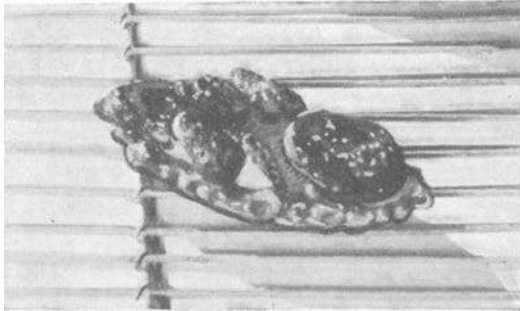
**Tarte à la rhubarbe à l'anglaise.** — A défaut d'un plat anglais spécial, on utilise un plat long creux en porcelaine à feu.

Prendre 750 grammes (poids net) de rhubarbe et, de préférence, les pétioles rosés qui se trouvent au centre de la touffe de rhubarbe. Les laver, les essuyer et les couper en tronçons de 5 centimètres de longueur, que l'on divise sur l'épaisseur, après avoir enlevé la petite pellicule qui se trouve dessus et qui n'y doit point être laissée.

Disposer cette rhubarbe dans le plat, par couches que l'on saupoudre de cassonade blonde et de sucre en poudre mélangés (125 g de chaque). Verser dans le fond du plat 3 petites cuillères d'eau, pas plus, attendu que la rhubarbe contient beaucoup d'eau de végétation. Abaisser environ 350 grammes de rognure de feuilletage ou



Remplissage de tartelettes cuites à blanc.



Tartelette aux fraises en forme de barquette.



Tartelette aux pommes. (Maison Desmeuzes. Phot. Larousse.)

de pâte à tarte en galette ovale de 6 à 7 millimètres d'épaisseur et dont les dimensions seront un peu supérieures à celles du plat. Avec les parures du tour, faire un ruban de pâte d'un centimètre et demi de largeur que l'on colle sur les bords extérieurs du plat afin de faciliter l'adhérence du couvercle de pâte. Mouiller légèrement; placer l'abaisse sur le plat et, en appuyant du bout des doigts, souder les bords sur le ruban de pâte mis autour du plat.

Dorer légèrement; rayer en croisillons avec les dents d'une fourchette; faire une petite entaille juste sur le milieu de l'abaisse pour l'échappement des vapeurs au cours de la cuisson et mettre au four de bonne chaleur moyenne et soutenue.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Cette tarte se mange froide et on l'accompagne ordinairement de crème fouettée, sucrée et vanillée.

**TARTELETTE.** — Comme son nom l'indique, la tartelette est un diminutif de tarte. Ce petit gâteau est d'origine très ancienne. On le connaissait déjà au xvi<sup>e</sup> siècle où on l'appelait *flannet*, mot qui, lui, est un diminutif de *flan*.

Les tartelettes se préparent comme les grandes tartes et se garnissent semblablement soit avec des fruits divers, soit avec des crèmes ou autres compositions.

On prépare aussi, en cuisine, des tartelettes garnies que l'on sert soit comme hors-d'œuvre, soit comme petite entrée. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**Tartelettes aux abricots.** — Se font de formes diverses, rondes, ovales, en moules, en cercles ou en barquettes.

Les cercles ou les moules se préparent préalablement beurrés, puis foncés avec des abaisses très minces de pâte brisée, ou feuilletée, suivant le goût. La façon, la garniture et la cuisson sont exactement les mêmes que pour les tartes; on se rapportera aux indications qui y sont données.

**Tartelettes aux cerises.** — Poncer des moules à tartelettes avec de la pâte fine ou du demi-feuilletage. Piquer légèrement le fond avec la pointe d'une fourchette. Garnir serré avec des cerises anglaises ou royales, énoyautées.

Paire cuire à four chaud. Démouler les tartelettes et les napper avec de la gelée de groseilles.

On peut faire ces tartelettes avec des cerises de conserve au sirop.

**Tartelettes aux fraises, framboises, poires, pommes, prunes, etc.** — Se préparent ainsi qu'il est dit pour les tartes mais dans des moules à tartelettes.

**TARTINE.** Tranche

de pain enduite de beurre, de confiture ou de toute autre substance comestible à consistance pâteuse.

**Tartines suisses.** — Détailler en rectangles de 10 centimètres de long sur 5 de large, une abaisse de feuilletage à 7 tours, épaisse d'un demi-centimètre. Ranger ces morceaux de pâte sur plaque. Les dorer à l'œuf.

Les cuire au four chaud.

Aussitôt cuits, les saupoudrer de sucre fin et les glacer à four vif. Paire refroidir sur grille.

Fendre les gâteaux d'un côté et les fourrer d'une crème que, d'autre part, on aura préparée ainsi :

Travailler dans une casserole 100 grammes de sucre, 50 grammes de farine et 4 jaunes d'œufs. Ajouter une pincée de vanille en poudre. Mouiller de 4 décilitres de lait; mêler. Cuire sur le feu en remuant. Ajouter à cette crème, hors du feu, 25 grammes de beurre, et 3 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

**TARTRIQUE (Acide).** — Acide qui existe dans un grand nombre de fruits, et qu'on retire des lies de vin.

Il est employé pour préparer des limonades, un sirop (V. ce mot), des poudres gazogènes et pour acidifier les moûts qui manquent d'acidité (son emploi est toléré dans ce cas, mais non pour les vins, qui doivent, s'il y a lieu, être acidifiés à l'acide citrique).

**TASSARD.** — Genre de gros poisson, que l'on trouve dans tous les océans. Il en existe un grand nombre d'espèces.

La chair est ferme et blanche. On prépare le tassard comme le thon.

**TASSE.** — Récipient en porcelaine, en métal, de diverses formes, muni d'une anse, de contenance variable; en allant de la plus petite à la plus grande on a : la *tasse à moka*, la *tasse à café* (d'environ un décilitre), la *tasse à thé* et la *tasse à déjeuner*.

**TATE-VIN.** — Tasse en argent ou en métal argenté plus ou moins décorée, servant à examiner et à déguster les vins.



Tasse de dégustateur de vin ou tate-vin.

**TATOU.** — Petit mammifère édenté et couvert d'écaillés. On le trouve dans l'Amérique du Sud; il est de la taille du cobaye mais sa chair est plus estimée.

**TAUREAU.** — La chair des jeunes taureaux (*taurillons*) toujours un peu plus ferme que celle des bœufs, est cependant de bonne qualité; celle des reproducteurs âgés est coriace et souvent musquée.

**TAVEL (Vin de).** — Ce vin rouge, que l'on récolte en Languedoc, est très apprécié. Il pèse de 17° à 18°.

La région hors de laquelle la dénomination de vin de Tavel est interdite a été délimitée par décret ministériel (mai 1936).

**TENDE DE TRANCHE.** — Partie interne de la cuisse chez les animaux de boucherie; morceau de deuxième catégorie.

**TENDON.** — Faisceau fibreux, rond ou aplati, plus ou moins long, qui termine les masses musculaires et constitue leur insertion sur les os. Les fibres tendineuses ne sont pas digérées par l'intestin humain; à la cuisson, elles abandonnent une certaine quantité de gélatine.

**TERFEZIA.** — Grosse truffe blanche d'Afrique, presque dépourvue de parfum; peut se préparer comme la truffe noire, mais le plus souvent, se mange crue, en salade.

**TERRAPÈNE ou TERRAPIN.** — Petite tortue, originaire de l'Amérique du Nord.

Cette variété de tortues est très prisée des Américains, qui, en raison de la forme des écussons à facettes qui recouvrent sa carapace, l'appellent *diamond-back*, ce qui veut dire : *dos de diamant*.

On trouve rarement la terrapène vivante en France, et on l'y emploie en conserve.

**Cuisson de la terrapène.** — Mettre la tortue dans un grand bassin d'eau fraîche et l'y laisser pendant un certain temps, en changeant l'eau toutes les demi-heures.

La laver et l'échauder en la plongeant dans une casserole remplie d'eau bouillante.

La laisser dans cette eau jusqu'à ce que la peau blanche recouvrant la tête et les pattes puisse s'enlever en la frottant avec un torchon.

Cuire la terrapène à l'eau bouillante sans sel (ou la cuire à la vapeur). Cette cuisson, dont la durée varie suivant la grosseur de l'animal, ne doit pas excéder 45 minutes. On reconnaît l'à-point de la cuisson en appuyant sur les pattes avec les doigts : la chair doit céder sous une pression légère.

La terrapène étant cuite, la laisser refroidir. Lui enlever les ongles et détacher avec un couteau la partie plate, ou plastron, du dessous de la carapace.

Détacher également les pattes. Détailler ces pattes en morceaux de 4 centimètres environ et les réserver.

Retirer du corps de l'animal le foie, en procédant avec précaution afin de ne pas crever la poche à fiel. Enlever ce fiel du foie et parer toutes les parties du foie l'avoisinant. Toutes ces parties, ainsi que le cœur, les entrailles et les muscles blancs de l'intérieur doivent être supprimés.

Retirer aussi avec précaution les œufs; mettre dans une casserole ces œufs avec les pattes et le foie escalope et les morceaux de la carapace, détaillés de la même grosseur que les pattes. Assaisonner de sel, poivre et cayenne. Couvrir d'eau, juste à hauteur des viandes. Faire bouillir; achever de cuire au four, à chaleur douce, et la casserole couverte, de 25 à 30 minutes.

*Nota.* — La terrapène étant ainsi cuite peut être préparée de diverses façons dont les plus usitées, en Amérique du Nord, sont celles dites à la Maryland et à la Baltimore.

**TERRE-NOIX.** — Tubercule, de la grosseur d'une noisette, noir en dehors, blanc en dedans, provenant d'une plante dont le nom scientifique est *carum bulbocastanum*. Il possède le goût de la châtaigne et subit les mêmes préparations. Les graines remplacent parfois celles de carvi.

**TERRINE.** — Vase en terre, dans lequel on fait cuire des viandes, du gibier, du poisson.

Par extension, le mot terrine désigne le mets lui-même. Exemple : *une terrine de foie gras, de volaille, etc.*

Les terrines de viandes diverses, de poissons, ou autres, doivent être complètement refroidies avant d'être consommées. On peut les conserver plusieurs jours en parfait état en les maintenant dans un endroit frais.

On fait aussi des terrines destinées à être conservées longtemps. Ces dernières sont préparées dans des ustensiles spéciaux et sont traitées par le procédé Appert.

**Terrine de caneton.** — Désosser complètement un caneton. Retirer toute la chair des cuisses et de l'estomac.

Détailler cette dernière en gros dés. La mettre dans une terrine avec 100 grammes de maigre de jambon, et 100 grammes de lard gras, coupés l'un et l'autre en dés. Assaisonner de sel, poivre, épices; arroser de 4 cuillerées de cognac. Faire mariner au frais pendant 2 heures.

Hacher finement la chair des cuisses du caneton. Ajouter à cette chair 150 grammes de viande maigre de porc, 150 grammes de veau et 250 grammes de lard gras frais, également hachés.

Piler cette farce au mortier; l'assaisonner de sel épice. La lier de 2 œufs entiers; lui ajouter 2 verres à liqueur de cognac. La passer au tamis.

Mettre cette farce dans la terrine où le salpicon a été mis à mariner. Ajouter le foie du caneton détaillé en petits morceaux et vivement raidi au beurre brûlant. Bien mélanger.

Regarnir avec cette farce la peau du caneton. Le rouler en ballottine.

Mettre cette ballottine dans une terrine ovale, habillée intérieurement de minces bardes de lard. Presser légèrement sur le caneton afin de le bien faire entrer dans la terrine.

Mettre la terrine sur une plaque\* mi-remplie d'eau chaude. Faire cuire au four, à bonne chaleur, la terrine recouverte, pendant une heure un quart environ. (La cuisson des terrines de volailles et autres se reconnaît à l'aspect de la graisse remontée à la surface; si cette graisse est limpide, la terrine est cuite. On peut aussi reconnaître cette cuisson en sondant la terrine avec une grosse aiguille à brider. Si cette dernière est chaude lorsqu'on la retire de la terrine, la cuisson est à point.)

Faire refroidir la terrine sous presse (un poids mis sur une planchette taillée selon la forme de la terrine). Le lendemain, retirer la graisse remontée à la surface de la terrine et recouvrir celle-ci d'une couche de gelée (préparée avec un jarret et un pied de veau et l'abatis du caneton). On peut aussi démouler la terrine, l'éponger, la remettre dans le récipient garni dans le fond d'une couche de gelée prise, couler de la gelée dessus et la faire refroidir ainsi garnie de gelée. On la démoule ensuite.

Si la terrine doit être conservée plusieurs jours, on remplace la gelée par du saindoux mi-fondu.

*Nota.* — De la même façon, on prépare les terrines de toutes sortes de volailles, ainsi que celles de gibiers de plume.

**TÊTE D'ALOYAU.** — Partie du bœuf qui se trouve à l'extrémité de la culotte. V. BŒUF.

**TÊTE DE VEAU, DE MOUTON.** — V. ABATS DE BOUCHERIE.

**TÊTE DE CUVÉE.** — Vin de choix obtenu par le foulage (vin de goutte) avant l'emploi du pressoir.

**TÊTE DE MORT.** — Fromage gras de Hollande que l'on peut consommer toute l'année.

**TÉTINE.** — La tétine de veau ou de vache peut se faire braiser, comme la noix de veau.

Avant de la cuire dans un fonds de braisage, elle doit être dégorgée à l'eau froide, blanchie, rafraîchie et mise sous presse.

On peut aussi la piquer de lard fin.

On accompagne la tétine de veau braisée de l'une ou l'autre des garnitures indiquées pour la noix de veau. V. VEAU.

**TÉTON DE VÉNUS.** — Variété de pêche.

**TÉTRAGONE.** — Cette plante appelée aussi *épinard de la Nouvelle-Zélande*, est un des rares légumes originaires d'Australie, d'où il a été rapporté par le capitaine Cook. Elle possède des feuilles



Rameaux de thé avec fleurs et fruits.

longues, d'un vert blanchâtre, épaisses, de saveur agréable, qui s'apprêtent comme les épinards. V. ce mot.

**TÉTRAS.** — Genre d'oiseaux gallinacés qui compte plusieurs variétés.

L'oiseau type de cette famille est le *grand tétras*, que l'on désigne aussi sous le nom de *grand coq des bois*, *coq de bruyère*, superbe animal, le plus gros parmi les gibiers de plume, et de chair très délicate.

Assez commun dans les pays du nord de l'Europe, on ne le trouve que très rarement dans nos contrées. Culinairement, on l'apprête comme le faisán ou la grouse.

Dans cette même famille, on trouve le *petit coq de bruyère* ou *tétras à queue fourchue*, oiseau qui est de la grosseur du faisán et qui se prépare comme lui, la *gelinotte* (V. ce mot), le *ganga*, qui est une variété de gelinotte que l'on trouve dans les régions méridionales de la France et en Algérie. Cet oiseau, dont la chair est extrêmement délicate, est de la grosseur d'une belle perdrix. Le *ganga* se prépare surtout à la broche, mais peut recevoir aussi tous les modes de préparation indiqués pour les gelinottes.

Il ne faut pas confondre cet oiseau avec son congénère, le *ganga-cata*, plus connu sous le nom de *gelinotte des Pyrénées*, animal également excellent, mais de taille moindre que le précédent.

Tous ces oiseaux sont de chair excellente mais ont un parfum très prononcé de sapin, surtout dans la partie des cuisses. Aussi habituellement ces cuisses ne sont-elles pas servies.

**Tétras mariné** (Cuisine romaine). — « Faites une bonne marinade au vin blanc. Après avoir nettoyé et vidé votre oiseau (plus généralement on le dépouille de sa peau), faites-le mariner trois ou quatre jours.

« Revêtissez-le d'une chemise de lard (c'est-à-dire bardez-le). Faites-le braiser en lui ajoutant une bonne mirepoix de légumes revenus au beurre, bouquet garni, et mouillez-le avec fonds de veau additionné de marinade.

« Laissez-le refroidir dans sa cuisson; bien dégraisser celle-ci pour la clarifier; mettez-la à point pour être moulée en bordure. Au milieu (de cette bordure démolée sur plat de service) mettez vos chairs de tétras râpées,

« A part, sur serviette, lèches (tranches) de pain grillées et beurrées. » (Recette de B. Farrep.)

**THAO.** — Nom japonais de l'agar-agar ou gélose. V. AGAR-AGAR.

**THÉ.** — Feuilles sèches d'un arbrisseau toujours vert d'Extrême-Orient (*thea sinensis*), qui était en usage en Chine, dès le vi<sup>e</sup> siècle. Il fut importé au Japon au XIII<sup>e</sup> siècle, en Angleterre au xviii<sup>e</sup>. L'usage s'en répandit partout en Angleterre, par la reine Catherine, qui en avait contracté l'habitude au Portugal.

Les feuilles de thé, épaisses, dures, luisantes, légèrement amères, subissent diverses préparations. Les *thés verts*, de couleur vert foncé, tirant sur le bleu, d'odeur fortement aromatique, de saveur acre, astringente et légèrement amère, sont faits de feuilles séchées au feu immédiatement après la récolte; les *thés noirs* proviennent de feuilles qui, après un court séchage à l'air, sont mises en tas pour subir une sorte de fermentation avant d'être roulées et grillées; elles sont de couleur plus foncée, d'odeur plus suave, de goût moins astringent.

On distingue un grand nombre de sortes commerciales de thés; les plus estimés, parmi les thés de Chine, sont : le *hyson-schoutang*, le *hyson-haywen*, le *grand-perlé*, le *poudre-à-canon*, le *hyson-junior*, le *hyson-skin* et le *tonkay*; parmi les thés verts : le *pekoe orange*, à pointes blanches, formées par les bourgeons terminaux des rameaux; le *pekoe pow-chong*, le *souchon* et le *congou* parmi les thés noirs.

Le thé de caravane était importé par voie de terre et provenait de la Russie.

Les thés de Ceylan et de l'Inde sont plus colorés et plus astringents que ceux de Chine.

L'infusion de thé renferme des principes aromatiques, de la théine (identique à la caféine) et du tannin; c'est une boisson stimulante, agréable, qui, prise à doses modérées, favorise la digestion et qui, dans les pays chauds, constitue une des meilleures façons de consommer l'eau, celle-ci devant obligatoirement être bouillie pour cet usage.

A doses élevées, le thé devient une cause d'énervement, d'agitation et d'insomnie. On a encore attribué à l'abus du thé divers méfaits, entre autres



Récolte du thé d'après une peinture chinoise,

de provoquer l'amaigrissement mais il n'y a rien de prouvé à cet égard.

Le thé est l'objet de diverses falsifications, par addition de feuilles étrangères et surtout par vente de feuilles épuisées, séchées.

**PRÉPARATION DU THÉ.** — Le thé est une denrée très délicate qui doit être conservée en boîtes bien fermées dans un endroit sec et à l'abri des odeurs que pourraient lui communiquer tous autres aliments quelconques. La théière, pour la même raison, doit servir exclusivement à cet usage. On ne se servira que d'eau très pure et aussi peu calcaire que possible. Il est très important d'échauffer d'abord la théière en la rinçant à l'eau bouillante. Puis on y met le thé à raison d'une cuillerée à café par personne plus une dite « pour la théière ». Les magasins de thé fournissent d'ailleurs des petites

cuillers-mesures spéciales. L'eau doit alors être versée *bouillante*. L'infusion est prête au bout de 2 à 3 minutes. Il ne faut pas dépasser ce temps car elle devient trop forte, chargée de tanin, nuisible à l'estomac. C'est pourquoi les systèmes de théières permettant de faire cesser le contact entre les feuilles et l'infusion sont à recommander, ainsi que les boules et cuillers à thé. Enfin certaines marques de thé sont livrées aux consommateurs en petits sachets de mousseline contenant chacun la dose pour une, deux ou plusieurs tasses : ces sachets sont pratiques, car ils permettent de servir un thé dosé toujours de la même façon et d'arrêter à temps la durée d'infusion.



**Boîte à thé de la reine Marie-Antoinette, pâte tendre de Sèvres, émaux de Cotteau (1784-1785).**

On donne parfois le nom de thé à diverses infusions telles que le *thé des jésuites* ou du *Paraguay* (V. MATÉ), le *thé de Saint-Germain* ou *thé de santé*, qui fait partie des espèces purgatives, le *thé suisse*, qui entre dans les espèces vulnéraires, etc.

Par analogie de confection, on a donné le nom de *thé de bœuf* à une préparation comportant de la viande hachée. V. BEEF-TEA.

**Glace au thé.** — V. GLACE.

**THÉIÈRE.** — Récipient de terre, de porcelaine ou de métal dans lequel on fait infuser et on sert le thé.

**THON.** — Genre de poissons que l'on trouve dans les mers chaudes et tempérées. Les thons sont de grands et forts poissons fusiformes.

Le *thon commun* peut atteindre une longueur de 5 mètres. Il vit dans l'Atlantique chaud et la Méditerranée et ne remonte guère au delà du golfe de Gascogne.

Le *thon blanc* ou *germon* (V. ce mot) remonte dans l'Atlantique jusqu'aux côtes bretonnes.

La *thonine*, appelée *thouna* à Nice, *thouina* à Sète, ne se trouve qu'en Méditerranée. Elle ne dépasse pas 1 mètre. On la pêche dans la région



**Service à thé.** (Modèle de la Maison Odiot. Phot. Larousse.)

niçoise de mai à octobre. Sa chair est ferme, grasse, savoureuse, rappelant un peu celle du veau. Le thon se mange frais, salé, fumé ou en conserve, à l'huile.

**Fricandeau de thon frais.** — Se prépare comme le *Fricandeau d'esturgeon*. V. ce mot.

**Thon à la provençale.** — Piquer une rouelle de thon de filets d'anchois. La faire mariner avec huile, jus de citron, sel et poivre, pendant une heure.

La faire colorer à l'huile, dans un sautoir. Ajouter un oignon haché revenu au beurre (ou à l'huile), 2 grosses tomates pelées, épépinées, concassées, une petite gousse d'ail broyée et un bouquet garni. Cuire 15 minutes, à couvert. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc.

Achever de cuire au four, en arrosant souvent. Egoutter la rouelle. La dresser sur un plat rond. La couvrir avec le fonds de cuisson réduit, additionné d'un peu de sauce espagnole et de câpres. Saupoudrer de persil haché. On peut, au lieu de lier le fonds de cuisson avec de l'espagnole, employer une cuillerée de beurre manié.

**THONINE.** — Thon de la Méditerranée. V. THON.



**Thons sur le marché aux poissons à Venise.** (Phot. Délias.)



## THONNÉ (VEAU)

**THONNÉ (Veau).** — Mode de préparation du veau qui, avant d'être cuit, est longuement mariné avec huile, citron, thym, laurier, épices.

**THORINS (Vin de).** — Ce vin, que l'on récolte dans le département de Saône-et-Loire, est classé parmi les bons crus de la Bourgogne.

**THOURINS ou TOURIN.** — Potage à base d'oignon, très en faveur dans tout le Midi de la France, et que l'on apprécie fort aussi dans bien d'autres régions de notre pays.

Cet apprêt, qui est une façon de garbure à l'oignon, ne doit pas cependant être confondu avec la soupe à l'oignon, dite aussi *soupe au fromage*, que l'on consomme dans les établissements de nuit parisiens sous le nom de gratinée.

**MÉTHODE.** — Cuire au beurre, sans le laisser roussir, 300 grammes d'oignon blanc finement haché. Lorsque cet oignon est cuit et légèrement coloré (il doit être seulement blond), le saupoudrer de 25 grammes de farine. Faire colorer légèrement cette farine en remuant constamment avec la cuiller de bois.

Mouiller de 2 litres de lait bouilli; assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu. Cuire à petite ébullition pendant 25 minutes.

Quelques minutes avant de servir, lier le potage avec 4 jaunes d'œufs délayés avec 3 décilitres de crème fraîche et ajouter, au dernier moment, 2 cuillerées de beurre.

Servir avec des tranches minces de pain flûte séchées au four.

**Thourins à la provençale.** — Préparer le potage ainsi qu'il est dit ci-dessus. Avant de le lier avec les jaunes d'œufs et la crème, mettre à pocher dedans 75 grammes de gros vermicelle. Servir avec fromage râpé à part.

**THYM.** — Plante à petites feuilles vert grisâtre, cultivée dans les jardins et très employée comme condiment. Le thym renferme une huile essentielle, riche en thymol, qui possède des propriétés diurétiques et antiseptiques.

Le *thym sauvage* ou *serpolet* (V. ce mot) n'est qu'une variété du thym commun.

**THYMUS.** — Glande vasculaire sanguine, située derrière le sternum, chez les enfants et les jeunes vertébrés, qui s'atrophie à la puberté et dont l'action, encore incomplètement connue, s'exerce sur la croissance et sur le développement des glandes génitales.

Il porte le nom de *ris* chez les animaux de boucherie (veau, agneau), et constitue un aliment très délicat, mais riche en nucléines. Son usage doit être très modéré, sinon proscrit, chez les goutteux. Pour la préparation culinaire, voir *Abats de boucherie*.

**TIGRE.** — La chair du tigre est parfois consommée par les indigènes.

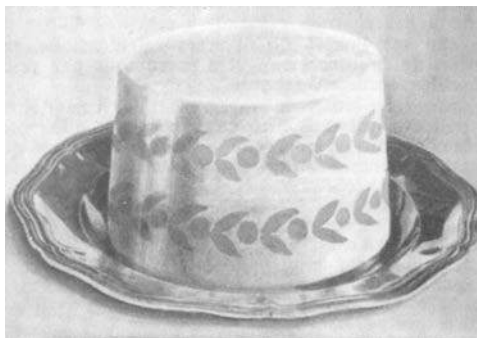
**TILLEUL.** — Arbre dont il existe, en Europe, deux variétés : le *tilleul sauvage*, à petites feuilles, et le *tilleul de Hollande*, à grandes feuilles. Les fleurs odorantes sont employées en Infusion pour leurs propriétés calmantes et antispasmodiques.

Les fleurs s'emploient aussi en pâtisserie et en confiserie pour parfumer les crèmes, glaces et entremets divers.

**TIMBALE.** — Par définition, ce mot (qui vient de l'arabe *thabal*, qui signifie *tambour*) désigne un petit récipient de métal, de forme ronde le plus souvent, destiné à contenir une boisson.

Des timbales de ce genre se font surtout en argent et, parfois, en or ou en métal argenté, et il en est de toutes sortes. Les unes sont simples; les autres sont plus ou moins ornementées.

Le mot *timbale*, qui primitivement ne s'appliquait qu'à des vases à boire individuels, a pris un sens plus étendu. Il a servi à désigner des sortes d'écuelles, de métal, de terre cuite ou de porcelaine, plus grandes que celles dont usaient jadis nos pères, à table, et qui servaient pour deux convives accou-



Timbale à la milanaise.

plés (généralement un homme et une femme), ce qui a donné lieu à l'expression proverbiale « manger à la même écuelle ».

Dans ces timbales d'un nouveau genre, on servait surtout les légumes et aussi divers mets en sauce. Aujourd'hui encore, en langage culinaire, on emploie le même mot, et l'on dit « dresser en timbale » pour indiquer l'opération consistant à mettre une préparation dans une grande écuelle, que l'on désigne aussi sous le nom de « légumier », bien qu'elle soit employée aussi pour le dressage de bien d'autres articles que les légumes proprement dits. Ainsi, dans ces timbales-légumiers, sert-on les œufs brouillés, les mets saucés, les purées, les crèmes et d'autres préparations, plus ou moins liquides.

Culinairement, le mot *timbale* désigne enfin une composition quelconque, cuite ou dressée, dans une croûte en pâte.

Les timbales de cette sorte sont en somme des façons de pâtés chauds, qui, au lieu d'être faits dans des moules d'une forme spéciale, le plus souvent moules à charnière, sont dressés dans un moule rond uni, à rebords assez élevés. Ces moules sont parfois historiés, c'est-à-dire que leurs parois sont ou godronnées ou décorées de motifs divers.

Les timbales sont garnies à cru (avec farces et viandes diverses) et cuites ensuite. Voir au mot *CROÛTE* les diverses phases de la préparation d'une timbale dans un moule à parois godronnées. C'est la vraie forme classique de la timbale dont on peut donner comme exemple typique la *Timbale de macaroni*, dite *milanaise*.

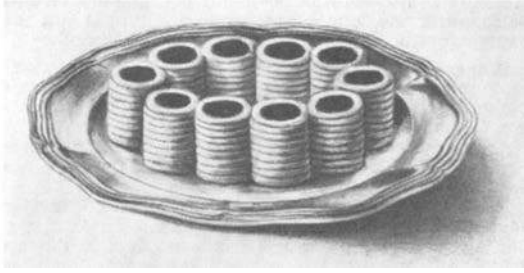
Il est bien d'autres genres de timbales qui ne sont garnies qu'après cuisson de la croûte de pâte. Cette croûte est alors dite « cuite à blanc » c'est-à-dire à vide. Parmi ces dernières citons : la timbale de sole à la Grimaldi, la timbale de volaille à la royale, la timbale de ris d'agneau à la périgourdine, la timbale de truffes à l'impériale, et aussi, dans la série des entremets, chauds ou froids, la timbale d'abricots à la frangipane, la timbale de fruits à l'ancienne, la timbale de cerises à la Chantilly, etc.

Pour répondre aux besoins de la cuisine ménagère, on a fait des timbales en porcelaine à feu, ayant la forme de timbales en pâte, et de même couleur que ces dernières.

Mais, de ces timbales dont la croûte n'est pas comestible, le véritable gourmand ne saurait se satisfaire, car, dans une timbale véridique, ce gourmand apprécie non seulement le contenu mais encore le contenant.

**Petites timbales Agnès Sorel.** — « Beurrez une douzaine de moules à dariole. Sablez-les Intérieurement, une moitié avec des truffes hachées, l'autre moitié avec de la langue écarlate cuite, également hachée.

« Préparez la valeur de 500 grammes de farce de volaille à la crème; finissez-la avec quelques cuillerées de purée Soubise. Avec cette farce, emplissez les moules, mais en ayant soin de laisser un vide au milieu et de tenir la farce un peu épaisse, sur le fond



Petites timbales à la milanaise.

et sur le tour. Emplissez le vide laissé dans la farce avec un salpicon composé de volaille et de truffes, lié de sauce espagnole réduite au madère.

« Fermez l'ouverture des moules avec une couche de farce crue. Rangez les moules dans un sautoir, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de la hauteur des moules. Pour faire pocher les timbales à la bouche du four, 12 à 15 minutes suffisent. Au moment de servir, démoulez les timbales; dressez-les sur une couche de farce mince, pochée sur plat. Masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce espagnole réduite avec les parures et la cuisson des truffes.

« Envoyez le surplus de la sauce dans une saucière. » (Vieille recette).

**Petites timbales de légumes.** — Pour garniture de pièces froides. Chemiser de gelée, grasse ou maigre selon la nature des pièces à garnir, de petits moules à darioles. Décorer ces moules de détails en truffes, blancs d'œufs durs, langue écarlate, feuilles d'estragon. Les remplir avec une salade de légumes assaisonnée à la mayonnaise collée à la gelée. Couler sur cette salade une couche de gelée. Faire refroidir les timbales sur glace ou dans une armoire frigorifique, démouler au dernier moment et en garnir les pièces indiquées.

*Nota.* — Les timbales de légumes pour garniture de plats froids (et qui peuvent aussi être servies isolément comme hors-d'œuvre ou petite entrée) peuvent être garnies, en place de macédoine de légumes, avec un seul légume, pointes d'asperges, haricots verts, petites boules de rouge de carottes, fonds d'artichauts en dés, etc., assaisonnés soit à la vinaigrette, soit à la mayonnaise.

**Timbale Brillât-Savarin.** — Evider une brioche mousseline (cuite en moule à charlotte) de façon à obtenir une croûte à timbale.

Badigeonner cette timbale avec de la pulpe d'abricots, parfumée au kirsch, et la faire chauffer. Au dernier moment, la remplir avec des quartiers de poires cuits au sirop vanillé, bien égouttés, que l'on alternera avec des couches de crème pâtissière additionnée de macarons finement écrasés.

Terminer en garnissant le dessus de la timbale avec des poires montées en dôme. Décorer avec des fruits conflits. Chauffer à l'entrée du four.

Servir avec, à part, de la pulpe d'abricots parfumée au kirsch.

**Timbale de macaroni à l'américaine.** — Préparer une croûte de timbale en pâte fine et la cuire à blanc.

La garnir, par couches alternées, avec du macaroni, cuit à l'eau, égoutté et lié avec du parmesan et du beurre et un salpicon de homard à l'américaine.

Terminer en plaçant par-dessus une rangée d'escalopes de homard et napper le tout avec la sauce américaine.

Couvrir la timbale; la faire chauffer un instant au four et la dresser sur serviette.

**Timbales de macaroni à la milanaise.** — Garnir avec du gros macaroni cuit à l'eau salée (laissé dans toute sa longueur et bien égoutté, sans être rafraîchi), des petits moules à dariole bien beurrés et garnis chacun, au fond, d'une lame de truffe bien ronde.

Monter ce macaroni en spirale dans les moules. Le masquer intérieurement d'une couche mince de farce à quenelles; garnir l'intérieur de ces timbales avec du macaroni coupé en petits dés, préparé à la milanaise (V. MACARONI) et additionné d'une garniture milanaise composée de langue écarlate, de jambon cuit, de truffes et de champignons, tous ces articles détaillés en julienne. Recouvrir les timbales d'une couche de farce à quenelles. Faire pocher les timbales (mises au bain-marie) au four, de 18 à 20 minutes. Démouler les timbales sur un plat rond. Verser au fond du plat quelques cuillerées de sauce demi-glace un peu tomatée et parfumée au vin de Madère.

**Timbale de nouilles.** — Cuire à l'eau salée 500 grammes de nouilles fraîches (ou de nouilles sèches). Les égoutter, les mettre dans un sautoir, les assaisonner et les sauter quelques instants sur le feu pour leur faire rendre toute leur eau de cuisson.

Leur ajouter 4 jaunes d'œufs; mélanger et remplir de cet appareil un moule à charlotte bien beurré. Tasser bien les nouilles pour qu'il n'existe pas de vides. Laisser refroidir.

Démouler le pain de nouilles et le paner à l'anglaise en répétant l'opération à deux reprises.

Inciser un rond sur le dessus de la timbale, à 2 centimètres du bord.

Faire frire la timbale, l'égoutter et retirer le couvercle.

Par cette ouverture, dégarnir l'intérieur de la timbale aux deux tiers.

La remplir ensuite suivant indication de recette.

**Timbale de sole Grimaldi.** — V. SOLES, *filets de soles*.

**Timbale de soles à l'américaine ou Timbale Monselet.** — Préparer une croûte à timbale en pâte fine et la faire cuire à blanc.

La garnir avec des paupiettes de soles cuites au vin blanc, du macaroni lié au parmesan et au beurre, et les escalopes et le salpicon d'un homard préparé à l'américaine. Napper le tout avec la sauce américaine.

**TIMBRE À GLACE.** — Sorte de baquet, fait en ciment ou en bois, que l'on remplit de glace et dans lequel on met les aliments à conserver. Le timbre à glace est aujourd'hui remplacé presque partout par les armoires réfrigérantes. V. ce mot.

**TIMAMOU.** — Genre d'oiseaux propres à l'Amérique méridionale. Des essais pour l'acclimater en France ont été faits et ont assez réussi pour qu'il nous soit permis de le faire figurer parmi les gibiers de plume comestibles.

Toutes les recettes indiquées pour le faisán sont applicables au tinamou.

**TIRE-BOUCHON.**

— Instrument en forme de vis hélicoïdale, à mèche ronde ou plate, servant à extraire le bouchon d'une bouteille. Les mèches rondes risquent moins de couper et d'effriter le liège.

**TIRETTE.** — Nom des tendons larges et plats, en terme de boucherie.

**TISANE.** — Ce mot vient du latin *ptisana*, qui signifiait *décoction d'orge*.

La tisane d'Hippocrate était une décoction d'orge; aujourd'hui, le nom de tisane s'applique aux boissons préparées par macération ou par infusion, destinées aux malades et très en faveur dans la médecine populaire.



Tinamou.

de couper et d'effriter le

**TISANE DE CHAMPAGNE.** — Nom par lequel on désigne un vin de Champagne plus léger que le Champagne ordinaire.

**TOAST.** — Mot anglais désignant une tranche de pain de mie, taillée plus ou moins mince, et de forme carrée ou rectangulaire.

Les toasts grillés sont ordinairement dressés dans des ustensiles spéciaux dits *grilles à toasts*.

On peut aussi préparer les toasts sur table à l'aide de grille-pain électriques.

**Toasts chauds garnis.** — Autre dénomination des *canapés chauds garnis* dont les formules sont données aux hors-d'œuvre. V. ce mot.

**TOCAN.** — On désigne sous ce nom un jeune saumon qui n'a pas un an.

**TOCANE.** — On appelle ainsi le vin de Champagne nouveau, fait avec la mère goutte.

**TOILETTE.** — Membrane péritonéale dont les bouchers et les charcutiers enveloppent certaines pièces de viande.

On utilise surtout, en cuisine, la toilette de porc, que l'on désigne sous le nom de *crépine*, et qui sert à faire les saucisses plates, dites *crépinettes*.

**TOKAI ou TOKAY (Vin de).** — Vin de liqueur que l'on récolte en Hongrie.

On désigne aussi sous le nom de tokai un cépage que l'on cultive surtout en Alsace.

**TOMATE.** — Plante herbacée, d'origine péruvienne, dont il existe de nombreuses variétés, à fruits rouges ou jaunes. Ces fruits figurent parfois sur les menus sous le nom de *pommes d'amour*.

La tomate renferme une quantité insignifiante d'acide oxalique et c'est à tort qu'on l'a défendue aux gouteux, aux rhumatisants, aux oxaluriques; son acidité est due principalement à l'acide citrique et à l'acide malique qui se décomposent en produits alcalins dans l'organisme.

Composition des tomates :

Eau.....	94,5 p. 100
Matières azotées.....	0,95 —
Matières grasses.....	0,20 —
Hydrates de carbone.....	3,60 —
Cendres.....	0,74 —

Principales variétés : *Merveille des marchés, Chemin, Joffre, de Marmande.*

Variétés hâtives : *Reine des hâtives, Précoce des Halles, des Alliés, Profusion, Pierrette.*

Epoque de production : juillet à octobre.

**Confiture de tomates.** — V. CONFITURES.

**Fondue de tomates à l'indienne, dite aussi à l'orientale.** — Préparer la fondue ainsi qu'il est dit pour la fondue au naturel; la condimenter avec une petite cuillerée de currie en poudre et un filet de jus de citron.

**Fondue de tomates au naturel, dite aussi portugaise.** — Faire fondre dans 2 cuillerées d'huile ou de beurre 100 grammes d'oignon haché. Ajouter 500 grammes de tomates pelées, pressées et concassées (fraîches ou de conserve). Assaisonner de sel, poivre et d'un peu d'ail écrasé. Cuire jusqu'à réduction complète de l'eau de végétation du légume. Ajouter une deml-cuillerée de persil haché.

**Fondue de tomates à la niçoise.** — Préparer la fondue selon la méthode habituelle. La compléter avec estragon et cerfeuil hachés, une cuillerée de câpres au vinaigre et une cuillerée d'essence d'anchois.

*Remarque sur les fondues de tomates.* — Ces préparations sont surtout employées pour garnir les menues pièces de boucherie, les volailles, les poissons, entiers, en filets ou en tranches, les œufs, etc.

On les utilise aussi comme garniture complémentaire de certaines farces.

**Gratin de tomates et d'aubergines.** — Se prépare en superposant, par couches, dans un plat à gratin, huilé ou beurré, des tomates et des aubergines, préa-

lablement rissolées à la poêle, au beurre ou à l'huile. Saupoudrer de chapelure; arroser d'huile ou de beurre fondu. Gratiner à chaleur douce.

**Mousse froide de tomates.** — Faire fondre doucement au beurre 500 grammes de chair de tomates (poids net après épépinage et épépinage) grossièrement hachée.

Ajouter à cette tomate, lorsqu'elle est bien desséchée, un décilitre de velouté additionné de 4 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide.

Passer cette composition à l'étamine. La mettre dans une terrine. La travailler pour bien la lisser. Lui ajouter, lorsqu'elle est froide, la moitié de son volume de crème mi-fouettée. Assaisonner, relever d'un peu de cayenne et de quelques gouttes de jus de citron. Bien mélanger.

Dresser cette composition dans une coupe en cristal, ou, lorsque la mousse de tomates doit être employée comme garniture de plats froids, la dresser dans des moules à darioles enduits d'une couche de gelée.

Faire refroidir sur glace ou en glacière.

**Mousselines froides de tomates.** — Se préparent avec la même composition que celle indiquée dans la recette précédente, mais en dressant cette composition soit dans des petites cassolettes en métal, en porcelaine, en verre ou en papier gaufré, soit en la moulant dans des petits moules à darioles aspiqués de gelée.

Ces mousselines se servent comme hors-d'œuvre froid ou sont employées comme élément de garniture des plats froids.

**Pain de tomates.** — Faire réduire de la purée de tomates. Mélanger à cette purée, qui doit être très consistante, pour 500 grammes de purée, 6 œufs battus en omelette. Assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices.

Garnir avec cette composition un moule rond uni, bien beurré. Pocher au bain-marie, au four, à chaleur douce.

Laisser reposer quelques instants le pain avant de le démouler. Le dresser sur plat rond. Le napper de sauce tomate beurrée.

*Nota.* — Les pains de tomates sont surtout employés comme élément de garniture de pièces de boucherie. Dans ce cas, on les dresse dans des petits moules à darioles.

**Pulpe de tomates fraîches.** — Cette pulpe, qu'il ne faut pas confondre avec la sauce, ou avec la purée de tomates, est d'un usage assez fréquent en cuisine. On l'emploie comme élément complémentaire d'une quantité de mets composés, et aussi, à froid, pour assaisonner certaines salades. C'est également avec cette pulpe que l'on prépare la confiture de tomates sucrée. V. CONFITURE.

On la prépare de la façon suivante :

Laver 2 kg 500 de tomates, mûres à point et bien saines; les couper en tranches et les passer, à cru, au tamis.

Mettre la pulpe obtenue dans une casserole (ou dans une bassine, si la pulpe est destinée à faire des confitures) et la faire bouillir pendant quelques minutes.

La passer au travers d'un linge tendu sur un tabouret renversé afin de faire égoutter toute l'eau de végétation.

Recueillir alors la partie épaisse restée sur le linge; on utilisera cette pulpe selon indication de recette.

**Purée de tomates.** — V. SAUCES, *sauce tomate*.

**Salade de tomates.** — Echauder les tomates. Les épéliner et les épépiner. Les détailler en tranches pas trop épaisses. Les ranger sur un linge plié en quatre; les assaisonner de sel fin et les laisser dégorger pendant quelques minutes.

Les dresser en ravier ou en saladier. Les assaisonner avec huile, vinaigre, poivre, persil haché. On peut aussi faire cette salade avec des tomates détaillées en quartiers.



Tomates fraîches expédiées en caissette.

*Nota.* — On peut saupoudrer la salade de tomates (que l'on sert habituellement comme hors-d'œuvre) avec des herbes aromatiques diverses, telles qu'estragon, fenouil frais, basilic frais, etc.

On peut aussi, lorsqu'elles sont dressées en ravier, les recouvrir de minces anneaux d'oignons nouveaux.

**Sauce tomate.** — Voir cette recette au mot SAUCE.

**Soufflé de tomates.** — Préparer 6 décilitres de purée de tomates très serrée. Ajouter à cette purée 4 cuillerées de sauce béchamel réduite et 6 jaunes d'œufs. Assaisonner de sel, poivre, muscade râpée.

Incorporer à cette composition 6 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme. Mélanger rapidement.

Verser le tout dans une timbale à soufflé beurrée, en ne remplissant cette dernière que jusqu'à un centimètre du bord. Lisser bien la surface du soufflé. Le cuire au four, comme un soufflé ordinaire.

**Suc de tomates concentré, dit aussi glace de tomates.** — Passer au tamis fin un kilo de tomates crues (sans enlever les pépins ni l'eau de végétation).

Mettre cette pulpe à cuire sur feu vif. Lorsqu'elle est réduite de moitié, la passer au tamis de crin.

La remettre à cuire. La passer à nouveau lorsqu'elle est bien réduite. Faire réduire cette pulpe jusqu'à ce qu'elle soit devenue de consistance sirupeuse.

*Nota.* — Cette glace, lorsqu'elle est réduite au point voulu, peut se conserver fort longtemps. On la conserve dans des petits pots en faïence ou en verre.

On l'utilise pour relever la saveur de certaines sauces ou de divers apprêts, tels que farces, salpicons, salades, etc.

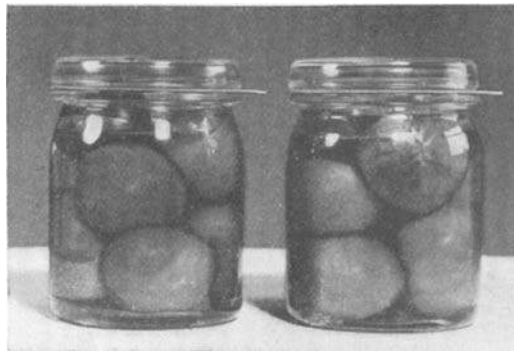
**Tomates farcies.** — Choisir des tomates de moyenne grosseur et de forme régulière. Les cerner du côté du pédicule et les ouvrir. Les presser légèrement pour enlever l'eau et les semences; les assaisonner intérieurement de sel et poivre.

Les ranger dans une plaque huilée; mettre dans chaque tomate un petit filet d'huile, et les passer au four très chaud pendant 5 minutes.

Egoutter les tomates; les farcir, en les remplissant bien avec de la duxelles liée, condimentée d'une légère pointe d'ail, et additionnée de maigre de jambon cuit coupé en très petits dés et d'un peu de mie de pain fraîche. Monter cette farce en dôme. Ranger les tomates dans une plaque huilée. Les saupoudrer de mie de pain; les arroser d'huile. Les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

En sortant les tomates du four, verser autour quelques cuillerées de demi-glace.

**Tomates farcies à la bonne femme.** — Partager en deux transversalement de grosses tomates. Les épépiner et assaisonner de sel et poivre. Les faire vivement revenir à l'huile brûlante, dans une poêle. Les mettre dans un plat huilé. Les farcir avec de la chair à saucisse, additionnée d'oignon haché fondu au beurre, de mie de pain fraîchement passée, de persil et d'ail hachés. Saupoudrer de chapelure. Arroser d'huile. Cuire au four, à chaleur douce.



Tomates conservées en bocaux de verre.

**Tomates farcies à la languedocienne.** — Faire vivement sauter à l'huile, à la poêle, les moitiés de tomates, assaisonnées de sel et poivre.

Les farcir avec un mélange de chair à saucisse, d'œufs durs hachés, d'oignon haché revenu à l'huile, de persil et d'ail hachés.

Les mettre dans un plat à gratin huilé. Les saupoudrer de chapelure; les arroser d'huile. Les cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la niçoise.** — Farcir les moitiés de tomates, préparées ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, d'un mélange de riz cuit au gras, de chair d'aubergine cuite à l'huile et hachée, de mie de pain, de persil et d'ail hachés, le tout bien assaisonné et mélangé.

Mettre les tomates dans un plat à gratin huilé; les saupoudrer de chapelure; les arroser d'huile. Les cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la parisienne.** — Faire revenir vivement à l'huile les tomates entières. Les garnir avec de la farce fine mélangée d'un salpicon de truffes et de champignons passés au beurre. Mettre dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer les tomates de mie de pain fraîchement passée; arroser de beurre fondu. Cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la piémontaise, dites aussi à l'italienne.** — Cerner le dessus de tomates de moyenne grosseur, fermes et charnues, et les presser pour en sortir l'eau et les semences, en évitant de déchirer l'écorce. Les assaisonner intérieurement. Les farcir, à cru, avec du risotto additionné de purée de tomates très réduite. Mettre les tomates dans une plaque beurrée; les arroser de beurre fondu; les cuire doucement au four. Les dresser sur plat rond. Les entourer de sauce tomate pas trop épaisse; les saupoudrer de persil haché.

**Tomates farcies au salpicon de volaille, dites à la reine.** — Garnir des tomates de moyenne grosseur, épépénées et légèrement revenues au beurre d'un salpicon de volaille mélangé de truffes et champignons en dés et lié de sauce velouté très réduite.

Mettre les tomates sur plaque beurrée. Les saupoudrer de chapelure; les arroser de beurre fondu. Les cuire au four.

**Tomates frites.** — Echauder et peler des tomates de moyenne grosseur, à chair très ferme. Les détailler en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Assaisonner ces tranches de sel et poivre. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère, et, au fur et à mesure, les plonger dans de la friture brûlante.

Egoutter les tomates; les dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir aussitôt, cette friture risquant de se ramollir très vite.

**Tomates froides.** — Ces tomates se servent comme hors-d'œuvre, ou sont employées comme garnitures de plats froids divers. On les prépare ainsi :

Evider, sans en briser l'écorce, des petites tomates rondes, à chair bien ferme. Assaisonner ces tomates

de sel et poivre. Les arroser d'huile et d'un filet de vinaigre, ou de jus de citron. Faire macérer une heure.

Garnir les tomates avec la composition indiquée. Lisser la surface de la farce, en la bombant un peu. Décorer le dessus des tomates avec truffes, blancs d'œufs durs, feuilles d'estragon ou de cerfeuil, ou autres articles employés habituellement pour la décoration des plats froids.

Suivant le cas, les tomates farcies froides sont laissées telles quelles, ou nappées de gelée.

**Tomates grillées.** — Cerner les tomates du côté de la queue et, par cette ouverture, les épépiner sans les briser. Les assaisonner, les badigeonner d'huile (ou de beurre fondu). Les griller sur feu doux.

*Nota.* — On peut aussi partager les tomates par moitiés avant de les faire griller.

**Tomates sautées aux fines herbes.** — Partager les tomates en deux. Presser les moitiés pour en extraire les semences, et les assaisonner de sel et poivre. Les mettre dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Les faire légèrement rissoler. Les dresser sur plat rond; les saupoudrer de persil. Arroser avec le beurre de cuisson brûlant, dans lequel on aura fait frire un peu de mie de pain fraîchement passée.

**Tomates sautées à la lyonnaise.** — Cuire les moitiés de tomates à la poêle ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les dresser sur plat de service, sur une couche d'oignons émincés, cuits au beurre. Verser sur les tomates, saupoudrées de persil haché, le beurre de cuisson dans lequel on aura mis 3 cuillerées d'oignons émincés revenus au beurre.

**Tomates sautées à la provençale.** — Se préparent sautées à l'huile, comme les *Tomates sautées aux fines herbes*, en ajoutant un peu d'ail haché.

**Tomates soufflées.** — Evider sans les briser des tomates fermes et de forme régulière. Les arroser d'huile ou de beurre fondu et les faire cuire au four 5 minutes.

Les laisser refroidir et les garnir avec de l'appareil à soufflé de tomates préparé ainsi qu'il est dit à *Soufflé de tomates*.

Remplir les tomates jusqu'au bord; lisser la surface; saupoudrer de parmesan râpé et faire cuire à four doux pendant 10 minutes. Dresser sur serviette.

On peut additionner les appareils à soufflés de tomates de parmesan râpé.

**Tomates à la vinaigrette.** — Plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante des tomates crues, bien rondes. Les rafraîchir et les égoutter.

Les éplucher complètement, et sans les briser enlever les semences et l'eau intérieure.

Détailler ces tomates en tranches très minces, ou, suivant l'emploi final, en quartiers.

Ranger ces tranches (ou quartiers) sur une serviette, pliée en quatre sur la table. Les assaisonner de sel fin et les laisser macérer 10 minutes dans cet assaisonnement.

Dresser les tomates dans un ravier ou une assiette à hors-d'œuvre.

Les arroser de quelques cuillerées de sauce vinaigrette.

Les saupoudrer de persil haché, additionné selon le goût de cerfeuil et d'estragon hachés. Servir très frais.

**TOMATO KETCHUP.** — Ce condiment anglais, qui est très épicé, se trouve tout prêt chez les marchands de comestibles. On l'emploie dans la cuisine anglaise pour condimenter certaines sauces. On l'utilise aussi pour assaisonner les viandes froides.

On le prépare ainsi :

Détailler en tranches minces 10 kg de tomates bien saines et mûres à point. Emincer un kg 500 d'oignon. Cuire ces deux articles ensemble. Passer au tamis fin.

Mettre la purée obtenue sur le feu. Lui ajouter un litre et demi de vinaigre de vin et un kilo de cassonade. Faire réduire à bonne consistance. Assai-

sonner et condimenter alors avec 50 grammes de sel, 40 grammes de poivre blanc, 15 grammes de paprika (poivre rose de Hongrie), 5 grammes de poivre de Cayenne, 60 grammes de moutarde anglaise, 50 grammes de gingembre, 40 grammes de quatre-épices, 10 grammes de macis en poudre, 2 noix muscades râpées. Bien mélanger. Cuire pendant 8 à 10 minutes. Mettre dans des petites bouteilles. Boucher ces bouteilles et en goudronner le bouchon.

**TOMBER (Faire).** — Ce terme de l'ancienne cuisine indique la façon de cuire une viande à la casserole, sans mouillement autre que celui produit par la viande elle-même. Le mouillement doit, après cuisson, être *tombé* à consistance sirupeuse.

**Tomber à glace.** — Se dit d'une substance quelconque, principalement de l'oignon et de l'échalote hachée, mouillée d'un liquide quelconque que l'on fait réduire à fond.

**TOMME.** — Fromage de Savoie dont il existe plusieurs variétés. La *tomme de Beauges* et la *tomme au fenouil* sont bonnes à consommer de septembre à juin; la *tomme de Boudave* est bonne à consommer d'octobre à juillet.

**TOPINAMBOUR.** — Plante originaire de l'Amérique du Nord, importée en France, au début du XVII<sup>e</sup> siècle, dont il existe plusieurs variétés. Seuls, les tubercules de la variété *rose fuseau* peuvent être consommés par l'homme. Les topinambours, appelés encore *artichauts de Jérusalem* ou du *Canada*, *poires de terre* et *soleils tubéreux*, ont été peu estimés tout d'abord. Ils furent réhabilités, comme la pomme de terre, par Parmentier.

Les principales variétés sont le *blanc amélioré*, la *patate* et le *fuseau*.

On les trouve sur les marchés en hiver et au printemps.

Voici leur composition d'après Balland :

Eau . . . . .	80,70	p. 100
Matières azotées . . . . .	1,12	—
Matières grasses . . . . .	0,13	—
Extrait . . . . .	15,02	—
Sucres . . . . .	1,64	—
Cellulose . . . . .	0,35	—
Cendres . . . . .	1,04	—

Les topinambours sont de consistance assez ferme, d'un goût rappelant celui de l'artichaut (auquel on les substitue parfois pour certains apprêts), de saveur agréable, mais produisant vite la satiété.

**Purée de topinambours.** — Etuver au beurre les topinambours, pelés, détaillés en tranches minces. Les passer au tamis. Chauffer cette purée; lui ajouter de la purée de pommes de terre en quantité suffisante pour lui donner la consistance voulue. Ajouter quelques cuillerées de lait bouillant (ou de crème) et 2 ou 3 cuillerées de beurre frais.

**Salade de topinambours.** — Se prépare comme la *Salade de pommes de terre*.

**Soufflé de topinambours.** — Se prépare, avec purée de topinambours, comme le *Soufflé de pommes de terre*.

**Topinambours à l'anglaise.** — Les peler; les diviser en quartiers; parer ces quartiers en gousses. Les cuire doucement au beurre. Les assaisonner. Les mouiller de quelques cuillerées de béchamel un peu claire. Faire mijoter quelques minutes. Dresser en timbale.

Avant d'être étuvés au beurre, les topinambours peuvent être légèrement blanchis à l'eau salée.

**Topinambours au beurre.** — Les tourner en gousses. Les cuire au beurre, comme les *Pommes de terre château*. Dresser en timbale.

**Topinambours à la crème.** — Tournés en gousses; étuvés doucement au beurre. Lorsqu'ils sont presque cuits, les couvrir de crème fraîche bouillante. Achever de cuire jusqu'à réduction de moitié du mouillement. Assaisonner.

Ajouter, au dernier moment, quelques cuillerées de crème fraîche.

On peut aussi préparer les topinambours à la crème en les mouillant avec de la béchamel un peu claire.

**Topinambours en frittot.** — Détailler les topinambours en tranches un peu épaisses; les étuver au beurre; les assaisonner. Au moment, les enrober de pâte à frire légère. Les faire frire à grande friture brûlante.

Dresser sur serviette; garnir de persil frit.

**TORPILLE.** — Poisson de grande taille, ressemblant à la raie, assez commun dans la Méditerranée. La chair de la torpille est comestible, mais très médiocre. On la prépare comme celle de la raie. V. ce mot.

**TORTUE.** — Sous ce terme général, on désigne tous les reptiles chéloniens ayant le corps court renfermé dans une carapace osseuse.

Il est des tortues terrestres (V. TERRAPÈNE) et des tortues aquatiques. La chair de ces deux sortes de tortues est comestible. C'est avec la tortue aquatique que l'on prépare la fameuse soupe à la tortue (*Turtle soup*) qui est, pour ainsi dire, la soupe nationale des Anglais.

« La *turtle soup* est un potage que les Anglais ont en haute estime et cette préférence est pleinement justifiée, car les connaisseurs sont d'avis qu'il réunit les qualités succulentes et nutritives qui lui ont valu une réputation universelle. C'est le potage aristocratique par excellence, celui qui se sert invariablement dans les grands dîners diplomatiques et dans tous les repas cérémonieux.

« Deux fois par mois, Liverpool et Londres volent débarquer dans leurs docks des cargaisons de tortues. Elles sont importées de l'Amérique du Sud, de l'Afrique et de l'Australie. Les meilleures et les mieux cotées sur le marché viennent de l'Inde occidentale ». (La *Cuisine anglaise*, A. Suzanne.)

On importe aussi de ces pays de la chair de tortue desséchée au soleil; avec cette chair, on peut sans doute préparer le potage tortue, mais le résultat est moins bon qu'avec la tortue fraîche.

On peut aussi préparer avec les tortues des plats divers. Les amateurs de ce reptile prisent d'une façon toute particulière les nageoires.

**Nageoires de tortue.** — Après avoir été cuites en même temps que les autres chairs de l'animal, dans le potage, mais seulement cuites aux deux tiers, les nageoires de tortue peuvent être accommodées diversement.

On complète leur cuisson en les faisant braiser au madère ou au vin blanc, puis on les prépare de l'une ou de l'autre des façons suivantes :

**Nageoires de tortue à l'américaine.** — Les braiser au vin blanc. Les couvrir de sauce américaine très relevée. V. SAUCES.

Faire mijoter quelques minutes.

**Nageoires de tortue à la financière.** — Les braiser au madère. Les dresser sur plat long. Les entourer d'une garniture financière (V. GARNITURES). Napper avec la sauce de cuisson réduite.

**Nageoires de tortue à l'indienne.** — Les braiser au vin blanc. Les couvrir de sauce au currie, dite indienne (V. SAUCES). Faire mijoter quelques instants. Servir avec du Riz à l'indienne à part.

**Herbes à tortue.** — Mélange d'herbes aromatiques que l'on emploie pour condimenter les potages ou les sauces dites « à la tortue ».

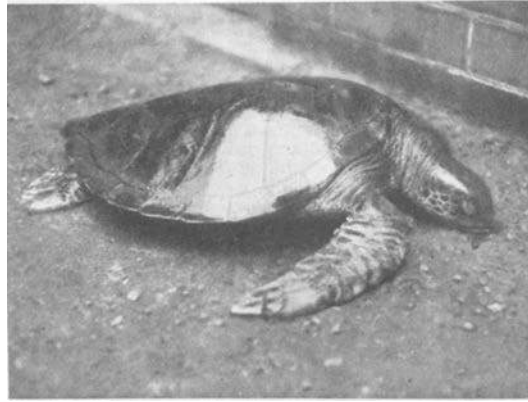
Ces herbes, que l'on trouve toutes prêtes dans le commerce, se composent de basilic, thym, laurier et marjolaine.

**Potage ou soupe tortue.** — V. POTAGES ET SOUPES.

**Sauce tortue.** — V. SAUCES, sauces brunes.

**TÔT-FAIT (Pâtisserie).** — Mélanger intimement dans une terrine, en remuant avec une cuiller de bois, 250 grammes de farine, 250 grammes de sucre, une très légère pincée de sel, un peu de zeste de citron râpé et 4 œufs entiers.

Lorsque la composition est bien homogène, ajouter



Tortue aquatique. (*Green turtle*.)

250 grammes de beurre préalablement fondu. Mélanger.

Remplir de cette composition un moule à manqué beurré.

Cuire au four, à chaleur modérée, pendant 45 minutes. Démouler le gâteau et le laisser refroidir avant de le servir.

**TOUFFE.** — Assemblage de branches réunies en bouquet. Se dit du persil frais disposé en bouquet : « Garnir ou décorer d'une touffe de persil. »

**TOULOUSAIN (À la).** — Dénomination donnée à diverses préparations assez différentes les unes des autres.

On l'applique surtout à un ragoût composé, lié de sauce blanche, que l'on emploie comme accompagnement des volailles pochées ou poêlées ou comme garniture de croustades, tourtes et vol-au-vent.

**TOUR.** — Planche épaisse servant, en pâtisserie, pour préparer les pâtes ou les abaisser au rouleau.

On désigne aussi sous le nom de tour, une épaisse plaque de marbre posée sur une table et sur laquelle on prépare les pâtes.

**TOUR DE FEUILLETAGE.** — Façon donnée à la pâte pour la rendre feuilletée. V. PÂTE.

**TOURAIN.** — La Touraine, berceau de Gargantua, pays de bonne chère, est la patrie de cuisiniers fameux.

Ses prés et ses champs, ses bois et ses eaux fournissent à la table des produits de premier ordre : l'aloë de Loire, le brochet du Cher, la carpe de l'Indre, les poulets, le beurre, les veaux, les porcs, et, dans le règne végétal, de délicieux champignons, de plantureux légumes, une abondance de fruits exquis : chasselas des coteaux de Loire, poire William, prunes de Sainte-Catherine et de Rochecorbon, pommes reinettes d'Azay-le-Rideau; enfin, toute une gamme de vins délicieux.

**Spécialités culinaires.** — La cuisine tourangelle est la cuisine française par excellence, saine, simple, admirablement préparée, mais elle comporte peu de plats spéciaux. Cependant, quelques mets anciens, comme le *sang de poulet aux oignons*, la *rôtie au vin rouge* sont toujours en « vigueur » en Touraine; on y prépare remarquablement les *fricassées de poulet*, les *fritures de poissons*, les *cerneaux* pour hors-d'œuvre, le *lièvre à la chinonaise*.

La charcuterie y est renommée, et notamment les *rillettes de Tours*, et les *rillons*, les *andouillettes*, ainsi que les produits similaires de Vouvray et de Chinon. Richelieu a ses *pâtés* et ses *jambons* de gibier et de volaille.

Les « pourlécheries » du pays sont : sucre d'orge et biscuits de Tours, macarons de Cormery et de Ligueil; les gâteaux se nomment « le Lochois », « le Tourangeau ». On peut vanter les *pruneaux fourrés* de Tours et les *pruneaux séchés* de Preuilley,

de Huismes, les *poires tapées* de Rlvarennés et la pâtisserie traditionnelle : les *cordés*, les *russerolles*, les *fouaces* et la *cassemuse*.

**Boissons.** — La Touraine produit des vins secs délicieux, à la fois puissants et doux, qui égayent le palais par une saveur spéciale de terroir infiniment agréable. Les meilleurs crus de vin blanc sont le pineau de Vouvray, puis les crus de Mont-Louis, de Saint-Avertin, de Rochecorbon, de Candés, de Sâche; les vins rouges, le bourgueil, qui sent la fraise, et le « breton » de Chinon, fleurant la framboise.

**TOURD.** — Poisson de la Méditerranée, appelé aussi *labre* ou *vieille*. Sa chair est un peu fade. Pour les apprêts culinaires, voir LABRE.

**TOURDE.** — Sorte de grive ; se prépare comme la grive ordinaire.

**TOURNE-BRIDE.** — Se disait autrefois d'une auberge de campagne, établie près d'un château et destinée aux domestiques des visiteurs. Actuellement appellation par laquelle on désigne certains restaurants modernes pour leur donner une allure archaïque.

**TOURNEBROCHE.** — Ustensile de cuisine qui disparaît de plus en plus, chassé par les perfectionnements apportés par le progrès dans l'outillage culinaire.

Les tournebroches anciens étaient de genres divers. Les uns étaient actionnés mécaniquement par un mouvement d'horlogerie, les autres « animalelement », c'est-à-dire par un chien, qui, enfermé dans une cage ronde treillagée, faisait tourner la broche. D'autres étaient mus par un « galopin », jeune apprenti « hâsteur », qui sans répit, et se brûlant la figure devant l'immense brasier, tournait la manivelle de la broche.

Plus tard, il y eut, et il en existe bon nombre



Caves creusées dans la roche à Rochecorbon, près de Vouvray.

encore, dans les grandes maisons de bouche, des broches qui étaient actionnées par la chaleur qui, montant du foyer, faisait tourner une roue à ailettes.

Dans ces grands établissements, il existait et il existe encore des broches monumentales où l'on pouvait faire rôtir un demi-bœuf ou une vingtaine de volailles à la fois et qui marchaient à la houille.

Actuellement, on se sert pour faire tourner les viandes ou autres articles mis à rôtir devant des foyers d'appareils actionnés par des moteurs fonctionnant au gaz ou à l'électricité.

**TOURNEDOS.** — Petite tranche prise dans le cœur du filet de bœuf. Cette pièce se fait sauter ou griller et est garnie diversement. V. BŒUF, *tournedos*.

**TOURNÉE (Sauce).** — Nom ancien de la sauce allemande.

**TOURNE-PIERRE ou VIRE-PIERRE.** — Sorte de petit échassier, comestible. Se prépare comme la bécassine. V. ce mot.

**TOURNER.** — Indique l'opération culinaire consistant à arrondir, en les pelant, certains légumes. On *tourne* les pommes de terre pour les façonner en gousses, grosses ou petites; on *tourne* les carottes, les navets et divers autres légumes potagers. On *tourne* les champignons de couche, pour les peler et les obtenir de forme correcte. On *tourne* également les olives devant servir pour garniture.

**TOURON (Confiserie).** — Le touron, qui semble être une préparation originale d'Espagne, est une sorte de pâte d'amandes que l'on parfume diversement et que l'on garnit souvent soit de pistaches ou d'avelines, soit de fruits confits.

Il en est de formes très variées, et soit en Espagne, soit en France on en prépare un grand nombre très différents les uns des autres.

Mais les divers tourons sont toujours faits soit avec des amandes, soit avec des noisettes, bien qu'ils puissent se différencier les uns des autres par leur parfum spécial et par leurs garnitures.

On désigne aussi sous ce même nom de touron un petit four que l'on fait ainsi :

**PROPORTIONS.** — Amandes mondées, 250 g; sucre pilé, 400 g; blancs d'œufs, 4; pistaches mondées, 100 g; glace royale, 100 g; sucre en poudre; zeste d'orange.

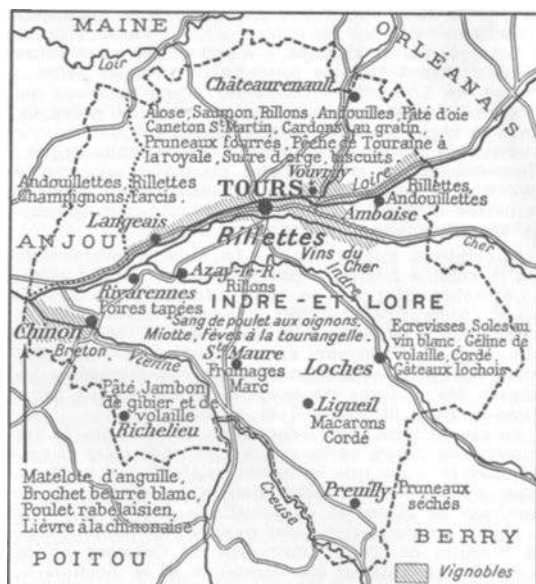
**MÉTHODE.** — Piler les amandes avec 2 blancs d'œufs; ajouter à ces amandes 200 grammes de sucre pilé et pétrir ce mélange sur le marbre. Le saupoudrer de sucre glace et l'abaisser à un centimètre et demi d'épaisseur.

Préparer d'autre part la composition suivante : Hacher finement les pistaches mondées avec le sucre mélangé du zeste d'orange. Mettre ce mélange dans un bol, avec la glace royale et le restant des blancs d'œufs et le bien travailler à la spatule en bois.

Étaler cette composition en couche uniforme sur l'abaisse faite avec la pâte d'amandes. Détailler au coupe-pâte rond et, à l'aide d'un autre coupe-pâte d'un diamètre moindre, évider ces ronds de pâte de façon à former un anneau. Ranger ces anneaux sur une plaque beurrée et farinée et les faire sécher à l'étuve à chaleur douce.

**TOURTE.** — Le mot *tourte*, disent quelques auteurs culinaires, dérive du latin *tortus*, qui signifie *tourné en rond*, ce qui indiquerait d'une façon générale que cet apprêt doit être fait de forme ronde.

La tourte ne se fait pas uniquement comme plat de cuisine; il est aussi des tourtes d'entremets de



Productions gastronomiques de la Touraine.

sucré. Ces dernières ne sont en réalité que des *flans* ou des *tartes*, qui sont également faits de forme ronde. V. FLAN et TAKTE.

**Tourte d'entrée.** — La tourte d'entrée, disait Carême dans son traité des *Entrées chaudes de pâtisserie*, « n'a plus assez de luxe pour paraître sur nos tables opulentes, pour la raison que sa tournure est trop vulgaire; la classe bourgeoise même la dédaigne, et ne mange que des pâtés chauds et des vol-au-vent, tandis que les gros marchands d'autrefois se régalaient en famille de la modeste tourte d'entrée.

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

Depuis que Carême a écrit ces remarques sur le discrédit des tourtes en son temps, cette excellente entrée chaude de pâte a été remise en vogue, et, maintenant, non seulement s'en régalaient les « marchands » auxquels Carême fait allusion, mais aussi les gastronomes les plus raffinés.

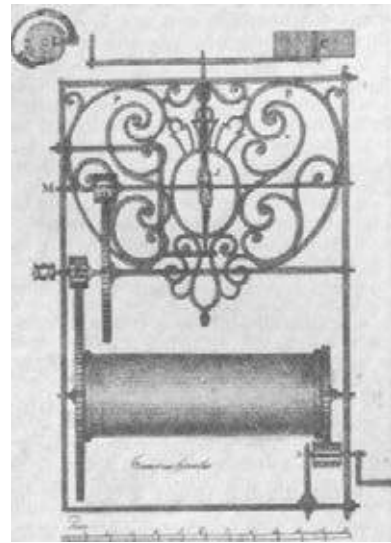
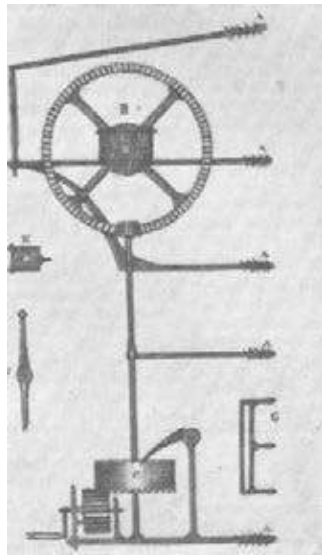
Voici la recette que Carême donne pour la confection de la tourte :

**Tourte d'entrée à l'ancienne.** — « Vous faites une abaisse de pâte à dresser pour timbale. Coupez-la ronde du diamètre de huit pouces; placez-la sur un petit plafond (plaque en tôle); ensuite vous faites trente-six à quarante boulettes (quenelles de godiveau de la grosseur d'un œuf de pigeon). Alors vous en placez la moitié sur le fond de la tourte, mais vous les placez à un pouce près du bord de l'abaisse. Vous posez dessus quelques escalopes de ris d'agneau ou de veau (cuites aux fines herbes), des champignons et des fonds d'artichauts parés par demi-quartiers; ensuite vous placez le reste des boulettes et mettez dessus quatre belles écrevisses (les pattes et les queues parées), des champignons et des fonds d'artichauts, mais en ayant soin que le haut forme un dôme parfait.

« Ensuite vous faites une abaisse comme celle du fond de la tourte, et la coupez du diamètre de 9 pouces et demi (elle doit avoir 2 lignes d'épaisseur); vous mouillez alors légèrement le bord de l'abaisse première; vous placez sur sa garniture la grande abaisse et l'appuyez alentour et presque tout près des boulettes; vous devez avoir soin qu'il y ait un peu de vent dans la tourte, qui se trouve alors fermée (afin qu'elle ait bonne mine); cependant faites attention qu'il en faut fort peu, autrement, quand elle contient trop d'air, celui-ci, par l'action de la chaleur du four, cherche à se dégager et donne quelquefois une bien mauvaise tournure à cette entrée. Mais lorsque cela arrive, et que la croûte se trouve déjà assez prise, vous y faites un petit trou avec la tête d'une grosse épingle ordinaire, afin que l'air se dégage.

« Ensuite, vous relevez et appuyez le bord de l'abaisse du fond sur les bords de la seconde, afin de les souder bien parfaitement ensemble; vous mouillez légèrement le dessus, et y posez une bande de feuilletage de neuf lignes de large et de deux bonnes lignes d'épaisseur seulement, puis vous soudez et appuyez cette bande.

« Etant doré légèrement, vous placez sur le milieu du couvercle, et de six pouces de diamètre au moins, une jolie rosace formée de bandes roulées de la même pâte que la tourte, ou bien un petit faux couvercle de parures (rognures de feuilletage) que vous découpez de la manière ancienne.



Détails de construction d'un ancien tournebroche.

« Dorez ce faux couvercle; entourez l'épaisseur de la bande de tourte avec une bande de papier fort et beurré, pour contenir la largeur de la tourte, que vous mettez au four gai; vous lui donnez une heure et demie de cuisson.

« Etant cuite, vous coupez le dessus en un petit couvercle de trois pouces d'ouverture et vous saucez la tourte d'une bonne espagnole et la recouvrez ».

**Tourte de truffes à la périgourdine.** — V. TRUFFE.

**TOURTES D'ENTREMETS. — Préparation de la croûte.** — Se fait avec du feuilletage à 6 tours. Lorsque l'on donne le dernier tour à ce feuilletage, il faut qu'il ait 80 centimètres de longueur. Former la bande ainsi : couper le bord du feuilletage d'un centimètre et la bande de 2 centimètres et demi.

Donner un tour aux rognures, et, avec ces rognures, faire un fond de 20 centimètres de diamètre. Poser ce fond de pâte sur une plaque. Mouiller légèrement le tour de ce fond. Poser la bande de feuilletage sur la partie du fond mouillée. Souder cette bande en appliquant l'un sur l'autre les deux bouts bien façonnés afin qu'ils n'aient pas, étant réunis, plus d'épaisseur que le restant de la bande. Dorer cette bande à l'œuf.

Garnir le fond de la tourte avec la composition ou avec les fruits indiqués. Cuire à four chaud; saupoudrer de glace de sucre, au dernier moment, et faire glacer au four.

*Nota.* — Les croûtes à tourtes peuvent être garnies de toutes sortes d'appareils, tels que crème pâtissière, frangipane, marmelades de fruits divers, fruits crus ou cuits.

Certaines de ces tourtes, celles préparées aux marmelades de fruits principalement, se font en recouvrant l'abaisse du fond d'une seconde abaisse taillée de même dimension, abaisse que l'on soude sur la bande du tour mouillée.

On peut préparer aussi les tourtes en cuisant ces dernières à blanc, c'est-à-dire sans être garnies, et en les garnissant ensuite avec les fruits cuits dans du sirop vanillé, et bien égouttés.

**Tourte aux abricots.** — Avec du feuilletage à 6 tours, préparer une croûte à tourte ainsi qu'il est dit ci-dessus. Saupoudrer de sucre fin le fond de la tourte, en évitant d'en mettre sur la bande formant bordure.

Garnir la tourte avec des moitiés d'abricots bien mûrs. Dorer la bande.



Cuire au four, à bonne chaleur. Napper légèrement les abricots avec de la marmelade d'abricots diluée d'un peu de sirop, passée au tamis fin.

**Tourte aux abricots** (Recette ménagère). — « Faites une abaisse de pâte fine; placez-la sur une tourtière légèrement mouillée au centre. Taillez-la de grandeur voulue et de forme bien ronde. Piquez-en le milieu et mouillez-en le tour, puis posez-y une bande de feuilletage, de 3 centimètres de largeur et d'un centimètre d'épaisseur.

« Garnissez la tourte comme une tarte, mais évitez que les fruits touchent les bords de la bande de feuilletage, car ils l'empêcheraient de monter régulièrement à la cuisson. Dorez le dessus de cette bande et rayez-le légèrement avec la pointe d'un couteau d'office.

« Cuissez la tourte environ 45 minutes, au four moyen, et, 5 minutes avant complète cuisson, poudrez-la légèrement de sucre glace pour qu'en la repassant au four ce sucre fonde et fasse vernis. » (Montbry.)

**Tourte corse** (Cuisine corse). — Bouillie de farine de châtaignes préparée comme la polenta, additionnée d'amandes de pin (pignoli), de raisins secs; condimentée à l'anis; versée dans une tourtière et cuite au four.

**Tourtes aux fruits divers**. — Se préparent ainsi qu'il est dit pour la *Tourte aux abricots*, avec des fruits divers, crus ou cuits, entiers, en moitiés, en quartiers ou en tranches, suivant leur nature. On peut faire ainsi des tourtes aux ananas, cerises, brugnons, poires, pommes, prunes, etc.

Les tourtes aux fraises et celles aux framboises sont garnies avec ces fruits après cuisson de la croûte.

**Tourte à la mode béarnaise**. — « Faites fondre 500 grammes de beurre et versez-le sur 100 grammes de levure (ou sur 500 g de levain) mis dans une terrine. Travaillez le tout.

« Ajoutez à la levure 500 grammes de sucre tamisé, 12 œufs, un petit verre de rhum, un peu de zeste de citron râpé et une pincée de sel.

« Faites absorber à ce mélange, un peu liquide, de la farine en quantité suffisante pour obtenir une pâte de moyenne consistance. Laissez fermenter cette pâte pendant 24 heures.

« Divisez cette pâte en pâtons. Mettez ces derniers dans des moules beurrés. Faites cuire au four. »

TOURTEAU. — V. CRABE.

**TOURTERELLE**. — Genre d'oiseaux colombiformes que l'on trouve dans toute l'Europe, en Asie et en Afrique. La chair de la tourterelle est comestible. Tous les modes d'appâts indiqués pour le pigeon domestique lui sont applicables.  
V. PIGEON.

**TOURTIÈRE**. — Anciennement, on faisait des tourtières en terre. Actuellement cet ustensile qui, ainsi que son nom l'indique est employé pour la préparation des tourtes, se fait en tôle. Il est des tourtières à bords unis et il en est à bords godronnés.

**TOUTE-ÉPICE**. — Nom vulgaire de la graine de myrte (poivre de Jamaïque) et de celle de la nigelle cultivée.

**TRAIT**. — Terme employé par les barmen dans la préparation des cocktails pour désigner une quantité de liqueur déterminée, correspondant en général à une cuillerée.

Pour verser avec précision ces minimes quantités de liquide, on coiffe les bouteilles d'un bouchon métallique spécial. Quand on renverse rapidement la bouteille munie de ce bouchon, ce dernier ne laisse échapper le liquide que goutte par goutte.

Selon la quantité de traits que l'on désire, on baisse et relève brusquement et alternativement la bouteille.

**TRAITEUR**. — *Traiter* quelqu'un signifie le recevoir, l'accueillir à table.

Le *traiteur* est un commerçant qui donne à manger pour de l'argent.

Le *traiteur*, en somme, a été le prédécesseur du restaurateur. Jadis, en effet, — nous parlons des temps antérieurs à la fin du x<sup>v</sup><sup>e</sup> siècle — on allait festiner chez le traiteur.

Ce terme, au milieu du x<sup>ix</sup><sup>e</sup> siècle, n'avait plus la même signification que précédemment. Il avait un sens un peu péjoratif et ne s'appliquait guère qu'à des restaurateurs de dernière classe, à des marchands de vins qui servaient à manger. Et il existe encore, à Paris, dans quelques quartiers populeux, des établissements de ce genre dont l'enseigne porte ces mots : *Marchand de vins-Traiteur*.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, avant l'institution des restaurateurs, non seulement on ne pouvait se procurer chez le traiteur que des pièces entières, mais encore, chez un grand nombre de ces commerçants, qui n'étaient, dans ce cas, que des marchands de comestibles, on ne donnait pas à manger sur place.

C'est à cette époque, dit Brillât-Savarin (vers 1770) que « les étrangers n'avaient encore, à Paris, que bien peu de ressources, sous le rapport de la bonne chère... Ils étaient forcés d'avoir recours à la cuisine des aubergistes, qui était généralement mauvaise... On avait bien la ressource des traiteurs, mais ils ne livraient que des pièces entières; et celui qui voulait régaler quelques amis était forcé de commander à l'avance, de sorte que ceux qui n'avaient pas le bonheur d'être invités dans quelque maison opulente, quittaient la grande ville sans connaître les ressources et les délices de la cuisine parisienne. » (Phys. du Goût. — Méditation XXVII.)

On le voit par cette citation de Brillât-Savarin, les traiteurs de ce temps, sinon tous du moins un certain nombre, donnaient à manger dans leurs établissements et étaient, en somme, des façons de restaurateurs avant la lettre, c'est-à-dire longtemps avant que le premier restaurant, fondé, en 1765, par un nommé Boulanger, ait été ouvert, rue des Poulies (rue qui était située près de l'Oratoire de la rue Saint-Honoré).

D'ailleurs, il convient de faire remarquer que la maison fondée par Boulanger n'était pas un « restaurant » dans la véritable acception du mot. Boulanger n'était pas autre chose qu'un « traiteur », et il existait à Paris, à cette même époque, un très grand nombre d'établissements semblables au sien.

**TRANCHANT** (Ecuyer). — On appelait ainsi, anciennement, l'officier qui avait pour charge de dépecer les viandes à table. Cet office n'existait que dans les très grandes maisons.

**TRANCHE**. — En cuisine, ce mot désigne une partie d'une substance alimentaire quelconque, coupée en escalopes assez minces.

**Tranche grasse**. — Désigne, en boucherie, la partie de la cuisse de bœuf qui s'étend de la longueur du *tende de tranche*, en forme de pointe, comme le *tende* (ou *tendre*), jusqu'à la *culotte* ou au *gîte*.

On appelle *tranche au petit os* le milieu du *gîte* à la noix.

**TRANCHEUR**. — Maître d'hôtel qui, dans un restaurant, est spécialement chargé du découpage des viandes.

**TRANCHOIR**. — Plateau de bois sur lequel on tranche les viandes. Tranche de pain qui servait d'assiette au moyen âge. Ces tranches de pain étaient aussi appelées *tailloirs*.

**TRAPPISTES**. — Fromages dont le type le plus répandu est connu sous le nom de « port salut », car il fut fabriqué par les trappistes de Port-du-Salut, dans la Mayenne, mais dont il existe plusieurs variétés dans diverses régions de la France. Nous pouvons citer : le trappiste de Cîteaux (Bourgogne), le trappiste de Bricquebec (Normandie), le



Tourtière. (Doc. Dehillerin. Phot. Larousse.)

trappiste du Mont-des-Cats (Picardie), le trappiste de Sainte-Anne-d'Auray (Bretagne), le trappiste de Tamié (Savoie). Ces fromages peuvent se consommer toute l'année.

**TRAQUET ou TRAQUET-MOTTEUX.** — Passe-reau, classé comme gibier; est assez estimé; se prépare comme la mauviette.

**TRAVAILLER.** — Terme très employé en cuisine et en pâtisserie.

*Travailler une sauce* veut dire la remuer avec la spatule ou la cuiller de bois pour la rendre bien lisse, ou la mélanger au fouet pour y incorporer diverses substances.

On *travaille* aussi une farce ou une composition quelconque afin de la rendre bien homogène.

On *travaille* une pâte pour en assurer le mélange complet.

*Travailler* veut dire aussi changer de nature, fermenter, en parlant du vin. Se dit aussi d'une pâte qui lève.

**TRÈFLE.** — Genre de légumineuses dont une espèce, le *trèfle blanc*, serait consommée en légume, en Islande. Une autre, le *trèfle des marais* ou *trèfle d'eau*, a des feuilles grandes, vert foncé, lisses, qui ressemblent à celle des fèves. Les feuilles sont amères et remplacent parfois le houblon; en médecine, elles servent comme tonique amer. La racine, farineuse, est comestible; se mange comme la carotte.

**TREMPAGE.** — Immersion dans l'eau, principalement des légumes secs. Se dit aussi pour indiquer l'opération consistant à imbiber certains gâteaux de sirop. V. BABA et SAVARIN.

**TREMPER.** — Terme utilisé dans les expressions *tremper la soupe*, c'est-à-dire imbiber de bouillon les tranches de pain, et *tremper le vin*, le mélanger d'eau.

**TREMPETTE.** — Petite tranche de pain qu'on trempe dans un liquide. On dit familièrement « faire trempette ».

**TRÉPIED.** — Ustensile de cuisine à trois pieds, sur lequel on place un chaudron ou une marmite au-dessus d'un foyer.

**TRESSE.** — Forme donnée à certaines pâtisseries, à certains pains, que l'on désigne aussi sous le nom de *natte*.

**TRICLINIUM.** — On désignait sous ce nom la salle spéciale où les anciens Romains prenaient leurs repas.

Voici comment, d'après Mazois (*Palais de Scourus*), était établi le triclinium ou salle à manger des riches Romains : « ... Comme nous allons passer la porte de l'antisalle qui précède le triclinium, un enfant, placé là exprès, nous avertit d'entrer du pied droit pour ne point apporter de fâcheux augures... »

« Aussitôt que nous eûmes été introduits, des esclaves nous ôtèrent nos bragues, nos sayons rayés à la gauloise, et nous revêtirent des robes fort belles destinées uniquement aux repas.

« Nous entrâmes dans le triclinium; à peine assis des esclaves égyptiens nous versèrent de l'eau froide sur les mains, tandis que d'autres, nous ayant ôté nos sandales, se mirent à nous laver les pieds et à nous nettoyer les ongles, quoique l'on nous eût déjà fait au bain la même opération. Le triclinium, ou salle à manger, est d'une longueur double de sa largeur, et comme partagé en deux. La partie supérieure est occupée par la table et les lits; la partie inférieure reste libre pour le service et le spectacle. Autour de la première, les murs sont ornés, jusqu'à une certaine hauteur, de tentures de prix. La décoration du reste de la salle est noble et, en même temps, analogue à la destination de cette pièce; les colonnes, entourées de lierre et de pampres, divisent les parois en compartiments, bordés d'ornements capricieux; au centre de chaque panneau on peint avec une grâce admirable de jeunes faunes ou des bachantes demi-nues portant des thyrses, des vases, des coupes, et tout l'attirail des festins. Au-dessus des colonnes règne une large frise, divisée en douze tableaux, chacun d'eux est surmonté d'un des signes du zodiaque, et représente les mets que l'on recherche le plus dans les mois auxquels se rapportent ces signes, en sorte que l'on a peint sous le Sagittaire des crevettes de mer, des coquillages et des oiseaux de passage; sous le Capricorne, des homards,

des poissons de mer, un sanglier et du gibier des bois; sous le Verseau, des canards, des pluviers, des pigeons et des râles d'eau, etc.

« Des lampes de bronze, suspendues par des chaînes de même métal, ou supportées par des candélabres d'un travail précieux, répandaient une vive lumière; des esclaves préposés à leur entretien avaient soin d'en couper les mèches de temps en temps, et veillaient à ce qu'elles ne manquaient point d'huile.

« La table, faite de bois de cèdre, tiré du fond de la Mauritanie, et que l'on préfère à l'or, reposait sur des pieds d'ivoire; elle était recouverte d'un plateau d'argent massif, du poids de cinq cents livres, orné de cisèlures et d'anaglyphes. Les lits triclinaires, qui peuvent contenir trente personnes, étaient de bronze, enrichis d'ornements en argent, en or pur et en écaille de tortue mâle; les matelas de laine des Gaules teinte en pourpre, les coussins précieux rembourrés de plumes, étaient recouverts de tapis émaillés de différentes couleurs, tissés et brodés de soie mélangée avec des fils d'or. Chrysisse nous apprit qu'ils avaient été fabriqués à Babylone et qu'ils coûtaient quatre millions de sesterces.

« Le pavé de mosaïque représentait, par un singulier caprice de l'artiste, toutes sortes de débris de repas, comme s'ils fussent tombés naturellement à terre, de façon qu'au premier coup d'œil il semblait n'avoir point été balayé depuis le dernier festin... Au fond de la salle, on avait étalé des vases d'airain de Corinthe. Ce triclinium, le plus grand des quatre que Scourus a dans son palais, pourrait contenir facilement une table de soixante lits, mais il réunit rarement un aussi grand nombre de convives; et, lorsque, dans les grandes occasions, il donne à manger à cinq ou six cents personnes, c'est dans l'atrium qu'il les reçoit. Cette salle à manger est réservée pour l'automne, l'hiver et la printemps; les Romains se font un sujet de volupté de la diversité des saisons.

« Le service est réglé de manière qu'il y a pour chaque triclinium un grand nombre de tables de différents genres, et chaque table a ses vases, ses plats et ses valets particuliers. »

**TRIGLE.** — Genre de poissons dont il existe plusieurs espèces, entre autres le *trigle pin* ou *rouget* ou *grondin rouge*; le *trigle gornaud* ou *grondin gris*, le *trigle milan* ou *grondin rouge* (de la Méditerranée), etc. V. GRONDIN.

**TRIPERIE.** — Commerce de tripes et lieu où s'exerce ce commerce.

En plus des tripes proprement dites, le commerce de la triperie comprend la vente des abats : tête de veau, d'agneau, de mouton, cervelle, ris, tétine, pieds (abats blancs), langue, cœur, foie, rate, rognons (abats rouges).

**TRIPES.** — Par ce mot, on désigne surtout l'estomac des ruminants, utilisé dans l'alimentation.

Seules, sont considérées comme comestibles, en plus de celles des ruminants, les tripes de certains animaux de boucherie, notamment celles du porc, du mouton.

Ces dernières sont employées en Provence pour la préparation des pieds-paquets à la marseillaise, et dans le sud-ouest de la France pour confectionner un plat connu sous le nom de *peta/ram*.

Les tripes de porc sont employées, les unes, comme enveloppe des saucissons, saucisses, boudins, cervelas, les autres pour la confection des andouilles et andouillettes.

Riches en gélatine, les tripes nécessitent une cuisson prolongée et sont de digestion difficile, ce qui les éloigne du régime des dyspeptiques; leur teneur en gélatine, en nucléo-protéines les fait également proscrire aux goutteux, aux uricémiques. Pour la préparation des tripes, voir ABATS DE BOUCHERIE.

Les emplois de l'estomac ou panse de bœuf sont connus; c'est avec cette partie des abats de cet animal que se préparent les fameuses tripes à la mode de Caen, et le non moins célèbre gras-double à la lyonnaise.

« L'origine de ces mets remonte à la plus haute antiquité gourmande, puisque Athénée célébrait déjà ce plat de « gras intestins de bestiaux ». Le père de la poésie grecque, Homère, a noté l'excellence d'un plat de « tripes de bœuf » préparé à l'intention de celui que Thétis rendit invulnérable, en le plongeant dans les eaux du Styx.

« Rabelais nous dit comment Gargamelle enfanta Gargantua, après avoir mangé une grande platée de *gaudebillaux*, et ce lui est une occasion de nous apprendre que « gaudebillaux sont grasses tripes de coireaux, et que coi-

reaux sont bœufs engraisés à la crèche et près grimaux ».

« Mais, bien avant Rabelais, Guillaume le Conquérant se délectait des primitives tripes, en les accompagnant d'un Jus de pommes neustriennes, et l'histoire, qui, bien à tort, ne s'arrête pas aux petits faits, a négligé de mentionner qu'une question de gaudebillaux fut cause de la querelle survenue entre Guillaume le Bâtard et le roi de France Philippe I<sup>er</sup>, question qui provoqua une plaisanterie de ce dernier à laquelle le premier répondit par la promesse aussi historique que comminatoire « qu'il viendrait faire ses relevailles à Notre-Dame de Paris avec dix mille lances en guise de cierges ».

« Et c'est ainsi que, au XI<sup>e</sup> siècle, une querelle gastronomique amena l'invasion du Vexin normand. Cependant, à cette époque, la triste cuisine moyenâgeuse n'avait su modifier en rien les tripes primitives. Ce fut seulement trois siècles plus tard que, dans l'antique Cadomum, naquit un génie culinaire, émule de Taillevent et précurseur de Carême, Benoît, le grand Benoît, qui, à l'insipidité du plat, substitua intelligemment ce qui est l'âme de toute cuisine, une condimentation, un assaisonnement calculés et raisonnés.

« Ce fut ce cuisinier qui immortalisa gastronomiquement son pays, et on constate avec regret que ses concitoyens oublièrent de consacrer le souvenir de cette gloire locale par le bronze ou le marbre, si généreusement élevés à d'autres qui ne le méritaient pas autant. Certes, Caen peut se glorifier d'avoir donné le jour à Malherbe, à Segrais, à Choron (dont le nom patronne un tournedos) et à bien d'autres illustrations; elle peut être fière de son titre de cité littéraire et savante, mais ce dont elle peut s'enorgueillir, c'est d'être la patrie de Benoît et le pays éternel des tripes succulentes et du cidre mousseux, « ce suprême soulas, des grands gousiers normands. »

« Sur les tables du plus fameux restaurant, les tripes reviennent à jour fixe, fumant dans les terrines brunes enclavées sur des réchauds d'argent, dont le luxe jure avec la rusticité du mets; chez les marchands de vins, aux portes des crémeries, une pancarte annonce — invite alléchante — que le menu du jour comporte des tripes. Là, on les savoure dans des assiettes de porcelaine grossière. Dans les humbles ménages, c'est une joie et un régal, lorsqu'on hume leur robuste fumet. Devant une terrine de tripes à la mode de Caen, il n'y a plus de rang, plus de condition ni de hiérarchie sociale, c'est, du haut en bas, le régal de tout le monde.

« Mais ne dissimulons pas que leur préparation est longue et laborieuse, et qu'il faut opérer sur une assez grande quantité, pour qu'elles atteignent leur définitive succulence.

« Mais antiques tripes ou « tripailles » célébrées par Athénée et Homère, « gaudebillaux » exaltés par le bon Rabelais, ou modernes tripes à la mode de Caen, où le vieux Calvados met sa note caractéristique, qu'importe leur nom et leur provenance, si leur succulence est parfaite, si, dans la terrine ventrue, les rectangles de mésentère baignent dans le jus doré dont le fumet met en appétit, et que font leur apparition, en même temps, quelques bouteilles de pur jus des pommes neustriennes, du vrai cidre normand, père des ivresses blondes! » (Philéas Gilbert.)

On trouvera au mot *Abats de bœuf* la recette détaillée pour préparer les *Tripes à la mode de Caen*.

**TRIQUE-MADAME.** — Plante très commune, appelée aussi *orpin* ou *petite joubarbe*, dont les jeunes feuilles, qui ressemblent à celles du pourpier, sans grande saveur, se mangent en salade ou se préparent, cuites, comme le pourpier.

**TROGNON.** — Cœur comestible d'un légume ou d'un fruit. Les trognons de certains légumes et notamment ceux de la chicorée et du chou, peuvent se préparer de diverses manières. V. **CHICORÉE**.

**TROIS FRÈRES** (Pâtisserie). — Nom d'un entremets de pâtisserie créé par les trois frères Julien, célèbres pâtissiers du XIX<sup>e</sup> siècle, et pour lequel un moule spécial, dit « moule à trois frères », fut créé.

**PROPORTIONS.** — 500 g de farine de riz; sucre en poudre, 375 g; beurre, 400 g; amandes douces mondées, hachées, 60 g; angélique confite, coupée en petits dés, 60 g; œufs entiers, 15; marasquin, un verre à liqueur; sel, une pincée.

**MÉTHODE.** — Mettre dans une bassine en cuivre le sucre, les œufs et le sel. Cuire ce mélange au fouet, la bassine placée au bain-marie dans un sautoir rempli d'eau chaude, en fouettant jusqu'à ce que la



Moule à trois frères.

composition devienne bien mousseuse.

Ajouter alors la farine de riz, le beurre fondu et le marasquin.

Remplir, avec cette composition, les moules beurrés et féculés. Cuire au four, à bonne chaleur.

Mettre les gâteaux sur un fonds fait en pâte sucrée. Les abricoter; les saupoudrer avec les amandes hachées et l'angélique en dés.

**TROIS-SIX.** — Nom de l'alcool d'industrie à 90° ou 85° dont trois parties mélangées d'un poids égal d'eau donnent six parties d'eau-de-vie à 45° ou 42° (preuve de Hollande).

**TRONÇON.** — Morceau d'une substance alimentaire quelconque coupé plus long que large. Se dit surtout pour les morceaux de gros poissons détaillés dans le milieu de l'animal.

**TROÛ (Fromage de).** — Ce fromage de Touraine se consomme de mai à janvier.

**TROPIQUE.** — Région du four où la chaleur est à son maximum, par analogie avec les régions chaudes du globe situées de part et d'autre de l'équateur.

**TROU DU MILIEU ou COUP DU MILIEU.** — Verre d'eau-de-vie ou de toute autre liqueur cordiale qu'il était d'usage, anciennement, de boire au milieu d'un repas très chargé en mets.

Le coup du milieu est maintenant remplacé par des sorbets que l'on sert au même moment, c'est-à-dire entre l'entrée et le rôti.

Il reste pourtant des fidèles à cette pratique bachique et il est fréquent de voir maints gastronomes boire de copieuses rasades d'eau-de-vie au milieu du repas.

Ainsi font d'ailleurs certains peuples du nord de l'Europe, les Suédois notamment, qui, entre chaque plat, boivent de l'eau-de-vie de pommes de terre (aquavie).

Jadis, dans les dîners de famille, les liqueurs que l'on buvait en guise de « trou du milieu » étaient offertes par une des jeunes filles de la maison.

Le trou du milieu est équivalent au trou normand, mais ce dernier *trou* n'est composé que d'eau-de-vie de cidre.

**TROUSSE.** — Sorte de gaine où les cuisiniers et les bouchers renferment leurs outils. Cette troussse se suspend au cordon du tablier.

**TROUSSER.** — *Trousser une volaille* ou un *gibier de plume* veut dire les ficeler afin de maintenir les membres en bonne forme pendant la cuisson.

**TROYES (Fromage de).** — Ce fromage se consomme de novembre à mai.

**TRUELLE.** — Sorte de spatule au manche recourbé, imitée de la truelle des maçons, et utilisée pour servir le poisson, les pâtisseries.

**TRUFFAGE.** — Action de truffier une volaille, un gibier.

**TRUFFE.** — Champignon souterrain, de l'ordre des ascomycètes, dont il existe diverses variétés. La truffe noire du Périgord et celle du Lot sont les plus estimées. On récolte encore des truffes en Dauphiné, en Bourgogne, en Normandie et en diverses autres régions, mais toutes ces truffes sont de qualité inférieure et de parfum moins délicat.

Composition :

Eau.....	74.39	p. 100
Sels.....	1.57	—
Albumines.....	7.62	—
Graisse.....	0.49	—
Hydrates de carbone.....	13.49	—

La valeur alimentaire de la truffe, comme celle de tous les champignons, est des plus probléma-

tiques; sa digestibilité est mauvaise, cela à cause de sa texture serrée.

La *truffe blanche du Piémont* a un léger parfum d'ail qui s'associe bien avec certains apprêts; elle se consomme le plus souvent crue, détaillée en lames très minces.

**Beignets de truffes.** — Détailler en lames épaisses des truffes crues, pelées. Les faire macérer une heure avec cognac, sel, poivre, thym et laurier pulvérisés.

Au moment, tremper ces lames de truffes dans de la pâte à frire légère et les faire frire au beurre clarifié. Dresser sur serviette.

**Croûte aux truffes.** — Se prépare comme la *Croûte aux champignons*, avec truffes préparées à la crème.

**Croûtes gratinées aux truffes.** — Détailler en lames épaisses des truffes nettoyées et pelées. Assaisonner ces lames de truffes de sel et poivre, les tremper quelques instants dans du beurre fondu.

Mettre ces lames de truffes, chevalant les unes sur les autres, sur des tranches rectangulaires de pain de mie, passées au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé; arroser de beurre fondu. Passer quelques instants sous la salamandre ou dans un four brûlant. Dresser sur serviette ou sur papier gaufré.

**Petits soufflés de truffes.** — Ces soufflés, que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud, se préparent comme les soufflés ordinaires (V. SOUFFLÉS), avec de la purée de truffes, liée aux jaunes d'œufs et additionnée de blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

On dresse cette composition dans de petites cassolettes à soufflés et on les cuit, au four, selon la méthode habituelle.

**Préparation des truffes pour truffage des volailles et gibiers.** — Peler les truffes et les couper en quartiers, ou, si elles sont peu volumineuses, les laisser entières. Les assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés. Les mettre à pocher, de 8 à 10 minutes, dans de la panne de porc (mélangée de foie gras ou non) que l'on aura préalablement préparée ainsi :

Piler au mortier, avec les épluchures des truffes destinées au truffage de la pièce, un kilo de panne fraîche de porc, et, si l'on désire obtenir un mélange



Truffe entière et vue en coupe. (Phot. J. Boyer.)

plus délicat, 250 grammes de foie gras cru, ces deux articles coupés en gros dés. Assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices. Ramollir légèrement ce mélange à chaleur douce, et le passer au tamis fin.

Les truffes ayant été pochées dans cette panne truffée, faire refroidir ce mélange avant de l'employer pour truffer la pièce indiquée.

**Purée de truffes.** — Passer au tamis fin 250 grammes de truffes crues. Ajouter cette purée de truffes à 3 décilitres de béchamel que l'on aura additionnée de quelques cuillerées de crème fraîche et fait réduire. Assaisonner; passer à l'étamine. Chauffer cette purée, la beurrer au dernier moment.

*Nota.* — La purée de truffes s'emploie pour garnir

des bouchées, des tartelettes ou autres articles de même nature, ou pour farcir des légumes tels que champignons, fonds d'artichauts, etc.

**Rissoles de truffes à l'ancienne.** — Détailler en lames très épaisses de grosses truffes pelées. Les assaisonner de sel, poivre et épices et les arroser de cognac. Laisser macérer une heure.

Envelopper chacune de ces lames de truffes dans une abaisse de pâte à brioche commune.

Au moment, faire frire à grande friture brûlante. Egoutter; dresser sur serviette.

**Rissoles de truffes à la Valromey.** — Souder deux à deux de larges et épaisses lames de truffes fourrées d'une tranche de foie gras. Assaisonner de sel, poivre et épices; arroser d'un peu de cognac.

Garnir de ces truffes des abaisse de pâte feuilletée, détaillées à l'emporte-pièce rond cannelé, d'un diamètre un peu plus grand que celui des truffes. Recouvrir d'un rond de pâte feuilletée. Souder les bords en appuyant.

Frire au dernier moment. Dresser en buisson, sur serviette; garnir avec du persil frit. Servir avec de la sauce Périgueux à part.

**Salade de truffes.** — En principe, cette salade, qui constitue un apprêt de grand style, doit se préparer uniquement avec des truffes crues, émincées ou détaillées en Julienne, mais, en fait, hors de la saison des truffes fraîches, se fait avec des truffes de conserve.

Le plus souvent aussi, la truffe n'est pas préparée seule en salade. On lui ajoute soit des pommes de terre cuites à l'eau, détaillées en rondelles ou autrement (ce qui constitue la salade demi-deuil), soit des fonds d'artichauts émincés (ce qui constitue la salade impératrice).

La salade de truffes s'assaisonne avec huile, jus de citron, sel et poivre, et ne doit pas, en principe, être condimentée avec les herbes aromatiques habituellement employées pour les salades diverses.

**Sauté de truffes Brillât-Savarin.** — Peler 12 grosses truffes, mûres à point, noires, fermes et régulières. Les détailler chacune en 4 ou 5 tranches épaisses. Les assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu et d'épices.

Quelques minutes seulement avant de servir, sauter les truffes à la graisse de cailles en évitant surtout de les rissoler.

Les égoutter, les dresser dans une croûte basse en pâte feuilletée.

Verser dessus le fonds de cuisson déglacé avec du vin de Madère, mouillé d'un peu de bon Jus de veau et réduit.

**Sauté de truffes du Piémont.** — « Prenez une douzaine de truffes du Piémont, bien brossées; ôtez-en avec soin la pellicule et coupez-les en rouelles très minces; faites dissoudre dans une casserole, sur un fourneau doux, gros comme un œuf de glace de volaille, avec quatre cuillerées à bouche d'huile; mettez-y les truffes; assaisonnez d'un peu de poivre blanc, d'un peu de sel et d'un peu de muscade râpée. Faites suer sur un fourneau assez vif, pendant 10 minutes, en les sautant souvent (elles ne demandent pas plus de cuisson), ajoutez quelques petits morceaux de beurre frais, un demi-jus de citron et servez.

« A Paris, on remplace presque toujours l'huile par le beurre, et cependant, l'huile est le véritable cachet de la manière italienne.

« A l'instar de la préparation du salmis à table, quelques seigneurs aiment assez cuire les truffes du Piémont eux-mêmes. Voici la manière de les préparer : Emincez les truffes avec un coupe-concombre; mettez dans le fond d'une casserole d'argent quelques cuillerées d'huile d'olive ou de beurre, suivant le goût, gros comme un œuf de bonne glace coupée en petits morceaux; placez dessus les truffes, un peu de sel, de poivre blanc et de muscade râpée. Arrosez le dessus des truffes de quelques cuillerées d'huile (ou de quelques morceaux de beurre fin).

« On pose cette casserole d'argent, fermée de son couvercle, sur un réchaud à esprit-de-vin, bien allumé, que l'on met devant l'amphitryon, qui, à l'aide d'une cuiller, remue souvent les truffes en recouvrant chaque fois la casserole.

« Sept à huit minutes suffisent pour la cuisson; le seigneur ajoute un jus de citron et sert lui-même. » (Recette de Plumerey).

**Timbale de truffes.** — Foncer un moule à timbale, à rebords peu élevés, beurré, avec de la pâte ordinaire. Recouvrir de minces bardes de lard le fond et les parois de la timbale. La remplir jusqu'à un centimètre du bord avec des truffes crues, pelées, assaisonnées de sel, poivre, épices, arrosées de fine **Champagne**.

Mouiller d'un verre de madère et de 3 cuillerées de fonds brun de veau très réduit. Couvrir les truffes d'une barde de lard. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte.

Dorer le dessus de la timbale. Cuire au four chaud, de 50 à 55 minutes.

Démouler la timbale et la dresser sur serviette.

**Tourte de truffes à la périgourdine.** — Etaler dans une abaisse ronde de pâte fine, placée sur une plaque, une couche de foie gras cru détaillé en gros dés, assaisonné de sel, poivre et épices, et arrosé de cognac, en ne garnissant l'abaisse que jusqu'à un centimètre et demi du bord.

Mettre sur ce foie gras des truffes, brossées, pelées, assaisonnées de sel, poivre et épices et arrosées de cognac. Sur ces truffes, placer des petites escalopes de foie gras assaisonnées.

Recouvrir avec une abaisse de pâte fine, que l'on soudera bien sur les bords avec l'abaisse inférieure. Décorer le dessus de la tourte avec de menus détails en pâte fine. Faire au milieu une petite ouverture, pour l'échappement des vapeurs. Dorer à l'œuf. Cuire au four, à bonne chaleur, de 40 à 45 minutes. Au sortir de cuisson, verser dans la tourte quelques cuillerées de demi-glace réduite avec madère et essence de truffes.

La tourte aux truffes se sert chaude, mais peut aussi être servie froide.

**Truffes sous la cendre.** — Assaisonner de sel, poivre et épices, et arroser d'un filet de cognac, de grosses truffes bien nettoyées. Envelopper ces truffes, d'abord dans une très mince barde de lard gras, puis dans du papier d'office, en les enfermant



Truffes du Périgord. (Phot. J. Boyer.)

hermétiquement, ce que l'on obtiendra en soudant avec du repère (mélange de farine et de blanc d'œuf) les rebords de la feuille de papier.

Mettre les truffes ainsi enveloppées dans une **tourtière**. Placer cette **tourtière** sur une couche de cendres chaudes, mélangées de quelques braises ardentes. Recouvrir avec des cendres chaudes sur lesquelles on placera également des braises.

Faire cuire les truffes dans ces cendres de 40 à 45 minutes.

Les retirer des cendres; épousseter le papier qui les enveloppe, et les dresser, telles quelles, sous une serviette pliée.

*Nota.* — Il est assez difficile aujourd'hui où sont rares, dans les villes, les maisons où se trouvent des cheminées à feu de bois, et où, par conséquent, on puisse faire cuire des aliments *sous la cendre*, de préparer les truffes de la façon que nous indiquons ci-dessus. Nous avons tenu à donner tout de même cette recette un peu archaïque qui, peut, au demeurant, être exécutée dans les maisons campagnardes.

On désigne d'ailleurs sous le nom de *truffes sous la cendre* des truffes cuites en pâte.

**Truffes au Champagne.** — Mettre les truffes (choisies grosses et de forme régulière), bien nettoyées, dans une casserole profonde avec, pour 500 grammes de truffes, 2 cuillerées de mirepoix de légumes fondue au beurre. Mouiller de 3 décilitres de **Champagne**. Assaisonner. Cuire, à couvert, pendant 15 minutes. Mettre les truffes dans une timbale (ou chacune dans une petite casserole en argent).

Les arroser avec le fonds de cuisson que l'on aura fait réduire presque complètement, mouillé de quelques cuillerées de fonds brun de veau corsé. Couvrir la timbale ou les cassolettes, tenir au chaud, sur le coin du fourneau, sans laisser bouillir, pendant 8 à 10 minutes.

*Nota.* — Il est d'usage de préparer les truffes au **Champagne**, de même que toutes celles cuites dans un vin quelconque, sans les peler. On peut néanmoins, et bien des personnes les préfèrent ainsi, peler les truffes avant de les cuire.

**Truffes en chaussons.** — Eplucher les truffes (choisies de grosseur moyenne), les assaisonner de sel épicé. Les envelopper chacune dans une mince barde de lard gras, et les placer, chacune, sur une



Recherche des truffes à l'aide d'une truie, dans une truffière naturelle du Périgord.



Récolte des truffes dans une truffière aménagée.

(Phot. J. Boyer.)

abaisse ronde de pâte feuilletée. Mouiller à l'eau les rebords de ces abaisses et les replier en forme de chausson. Mettre les chaussons sur une plaque; les dorer à l'œuf, pratiquer une petite ouverture au centre; cuire à four chaud de 18 à 20 minutes.

**Truffes à la crème.** — Etuver doucement au beurre, et en évitant de les dessécher, 500 grammes de truffes pelées et détaillées en lames épaisses.

Les assaisonner de sel et poivre. Les arroser d'un filet de fine **Champagne**. Couvrir de crème bouillante. Donner une ébullition. Egoutter les truffes et les dresser en timbale. Paire réduire la crème, à laquelle on aura ajouté, pour l'étoffer, 2 ou 3 cuillerées de béchamel; la beurrer, l'assaisonner, la passer à l'étamine et la verser brûlante sur les truffes.

**Truffes pour garniture.** — Suivant la nature de la préparation dans laquelle les truffes doivent entrer comme élément de garniture, on les détaille, à cru, après les avoir pelées, en lames plus ou moins épaisses ou en dés plus ou moins gros, ou encore on les découpe en quartiers, ou on les tourne en gousses.

Les faire doucement étuver au beurre, et quelques instants seulement, afin de ne les cuire que juste à point, car les truffes, surtout celles détaillées en lames ou autrement, ne doivent pas être desséchées par la cuisson.

Mouiller les truffes de quelques cuillerées du vin de liqueur indiqué suivant la nature de la préparation et les conserver au chaud, en évitant toute ébullition.

*Nota.* — En principe, les truffes de garniture doivent cuire avec l'article qu'elles doivent accompagner. On les ajoute donc dans le sautoir où cuisent ces pièces, en fin de la cuisson de ces dernières.

On peut, en place de truffes fraîches, dont la saison ne dure que pendant quelques mois d'hiver, employer des truffes de conserve. Lorsque l'on opère avec ces dernières qui, le plus souvent, ont déjà subi deux cuissons (en chausse et en boîte), il convient de les faire seulement chauffer avec les articles qu'elles doivent accompagner.

**Truffes au madère ou autre vin de liqueur.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Truffes au Champagne*, en remplaçant ce dernier par du madère, ou par tout autre vin de liqueur.

**Truffes à la maréchale.** — « Enlevez la pellicule de deux livres de truffes choisies bien rondes et broisées. Coupez-les en rouelles d'une légère épaisseur.

« Faites fondre dans une casserole un quart de beurre, avec gros comme un œuf de glace de volaille, et deux cuillerées à bouche de vin de Madère. Laissez le tout réduire un peu, sans attacher; alors sautez les truffes dedans, puis étouffez-les pendant 10 à 12 minutes. Sautéz-les derechef, laissez-les encore sur le feu, bien couvertes, surtout qu'elles ne pincent pas, mais qu'elles se glacent légèrement; à ce moment, ajoutez-y deux onces de beurre bien frais, une petite pointe de citron, la moitié autant (que de truffes) de petits croûtons de pain passés au beurre (de la dimension des truffes), mêlez-les bien aux truffes, et servez. » (Recette de Plumerey).

**Truffes en pâte à la périgourdine.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour les *Truffes en chaussons*, mais en mettant sous les truffes des petites escalopes de foie gras cru assaisonnées de sel et de poivre. Cuire au four de 18 à 20 minutes.

**Truffes sautées à la provençale.** — Peler les

truffes et les détailler en tranches épaisses. Les assaisonner de sel et poivre.

Les sauter quelques instants, et en évitant de les trop cuire, ce qui les rendrait coriaces, dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer, avec une gousse d'ail non épluchée, quelques cuillerées d'huile d'olive.

**Truffes à la serviette.** — Ce plat est ainsi appelé, non pas à cause de son mode de préparation, qui est d'ailleurs variable, mais bien à cause de la façon dont il est servi, c'est-à-dire dressé dans une serviette pliée « en artichaut » ou « en portefeuille ».

Le plus souvent, on appelle *truffes à la serviette* des truffes cuites au madère, dressées dans une timbale ou dans des cassolettes en argent et présentées sur, ou sous, une serviette pliée ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Il serait plus logique de désigner sous ce nom des truffes non pelées, simplement pochées dans un vin de liqueur, égouttées et dressées sur, ou sous, une serviette, comme les pommes de terre en robe de chambre.

**Truffes à la serviette au vin de Champagne.** — « Prenez trois livres de truffes, les plus grosses que vous trouverez et choisissez-les bien arrondies et lisses, fermes et d'un beau noir.

« Brossez-les dans deux ou trois eaux. Lorsqu'elles seront bien égouttées, placez-les dans une casserole que vous aurez fœncée de bardes de lard et recouvrez-les de même.

« Coupez en gros dés une livre de jambon que vous ferez dessaler, autant de rouelles de veau et de lard frais, passez au beurre dans une casserole en y joignant carottes et oignons émincés, persil en branches, quelques parcelles de thym, laurier, basilic, la moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle; assaisonnez de très peu de sel, poivre blanc, muscade râpée, une pincée d'épices. Lorsque ces ingrédients commenceront à se colorer légèrement, mouillez de deux bouteilles de vin de Champagne mousseux (l'ai est le meilleur); faites partir; écumez et laissez mijoter à l'angle de la bouche du fourneau, sans réduire; alors passez avec pression pour en mouiller les truffes; mettez-les en cuisson une heure avant de servir.

Laissez bouillonner doucement pendant trois quarts d'heure; alors retirez-les et tenez-les très chaudes, sans ébullition. Au moment de servir, égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée sur un plat d'argent; clochez-les pour les envoyer bouillantes. » (Recette de Plumerey).

**Truffes blanches.** — Les truffes blanches viennent surtout de l'Italie du Nord, principalement du Piémont. On les désigne d'ailleurs, en cuisine, sous le nom de *truffes du Piémont*.

On trouve aussi des truffes blanches dans l'Afrique du Nord et dans quelques régions de la France, mais elles ne sont en rien semblables à celles qui viennent d'Italie, ni comme parfum ni comme substance.

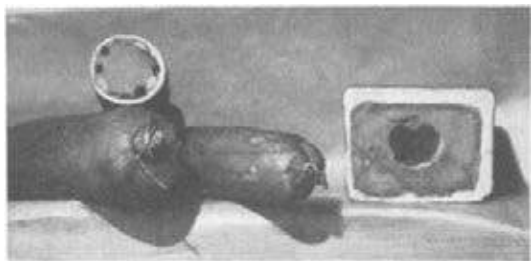
La truffe blanche, dont le goût rappelle un peu celui de l'ail, ne se consomme guère que crue, et détaillée en tranches très minces.

Lorsqu'on l'emploie comme garniture de plats chauds, on l'ajoute à ces apprêts tout à fait en fin de cuisson et on ne la cuit que par la seule chaleur dégagée par ces apprêts. Ainsi en use-t-on, lorsqu'on prépare du *Risotto aux truffes blanches*. On n'ajoute les truffes à cette préparation que lorsqu'elle est complètement terminée, et cela, hors du feu.

On emploie aussi les truffes blanches, détaillées



Truffes à la serviette. (Phot. Larousse.)



Saucissons de foie gras et pâté de foie gras truffé.

en dés ou en lames, pour garnir les œufs diversement préparés, et notamment les omelettes ou les œufs brouillés.

Pour ces apprêts, les truffes ne doivent être ajoutées aux œufs brouillés que lorsque ces derniers sont cuits, mais on les met, crues, dans les œufs battus, avant de faire les omelettes.

Enfin, le plus souvent, la truffe blanche se prépare en salade. Cette salade, comme celle faite avec la truffe noire, s'assaisonne avec huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

**Truffes blanches au risotto ou risotto aux truffes blanches.** — Couvrir avec des truffes blanches, pelées et détaillées en minces lamelles (on détaille ces truffes au rabot) et assaisonnées, du risotto au parmesan dressé dans une timbale. Couvrir la timbale et tenir au chaud 5 minutes sur le coin du fourneau.

**Conserves de truffes.** — Laver les truffes en les brossant sous un jet d'eau fraîche, après les avoir préalablement fait tremper à l'eau tiède.

Les éplucher, en ayant la précaution d'enlever, avec la pointe du couteau, toutes les parties terreuse s'enfonçant dans les trous ou replis.

Assaisonner les truffes avec du sel très fin mélangé d'épices et de poivre, et les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures.

Mettre à bouillir du vin de Madère, et, lorsqu'il bout, lui ajouter les épluchures de truffes et une pincée de sel.

Recouvrir hermétiquement cette infusion et la mettre à refroidir. La passer.

Mettre les truffes dans des boîtes d'un litre. Mouiller de 2 ou 3 déclitres de vin de Madère. Souder les boîtes. Les mettre dans une marmite avec de l'eau froide (complètement couvertes). Les appuyer d'un poids pour qu'elles baignent parfaitement et amener l'eau à grande ébullition, qu'on laissera se continuer, sans interruption, pendant 2 heures un quart ou 2 heures et demie, suivant la grosseur des truffes.

Retirer de cuisson et laisser refroidir complètement les boîtes avant de les enfermer.

*Nota.* — Toute boîte de conserve qui, au sortir de l'ébullition, ne se trouve pas bombée doit être considérée comme douteuse et mise en observation.

On augmente le degré d'ébullition en ajoutant une forte poignée de gros sel dans l'eau du bain-marie.

Pour les boîtes d'un demi-litre, on doit compter une heure et demie.

Pour les flacons en verre, à fermeture spéciale (il existe une foule de systèmes tous très pratiques), les temps de cuisson sont identiques, mais on ne doit retirer les flacons ou bouteilles de la cuisson que lorsque le tout est complètement refroidi.

Ces flacons et bouteilles doivent être revêtus de pailions, et posés sur une couche épaisse de pailions placés dans le fond de la marmite.

**TRUFFER.** — Garnir, farcir de truffes; se dit aussi de l'opération consistant à piquer ou à clouter de truffes une substance quelconque.

**TRUIE.** — Femelle du cochon. V. PORC.

**TRUIE DE MER.** — Nom vulgaire de la rascasse. V. ce mot.

**TRUIE.** — Genre de poissons du groupe des saumons, dont la chair, très délicate, est blanche, rosée ou orangée, suivant la nature des eaux qu'ils habitent.

Dans nos eaux douces, on trouve deux espèces de truites : la *truite commune*, dite aussi *truite de rivière*, de *ruisseau* ou de *torrent*, qui vit dans les cours d'eau; et la *truite saumonée*, dite aussi *truite de mer* ou *truite de Dieppe*, poisson dont la chair est de couleur rosée ou orangée et qui, comme le saumon, remonte les fleuves. Une autre variété de truites, dite *truite arc-en-ciel*, est originaire de la Haute-Californie. Elle a été importée depuis quelques années en Europe où elle s'est vite acclimatée et y croît très rapidement; elle est très rustique et vit très bien dans des eaux moins fraîches que celles exigées par la truite commune.

On appelle *truites des lacs* celles qui, vivant dans les eaux profondes, atteignent une grande taille (ces dernières sont de chair moins délicate que les truites de rivière).

**TRUITES DE RIVIÈRE.** — **Filets de truites Orly.** — Se préparent comme les filets de merlan. V. MERLAN, *merlan Orly*.

**Filets de truites de rivière en papillotes à l'ancienne.** — Assaisonner les filets de truites, levés à cru; les fariner; les faire cuire à moitié au beurre. Les mettre deux par deux, sur un côté de feuilles de papier d'office taillées en forme de cœur et huilées (ainsi qu'il est dit pour les côtes de veau en papillotes), sur une couche de duxelles mélangée de truffes hachées, liée de velouté maigre réduit. Recouvrir les filets de truites avec la même composition. Fermer les papillotes, en repliant bien les bords. Faire souffler au four. Servir tel quel.

*Nota.* — Tous les modes de préparation indiqués pour les filets de soles ou de merlans sont applicables aux filets de truites de rivière.

**Truites au bleu** (chaud). — On ne prépare ainsi que les truites, non seulement rigoureusement fraîches, mais encore vivantes.

Dix minutes avant de servir les truites, les sortir de l'eau, les assommer en les frappant sur la tête; les vider et nettoyer; les arroser avec du vinaigre, puis les plonger dans du court-bouillon fortement additionné de vinaigre. Les cuire le plus rapidement possible, en comptant de 7 à 8 minutes pour des poissons du poids de 150 grammes pièce environ.

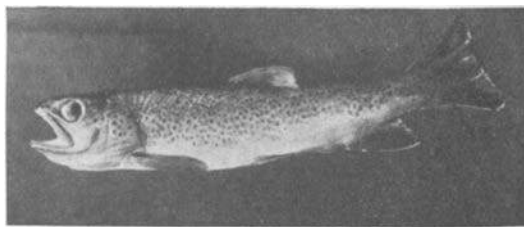
Égoutter les truites; les dresser sur serviette; les garnir de persil frais. Servir avec beurre fondu ou sauce hollandaise à part.

**Truites de rivière au bleu** (froides). — Se préparent comme il est dit ci-dessus. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

Dresser sur serviette; garnir de persil frais. Servir avec sauce ravigote à l'huile, à part.

**Truites de rivière bouillies avec sauces diverses.** — Les cuire au court-bouillon. Les égoutter. Les dresser sur serviette. Servir avec sauce hollandaise ou autre sauce spéciale aux poissons bouillis.

**Truites de rivière à la bourguignonne.** — Se préparent comme les truites de rivière au vin rouge, en mouillant les truites avec du vin rouge de Bourgogne. Garnir de champignons (que l'on aura fait cuire avec les poissons), et de petits oignons glacés. Les napper avec la sauce préparée ainsi qu'il est dit à la recette des *Truites au vin rouge*.



Truite des lacs.

**Truites de rivière Colbert.** — Ouvrir les poissons sur le dos. Retirer l'arête centrale. Paner les truites à l'œuf et à la mie de pain. Les frire à grande friture brûlante. Egoutter les truites lorsqu'elles sont croquantes et dorées. Les dresser sur plat long. Mettre au milieu de chaque truite une cuillerée de beurre Colbert (V. BEURRE, *beurres composés*). Mettre à chaque bout du plat un bouquet de persil frit.

**Truites de rivière frites.** — On prépare surtout ainsi les truites de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar frit*. V. BAR.

**Truites de rivière froides.** — Tous les apprêts, en froid, indiqués pour les truites saumonées sont applicables aux truites de rivière. V. plus loin.

**Truites de rivière à la gelée au vin rouge.** — Se préparent comme le *Saumon à la gelée au vin rouge*. — V. SAUMON.

*Nota.* — De la même façon, on prépare les truites à la gelée aux vins divers : barsac, chambertin, Champagne, chinon, madère, ou autres.

**Truites de rivière grillées.** — Ciseler peu profondément les truites, des deux côtés, sur le dos. Les assaisonner, les fariner légèrement, les badigeonner d'huile ou de beurre fondu, les cuire sur le gril, à feu doux; servir avec beurre à la maître d'hôtel, ou avec toute autre sauce spéciale aux poissons grillés.

**Truites de rivière à l'hôtelière.** — Paner les truites à l'œuf et à la mie de pain. Les faire frire. Les dresser sur plat long, sur du beurre à la maître d'hôtel, mélangé d'une cuillerée de duxelles sèche, par 100 grammes de beurre. Mettre sur les bords du plat des demi-tranches de citron cannellées.

**Truites de rivière à la hussarde.** — Garnir 10 truites de farce de poisson additionnée d'oignons hachés, fondus au beurre (100 grammes d'oignon par 500 grammes de farce), les assaisonner.

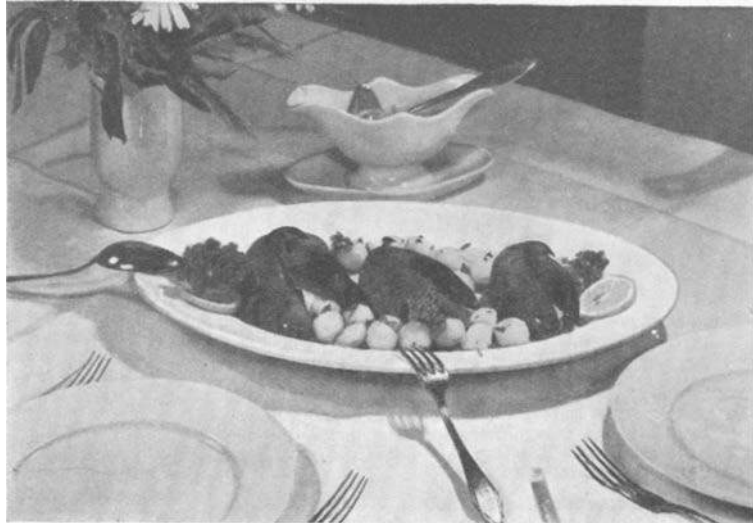
Les mettre dans une plaque tapissée de 100 grammes d'oignons finement émincés et passés au beurre, sans être colorés. Ajouter un petit bouquet garni. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec. Parsemer de menus morceaux de beurre. Faire cuire au four, en arrosant souvent.

Egoutter les truites; les dresser sur plat de service. Les napper avec leur fonds de cuisson, que l'on aura lié avec un peu de velouté de poisson, monté au beurre et passé. Faire glacer vivement au four brûlant.

**Truites en matelote à la bourguignonne.** — Détailler les truites en tronçons, les mettre dans un sautoir tapissé d'oignons et de carottes émincés et revenus au beurre. Mettre au milieu du plat un bouquet garni. Mouiller avec du vin rouge de Bourgogne en quantité suffisante pour faire couvrir les truites. Assaisonner; cuire à couvert 10 minutes. Egoutter les truites; les remettre dans un sautoir. Ajouter des petits oignons glacés et des petits champignons sautés au beurre. Verser dessus le fonds de cuisson que l'on aura lié avec du beurre mariné et passé.

Faire mijoter pendant 15 minutes. Dresser les truites dans une timbale. Garnir avec des croûtons frits au beurre.

**Truites en matelote à la normande.** — Cuire les truites ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais en les mouillant avec du vin blanc. Les egoutter; les mettre dans un sautoir; les garnir avec des petits champignons cuits dans un blanc et des queues d'écrevisses



Truites au bleu avec garniture de pommes de terre, citron et persil. (Phot. Claire.)

décortiquées. Verser sur les truites une sauce normande que l'on aura préparée avec la cuisson des truites. Faire mijoter doucement. Dresser les truites en timbale, garnir avec croûtons frits et écrevisses cuites au court-bouillon.

**Truites de rivière en matelote à la tourangelle.** — Les truites détaillées chacune en deux ou en tronçons, selon leur grosseur. Les cuire au vin rouge (V. MATELOTE). Dresser sur plat rond. Garnir de petits oignons glacés, de champignons et de lardons cuits avec le poisson, d'écrevisses cuites au court-bouillon et de croûtons en cœurs frits au beurre.

**Truites de rivière à la vaclusienne.** — Se préparent comme les *Truites à la meunière*, en remplaçant le beurre par de l'huile d'olive.

**Truites de rivière au vert.** — On prépare surtout ainsi les truites de petite taille. Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Anguille au vert*. V. ANGUILE.

**Truites de rivière au vin blanc.** — Se préparent comme la *Barbue au vin blanc*. V. BARBUE.

**Truites de rivière au vin rouge.** — Assaisonner les truites, intérieurement et extérieurement, de sel et poivre. Les mettre dans une plaque tapissée, pour 4 truites, d'une carotte et d'un oignon moyens émincés et revenus au beurre. Ajouter un petit bouquet garni. Mouiller avec du vin rouge, en quantité suffisante pour couvrir presque les truites. Faire partir sur le fourneau. Couvrir; cuire au four, à bonne chaleur, pendant 10 minutes.

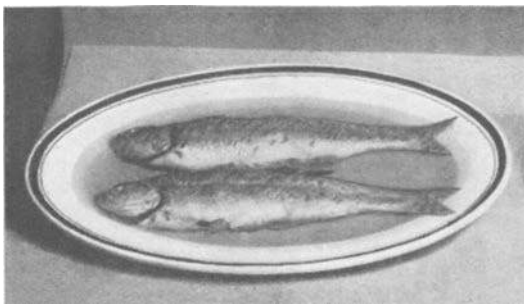
Egoutter les truites; les éponger; les dresser sur le plat de service. Les napper avec la sauce au vin rouge que l'on aura préparée ainsi :

Passer le fonds de cuisson des poissons; le lier d'une cuillerée de beurre manié, cuire une minute. Ajouter 2 cuillerées de beurre frais. Passer.

**Truites de rivière au vin rouge (Autre recette).** — Mettre dans une plaque beurrée les truites assaisonnées de sel et poivre. Les mouiller avec du fumet de poisson au vin rouge, préparé d'autre part. Cuire au four. Egoutter les truites et les éponger. Les dresser. Les napper avec leur fonds de cuisson additionné de 3 décilitres de sauce espagnole maigre, réduit, beurré et passé.

TRUITE SAUMONÉE. — Cette truite a généralement la chair rouge, d'où son nom de truite saumonée, sous lequel on la désigne le plus habituellement; cependant, on rencontre souvent des truites de mer qui ont la chair très pâle et même, parfois, complè-





**Truites à la gelée au vin de Chablis.**

tement blanche, et qui n'en sont pas moins d'excellente qualité.

Tous les modes d'apprêt, en chaud ou en froid, indiqués d'autre part pour le saumon, sont applicables à la truite saumonée. En plus de ces modes d'apprêts, nous indiquerons les suivants, qui, eux aussi, sont applicables au saumon :

**Truite saumonée Beauharnais.** — Farcir une truite saumonée de grosseur moyenne de farce de poisson mélangée de 4 cuillerées de mirepoix de légumes (carottes, céleri, oignons en très petits dés, fondus au beurre), par 250 grammes de farce.

Mettre la truite sur la grille de la saumonière beurrée. La mouiller à mi-hauteur avec du fumet de poisson au vin blanc. Cuire au four, en arrosant souvent.

Dresser la truite sur plat de service. La garnir, aux deux extrémités du plat, avec des pommes de terre noisettes cuites au beurre, et, sur les côtés, avec de tout petits fonds d'artichauts étuvés au beurre et remplis de sauce Beauharnais. V. SAUCE, sauces blanches.

Servir avec le fonds de cuisson de la truite, passé, réduit, et beurré.

**Truite saumonée Berchoux.** — Garnir intérieurement une truite saumonée (de 2 kg environ) avec de la farce de brochet à la crème, additionnée de truffes hachées.

Mettre la truite sur la grille beurrée d'une saumonière, dont on aura garni le fond d'une carotte et d'un oignon moyen, émincés et fondus au beurre, d'une forte poignée de pelures de champignons et d'un bouquet garni.

Mouiller, à moitié hauteur de la truite, avec du fumet de poisson au vin blanc. Assaisonner, faire partir sur le fourneau; couvrir la saumonière, cuire au four, à chaleur douce, pendant 40 minutes, en arrosant souvent le poisson durant la cuisson.

Egoutter la truite; la dresser sur un grand plat long. Enlever la partie centrale de la peau, ainsi que les parties noires qui se trouvent sur la chair. Arroser la truite de quelques cuillerées de son fonds de cuisson, que l'on aura passé, et la faire glacer légèrement au four.

Entourer la truite de la garniture suivante, dont les éléments seront placés par groupes séparés : 8 petites barquettes remplies de laitances de carpe et nappées de sauce normande; 8 petites croquettes (en forme de bouchon), faites avec salpicon de langouste, champignons et truffes, lié de sauce velouté maigre, et frites, 8 très petits fonds d'artichauts, à moitié cuits dans un blanc, étuvés au beurre, remplis d'un gros salpicon de truffes lié à la crème, saupoudrés de parmesan râpé et gratinés.

Passer le fonds de cuisson de la truite. Ajouter à ce fonds 3 décilitres de velouté de poisson (V. SAUCE). Faire réduire en plein feu, en ajoutant à la sauce, mise petit à petit, 3 décilitres de crème fraîche épaisse. Beurrer la sauce et la passer à l'étamine. Saucer le fond du plat de quelques cuillerées de cette sauce; servir le reste en saucière.

**Truite saumonée en douillette.** — Lever à cru les

filets d'une truite de moyenne grosseur. Assaisonner ces filets de sel et de poivre, et les passer au beurre brûlant, simplement pour les raidir. Les faire refroidir.

Abaisser de la pâte à brioche commune (faite sans sucre et tenue un peu ferme), de façon à obtenir une abaisse de forme longue et de grandeur suffisante pour pouvoir placer les filets dessus.

Mettre au milieu de cette abaisse une couche mince de farce de brochet à la crème (V. PARCE). Placer un filet sur cette farce. Recouvrir ce filet, sur toute la longueur, avec de la farce semblable, dans laquelle on aura mélangé des queues d'écrevisses décortiquées et des truffes détaillées en dés. Mettre le deuxième filet sur cette farce, et le recouvrir d'une couche légère de farce.

Placer sur le poisson une abaisse de pâte à brioche. Souder les bords de cette abaisse avec celle de dessous (qui doit un peu déborder). Pratiquer une ouverture au milieu du pâté pour l'échappement des vapeurs. Mettre le pâté dans un endroit tempéré et le laisser lever.

Enduire la surface du pâté avec du beurre fondu, le saupoudrer de chapelure fine. Cuire au four, à bonne chaleur moyenne, pendant 45 minutes.

Dresser le pâté sur un plat long. Verser dedans, au dernier moment, quelques cuillerées de beurre fondu. Servir avec une sauce Nantua à part.

**Truite saumonée froide au chambertin.** — Se prépare comme le *Saumon froid au chambertin*. V. SAUMON.

**Truite saumonée froide au Champagne.** — Se prépare comme le *Saumon froid au Champagne*. V. SAUMON.

**Truite saumonée froide à la parisienne ou à la russe.** — Procéder, avec une grosse truite saumonée, ainsi qu'il est dit pour le *Saumon froid à la parisienne ou à la russe*. V. SAUMON.

**Truite saumonée froide avec sauces diverses.** — Cuire la truite dans un court-bouillon, ainsi qu'il est dit pour le saumon (V. ce mot). La laisser refroidir dans sa cuisson. L'égoutter; l'éponger. La dresser sur serviette. Garnir de bouquets de persil frais. Servir avec sauce mayonnaise ou avec toute autre sauce froide spéciale aux poissons froids.

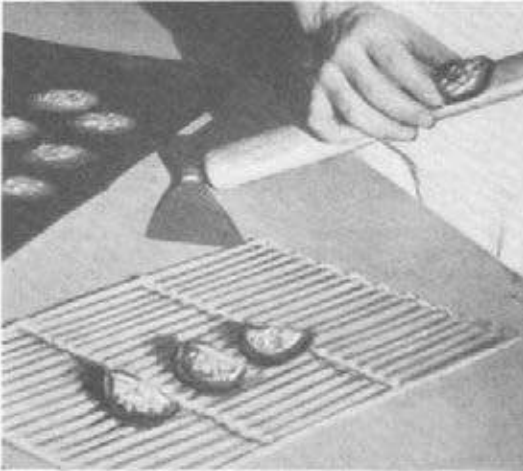
**TRUMEAU.** — Nom par lequel on désigne, en boucherie, la partie du jarret de bœuf placée au-dessus de la jointure du genou.

**TUILES (Petits fours).** — Travailler ensemble, dans une terrine, 250 grammes de beurre et 250 grammes de sucre en poudre. Ajouter 5 œufs, mis un à un, puis 250 grammes de farine tamisée.



**Comment on détache les tuiles au sortir du four.**

(Maison Deemuzes.)



Les tuiles sont façonnées sur le rouleau. (Phot. Larousse.)

Dresser cette composition en ronds, à la poche, sur une plaque cirée. Cuire au four.

Au sortir du four, mettre les ronds de pâte sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner la forme d'une tuile.

Tuiles aux amandes. — Travailler ensemble, dans une terrine, 250 grammes d'amandes en poudre, 250 grammes de sucre et 4 blancs d'œufs. Parfumer à la vanille ou à tout autre parfum. Coucher sur plaque; cuire au four. Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

TULIPE. — Il y a un grand nombre de variétés de tulipes, mais une seule, la *tulipe sauvage*, plante qui croît spontanément dans le midi de la France, est comestible. On consomme sa racine que l'on peut préparer comme le topinambour, l'igname ou la patate.

TURBAN. — Par ce mot, on entend un mode de dressage de certains mets qui, tous, sont dressés en forme de cercle.

On désigne aussi par le même mot certaines préparations, de farces principalement, qui sont cuites dans des moules en forme de bordure. Ainsi fait-on des turbans de poissons, de crustacés, de volailles diverses, de gibier, etc.

TURBOT. — Grand poisson plat, de la famille des pleuronectes, des plus délicats.

Le turbot a le corps en forme de losange. Sa peau est, pour ainsi dire, tout à fait dépourvue d'écaillés, car ces dernières sont si minuscules qu'on ne peut les enlever.

Les yeux de ce poisson sont placés du côté gauche du corps, côté qui est généralement gris ou brun jaunâtre, parsemé de très petites taches noires et blanches. L'autre côté du turbot est de couleur blanche. Sur le côté gris ou brun se trouvent des tubercules coniques, rugueux, qui ont fait donner à ce poisson le nom de *turbot piquant*.

On appelle *turbots doubles* des sujets qui ont la peau colorée des deux côtés. Ces poissons ont la chair médiocre.

Le turbot, qui est appelé *berdonneau* et *triboulet* sur le littoral de l'Ouest, et *rombu* ou *clavelat* à Nice, a une taille qui varie de 0,40 à 0,80 centimètres de longueur.

La chair du turbot est blanche, ferme, feuilletée et très savoureuse.

La barbue, que l'on appelle souvent *turbot lisse*, appartient à la même famille.

On désigne sous le nom de *turbotin* le turbot de petite taille. On le prépare de la même façon que le turbot ordinaire.

Cadgery de turbot. — Détailler en petites esca-

lopes 500 grammes de turbot cuit. Faire chauffer ce poisson au beurre. Le dresser en timbale, en l'alternant par couches avec 500 grammes de riz pilaf, préparé selon la méthode habituelle (V. RIZ), mais assez cuit, et lié de 5 décilitres de sauce béchamel pas trop épaisse condimentée au curry. Parsemer chaque couche de turbot d'œufs durs coupés en dés. Napper la dernière couche de riz avec la même sauce.

Coquilles de turbot. — Se préparent avec turbot de desserte, comme les *Coquilles de barbue*. V. ce mot.

Filets de turbot. — On lève, à cru, les filets des turbots de moyenne grosseur.

Tous les modes de préparation indiqués pour les filets de barbues et pour ceux de soles sont applicables aux filets de turbot. V. BARBUE et SOLE.

Fritot de turbot. — Détailler en aiguillettes des filets de turbot levés à cru. Mettre ces aiguillettes à macérer pendant 30 minutes avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au moment, tremper les aiguillettes, une à une, dans de la pâte à frire légère et les faire frire à grande friture brûlante.

Les égoutter, éponger et assaisonner de sel fin très sec. Les dresser sur serviette, en buisson. Garnir de persil frit et de citron. Servir avec sauce tomate.

Turbot à l'américaine. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à l'américaine*. V. BARBUE.

Turbot à l'amiral. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à l'amiral*. V. BARBUE.

Turbot à la Bercy. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la Bercy*. V. BARBUE.

Turbot à la bonne-femme. — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue à la bonne-femme*. V. BARBUE.

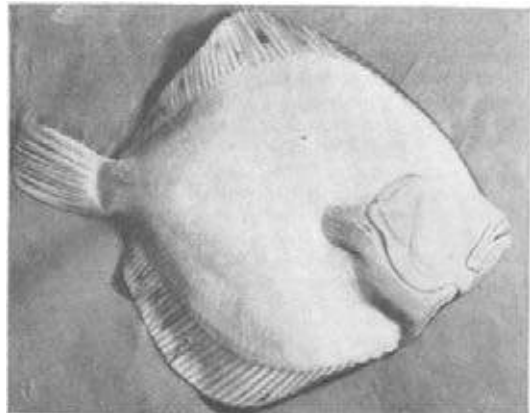
Turbot bouilli avec sauces diverses. — On prépare ainsi les gros turbots, entiers ou débités en tronçons, ou darnes.

Ces poissons sont cuits dans un court-bouillon composé d'eau et de lait, assaisonné de sel et additionné de lames de citron (par litre d'eau : un décilitre de lait, 15 grammes de sel et une lame de citron mondée à vif).

Afin qu'elle ne se déforme pas, ou qu'elle ne se brise pas pendant la cuisson, il convient de ficeler la tête du turbot.

Le poisson est mis ensuite dans la turbotière (sur la grille de l'ustensile, afin de pouvoir le retirer facilement une fois cuit) et mouillé avec le court-bouillon froid, mis en quantité suffisante, afin qu'il baigne bien.

Faire bouillir doucement. Dès que l'ébullition du liquide commence, écumer le court-bouillon, reculer la turbotière sur le coin du fourneau et laisser pocher en comptant 12 minutes au kilo.



Turbot vu du côté droit.

*Accompagnement du turbot bouilli.* — Le poisson, bien égoutté et épongé, est dressé sur un grand plat, recouvert d'une serviette, ou placé sur la grille du plat spécial pour les poissons bouillis et garni de persil frais, disposé en bouquets.

On le sert avec pommes de terre à l'anglaise (servies à part, en timbale) et l'une ou l'autre des sauces spéciales aux poissons bouillis.

**Turbot braisé avec sauces et garnitures diverses.** — Le turbot, entier, en tronçons ou en filets, se prépare, braisé au vin blanc ou au vin rouge, de toutes les façons indiquées pour la *Barbue braisée*. V. BARBUE.

**Turbot à la cancalaise.** — Cuit au vin blanc (entier, en filets ou en tronçons). Egoutter le turbot; le dresser sur plat de service; le garnir d'huîtres pochées, égouttées et ébarbées et de queues de crevettes épluchées. Napper de sauce normande dans laquelle on aura ajouté la cuisson des huîtres passées.

**Turbot à la crème au gratin.** — Se prépare, avec chair de turbot de dessert escalopée, comme le *Cabillaud à la crème au gratin*. V. CABILLAUD.

**Turbot Dugléré.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Bar Dugléré*. V. BAR.

**Turbot frit.** — D'une façon à peu près générale, on ne traite par la friture que le turbot détaillé en darnes, ou levé en filets, ou que les sujets de très petite taille. V. BARBUE, *barbue frite*.

Cependant, Brillât-Savarin, qui dans la *Douzième Méditation*, consacre une longue étude à la friture, assure que l'on peut faire frire de très gros turbots.

Cela, il dit même que son maître queux, La Planche, l'a fait de façon parfaite, et, en conclusion à sa *Théorie de la friture*, il lui en adresse des compliments : « Vous avez essayé mon enfer, dit-il, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut, ce jour-là, grande jubilation parmi les élus. »

**Turbot froid.** — Le turbot entier, en tronçons ou en darnes, peut se servir froid.

On l'accompagne de l'une ou l'autre des sauces froides spéciales aux poissons froids, telles que mayonnaise, tartare, rémoulade, verte, gribiche, etc.

On le sert tel quel, dressé sur serviette et garni de persil frais, ou on l'entoure, dressé sur plat de service, de l'une ou l'autre des garnitures spéciales aux poissons froids.

**Turbot au gratin.** — Se prépare entier, lorsqu'il est de petite taille, ou en tronçons, lorsqu'il est gros. Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Soie au gratin*. V. SOLE.

**Turbot grillé.** — On prépare surtout ainsi les turbots de petite taille, c'est-à-dire les turbotins. On peut aussi faire griller les gros turbots détaillés en darnes pas trop minces, ou levés en filets.

On accompagne le turbot grillé soit de beurre à la maître d'hôtel, soit de l'une ou l'autre des sauces habituellement servies avec les poissons grillés.

Procéder pour la cuisson du turbot ainsi qu'il est dit pour la *Barbue grillée*. V. BARBUE.

**Turbot ou Turbotin en matelote.** — Détailler le turbotin en morceaux réguliers. Les préparer ainsi qu'il est dit pour la *Sole en matelote à la normande*.

Dresser sur plat long. Garnir avec écrevisses, éperlans friis et croûtons frits.

**Turbot à la pèlerine.** — Assaisonner le turbot de sel et poivre. Le mettre dans une plaque tapissée, pour un poisson de 2 kg, de 150 grammes d'oignon haché, fondu au beurre, sans être coloré. Arroser le poisson de beurre fondu. Le cuire au four, à chaleur douce, *sans aucun mouillement*.

Le dresser sur un plat long. Le napper avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc sec, mouillé de crème fraîche épaisse, réduit, beurré et passé.

Le faire vivement glacer au four. Garnir de coquilles Saint-Jacques frites, dressées en buisson, aux deux bouts du plat.

**Turbot à la Saint-Malo.** — On prépare ainsi les poissons de petite taille.

Ciseler le turbotin sur les deux faces; l'assaisonner de sel et de poivre; le badigeonner d'huile. Le faire cuire sur le gril, à feu doux.

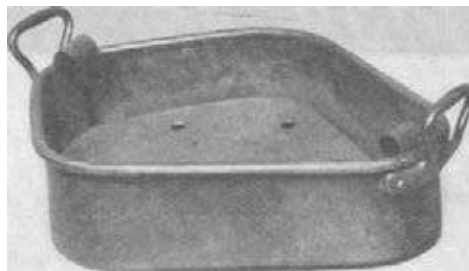
Le dresser sur plat de service, l'entourer de pommes de terre cuites à l'eau, détaillées en rondelles épaisses et rissolées au beurre. Garnir aux deux bouts avec persil frais. Servir avec sauce Saint-Malo à part. V. SAUCES.

**Turbot à la vénitienne.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Sole à la vénitienne*. V. SOLE.

**Turbot Victoria.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour la *Barbue Victoria*. V. BARBUE.

**Turbot au vin blanc.** — Se prépare, entier, en tronçons ou en filets, comme la *Barbue au vin blanc*. V. BARBUE.

**TURBOTIÈRE.** — Poissonnière de forme carrée, munie d'une grille à poignée, ainsi nommée parce



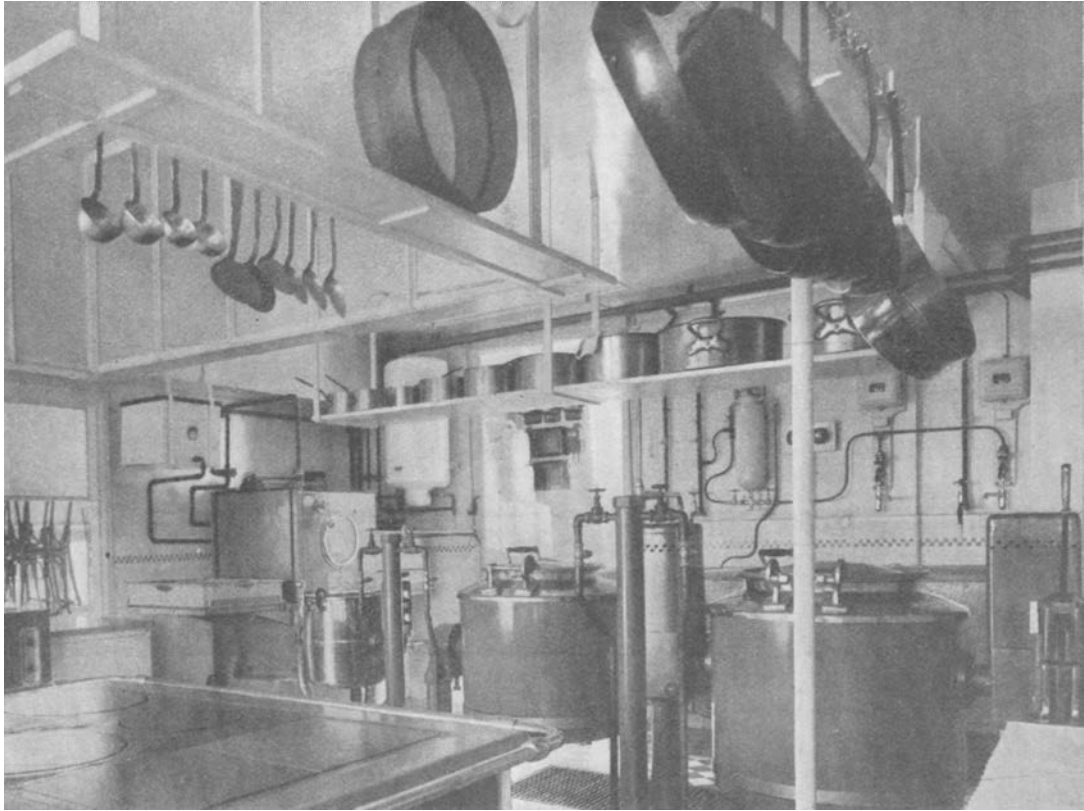
Turbotière.

qu'elle sert surtout pour la cuisson des turbots et autres poissons plats.

**TURNIP-TOPS (Cuisine anglaise).** — Mots anglais qui signifient feuilles de navet. On emploie ces feuilles en place d'épinards. Tous les modes d'apprêts indiqués pour ces derniers sont applicables aux feuilles de navets.

**TWAROGUE (Cuisine russe).** — Promage blanc pressé, mélangé de beurre en pommade, lié avec œufs, assaisonné de sel et poivre.

S'emploie pour garnir les petits pâtés à la russe.



Document O. P. D. E.



**ULLUCO OU ULLUQUE.** — Plante dont l'espèce unique, *l'idluque tubéreux*, est très cultivée en Bolivie et au Pérou pour l'usage culinaire de ses petits tubercules. On a essayé de l'acclimater en Europe, comme succédané de la pomme de terre, mais sans grand succès.

**ULMAIRE.** — Plante herbacée appelée encore *reine des prés*, dont les sommités fleuries s'emploient en infusion, comme diurétique, et qui, infusées dans le vin, lui communiquent un goût de muscat.

**ULVE.** — Algue marine, consommée dans certains pays, au Japon notamment, sans aucune valeur alimentaire.

**UMBRE.** — Genre de poissons que l'on trouve dans toutes les eaux douces de l'hémisphère boréal, et qu'il ne faut pas confondre avec les ombres, ni avec les ombles chevaliers.

**URANOSCOPE.** — Genre de poissons que l'on trouve dans les mers chaudes et tempérées. La seule espèce *Auranoscope* qui se trouve sur les côtes de France, très rare dans l'Océan, mais commune en Méditerranée, est *l'uranoscoperrat* ou *rascasse blanche*. Sa chair, assez médiocre, entre dans la confection de la bouillabaisse.

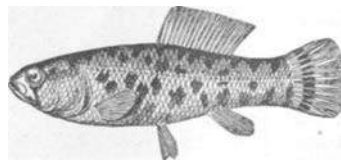
**URIQUE (Acide).** — Substance

azotée de l'urine; c'est un corps cristallisé, très peu soluble, s'éliminant, chez les mammifères, sous forme d'urates solides; on croyait autrefois que l'acide urique était un produit de désintégration des albumines, destiné à se transformer ensuite en urée; or cette transformation, réalisable dans les laboratoires, ne s'effectue pas dans l'organisme et l'acide urique est le terme ultime de la désintégration des nucléo-protéides. Sa proportion dans l'urine augmente avec une nourriture carnée; elle est de 0,478 g avec une alimentation purement végétale, de 0,650 g avec une alimentation mixte, monte à 0,950 g avec une alimentation carnée excessive, et à 0,981 g avec une alimentation exclusivement carnée; elle augmente surtout avec une alimentation riche en nucléo-protéides (ris de veau ou d'agneau, tripes, rognons) et dans certaines maladies, comme la leucocytose, qui s'accompagnent d'une destruction massive de globules blancs, riches en nucléines.

L'acide urique, dont le taux augmente dans le sang chez les goutteux, appartient au groupe chimique des purines et présente une composition très voisine de la caféine et de la theobromine.

**URTICAIRE.** — Manifestation cutanée ressemblant à celle que détermine le contact des orties et accompagnée de prurit, qui se produit chez certains sujets, parfois sans cause apparente, mais le plus souvent après ingestion de certains aliments tels que fraises, poissons, coquillages.

Le traitement consiste à



Umbre.

désensibiliser le sujet, en lui donnant, une heure avant le repas qui contient l'aliment en cause, quand on le connaît, une très petite parcelle de cet aliment. Si l'aliment qui déchaîne les accidents n'est pas connu, le traitement est médical.

**USAGES DE TABLE.** — A travers les âges, les usages de table ont, maintes et maintes fois, changé. Tel usage qui, jadis, était scrupuleusement observé, est aujourd'hui proscrit, et telles ou telles manières de se comporter à table, qui, autrefois, étaient considérées comme étant de bon ton, sont, aujourd'hui, considérées, au contraire, comme une preuve de mauvaise éducation.

Cependant il est des usages qui sont imprescriptibles et relèvent de la simple bienséance.

Une personne bien élevée ne s'assied ni trop près ni trop loin de la table, mais à distance convenable pour garder la liberté de ses gestes qui resteront pourtant mesurés et discrets. Cela évite les petits accidents qui tournent aisément au ridicule : boisson renversée sur la nappe, chute des aliments ou des ustensiles, taches sur les vêtements. La bonne tenue à table est l'apanage des gens de goût, quel que soit leur rang social.

On ne s'appuie pas en se renversant sur le dossier de la chaise; on ne s'accoude pas sur la table, on ne parle qu'à mi-voix et l'on n'interpelle pas un convive placé à l'autre bout de la table. La serviette à demi dépliée est placée sur les genoux et non pas étalée sur la poitrine.

Il ne faut manger ni trop vite, ni trop lentement, sans claquement de langue ou de mâchoires et sans bruit d'ustensiles; on ne parle, ni on ne boit quand on a la bouche pleine; on ne touche pas les os avec les doigts, on ne sauce pas l'assiette avec son pain; on rompt le pain avec ses doigts.

La cuiller se prend dans la main droite, couchée entre le pouce, l'index, et soutenue par le médium, on ne l'emplit pas entièrement pour la porter à sa bouche. Le potage fini, la cuiller est posée *doucement* dans l'assiette, le côté convexe en dessous.

La fourchette est tenue dans la main droite pour manger les mets qui n'ont pas été coupés : viandes tendres, poisson, légumes, œufs. Les viandes fermes, les fruits charnus, les fromages durs, les pâtisseries croquantes ou épaisses nécessitent l'emploi du couteau. Celui-ci est alors tenu de la main droite, tandis que, de la main gauche, on fixe avec la fourchette le morceau à diviser. On consomme chaque bouchée au fur et à mesure qu'on la coupe, en la portant à sa bouche de la main gauche. Il ne faut pas couper tout le morceau à la fois pour manger ensuite.

Le couteau devait, autrefois, être tenu sous la main, entre le pouce et les trois derniers doigts, l'index appuyé sur le dos de la lame. La mode anglaise s'est répandue chez nous, depuis plusieurs années, de tenir le couteau comme une cuiller et de s'en servir pour charger la fourchette d'une petite quantité de nourriture.

Les couteaux à fruits, à fromage, ont des lames d'argent ou de métal inoxydable; ils sont présentés sur l'assiette à dessert comme la fourchette et la cuiller qui complètent ce service. Les fruits se pèlent en long et non en tournant autour. Les bananes, les oranges, le melon, peuvent se manger à l'aide d'une petite cuiller, selon la mode américaine.

Il serait impossible d'énumérer tous les petits ustensiles créés pour le perfectionnement de l'art de manger; ils sont d'usage courant et il faut savoir se servir de la pince à asperges, de la pince à sucre, des fourchettes à huîtres, dont le bord tranchant détache la chair du mollusque, des couverts à dessert, avec lesquels on pèle les fruits, des manches à côtelettes qui sont la réduction du manche à gigot, etc.. Certains services comportent des assiettes à compartiments ou creusées en coquille pour les sauces ou la salade.

**USAGES GASTRONOMIQUES.** — Ces usages varient selon les époques et les pays.

En fait de cuisine, les gastronomes à l'esprit étroit n'admettent comme orthodoxes que les usages, les assaisonnements, auxquels ils sont habitués et traitent de barbares ceux qui ont une conception différente de l'art de manger.

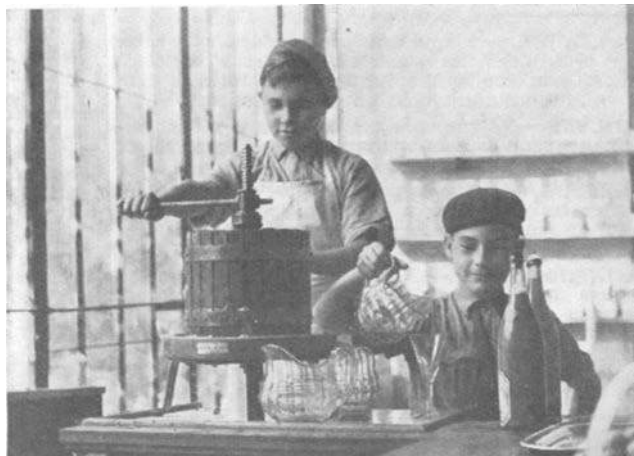
En Amérique, il est d'usage d'ajouter du sucre à la salade : hérésie! abomination! s'exclament certains auteurs, qui trouvent tout naturel d'ajouter à leur salade de mâche des rondelles de betteraves à sucre. En Allemagne, en Angleterre, on sert souvent des compotes avec la viande, et les mêmes de dauber sur cette barbare dépravation du goût, tout en admettant, dans les mêmes conditions, une garniture de purée de marrons, qui n'est autre chose qu'une purée de fruits, bien plus sucrée que certaines compotes de pommes ou d'airelles et, en condimentant une gigue de chevreuil avec de la gelée de groseilles, ou encore en se régaland d'un « caneton à l'orange », de « cailles aux racines » ou de tels ou tels autres mets salés garnis avec des fruits souvent très sucrés.

D'ailleurs en France même les usages gastronomiques ne sont pas partout les mêmes et les articles que l'on trouvera dans ce dictionnaire à leur ordre alphabétique pour chacune de nos provinces le montrent parfaitement. Non seulement les préparations culinaires sont différentes, mais le service des mets et l'ordonnance des repas peuvent varier. C'est ainsi que dans les Flandres l'usage est établi de servir du potage au début du principal repas de midi. Dans d'autres régions s'est conservé l'usage qu'on appelle le « trou du milieu » et, en Normandie, le « trou normand ».

Le trou du milieu consistait à servir, au milieu du repas, généralement avant le service des rôtis, des petits verres d'eaux-de-vie diverses : cognac, armagnac, marc, quetsche, calvados, kirsch, etc. Dans le sud-ouest de la France, où cette coutume était traditionnelle, c'était une jeune fille de la maison qui offrait aux convives les dites liqueurs placées sur un grand plateau d'argent.

Dans la pratique moderne, où, cependant, persiste encore, nous l'avons dit, l'usage du trou du milieu, souvent le sorbet, toujours à base de liqueur ou de vin de liqueur, en tient lieu.

**UVAL.** — Tout ce qui a trait au raisin. Plus particulièrement, on désigne par ce mot la cure faite avec le raisin cru et avec le jus de raisin frais : *cure uvale*. A l'époque de la maturité du raisin, on voit en certains endroits, par exemple dans les grandes gares de Paris et dans les villes des régions viticoles, des comptoirs de vente de raisin frais et de jus de raisin que l'on appelle *stations uvales*.



Station uvale d'Avignon. (Phot. J. BoyeT.)



Phot. Rollar.



**VACHE.** — En boucherie, les vaches stériles, ou « taures », sont souvent plus recherchées que les boeufs.

La chair des vaches âgées, fatiguées par de nombreux vélages et une longue lactation, est coriace et de qualité inférieure. Pour la préparation culinaire, voir **BŒUF**.

**VACHERIN.** — Sorte de fromage à pâte molle fabriqué dans le Jura, en Suisse et en Franche-Comté. Il est bon à consommer de novembre à mai.

**VACHERIN.** — Entremets de pâtisserie que l'on prépare soit avec des couronnes de meringue montées les unes sur les autres sur une abaisse ronde de pâte sucrée et formant ainsi une sorte de timbale que l'on décore à la poche avec de la meringue, puis que l'on fait sécher au four, à chaleur douce ; soit avec des cercles faits en pâte d'amandes également montés les uns sur les autres. On garnit ces sortes de timbales soit avec de la crème Chantilly, soit avec une composition de glace vanillée ou autre, ou avec de la pâte à bombe glacée.

**Vacherin avec couronne de meringue.** — Coucher à la poche, sur des plaques beurrées et farinées, des cercles de meringue ordinaire que l'on fera d'un diamètre plus ou moins grand, suivant le calibre de l'entremets que l'on veut préparer. Saupoudrer de sucre fin et cuire au four, à chaleur douce. Jusqu'à ce que les cercles de meringue soient bien desséchés.

Mettre ces cercles sur une plaque en les plaçant les

uns sur les autres. Les masquer avec de la meringue. Décorer au cornet, avec de la meringue, cette sorte de caisse ronde, la saupoudrer de sucre et la faire sécher à l'étuve.

Coller cette caisse (avec du sucre cuit au cassé) sur un fond de pâte d'office, et, au moment, lorsque le vacherin est bien froid, le garnir de crème fouettée à la vanille bien ferme, que l'on montera en dôme.



Gâteau vacherin. (« A l'Alsacienne ». Phot. Larousse.)

**Vacherin avec couronne en pâte d'amandes.** — Préparer d'abord, selon les indications qui suivent, une pâte d'amandes avec laquelle on fera les abaisses de l'entremets.

**Pâte d'amandes pour faire les abaisses :** Piler finement au mortier 475 grammes d'amandes douces et 25 grammes d'amandes amères. Humecter ces amandes en les pilant, avec le jus d'un demi-citron. Mettre ces amandes dans un bassin en cuivre, avec 500 grammes de glace de sucre et un blanc d'œuf. Bien mélanger.

Faire dessécher sur le feu en remuant avec la spatule. Cuire les amandes, en les remuant toujours, jusqu'à ce que, lorsqu'on appuie le doigt dessus, la pâte ne s'y colle pas.

Retirer la bassin du feu; étaler la pâte sur le marbre. La remuer avec la spatule pour la faire refroidir également. Lui ajouter 5 grammes de gomme dragante que l'on aura fait dissoudre dans de l'eau.

**Préparation du vacherin :** Abaisser la pâte indiquée en un rond de 20 centimètres de diamètre et d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Avec la même pâte, faire un cercle de 15 centimètres de large sur 5 de haut. Paire sécher le rond et le cercle à la bouche du four.

Placer le rond sur un fond de papier saupoudré de sucre.

Sur ce rond de pâte coller le cercle avec de la



Vaïron.

glace royale un peu ferme et faire colorer au four. Paire bien refroidir ce fond et le mettre sur plat de service. Au moment, garnir de crème Chantilly bien ferme, parfumée à la vanille ou à tout autre parfum.

**VAIRON.** — Petit poisson d'eau douce dont le dos est bronzé avec des reflets olivâtres; il est souvent substitué au goujon dans les fritures; sa chair est moins fine et plus amère que celle de ce dernier. Se prépare comme le goujon.

**VAISSELLE.** — Ensemble des vaisseaux, des assiettes, des plats en poterie ou en porcelaine destinés au service de la table, de la cuisine, de la maison.

**Vaisselle plate :** vaisselle en argent (du mot espagnol *plata*, argent). V. ARGENTERIE, FAÏENCE ET PORCELAINE.

**VALENÇAY (Fromage de).** — Ce fromage du Berry est bon à consommer de mai à décembre.

**VALENCE.** — On désigne sous ce nom, à Paris, les oranges d'Espagne en particulier, et, par extension, toutes les oranges.

**VALENCIENNES (A 1a).** — Mode de préparation s'appliquant surtout au poulet (V. ce mot); comporte une garniture de riz.

**VALESNIKI.** — Préparation faite avec du fromage blanc à la façon des cromesquis. V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.



Femelle de vanneau et ses petits.

**VALOIS (À 1a).** — Dénomination sous laquelle on désigne diverses préparations de cuisine et de pâtisserie.

Jules Gouffé appelle sauce Valois une béarnaise complétée avec de la glace de viande.

**VANDOISE.** — Poisson de rivière que l'on appelle aussi *dard*, *aubour* ou *gravelet*. Sa chair est assez médiocre. On l'emploie surtout comme élément de matelotes.

**VANILLE.** — Gousse d'une plante grimpante, originaire du Mexique, cultivée en diverses régions tropicales. Les gousses sont cueillies avant complète maturité, plongées dans l'eau bouillante, puis tassées, sans être complètement sèches, dans des caisses de fer blanc où l'arôme se développe. Les vanilles de bonne qualité, d'odeur très suave, sont recouvertes à leur surface de givre, formé par des cristaux de vanilline. Dans le commerce on distingue :

Les *vanilles fines*, à gousses longues de 20 à 30 centimètres, à surface noire, onctueuse et givrée.

Les *vanilles ligneuses*, longues de 13 à 20 centimètres, de couleur brun-rouge, à surface sèche, mate, peu givrée.

Les vanillons, longs de 10 à 12 centimètres, formés de gousses plus épaisses, aplaties, brunes, de consistance molle, presque toujours entr'ouvertes et rarement givrées, d'odeur plus forte et un peu acre.

Il existe encore une dernière sorte de vanille, provenant des Indes, de couleur jaunâtre et presque dépourvue de parfum.

En ce qui concerne l'origine, la vanille du Mexique (vanille de Leg) est la plus estimée; viennent ensuite celles de la Guyane, de la Guadeloupe et de la Réunion.

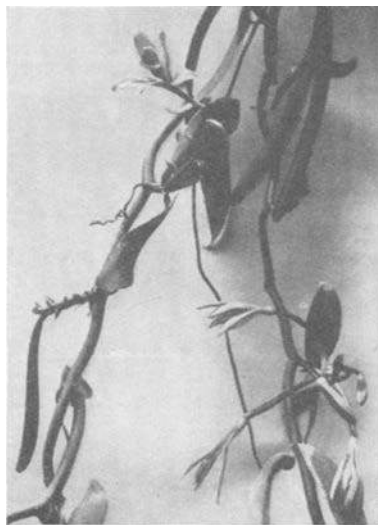
La vanille est parfois sophistiquée, soit qu'on ait vidé les gousses pour les remplir avec une pâte inerte, soit qu'on ait badigeonné de baume du Pérou des vanilles ordinaires pour les givrer artificiellement avec des cristaux d'acide benzoïque.

La vanille est très employée comme condiment aromatique.

**VANILLÉ (Sucre).** — Sucre parfumé à la vanille. V. SUCRE, sucres divers.

**VANILLINE.** — Produit chimique appelé aussi *givre de vanille*, fabriqué par synthèse. Sa saveur et son parfum sont moins fins que ceux de la vanille naturelle.

**VANNEAU.** — Oiseau de passage présentant une houppe noire sur la tête; la chair en est très estimée et ses œufs sont très recherchés (V. ŒUF). Le vanneau se prépare comme le pluvier.



Rameau de vanille avec fleurs et gousses.

VANNER. — Agiter une sauce avec une cuiller pour la lisser et l'empêcher de « faire peau ».

VAPEUR (Cuisson à la). — Peut se faire sous pression (V. AUTOCLAVE), ou sans pression, les articles étant disposés sur une claie ou sur une grille, au-dessus du liquide en ébullition.

VARENIKI. — V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.

VARIANTES. — Condiment anglais, composé de divers légumes confits au vinaigre d'orge. On trouve ce produit tout prêt dans le commerce.

VASELINE. — La vaseline n'est pas une graisse, bien qu'elle en ait l'aspect; elle n'a aucune propriété alimentaire, cependant elle sert parfois à falsifier certaines pâtisseries et confiseries.

VASQUE. — Coupe peu profonde, généralement de forme ronde. Dans cette coupe, qui se fait en matières diverses, cristal, verre moulé, porcelaine, argent, on dresse des apprêts froids de toutes sortes, tels que chauds-froids, mousses et pains divers, foie gras en gelée, etc.

On dresse aussi dans les vasques les fruits crus ou en compote, les marmelades, les crèmes liquides et autres entremets froids.

VATEL. — Célèbre maître d'hôtel, né en 1635 de parents suisses, mort en 1671.

« Une légende, vieille de trois siècles, nous présente Vatel comme le grand-maître culinaire du siècle de Louis XIV. Parlons seulement, et brièvement, de Vatel, et demandons-nous si, sans les spirituels bavardages de M<sup>lle</sup> de Sévigné, l'écho de la gloire culinaire de Vatel serait venu jusqu'à nous.

« Que connaissons-nous, en effet, de l'œuvre de Vatel? Une école culinaire quelconque s'inspira-t-elle, sous son nom, de ses enseignements? Posons même une question plus brutale: Vatel occupait-il la situation prépondérante que veut bien dire la marquise?

« Ce que nous pouvons dire dès à présent, c'est que dans « l'Etat de la Maison du Roi et des Maisons des Princes du sang » de son époque nous n'avons trouvé nulle trace de l'existence de Vatel, et que, dans les formulaires qui parurent après son trépas, nous n'avons rien relevé qui puisse nous démontrer que cet homme, que l'on nous donne comme le modèle des cuisiniers, eut une influence quelconque sur les progrès de l'art culinaire de son temps.

« Non, il n'y a aucune preuve authentique que Vatel fut cuisinier. Rien ne nous est venu de lui, et pourtant, à toutes les époques, presque tous les grands cuisiniers ont, par écrit, et plus ou moins éloquemment, défini leur œuvre professionnelle.

« Le seul document authentique, le seul où soit écrit le nom de Vatel, est la lettre adressée, le 24 avril 1671, par M<sup>lle</sup> de Sévigné à M<sup>lle</sup> de Grignan. Elle dit : « Mais voici ce que j'apprends en entrant ici, dont je ne puis me remettre, et qui fait que je ne sais plus ce que je vous mande : c'est qu'enfin Vatel, le grand Vatel, maître d'hôtel de M. Fouquet, qui l'était présentement de M. le Prince, s'est poignardé. »

« Donc, dans cette oraison funèbre, M<sup>lle</sup> de Sévigné, bien renseignée par Moreuil (personnage de la maison) sur la qualité de Vatel, nous dit, en toutes lettres, maître d'hôtel, et à cette époque, comme aujourd'hui, il y avait une certaine délimitation entre le chef du service de la table et l'officier de bouche, grand maître des cuisines.

« Et pourtant, tout en publiant la lettre si précise de M<sup>lle</sup> de Sévigné, le consciencieux auteur de l'*Histoire de la Table*, Louis Nicolardot, commet l'erreur de citer Vatel comme cuisinier.

« Dans les séries de médaillons placés en tête de ses ouvrages, où Carême a inscrit les noms des célébrités culinaires et des notabilités gastronomiques de son temps et des temps précédents, nous trouvons bien celui de Vatel (orthographié Vatel), mais sans doute, au même titre que ceux de Gourville, Grimod de la Reynière, Brillât-Savarin, Berchoux, etc. Or, il est certain que, si Vatel eût été cuisinier, Carême n'eût pas manqué de commenter sa fin, comme il le fit pour son maître Laguipière, le cuisinier de Murât, mort à Vilna, au cours de la grande retraite de Russie...

« Non, Vatel ne fut pas cuisinier; pas plus que Brillât-Savarin, le baron Brisse ou Fulbert-Dumonteil, qui, pourtant, se glorifiait de ses recettes, combinées et écrites par des cuisiniers, admirateurs de ses brillantes chroniques.

« En admettant que l'on nous fournisse un jour la preuve authentique que Vatel a bien exercé la cuisine, son suicide sensationnel n'en démontrerait pas moins qu'il n'avait pas le caractère « cuisinier » parce qu'il ne sut pas se débrouiller dans une passe critique, qu'il ne se montra pas à la hauteur des circonstances.

« Si nous, chefs de cuisine, dont la manche de veste pourrait s'orner de quatre ou cinq chevrons indiquant chacun dix années de service, nous évoquions nos souvenirs, tous, nous pourrions citer tels cas de désastres survenus subitement dans les services et où, selon l'exemple de Vatel, le harakiri se serait imposé. Mais l'appel au tranche-lard (à défaut de l'épée) n'aurait rien résolu, et c'est dans ces circonstances difficiles que s'affirme réellement la fermeté du caractère de celui qui commande et résume en lui le coup d'œil infailible, la volonté de fer, le sentiment porté au plus haut degré des responsabilités, l'expérience qui dicte les décisions promptes et énergiques.

« Celui-là ne perd pas la tête et ne songe pas à se suicider. Un appel autoritaire à la bonne volonté de la brigade un instant désemparée, quelques ordres brefs et clairs clamés dans le tumulte des cuivres bousculés, et le mal est réparé : le service continue...

« Mais, lors même que Vatel ne fut que maître d'hôtel, nous pouvons, quand même, admettre qu'il fut un peu du bâtiment. Et pour en terminer, nous dirons comme le doux poète épique Berchoux :

O vous! qui par état présidez aux repas,  
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitiez pas. »

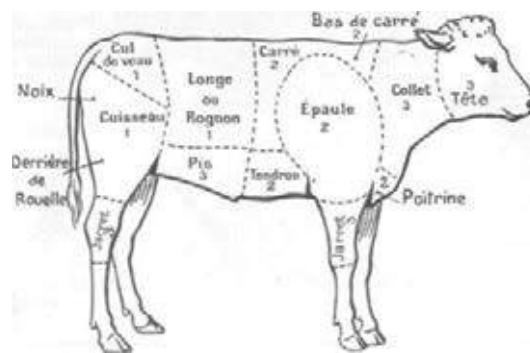
Philéas Gilbert.

VATROUSCHKI (Cuisine russe). — Petits chaussons faits avec de la pâte à brioche, garnis d'une composition préparée avec du fromage blanc. V. HORS-D'ŒUVRE, hors-d'œuvre chauds.

VEAU. — Petit de la vache ainsi appelé de sa naissance jusqu'à l'époque de son sevrage.

La meilleure viande provient d'animaux âgés de deux mois et demi à trois mois, nourris exclusivement de lait et de quelques œufs, vers la fin; elle doit être blanche, avec un léger reflet verdâtre (une coloration rougeâtre indique que l'animal a reçu une nourriture solide); elle n'est pas onctueuse au toucher comme la viande du porc; sa graisse est blanche, satinée et exhale une odeur de lait.

Très riche en matières gélatineuses et extractives, la viande de veau ne convient pas aux gouteux, aux



Principaux morceaux du veau avec l'indication de leur qualité.

rhumatisants, aux eczémateux, d'une façon générale du moins; elle n'est pas plus digestible que celle de bœuf, contrairement au préjugé courant qui la confond, à ce point de vue, avec la viande de certaines volailles dont elle possède la blancheur.

Elle expose cependant moins aux putréfactions intestinales, surtout parce qu'on la mange toujours bien cuite.

Les veaux sacrifiés trop jeunes ont une viande encore plus gélatineuse et de moindre valeur nutritive.

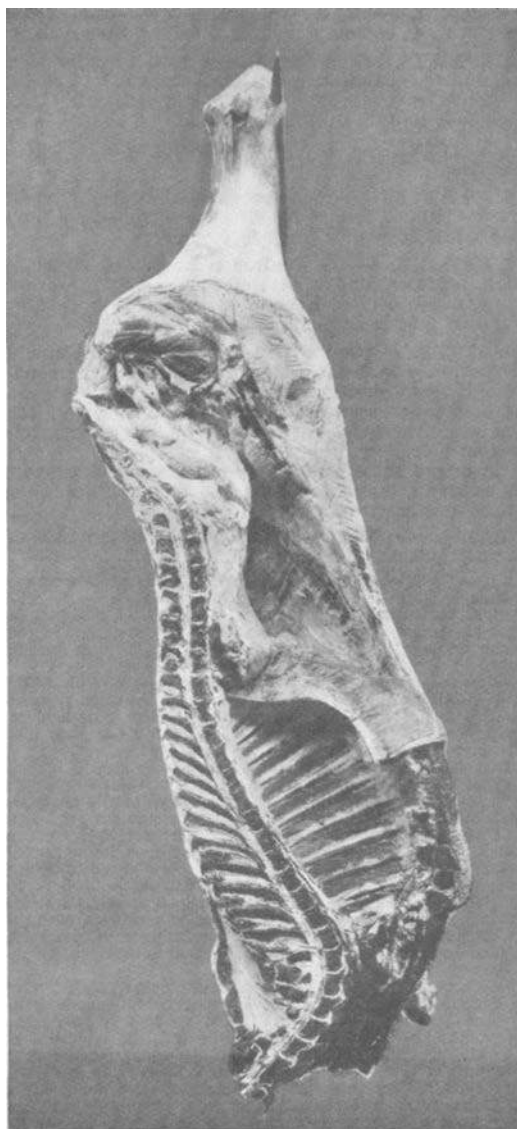
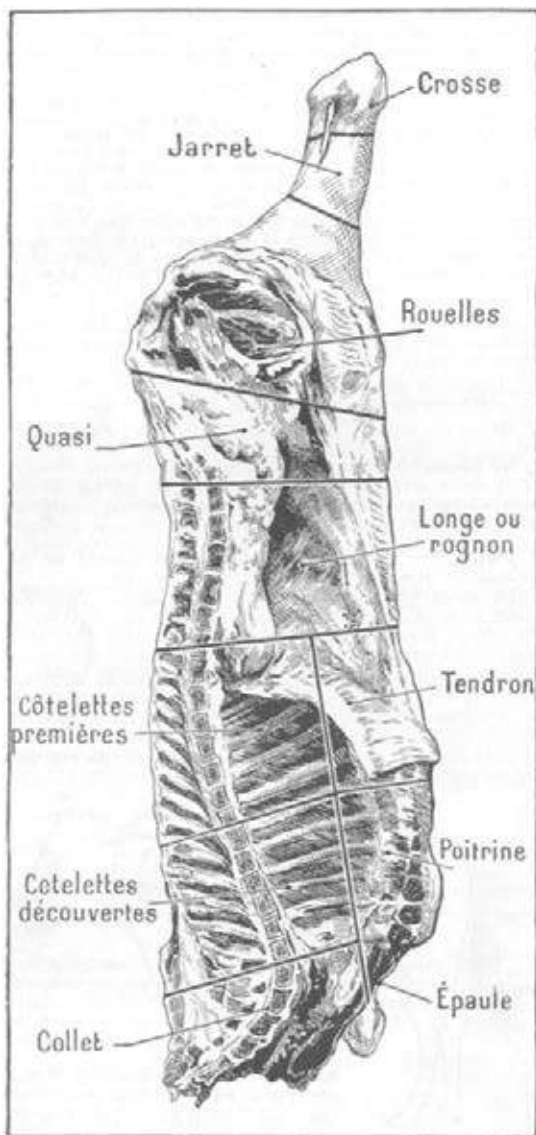
Comme celle de bœuf, la viande de veau se divise en trois catégories, selon la valeur marchande des morceaux :

1<sup>o</sup> catégorie : cul ou quasi, cuisseau comprenant la noix et la rouelle; longe avec ou sans rognon et carré couvert;

2<sup>o</sup> catégorie : épaule; basses-côtes; poitrine, et ventre ou bas-carré;

3<sup>o</sup> catégorie : collet et jarret.





Demi-veau montrant les principaux morceaux.

**Amourettes de veau.** — On désigne, en cuisine, sous le nom *d'amourettes*, la moelle épinière du veau.

La substance de cette moelle a la plus grande similitude avec celle de la cervelle de veau, et tous les modes d'appâts indiqués pour cette dernière lui sont applicables.

Les amourettes de veau peuvent, comme la cervelle, être préparées isolément; le plus souvent, cependant, on les utilise comme élément des garnitures composées. V. ABATS DE BOUCHE-RIE.

**Blanquette de veau.** — Couper en morceaux carrés réguliers 750 grammes de veau, pris dans l'épaule, la poitrine ou les basses côtes.

Mettre ces morceaux dans une casserole plate avec du fonds blanc, ou bouillon lé-

ger (ou même, en cuisine de ménage, simplement avec de l'eau), en quantité suffisante pour que les morceaux soient couverts. Saler et faire bouillir. Ecumer, ainsi qu'il est d'usage pour le pot-au-feu.

Ajouter une carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle, un poireau, un bouquet garni, composé de persil, thym, laurier et céleri.

#### VIANDE DE VEAU (ANALYSE)

(substances alimentaires utilisables calculées p. 100 de la partie bonne à manger).

	DÉCHETS	EAU	ALBUMINES	GRAISSE	CALORIES
Quartier de devant..	24,50	71,70	14,21	5,74	116,46
Quartier de derrière..	20,70	79,50	15,23	6,26	125,69
Carré .....	26,44	70,47	19,36	8,02	160,49
Collet .....	31,50	73,09	18,68	6,31	141,50
Cuisseau .....	31,60	62,60	19,50	15,39	230,47
Epaule .....	24	67,25	20,04	10,91	186,03
Longe .....	18,26	69,50	18,82	9,50	172,11

Cuire à faible ébullition une heure et demie.  
Lier les trois quarts de la cuisson du veau avec 50 grammes de roux blanc, fait avec beurre et farine. Bien mélanger cette sauce dite velouté, la garnir d'une poignée de pelures de champignons (les pelures de ceux que l'on aura pelés pour garnir la blanquette). Cuire, en remuant de temps en temps, pendant 15 minutes.

Retirer les morceaux de veau de leur cuisson; les parer, c'est-à-dire supprimer les petits os qui se seraient détachés; les mettre dans un sautoir avec une douzaine de petits oignons cuits à blanc et une douzaine de champignons tournés.

Couvrir avec la sauce passée à l'étamine (que l'on aura terminée en la liant avec 3 jaunes d'œufs et un décilitre et demi de crème).

Assaisonner d'un peu de muscade râpée et d'un filet de jus de citron. Maintenir au chaud, sur le coin du fourneau, la casserole couverte, mais en évitant toute ébullition. Servir en timbale ou en plat creux avec croûtons frits au beurre.

**Blanquette de veau à l'ancienne.** — Comme la *Blanquette d'agneau*.

**Blanquette de veau avec garnitures diverses.** — Préparer la blanquette ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Après la première cuisson, et après avoir égoutté les morceaux de veau, remettre ces derniers dans le sautoir avec les légumes indiqués. Verser sur la blanquette la sauce passée et achever de faire cuire, selon la méthode habituelle.

On peut préparer ainsi la blanquette de veau avec : céleris-raves en quartiers, cuits à moitié à l'étuvée, ou demi-pieds de céleris en branches; concombres, tournés en grosses gousses, blanchis 3 minutes à l'eau bouillante salée; laitues braisées, cœurs de laitues braisés partagés en deux; matignon; carottes, navets, céleris, poireaux, escalopes, étuvés au beurre.

**Brochettes de veau.** — Détailler en petits morceaux carrés de 7 à 8 millimètres d'épaisseur du filet de veau. Les enfiler sur des brochettes en les alternant avec des morceaux de lard fumé blanchis. Assaisonner les brochettes, les tremper dans du beurre fondu, recouvrir de chapelure, arroser de beurre et faire cuire sur le gril.

**Carré de veau.** — Le carré de veau est rarement préparé entier. Cette pièce apprêtée ainsi, poêlée, rôtie, ou braisée, est néanmoins excellente et fournit un relevé de boucherie très apprécié.

Pour préparer le carré entier, procéder ainsi : Raccourcir le carré dans le haut de la pièce; enlever la totalité des os de l'échiné (ainsi paré, le carré sera plus facilement découpé); assaisonner et envelopper dans de minces bardes de lard gras.

Cuire la pièce au four, en comptant 30 minutes au kilo; ou la faire poêler ou braiser selon la méthode habituelle.

Dresser le carré (déficelé et débardé) sur le plat de service. Le garnir avec cresson et servir avec le jus de cuisson déglacé à part, s'il est rôti, ou l'entourer avec la garniture prescrite s'il est braisé ou poêlé.

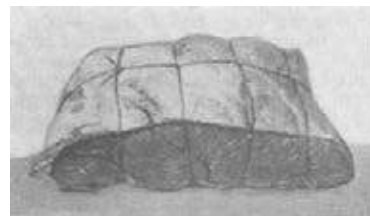
*Nota.* — Toutes les garnitures indiquées d'autre part pour la longe ou pour la noix de veau sont applicables au carré de veau, rôti, poêlé ou braisé. Selon leur nature, les garnitures sont dressées autour de la pièce ou servies à part.

**Carré de veau froid.** — Le carré de veau étant rôti selon la méthode habituelle, le parer et le napper à la gelée. Le

dresser sur plat de service. Garnir de cresson.

Le carré de veau froid peut être préparé ainsi selon l'une ou l'autre des méthodes indiquées d'autre part pour la longe ou la noix de veau.

**Cœur de veau.** — Cet abat de veau peut être préparé de différentes façons. Tous les modes d'apprêts indiqués pour le rognon de veau



Carré de veau bardé et ficelé.

lui sont applicables. On peut aussi cuire le cœur de veau entier, soit braisé, soit poêlé, soit rôti. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Côtes de veau.** — Ces pièces, que l'on prend sur le carré, paré et raccourci, ne doivent pas être taillées trop minces.

Les côtes de veau se font généralement sauter au beurre et ainsi cuites sont servies au naturel, c'est-à-dire arrosées de leur fonds de cuisson déglacé, réduit et beurré, ou garnies diversement et toujours arrosées de leur fonds de cuisson.

On peut aussi faire griller les côtes de veau. Dans ce cas, on les sert avec beurre à la maître d'hôtel ou avec toute autre sauce habituellement servie avec les pièces de boucherie grillées.

**Côte de veau à l'ancienne.** — Cuire la côte au beurre, sans la faire colorer. La dresser sur plat rond. L'entourer d'une garniture composée de crêtes et rognons de coq, ris d'agneau, truffes et champignons, tous ces articles chauffés au madère et liés de velouté de volaille réduit avec crème.

Saucer la côte avec son fonds de cuisson, déglacé au madère, mouillé de moitié de fonds de veau brun réduit et de moitié crème fraîche, réduit, beurré et passé.

**Côte de veau au basilic.** — Assaisonner la côte de sel et poivre; la sauter au beurre. L'égoutter; la dresser sur plat de service. L'arroser de son fonds de cuisson, déglacé avec du vin blanc, mouillé de quelques cuillerées de jus de veau, additionné d'une petite cuillerée de basilic haché, et beurré.

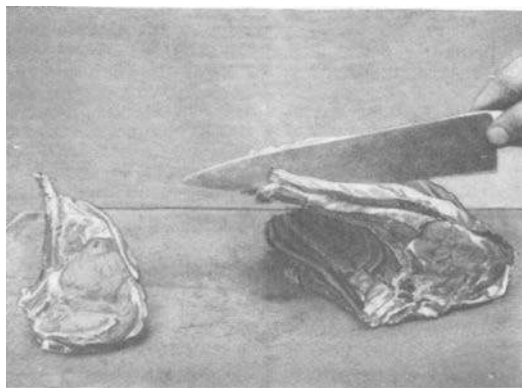
**Côte de veau Bellevue** (froide). — Braiser la côte taillée un peu épaisse, la faire refroidir dans son fonds de cuisson.

La mettre dans un ravier, ou dans un plat creux ovale, chemisé de gelée et décoré de légumes divers (carottes et navets en petites boules, petits pois, haricots verts en dés, etc.). La côte doit être mise dans le ravier recouverte de sa sauce de cuisson. Remplir le ravier de gelée prise. Faire bien prendre sur glacer.

Démouler la côte sur plat long. Garnir de gelée hachée.

**Côte de veau à la bonne femme.** — Faire revenir au beurre, dans une casserole en terre, en la colorant des deux côtés, une côte de veau, taillée un peu épaisse, assaisonnée de sel et de poivre.

Ajouter 6 petits lardons maigres, blanchis et risolés au beurre, 6 petits oignons risolés et une douzaine de petites pommes de terre nouvelles ou une quantité égale de



Comment on coupe les côtes de veau.

pommes de terre tournées en gousses, au tiers cuites au beurre. Cuire doucement au four. Au dernier moment, ajouter 3 cuillerées de jus brun lié. Servir dans l'ustensile de cuisson.

**Côte de veau bouchère.** — On désigne sous ce nom une côte prise du côté du collet et non parée. Cette pièce se fait généralement griller, mais on peut aussi la faire sauter au beurre.

On la sert nature, ou accompagnée d'une garniture de légumes à volonté.

**Côte de veau à la bourguignonne.** — Sauter la côte au beurre. Ajouter, à mi-cuisson, 6 petits oignons glacés, 4 petits champignons et 6 lardons maigres blanchis. Cuire le tout ensemble. Dresser la côte; l'arroser de son fonds de cuisson, déglacé au vin rouge, lié d'une cuillerée de beurre manié, additionné d'une petite cuillerée de glace de viande, réduit et beurré.

**Côte de veau braisée.** — Taillez la côte un peu épaisse; l'assaisonner de sel et poivre. La mettre dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés. Faire suer, à couvert, 10 minutes.

Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc; faire réduire. Mouiller jusqu'à mi-hauteur de la côte, avec du fonds brun clair. Ajouter un petit bouquet garni. Faire bouillir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, pendant 45 minutes ou une heure, suivant la grosseur de la côte.

Egoutter la côte, la dresser sur plat rond; la napper avec le fonds de braisage, passé, dégraissé et réduit.

*Nota.* — La côte de veau braisée peut être accompagnée de garnitures diverses. Toutes celles indiquées d'autre part pour les côtes de veau sautées garnies lui sont applicables.

**Côte de veau en casserole.** — Assaisonner la côte de sel et poivre. La cuire doucement au beurre, dans une casserole en terre. Au dernier moment, arroser de jus de veau brun lié. Servir dans la casserole de cuisson.

**Côte de veau en casserole, avec garnitures diverses.** — La côte étant presque cuite, la retirer de la casserole. Mettre dans le fond de cette dernière la garniture indiquée. Remettre la côte sur cette garniture et achever de cuire le tout ensemble.

Les garnitures le plus souvent employées pour cet apprêt sont les suivantes : aubergines, détaillées en morceaux carrés ou en rondelles, sautées au beurre ou à l'huile; carottes, petites carottes nouvelles ou grosses carottes tournées en gousses, glacées; céleri-rave, en gousses, étuvé au beurre; cèpes ou autres champignons, principalement champignons de couche, sautés au beurre; concombres, en grosses gousses, cuits au beurre; fonds d'artichauts en quartiers; haricots verts, cuits à l'eau, liés au beurre; navets, en petites gousses, glacés; oignons glacés; pommes de terre en gousses, cuites au beurre; salsifis, cuits dans un blanc, sautés au beurre; topinambours, cuits au beurre.

On peut aussi garnir les côtes de veau en casserole, mais seulement lorsqu'elles sont complètement cuites, avec les articles suivants : chicorée braisée; choux de Bruxelles risolés au beurre; choux-fleurs en bouquets, sautés au beurre; endives braisées; épinards en feuilles, hachés, au beurre ou à la crème; fèves nouvelles au beurre; gombos étuvés à la tomate; jets de houblon au beurre; haricots flageolets au beurre; haricots verts au beurre ou à la crème; laitues braisées; marrons braisés; nouilles au beurre; oseille en purée; petits pois au beurre ou à la française; tomates en quartiers, étuvés au beurre.

**Côte de veau aux champignons.** — Assaisonner la côte de sel et poivre. La faire dorer au beurre dans un sautoir, des deux côtés.

A mi-cuisson, mettre dans le sautoir 6 têtes de champignons tournées (champignons crus).

Dresser la côte sur un plat rond. La garnir avec les champignons. Arroser avec le fonds de cuisson, déglacé au madère et demi-glace.

**Côte de veau aux champignons à la crème.** — Comme ci-dessus. Après avoir dressé la côte, déglacer le fonds de cuisson avec du madère et de la crème fraîche; faire réduire. Napper la côte et les champignons avec cette sauce.

**Côte de veau chasseur.** — Se prépare comme la Côte de mouton chasseur.

**Côte de veau en chaud-froid.** — A blanc : Cuire la côte au beurre, sans la faire colorer. La faire refroidir. La napper de sauce chaud-froid blanche (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de cuisson de la côte, déglacé au madère, ou à tout autre vin de liqueur.

Décorer le dessus de la côte avec truffes, langue écarlate, maigre de jambon, feuilles d'estragon ou autres articles. La lustrer à la gelée. La faire bien refroidir. Dresser sur plat rond. Garnir de gelée hachée.

A brun : Braiser la côte à brun. La faire refroidir dans son fonds.

L'égoutter; la napper de sauce chaud-froid brune (V. SAUCES) dans laquelle on aura ajouté le fonds de braisage de la côte. Décorer et lustrer à la gelée.

*Nota.* — On peut garnir les côtes de veau en chaud-froid de salades de légumes liées à la mayonnaise, ou de moitiés d'oeufs durs et de cœurs de laitues.

**Côte de veau en cocotte.** — On désigne souvent sous ce nom la Côte de veau en casserole.

On désigne aussi, sous ce même nom, la Côte de veau à la bonne femme, dont on trouvera la recette plus haut.

**Côte de veau en cocotte, avec garnitures diverses.** — Peut être accompagnée de toutes les garnitures indiquées pour la Côte de veau en casserole garnie.

**Côte de veau à la crème.** — Sauter la côte au beurre. L'égoutter; la dresser sur plat rond. La napper avec son fonds de cuisson déglacé avec vin blanc (ou madère) et crème fraîche, réduit et passé.

On peut ajouter à la crème, afin d'étoffer la sauce, une cuillerée de velouté.

**Côte de veau au currie, dite à l'indienne.** — Sauter la côte au beurre. Lorsqu'elle est colorée des deux côtés, mettre dans le sautoir une cuillerée d'oignons hachés. Assaisonner d'une petite cuillerée de currie. Cuire doucement, à couvert. Dresser la côte sur plat rond, la napper avec la sauce, que l'on fera ainsi : déglacer le fonds de cuisson d'un demi-décilitre de vin blanc sec. Mouiller de 4 cuillerées de crème fraîche épaisse; réduire à bonne consistance. Ajouter un filet de jus de citron.

Servir, à part, du riz à l'indienne. V. RIZ.

**Côte de veau Cussy.** — « Ouvrez en poche une côte de veau prise dans le milieu du carré et taillée un peu épaisse. Fourrez-la d'un salpicon composé de champignons, rouge de carottes et maigre de jambon, lié de béchamel serrée et bien assaisonnée.

« Panez la côte à l'œuf et à la mie de pain. Cuisez-la au beurre clarifié, en la faisant dorer des deux côtés.

« Préparez un risotto bien crémeux auquel vous ajouterez, une fois lié au fromage, un salpicon de truffes.

« Dressez la côte sur un plat rond. Garnissez-la avec le risotto aux truffes. Versez autour quelques cuillerées de jus brun tomate et arrosez la côte de 2 cuillerées de beurre noisette. »

**Côte de veau à la Custine.** — « Faites braiser votre côte de veau; masquez-la d'une bonne cuillerée d'Uxelles (duxelles).



Côte de veau.

« Panez-la deux fois, une première fois sur la sauce, la seconde à l'œuf; faites frire au beurre d'une belle couleur, et saucez d'une sauce tomate légère. » (Recette de Carême).

**Côte de veau à la Dreux (à l'ancienne).** — « Cloutez transversalement 12 côtes de veau (coupées assez épaisses et légèrement aplaties) de langue écarlate et de truffes; ficelez-les.

« Foncez une casserole plate de vos parures de veau, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; garnissez de légères bardes de lard; posez les côtes dessus. Mouillez-les de consommé, d'un verre de vin de Madère, et donnez trois bons quarts d'heure de cuisson.

« Egouttez sur un plafond, et mettez dessus un couvercle pour les tenir en presse jusqu'à leur refroidissement.

« Passez et dégraissez le fonds; faites-le réduire en glace légère.

« Lorsque les côtes seront refroidies, parez-les avec soin, que la langue et les truffes se voient distinctement; mettez-les dans un plat à sauter avec leur glace; faites-les mijoter un quart d'heure avant de servir. Dressez; garnissez le puits d'un ragout à la financière et saucez de leur demi-glace. » (Recette de Plumerey).

**Côte de veau à la Dreux (à la moderne).** — Clouter la côte, taillée un peu épaisse, avec de la langue écarlate et des truffes.

La cuire doucement au beurre. Une fois cuite, la parer légèrement sur les deux faces afin de rendre apparents les éléments du cloutage.

Dresser sur plat rond. Entourer d'une garniture financière (V. GARNITURES). Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au madère et mouillé de fonds de veau brun lié.

**Côte de veau à la duxelles.** — Sauter la côte au beurre. Lorsqu'elle est presque cuite, mettre dans le sautoir 4 fortes cuillerées de duxelles sèche. Cuire le tout ensemble, à chaleur douce, pendant quelques instants. Dresser la côte sur plat rond. L'arroser avec le fonds de cuisson, mouillé de vin blanc et de demi-glace tomate. Saupoudrer de persil haché.

**Côte de veau à la fermière.** — En cocotte, comme la Côte de veau à la paysanne, mais sans pommes de terre.

**Côte de veau aux fines herbes.** — Sauter la côte au beurre. L'égoutter; la dresser sur plat rond. Déglacer le fonds de cuisson d'un demi-décilitre de vin blanc, additionné d'une petite cuillerée d'échalote hachée. Mouiller de demi-glace. Paire bouillir quelques instants; ajouter une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

Verser cette sauce sur la côte.

**Côte de veau à la gelée.** — « Parez les côtes de veau que vous piquez de lardons de jambon et de lard gras ou de langue de veau à l'écarlate. Vous les placez dans une casserole foncée de bardes de lard, et les masquez encore de bardes de lard. Vous placez par-dessus les parures (des côtes), deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, un fort bouquet de thym, laurier, basilic; un peu de sel; un verre de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées de consommé (pour 10 côtes); couvrez le tout d'un papier beurré et placez la casserole sur le feu.

« Quand elle est en parfaite ébullition, vous placez du feu dessus et dessous (ou mettez à cuire au four doux) de manière que les côtes ne fassent que bouillonner légèrement pendant deux heures (ce temps de cuisson pour des côtes épaisses, pesant chacune environ 250 grammes).

« Après quoi, vous les égouttez. Lorsqu'elles sont presque froides, vous les pressez entre deux plafonds, en mettant un poids dessus.

« Quand elles sont tout à fait refroidies, vous les parez bien parfaitement; vous les glacez avec leur fonds de braisage réduit et passé et les dressez sur un plat garni de gelée hachée. Vous décidez légèrement le dessus de chaque côte avec de la gelée.

Vous entourez d'une belle bordure de croûtons de gelée. » (Recette de Carême).

**Côte de veau grillée.** — Assaisonner la côte de sel et poivre; la badigeonner de beurre fondu ou d'huile et la faire cuire sur le grill, à feu modéré.

La dresser sur plat rond; papilloter le manche; garnir de cresson.

**Nota.** — La côte grillée se sert généralement au naturel, comme nous l'indiquons ci-dessus, mais peut être accompagnée d'un beurre composé ou d'une garniture quelconque, le plus souvent composée de pommes de terre préparées d'une façon ou d'une autre.

**Côte de veau hachée Grimod de la Reynière.** — Hacher finement la chair d'une côte de veau, en lui ajoutant le tiers de son poids de mie de pain trempée au lait et pressée. Ajouter à cette chair une petite cuillerée de truffes hachées; assaisonner de sel, poivre et pointe de muscade.

Remettre cette chair hachée contre l'os de la côte; reformer cette côte; la paner à l'anglaise. La cuire au beurre clarifié; la dresser sur plat rond. La garnir avec des pointes d'asperges au beurre. Entourer d'un cordon de fonds de veau réduit; arroser de beurre noisette.

**Côte de veau hachée avec légumes divers.** — Hacher la chair de la côte ainsi qu'il est dit pour la côte Grimod de la Reynière, mais sans ajouter de truffes dans la farce.

Reformer la côte. La sauter au beurre clarifié. Garnir avec l'un ou l'autre des légumes indiqués comme accompagnement des côtes de veau sautées. Cordon de fonds de veau brun lié. Arroser de beurre noisette.

**Côte de veau à la hongroise.** — Assaisonner la côte de sel et de paprika; la sauter au beurre. Lorsqu'elle est bien rissolée des deux côtés, mettre dans le sautoir une forte cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre, assaisonné de paprika. Cuire doucement à couvert.

Egoutter la côte; la dresser sur plat rond. Napper avec le fonds de cuisson, déglacé au vin blanc, mouillé de crème, réduit et beurré.

**Côte de veau à l'indienne.** — Autre dénomination donnée à la Côte de veau au currie.

**Côte de veau à la languedocienne.** — Sauter la côte à la graisse d'oie. Lorsqu'elle est rissolée des deux côtés, mettre dans le sautoir une demi-cuillerée d'oignon haché et une cuillerée de jambon cru en petits dés. Cuire doucement le tout ensemble. Au dernier moment, ajouter 12 olives vertes, énoyautées et blanchies, et une pointe d'ail haché. Dresser la côte sur plat rond, l'entourer de pommes de terre tournées en gousses, rissolées. Verser la sauce et les olives dessus.

**Côte de veau à la lyonnaise.** — Sauter la côte au beurre. Lorsqu'elle est presque cuite, mettre dans le sautoir 4 cuillerées d'oignons émincés, doucement étuvés au beurre. Achever de cuire le tout ensemble. Dresser la côte sur plat rond. Verser dessus la fondue d'oignons dans laquelle on aura ajouté 2 cuillerées de vinaigre, une demi-cuillerée de persil haché et quelques gouttes de glace de viande.

**Côte de veau Maintenon.** — Se prépare comme la Côte de mouton Maintenon. V. MOUTON.

**Côte de veau à la maraîchère.** — Sautée au beurre. Garnir de salsifis tronçonnés, cuits dans un blanc et rissolés au beurre, de choux de Bruxelles sautés au beurre et de pommes de terre en gousses, cuites au beurre.

Saucer avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau.

**Côte de veau à la maréchale.** — Aplatir légèrement la côte; l'assaisonner de sel et poivre, la paner à l'anglaise. La cuire au beurre clarifié.

Garnir de pointes d'asperges liées au beurre et de lames de truffes (ces dernières placées sur la côte);

cordon de fonds de veau autour de la côte. Arroser de beurre noisette.

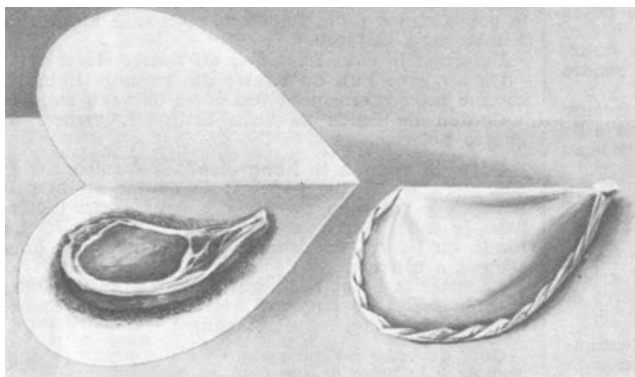
**Côte de veau à la milanaise.** — Paner à l'œuf la côte de veau, aplatie et assaisonnée de sel et poivre, avec mie de pain mélangée de parmesan râpé.

La cuire au beurre clarifié. Dresser sur plat rond. Entourer de macaroni à la milanaise (V. **MACARONI**). Mettre sur la côte une tranche de citron pelée à vif; arroser de beurre noisette.

**Nota.** — C'est ainsi que l'on prépare la côte ou l'escalope de veau à la milanaise dans les restaurants parisiens. En Italie, on sert généralement cette côte sans garniture de macaroni ou simplement garnie de pommes de terre sautées.

**Côte de veau à la Morland.** — « Après avoir préparé douze côtelettes de veau comme celles au naturel, vous les tremperez dans quatre œufs battus, et les panerez de truffes hachées très fin; faites-les sauter dans du beurre clarifié; dressez-les et mettez au milieu une purée de champignons; sauciez d'une demi-glace. » (Recette de Carême).

**Côte de veau en papillote.** — Sauter la côte au beurre; la mettre, placée sur une tranche de jambon cuit, recouverte d'une cuillerée de sauce duxelles



Côte de veau placée dans la papillote et la papillote fermée

un peu serrée, sur l'un des côtés d'une feuille de papier d'office, taillée en forme de cœur et huilée. Mettre sur la côte une cuillerée de sauce duxelles; recouvrir cette sauce d'une nouvelle tranche de jambon.

Fermer la papillote en plissant les bords en forme d'ourlet.

Mettre la papillote sur un plat; la passer au four pour la souffler et pour faire colorer le papier.

**Côte de veau Parmentier.** — Assaisonner la côte de sel et poivre. La rissoler au beurre, des deux côtés.

Lorsqu'elle est à demi-cuite, ajouter dans le sautoir 200 grammes de pommes de terre coupées en morceaux carrés, de 2 centimètres de côté. Achever de cuire le tout ensemble.

Dresser la côte sur un plat rond. Mettre les pommes de terre autour. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé de 2 cuillerées de jus. Saupoudrer de persil haché.

**Côte de veau à la paysanne.** — Cuire la côte au beurre. Lorsqu'elle est presque cuite, mettre dans le sautoir un décilitre de fondue de légumes à la fermière (V. **FONDUES**), additionnée d'une demi-cuillerée de petits lardons maigres rissolés au beurre, 2 fortes cuillerées de pommes en petits dés, cuites au beurre. Achever de cuire le tout ensemble. En fin de cuisson, arroser de 2 cuillerées de fonds de veau.

**Nota.** — La côte de veau à la paysanne peut être cuite et servie dans une casserole en terre. Il en est de même pour tous les apprêts dits « à la paysanne ».

**Côte de veau à la piémontaise.** — Assaisonner la

côte de sel et poivre; la paner à l'œuf et à la mie de pain mélangée de fromage râpé. La sauter au beurre clarifié. Garnir de risotto à la piémontaise (V. **RIZ**). Cordon de demi-glace tomate.

**Côte de veau Pojarski.** — Hacher finement la chair de la côte en lui mélangeant le quart de son poids de beurre, et une quantité égale de mie de pain trempée dans du lait et pressée. Assaisonner cette farce de sel, poivre et pointe de muscade râpée. La remettre contre l'os de la côte en reconstituant cette dernière dans sa forme. Fariner la côte. La cuire au beurre clarifié. Dresser sur plat rond; garnir d'un légume à volonté; mettre une tranche de citron pelée à vif sur la côte. Arroser de beurre noisette.

**Côte de veau en portefeuille (grillée).** — Ouvrir la noix d'une côte de veau, taillée un peu épaisse. L'assaisonner extérieurement et intérieurement de sel et poivre, et en garnir la poche avec une farce ou un appareil quelconque. Envelopper la côte dans un morceau de crépine, ou toilette de porc, que l'on aura préalablement bien fait tremper à l'eau froide. La cuire sur le gril, à feu doux.

Servir avec une garniture de légumes à volonté. Cordon de fonds de veau lié, beurré.

**Côte de veau en portefeuille (sautée).** — Préparer la côte ainsi qu'il est dit ci-dessus. La cuire au beurre, dans un sautoir. Dresser sur plat rond. Garnir avec le légume indiqué. Saucer avec le fonds de cuisson de la côte, déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Côte de veau à la portugaise.** — Sauter la côte à l'huile. La dresser sur plat rond. La napper avec le fonds de cuisson que l'on préparera ainsi: mettre dans le sautoir où a cuit la côte 2 fortes cuillerées de fondue de tomates. Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc; condimenter d'une pointe d'ail. Réduire; ajouter une demi-cuillerée de persil haché.

**Côte de veau à la provençale.** — Le plus souvent se prépare ainsi: sauter la côte au beurre ou au beurre et huile mélangés. Dresser sur plat rond; garnir d'une tomate farcie de duxelles et gratinée. Arroser du fonds de cuisson que l'on aura déglacé au vin blanc, mouiller de sauce tomate ou de fondue de tomates un peu claire, condimenter d'un peu d'ail et saupoudrer de persil haché.

**Côte de veau sautée avec garnitures diverses.** — Sauter la côte au beurre. La dresser sur plat rond. La garnir avec le légume indiqué.

Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau brun lié.

Ainsi préparée, la côte peut être garnie avec les légumes suivants: artichauts, en quartiers ou fonds; asperges, pointes liées au beurre; aubergines, en rondelles ou en gros dés, sautées au beurre ou à l'huile; carottes à la crème, glacées, Vichy; céleris braisés ou étuvés au beurre; cèpes ou autres champignons sautés au beurre ou à l'huile; chicorée braisée; choux de Bruxelles, sautés au beurre; chou-fleur, sauté au beurre; concombres en gousses étuvés au beurre; courgettes, en rondelles ou en dés, sautées au beurre ou à l'huile; endives braisées; épinards en feuilles, étuvés au beurre, hachés ou passés au tamis, au beurre, à la crème, au jus; jets de houblon au beurre ou à la crème; haricots flageolets au beurre ou à la bretonne; maïs au beurre ou à la crème; oseille braisée; petits pois au beurre ou à la française; pommes de terre diversement préparées; riz pilaf ou risotto; salsifis à la crème, au jus, sautés au beurre; tomates en moitiés, sautées au beurre, ou grillées, fondues au beurre ou à l'huile.

**Côte de veau aux truffes.** — Assaisonner la côte de sel et poivre. La sauter au beurre; lorsqu'elle est presque cuite, mettre dans le sautoir 6 lames de truffes un peu épaisses. Dresser la côte sur plat

rond; la recouvrir avec des truffes. Arroser avec le fonds de cuisson déglacé au madère et demi-glace à l'essence de truffes.

**Côte de veau vert-pré.** — Grillée; garnir comme il est dit pour l'*Entrecôte vert-pré*. V. **BŒUF**, *Entrecôte*.

**Côte de veau à la Vichy.** — Sauter la côte au beurre; lorsqu'elle est presque cuite, mettre dans le sautoir 5 cuillerées de carottes préparées à la Vichy (V. **CAROTTE**). Arroser du jus de déglacage de la côte.

**Côte de veau à la viennoise.** — Se prépare comme l'*Escalope de veau à la viennoise*.

**Côte de veau Zingara.** — Assaisonner de sel et paprika. Sauter au beurre. Dresser la côte sur plat rond. Mettre dessus une tranche de jambon sautée au beurre. Napper de sauce Zingara. V. **SAUCES**.

**Épaule de veau.** — Cette pièce, qui est assez volumineuse, est généralement désossée avant d'être préparée d'une façon ou d'une autre.

Une fois désossées, les chairs de l'épaule doivent être bien battues à l'intérieur et assaisonnées de sel et poivre. L'épaule est ensuite roulée et ficelée en ballottine. Ainsi apprêtée, elle peut être poêlée, rôtie ou braisée. L'épaule braisée se prépare comme la noix de veau braisée et se sert accompagnée des mêmes garnitures.

L'épaule peut être aussi farcie avec une composition quelconque. Désossée elle est aussi employée pour la confection des ragoûts, fricassées, blanquettes, sautés.

On l'emploie enfin pour la préparation des farces diverses.

**Épaule de veau à la boulangère.** — Se prépare farcie ou non. Procéder avec une épaule de veau, désossée et roulée en ballottine, ainsi qu'il est dit pour l'*Épaule de mouton à la boulangère*. V. **MOULTON**.

**Épaule de veau à la bourgeoise.** — Roulée en ballottine, farcie ou non. Paire braiser l'épaule suivant la méthode habituelle (V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES**, *braisage des viandes blanches*). Servir avec garniture bourgeoise.

**Épaule de veau farcie.** — Désosser une épaule de veau de moyenne grosseur. Bien battre les chairs à l'intérieur. Assaisonner avec sel, poivre et pointe d'épices. Garnir l'épaule d'une couche assez épaisse de farce fine ou de chair à saucisse, mélangée de fines herbes hachées et bien assaisonnée. Rouler l'épaule et la ficeler afin de la maintenir en bonne forme.

La faire braiser selon la méthode habituelle.

Egoutter l'épaule; la déficeler; la faire glacer; la dresser sur plat de service; l'arroser avec le fonds de braisage réduit et passé, et la servir telle quelle ou accompagnée d'une garniture à volonté.

**Épaule de veau farcie à l'anglaise.** — Garnir l'épaule, désossée comme il est dit ci-dessus, d'une farce composée comme suit : un tiers de rognon de veau ou de bœuf, un tiers de tétine ou de graisse de veau (ces deux articles hachés finement), un tiers de mie de pain trempée au lait et pressée, 2 œufs au kilo de farce, le tout bien assaisonné et mélangé.

Rouler l'épaule en ballottine. La faire braiser selon la méthode habituelle ou, à volonté, la faire rôtir.

Servir accompagnée de lard bouilli, et arrosée du fonds de braisage réduit, ou, si l'épaule a été rôtie, du jus de rôti.

**Escalopes de veau.** — Habituellement, les escalopes de veau se prennent sur le filet ou sur le carré de veau. On peut les prendre aussi sur la noix ou sur la sous-noix de veau.

Ces pièces, dont le poids moyen est de 100 grammes, doivent être parées de forme ovale, ronde, ou en forme de cœur. On les aplatit légèrement et, d'une façon à peu près générale, on les fait sauter au beurre.

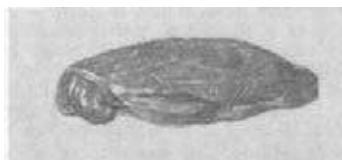
Toutes les recettes indiquées pour les côtes de

veau sont applicables aux escalopes. Toutes celles données ci-après pour ces pièces sont également applicables aux côtes de veau.

De même, on peut appliquer aux côtes et aux escalopes de veau toutes les recettes données pour les tournedos (V.

**BŒUF**) et pour les noisettes de mouton. V. **MOULTON**.

**Escalopes de veau à l'anglaise.** — Aplatir légèrement les



Escalope de veau.

escalopes; les paner à l'anglaise. Les cuire au beurre clarifié. Dresser les escalopes en couronne; les arroser de beurre noisette.

**Escalopes de veau à l'anversoise.** — Les sauter au beurre. Les dresser sur croûtons ronds frits au beurre\*. Garnir de jets de houblon à la crème (V. **HOUBLON**) et de petites pommes de terre rissolées au beurre. Saucer le tour du plat avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds brun lié.

**Escalopes de veau Brancas.** — Recouvrir les escalopes, assaisonnées de sel et poivre, d'une couche légère de mirepoix de légumes bien fondue au beurre (V. **MIREPOIX**). Les paner à l'anglaise, les sauter au beurre clarifié.

Les dresser sur de petits fonds en pommes Annette (V. **POMME DE TERRE**). Mettre sur chaque escalope une chiffonnade de laitue à la crème un peu serrée.

Verser autour des escalopes quelques cuillerées de demi-glace au madère, beurrée.

**Escalopes de veau Casimir.** — Assaisonner les escalopes prises dans le filet de sel et de paprika et les sauter au beurre.

Les dresser chacune sur un fond d'artichaut étuvé au beurre; mettre par-dessus une grosse julienne courte de rouge de carotte étuvée au beurre, additionnée, en fin de cuisson, de truffes en julienne de même grosseur.

Napper avec le fonds de cuisson déglacé à la crème et assaisonné de paprika.

**Escalopes de veau aux courgettes ou aux aubergines.** — Assaisonner de sel et poivre 4 escalopes prises dans le carré, parées, aplaties. Les faire sauter au beurre.

D'autre part, faire rissoler à la poêle, à l'huile, 2 courgettes pelées, coupées en tranches rondes, ou des aubergines.

Dresser les escalopes sur un plat rond, les garnir avec les courgettes ou les aubergines, et les arroser avec le fonds de cuisson des escalopes déglacé avec un peu de vin blanc et de bon jus réduit, et, facultativement aromatisé d'un peu d'ail râpé. Saupoudrer de persil haché. \*

**Escalopes de veau aux haricots verts ou autres légumes verts.** — Se font panées à l'anglaise ou non panées. Les sauter au beurre. Les dresser sur plat rond. Garnir avec haricots verts liés au beurre. Entourer d'un cordon de fonds de veau. Arroser les escalopes avec le beurre de cuisson.

**Nota.** — Les escalopes préparées ainsi peuvent être garnies de flageolets frais, fèves nouvelles, pointes d'asperges vertes, petits pois, etc., tous ces légumes cuits à l'eau salée, égouttés et liés au beurre.

**Escalopes de veau à la jardinière.** — Se font panées à l'anglaise ou non. Les sauter au beurre. Les dresser sur plat rond. Les garnir de jardinière de légumes, liée au beurre ou à la crème. Entourer d'un cordon de jus de veau; arroser du beurre de cuisson.

**Escalopes de veau au romarin (Cuisine italienne).** — « Coupez dans un morceau de longe de veau désossée, 6 tranches épaisses de 3 centimètres en-

viron. Assaisonnez-les de sel et de poivre et trempez-les dans la farine.

« Mettez ces tranches de longe de veau à revenir dans un sautoir avec 40 à 50 grammes de beurre brûlant.

« Lorsqu'elles sont cuites, et de belle couleur dorée des deux côtés, mouillez-les d'un verre de vin blanc; ajoutez une petite branche de romarin, frais autant que possible. Couvrez hermétiquement le sautoir et laissez étuver sur le coin du fourneau, sans ébullition, pendant 18 à 20 minutes.

« Dressez les tranches de longe de veau dans un plat et arrosez-les avec leur jus. »

**Escalopes de veau à la viennoise.** — Aplatis fortement les escalopes; les assaisonner, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les cuire au beurre. Les dresser sur plat rond sur une couche de beurre d'anchois (V. **BEURRE**, *beurres composés*). Mettre sur les escalopes des tranches de citron pelées à vif et, sur ces tranches de citron, des olives énoyautées, entourées d'un filet d'anchois.

Mettre autour des escalopes, en les disposant par bouquets, du blanc et du jaune d'œuf dur, hachés séparément, des câpres et du persil haché.

**Farce de veau dite godiveau.** — V. **FARCES**.

**Feuilleton de veau « l'Echelle ».** — Faire vivement raidir dans du beurre brûlant un filet de veau désossé, assaisonné. Le laisser refroidir. L'inciser de façon régulière, dans le sens de la longueur, de façon à l'obtenir en « feuilles » non détachées dans le fond.

Remplir les intervalles de chaque tranche du filet d'une composition faite avec de la duxelles sèche, du jambon maigre haché, des truffes coupées en petits dés, et une quantité égale de mirepoix fine de légumes, et liée d'un œuf battu en omelette.

Reformer le filet, le masquer avec de la mirepoix; l'envelopper dans un morceau de crépine de porc (dégorgée à l'eau froide). Cuire au beurre, à l'étuvée.

Dresser le filet dans un plat long. Le garnir avec des laitues braisées et des pommes de terre rissolées au beurre. Le saucer avec son fonds de cuisson déglacé au vin de Madère et fonds de veau brun.

**Feuilleton de veau froid à la gelée.** — V. **FEUILLETON**.

**Filet de veau.** — Sous ce nom, on sert le plus souvent la longe de veau, désossée ou non, morceau qui en réalité, comporte non seulement le filet proprement dit, mais aussi la partie qui, dans le veau, correspond à celle que l'on appelle contre-filet dans le bœuf. Lorsque cette pièce est servie entière elle doit être désignée sous le nom de longe. Elle est, dans ce cas, l'équivalent de l'aloyau de bœuf.

Le filet de veau proprement dit, qui est un morceau très délicat, peut être traité isolément. On peut, sur ce filet, détailler des escalopes, des noisettes ou des médaillons, et traiter ces pièces comme il est dit pour les escalopes de veau.

On peut aussi, avec le filet de veau, détaillé en morceaux carrés, préparer des sautés à la minute; on peut en faire des brochettes, et aussi, après l'avoir légèrement aplati, le faire griller.

**Foie de veau.** — On trouvera aux mots **ABATS DE BOUCHERIE** toutes les recettes pour le préparer.

**Fraise de veau.** — La fraise est la membrane qui enveloppe les intestins du veau et de l'agneau. Cette viande d'abat peut se préparer de différentes façons. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

Avant d'être accommodée d'une façon quelconque, la fraise de veau doit être culte dans un blanc, comme la tête de veau.

**Fricadelles de veau.** — Se préparent, avec viande de veau, crue ou cuite, ainsi qu'il est dit pour les *Fricadelles de bœuf*. V. **BŒUF**.

**Fricandeau.** — V. **NOIX**, page suivante.

**Fricassée de veau.** — Se prépare, avec viande de veau détaillée en morceaux réguliers, comme la *Fricassée de poulet*. V. **FRICASSÉE**.

**Grenadins de veau.** — Sous ce nom, on désigne des pièces de détail de la noix de veau. Ce sont des sortes d'escalopes, que l'on taille moins larges et plus épaisses que les escalopes ordinaires.

On les pique de lard fin et on les fait braiser comme le fricandeau.

Toutes les garnitures indiquées pour le fricandeau sont applicables aux grenadins.

**Jarret de veau à l'italienne ou Ossi-Buchi** (Cuisine italienne). — On désigne sous ce nom des rouelles de jarret de veau braisées dans un fonds, généralement additionnées de purée de tomates.

**MÉTHODE.** — Scier 750 grammes de jarret de veau en 8 tronçons ou rouelles, de 5 à 6 millimètres d'épaisseur; les assaisonner de sel et poivre; les saupoudrer de farine, les faire revenir de belle couleur dorée, dans 2 cuillerées de saindoux.

Ajouter 4 cuillerées d'oignon haché; faire blondir ce dernier et mouiller de 2 décilitres de vin blanc; faire réduire; ajouter 4 grosses tomates épluchées, épépinées et concassées et mouiller de 2 décilitres et demi de fonds blanc ou de bouillon. Ajouter une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, et cuire, à couvert, au four, pendant une heure et demie.

Dresser les morceaux de jarret dans un plat et les napper avec leur fonds de cuisson réduit.

Arroser d'un filet de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

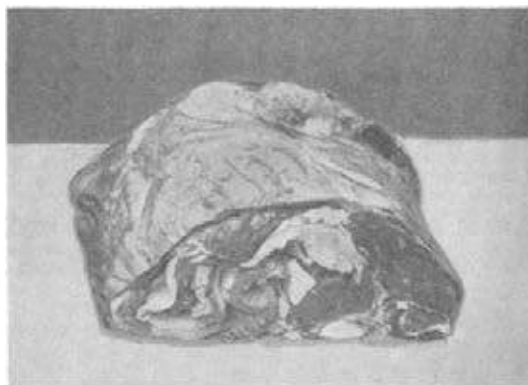
**Jarret de veau à la provençale.** — Détailler le jarret en rondelles de même épaisseur. L'assaisonner de sel et poivre. Le faire revenir avec huile. Ajouter (pour un jarret complet) 150 grammes d'oignon haché finement. Lorsque cet oignon est revenu, ajouter 4 grosses tomates pelées, épépinées, concassées; condimenter avec ail écrasé; mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; ajouter un bouquet garni. Mouiller de quelques cuillerées de fonds de veau brun. Cuire à couvert pendant une heure et demie.

**Langue de veau.** — Cette pièce peut se préparer de diverses façons. On peut la faire braiser ou la faire pocher dans un « blanc » comme on le fait pour la tête de veau. V. **ABATS DE BOUCHERIE**.

**Longe de veau.** — Cette pièce, qui est l'équivalent de l'aloyau dans le bœuf, est la partie de l'animal qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes.

La longe de veau que l'on sert comme relevé de boucherie, peut se faire braiser, poêler ou rôtir. Lorsqu'elle doit être traitée de cette dernière façon, on la désosse le plus souvent, et en laissant la bavette assez longue pour pouvoir avec cette bavette envelopper le filet. Dans la longe ainsi préparée on enferme généralement le rognon que l'on a débarrassé d'une partie de la graisse qui le recouvre.

La longe ainsi préparée (désossée, roulée et garnie du rognon) est souvent désignée sous le nom de *Rognonnade de veau*. Ainsi préparée, on peut aussi la faire braiser.



Longe de veau. (P. Larousse.)

Braisée ou poêlée, la longe de veau peut être accompagnée de toutes les garnitures qui sont indiquées pour la *Noix de veau*.

**Matelote de veau.** — N'est autre chose qu'un sauté de veau déglacé au vin rouge, additionné de petits oignons et de champignons, et lié au beurre manié.

**Médallions de veau.** — Pièces de détail que l'on prend habituellement sur le filet de veau. Ces menues pièces, qui doivent être taillées de forme ronde, ainsi que leur nom l'indique, se préparent comme les *Escalopes de veau*.

**Mou de veau.** — Le mou de veau est le seul, avec celui de porc, que l'on emploie en cuisine. Peu substantiel également, il doit être préparé en ragoût, et toujours additionné de garnitures copieuses.

On consultera, pour l'accommoder, les recettes données pour le *Mou de porc*.

**Noisettes de veau.** — Petites pièces de détail prises ordinairement sur le filet et taillées de forme ronde. Se préparent comme les escalopes.

**Noisettes à la Bénévent.** — « La noisette de veau, dit Plumerey, est cette partie grasse, de forme oblongue, qui se trouve dans l'épaule du veau, à gauche de la palette; au milieu, se trouve gros comme une noix ordinaire de chair d'une extrême délicatesse.

« Procurez-vous 16 de ces noisettes que vous ferez dégorger à l'eau sur le coin du fourneau, pendant deux heures, et ensuite blanchir. Rafraîchissez et, lorsqu'elles seront à moitié refroidies, égouttez-les sur un torchon, épongez-en l'eau, et mettez-les en presse.

« Ces noisettes doivent être ensuite cuites dans un fonds de braisage à la mirepoix au madère.

« On les sert garnies soit d'une macédoine de légumes, soit de purée d'oseille, soit de chicorée braisée. » (Recette de Plumerey.)

**Noix, sous-noix, fricandeau de veau.** — La noix de veau est la partie charnue placée sur le dessus de la cuisse de l'animal.

Au-dessous de cette pièce, se trouve un autre morceau que l'on appelle *sous-noix* ou *noix pâtissière*.

La noix de veau est habituellement piquée de lard fin, mais seulement sur la partie qui touche l'os du quasi. Cette pièce est surtout traitée par le braisage. On peut aussi la faire poêler ou même la faire rôtir. Rarement cependant, on la prépare de cette dernière façon.

La sous-noix, que l'on prépare comme la noix, se pique également de lard fin.

On trouvera aux mots **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES** toutes les indications nécessaires pour effectuer le braisage de la noix de veau et de la sous-noix.

C'est sur la noix de veau que l'on prend la pièce désignée sous le nom de *fricandeau*. Cette pièce se compose d'une tranche prise sous la noix, que l'on coupe dans le sens du fil de la viande. L'épaisseur de cette pièce ne doit pas dépasser 4 centimètres.

On pique le fricandeau de lard fin et on le prépare, braisé le plus souvent, comme la noix et la sous-noix de veau.

**Garnitures applicables à la noix, à la sous-noix et au fricandeau de veau :** bouquetière, bourgeoise, chicorée, champignons, Clamart, endives braisées, épinards, jardinière, légumes braisés divers, céleris, laitues, macédoine, milanaise, oseille, piémontaise, risotto.

**Noix, sous-noix, fricandeau froids.** — Ces pièces peuvent être servies froides; après avoir été braisées, et refroidies dans leur fonds de braisage passé, on les nappe avec ce fonds pris en gelée, et on les garnit de gelée hachée.

On peut les accompagner de toutes les garnitures que l'on emploie pour garnir les viandes de boucherie et les grosses volailles froides.

**Noix de veau à la Montglas.** — « Après avoir paré une noix de veau selon la règle, et l'avoir piquée, vous l'ouvrez par le milieu, en ayant soin de laisser deux

pouces de distance; si votre noix est pour être servie sur un plat rond ou ovale, vous prenez un coupe-pâte de la forme voulue, qui puisse faire un puits de la profondeur de votre noix. Après avoir écarté les chairs, vous l'introduisez dans le milieu, et la marquez dans une casserole, avec vos débris de veau, deux carottes, trois oignons, bouquet de persil garni de thym, laurier; 3 heures avant de servir, mouillez avec de la mirepoix jusqu'à la piquerie; couvrez d'un rond de papier huilé.

« Faites partir aussitôt en ébullition; mettez sur la paillasse avec du feu dessus et dessous (ou cuisez-la au four) et tous les quarts d'heure ayez soin de l'arroser.

« Arrivée à sa cuisson, si vous pouvez disposer d'un four, glacez-la, ou, si vous ne le pouvez pas, glacez-la dans la casserole, en augmentant le feu du couvercle; ayez de la glace réduite à l'épaisseur d'un sirop et imprégnez-en les lardons avec le pinceau, mais légèrement chaque fois, jusqu'à ce que les lardons aient une couleur d'un beau rouge; égouttez-la; dressez-la dans votre plat; ayant une Montglas composée de blancs de volaille coupés en petits filets, champignons, truffes, ajoutez-y de la béchamel grasse; garnissez-en le puits de votre noix (dont vous aurez retiré le coupe-pâte). Masquez la Montglas de béchamel, et saucez le tour de la noix de demi-glace. » (Recette de Plumerey.)

**Oreilles de veau.** — Les oreilles de veau, quel que soit le mode de préparation qu'on veuille leur appliquer, doivent être préalablement nettoyées avec soin et fortement blanchies.

**Oreilles de veau farcies en tortue.** — Les oreilles étant bien dégorgees, les cuire aux deux tiers, dans un blanc, comme la *Tête de veau*.

Les garnir avec de la farce composée de moitié farce fine de porc et moitié chair de veau, additionnée de truffes en dés et liée aux oeufs.

Achever de cuire les oreilles dans un fonds de braisage au vin de Madère.

Terminer ainsi qu'il est dit pour la *Tête de veau en tortue*.

**Oreilles de veau en fritot.** — Cuire les oreilles dans un blanc; les égoutter; les éponger; les détailler, chacune, en 8 ou 10 morceaux réguliers.

Faire mariner 30 minutes, avec huile, jus de citron, persil haché, sel et poivre.

Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire légère et faire frire à grande friture brûlante.

Dresser en buisson, sur serviette; garnir de persil frit. Servir avec sauce tomate à part.

**Oreilles de veau à la hongroise.** — Les oreilles étant cuites au blanc, les découper en morceaux réguliers et les mettre dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre, pour 2 oreilles, 100 grammes d'oignon détaillé en petits dés, assaisonné de sel et de



Cuisseau de veau, dans lequel on découpe la noix.



paprika. Faire étuver les oreilles 10 minutes. Ajouter 4 cuillerées de champignons coupés en gros dés, passés au beurre. Mouiller de 4 décilitres de velouté ou de béchamel un peu claire. Cuire à couvert pendant 15 minutes. Au dernier moment, ajouter 3 cuillerées de beurre.

**Oreilles de veau à l'indienne.** — Cuites dans un blanc. Détaillées en morceaux carrés, traitées comme les *Pieds de veau à l'indienne*.

**Pain de veau.** — Se prépare, avec farce de veau à la panade et à la crème, selon la méthode habituelle.

**Pâté chaud de filet de veau à l'ancienne.** — V. **PÂTÉ, pâtés de viandes diverses.**

**Paupiettes de veau.** — Les paupiettes se préparent avec des escalopes de veau, prises sur la noix ou la sous-noix, que l'on aplatit fortement et que l'on roule sur elles-mêmes après les avoir masquées d'une farce quelconque, le plus souvent avec de la farce à quenelles mélangée de duxelles ou de truffes hachées.

On fait braiser ces paupiettes à court mouillement et on les sert accompagnées d'une garniture quelconque, et nappées de leur fonds de braisage.

Toutes les garnitures indiquées pour les *Côtes* ou les *Escalopes de veau* sont applicables aux paupiettes.

**Paupiettes de veau braisées à brun.** — Farcir les paupiettes avec une farce de porc mélangée de duxelles sèche et de persil haché, liée à l'œuf. Les rouler; les barder; les ficeler. Les mettre dans un sautoir beurré, tapissé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés, revenus au beurre. Mettre au milieu du sautoir un bouquet garni. Assaisonner de sel et poivre. Faire suer, à couvert, sur le fourneau, pendant 10 minutes. Mouiller, pour 10 pièces de paupiettes, de 2 décilitres de vin blanc sec (ou, suivant la nature de l'accompagnement, de madère). Réduire à fond. Mouiller les paupiettes, jusqu'aux trois quarts de la hauteur, avec du fonds de veau brun lié. Cuire au four, à couvert, en arrosant souvent, de 45 minutes à une heure.

Egoutter les paupiettes; les débarder. Les faire glacer. Les dresser sur plat de service. Les napper avec le fonds de braisage réduit et passé.

*Nota.* — Les paupiettes, braisées à brun, sont généralement accompagnées de légumes liés au beurre ou braisés. Dans certains cas, ces garnitures doivent cuire avec. Ainsi en est-il pour les *Paupiettes de veau à la bourgeoise, à la bourguignonne, à la chiolata,* etc.

Lorsque les paupiettes sont accompagnées de légumes liés au beurre ou de purées de légumes, frais ou secs, ces garnitures sont le plus souvent servies à part.

**Paupiettes de veau braisées à blanc.** — Procéder, pour la cuisson des paupiettes, comme il est dit pour les *Ris de veau braisés à blanc*. V. **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Paupiettes de veau à la grecque.** — V. **PAUPIETTE.**

**Pieds de veau.** — Après avoir été blanchis et cuits dans un blanc, comme la tête de veau, les pieds de veau peuvent être accommodés de diverses façons. Pour leur apprêt, voir **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Pilaf de veau.** — Se prépare, avec filet de veau détaillé en petits morceaux carrés sautés au beurre, comme le *Pilaf de mouton*. V. **MOUTON.**

**Poitrine de veau.** — Cette pièce se prépare le plus souvent désossée, farcie et braisée.

On peut aussi, avec la poitrine de veau, préparer des ragoûts.

Voici quelle est la farce que, habituellement, on emploie pour farcir la poitrine de veau :

Ajouter à un kilo de farce fine de porc 150 grammes d'oignon haché fondu au beurre, une cuillerée de persil haché, et la lier avec un œuf entier. Assaisonner cette farce de sel, poivre et épices et la bien mélanger.

On peut aussi garnir la poitrine de veau désossée avec des farces diverses telles que : farce à que-

nelles, farce fine de porc, mélangée d'épinards hachés et passés au beurre, farce de chair à saucisses additionnée de duxelles sèche, etc.

Le temps de cuisson, pour une poitrine de veau farcie du poids de 5 kilos, est de 3 heures et demie à 4 heures. Voir, pour la méthode de braisage, **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES.**

**Poitrine de veau à l'allemande.** — Faire pocher dans un fonds blanc une poitrine de veau farcie ainsi qu'il est dit ci-dessus. La servir entourée des légumes, carottes, poireaux, etc., de la cuisson et avec sauce raifort chaude à part.

**Poitrine de veau à l'alsacienne.** — La poitrine farcie braisée à moitié; mise à achever de cuire, en braisière, avec de la choucroute blanchie.

**Poitrine de veau à l'anglaise.** — La poitrine farcie avec une farce préparée ainsi qu'il est dit ci-après, pocher doucement dans un fonds blanc, ou simplement dans de l'eau salée. Servir avec du lard bouilli en même temps.

*Farce pour poitrine de veau.* — Ajouter à du rognon de bœuf ou de veau haché de la tétine ou de la fraise de veau hachée et de la mie de pain trempée au lait et pressée, le tout par tiers. Lier cette farce de 2 œufs au kilo et l'assaisonner.

**Quasi et rouelle de veau.** — Le quasi est une pièce qui se prend dans la cuisse de l'animal. On la fait cuire à l'étuvée, au beurre, ou on la fait braiser.

Toutes les garnitures indiquées pour la noix, le fricandeau, le carré ou la selle lui sont applicables.

**Ragoûts de veau.** — Se font avec l'épaule, la poitrine et les côtes de collet. Ces viandes, désossées ou non, sont détaillées en morceaux carrés de 5 à 6 centimètres de côté. Les ragoûts de veau se préparent comme ceux de mouton. V. aussi **RAGOÛT.**

**Ris de veau.** — Les ris de veau sont considérés comme les plus délicats abats blancs de boucherie. On peut les accommoder, entiers, en escalopes ou en médaillons, de diverses manières. Au mot **ABATS DE BOUCHERIE**, on trouvera de nombreuses recettes pour les préparer.

**Rognon de veau.** — V. **ABATS DE BOUCHERIE.**

**Sautés de veau.** — Se préparent habituellement avec les mêmes parties que celles employées pour les ragoûts. Ces viandes sont, après rissolage, déglacées au vin blanc et mouillées avec des fonds et sauces divers, selon la recette.

Détailler le veau en morceaux réguliers; l'assaisonner et le faire revenir, avec beurre, huile ou graisse, suivant la nature de l'apprêt.

Egoutter la graisse; déglacer au vin blanc et mouiller avec fonds de veau ou demi-glace.

Cuire à couvert de une heure à une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer, les mettre dans un autre sautoir; ajouter la garniture indiquée; verser dessus la sauce passée et dégraissée et faire mijoter de 15 à 20 minutes, à chaleur douce.

Dresser en timbale ou en plat creux ou encore dans une bordure de riz pilaf ou de risotto.

*Remarque.* — A défaut de fonds de veau lié ou de demi-glace, on peut mouiller les sautés avec du bouillon (ou de l'eau) et les lier avec du beurre manié; on peut aussi les traiter ainsi qu'il est dit pour les ragoûts, c'est-à-dire les saupoudrer de farine, puis les mouiller avec le fonds indiqué.

**Sauté de veau aux aubergines.** — Comme le *Sauté d'agneau aux aubergines* (se fait avec basses côtes de veau, désossées et coupées en morceaux carrés).

**Sauté de veau aux cèpes, morilles, mousserons.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau aux cèpes*.

**Sauté de veau aux champignons.** — Faire rissoler au beurre 750 grammes de veau coupé comme pour ragoût et assaisonné de sel et poivre.

Egoutter la graisse; déglacer d'un décilitre de vin blanc et mouiller de 8 décilitres de fonds ou de jus de veau lié (ou demi-glace légère).



Comment on démoule une bordure de riz pour garnir un sauté de veau.

Ajouter un bouquet garni; cuire à petite ébullition pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer, les mettre dans un autre sautoir avec 250 grammes de champignons préalablement sautés au beurre (entiers, s'ils sont petits, escalopes s'ils sont gros).

Verser dessus la sauce passée, dégraissée, et réduite, s'il y a lieu. Laisser mijoter pendant 15 minutes.

**Sauté de veau chasseur.** — Faire revenir le veau avec beurre et huile mélangés. Déglacer au vin blanc sec; ajouter 4 échalotes émincées; mouiller de fonds de veau et de sauce tomate. Ajouter un bouquet garni. Cuire une heure et demie.

Terminer ainsi qu'il est dit pour le *Sauté de veau aux champignons*, en garnissant avec 250 grammes de champignons émincés, sautés à l'huile. Saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés.

**Sauté de veau Clamart.** — Préparer le sauté de veau ainsi qu'il est dit à la recette initiale. Les morceaux de veau étant presque cuits, les égoutter; les remettre dans le sautoir où ils ont cuit. Les couvrir avec des petits pois préparés ainsi qu'il est dit pour les *Petits pois à la française*, mais pas complètement cuits. Mouiller le sauté avec le fonds du sauté passé et dégraissé. Achever de faire cuire au four, le sautoir couvert.

**Sauté de veau à la crème.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau à la crème*, avec veau désossé et coupé en petits morceaux carrés.

**Sauté de veau aux fines herbes.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté d'agneau aux fines herbes*.

**Sauté de veau à la hongroise.** — Faire revenir le veau au beurre. A moitié cuisson, ajouter 2 cuillerées d'oignon haché et saupoudrer de paprika. Déglacer au vin blanc; mouiller de 8 décilitres de velouté léger; ajouter un bouquet garni. Cuire pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer; les mettre dans un autre sautoir. Verser dessus la sauce, passée et réduite avec quelques cuillerées de crème; laisser mijoter 15 minutes. Dresser en timbale.

**Remarque.** — A défaut de velouté (facile à préparer en la circonstance avec les os du veau employé pour le sauté), saupoudrer de farine et mouiller avec vin blanc et bouillon ou eau.

**Sauté de veau à l'indienne.** — Faire revenir le veau au beurre. A moitié cuisson, ajouter 2 cuillerées d'oignon haché. Faire revenir 5 minutes ensemble.

Egoutter la graisse; saupoudrer d'une cuillerée à café de currie et d'une cuillerée de farine; faire blondir; mouiller de 8 décilitres de fonds blanc; ajouter un fort bouquet garni. Laisser cuire pendant une heure et demie.

Dresser en timbale et servir avec riz à l'indienne à part. V. RIZ.



Comment on dresse le sauté de veau dans la bordure de riz. U'hw. Claire.)

**Sauté de veau à l'italienne.** — Procéder comme pour le *Sauté d'agneau à l'italienne*. V. AGNEAU.

**Sauté de veau Marengo.** — Faire revenir le veau à l'huile. A moitié cuisson, ajouter une cuillerée d'oignon haché et une gousse d'ail écrasée.

Déglacer au vin blanc; mouiller de 6 décilitres de fonds de veau lié et de 2 décilitres de sauce tomate; ajouter un bouquet garni. Cuire pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer; les remettre dans un sautoir avec 12 petits oignons glacés et 12 champignons sautés à l'huile. Verser dessus la sauce passée et réduite, et laisser mijoter 15 minutes.

Dresser en timbale; saupoudrer de persil concassé. Garnir de croûtons en coeur frits au beurre ou à l'huile.

**Remarque.** — Bien que l'apprêt « à la Marengo », apprêt qui, surtout, s'applique à la volaille (V. POULET, *poulet Marengo*), comporte une garniture composée, en plus des champignons, de truffes, écrevisses, Jaunes d'oeufs frits, le sauté de veau ne se garnit que de petits oignons et de champignons.

**Sauté de veau à la minute.** — Détailler en petits morceaux carrés des basses côtes de veau désossées.

Assaisonner de sel et poivre ces morceaux et les faire vivement sauter au beurre brûlant, dans un sautoir. Les cuire complètement au four.

Les dresser dans une timbale, ou dans un plat creux. Verser dessus le fonds de cuisson, déglacé d'un décilitre et demi de vin blanc, réduit, additionné d'une cuillerée de glace de viande dissoute, additionné de 3 cuillerées de beurre et du jus d'un demi-citron et bien mélangé. Saupoudrer de persil haché.

**Sauté de veau Parmentier.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Poulet Parmentier*. V. POULET.

**Sauté de veau à la portugaise.** — Faire revenir le veau à l'huile avec une cuillerée d'oignon haché et une gousse d'ail écrasée.

Déglacer au vin blanc; mouiller de 2 décilitres de fonds de veau lié et de 4 décilitres de sauce tomate; assaisonner; ajouter un bouquet garni. Laisser cuire une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer; les mettre dans un autre sautoir avec 6 à 8 grosses tomates épluchées, épépinées, concassées et revenues à l'huile; ajouter une cuillerée de persil haché. Verser dessus la sauce, passée et réduite, et laisser mijoter 15 minutes.

**Sauté de veau à la printanière.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le *Sauté de veau aux champignons*. Garnir avec 150 grammes de petites carottes nouvelles tournées, 100 grammes de navets nouveaux tournés en gousses, 12 petits oignons nouveaux glacés et 2 décilitres de petits pois.

On peut ajouter à la garniture des petites pommes de terre nouvelles.

**Sauté de veau au vin rouge, dit aussi matelote de veau.** — Paire revenir le veau au beurre, avec un gros oignon coupé en quartiers.

Mouiller de 6 décilitres de vin rouge et de 2 décilitres de fonds blanc, ou de bouillon. Ajouter une gousse d'ail écrasée et un bouquet garni. Laisser cuire, à couvert, pendant une heure et demie.

Egoutter les morceaux; les parer; les mettre dans un autre sautoir avec 12 petits oignons glacés et 125 grammes de champignons sautés au beurre.

Verser dessus le fonds de cuisson réduit d'un tiers, lié de 2 cuillerées de beurre manié et passé. Laisser mijoter, à couvert, pendant 15 minutes.

**Sauté de veau au vin rouge** (Autre méthode). — Saupoudrer le veau, une fois rissolé, avec une forte cuillerée de farine. Paire blondir légèrement; mouiller avec vin rouge et fonds blanc et terminer ainsi qu'il est dit à la méthode des ragoûts à brun. V. RAGOÛTS.

**Selle de veau.** — Cette pièce, qui est constituée par le dos entier de l'animal, est servie comme relevé de boucherie.

La selle de veau se prépare braisée, poêlée ou rôtie. On l'accompagne de toutes les garnitures habituellement employées pour les relevés de boucherie, et notamment de celles indiquées plus particulièrement pour la *Noix de veau*.

**Tendrons de veau.** — Ces pièces de détail sont constituées par l'extrémité des côtes de l'animal, en partant du point où ces dernières sont généralement coupées, jusqu'au sternum.

Pour pouvoir être désignées sous le nom de tendrons ces pièces doivent être détaillées sur toute la largeur de la poitrine. Si l'on détaille cette dernière en travers, les morceaux qu'on en retire ne doivent pas porter le nom de *tendrons*. Coupée en morceaux carrés, la poitrine sert à préparer des ragoûts ou des sautés.

Les tendrons se font généralement braisés, à court mouillement, et, ainsi cuits, peuvent être accompagnés de toutes les garnitures indiquées soit pour la noix de veau ou le fricandeau, soit pour le carré ou pour la longe.

On peut aussi, au lieu de les faire braiser, les cuire à l'étuvée, au beurre.

**Tendrons de veau à la bourgeoise.** Faire braiser 4 tendrons. A mi-cuisson, ajouter 12 petits oignons glacés, 12 carottes en gousses glacées, 50 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et rissolé. Achever de cuire ensemble.

Faire glacer les tendrons; les dresser avec leur garniture; arroser avec le fonds.

**Tendrons de veau aux champignons.** — Comme ci-dessus; garnir de 150 grammes de champignons tournés.

**Tendrons de veau chasseur.** — Poêler les tendrons au beurre. Faire revenir dans la casserole de cuisson 150 grammes de champignons émincés. Déglacer d'un décilitre de vin blanc; ajouter 2 échalotes hachées; faire réduire; mouiller d'un décilitre de demi-glace et d'un demi-décilitre de sauce tomate.

Faire bouillir quelques instants; verser sur les tendrons; saupoudrer de persil, cerfeuil, et estragon hachés.

**Tendrons de veau aux épinards ou à l'oseille.** — Faire braiser les tendrons suivant la méthode habituelle. Les servir, arrosés de leur fonds, avec des épinards au beurre ou de l'oseille braisée à part.

**Tendrons de veau à la jardinière.** — Faire braiser ou poêler les tendrons; les dresser, les garnir avec de la jardinière; arroser avec le fonds de cuisson.

**Tendrons de veau aux nouilles; au risotto.** — Garnir les tendrons, braisés ou poêlés, avec des nouilles au beurre ou du risotto. Arroser avec le fonds de cuisson.

**Tendrons de veau au risotto.** — Braiser les tendrons à court mouillement. Les dresser sur un plat rond. Les garnir avec un risotto additionné de champignons et de truffes en dés.

**Tendrons de veau à la provençale.** — Préparer les tendrons ainsi qu'il est dit pour les *Jarrets de veau à la provençale*.

**Tête de veau.** — Les modes de préparation de la tête de veau sont très nombreux. Le plus souvent cette pièce est servie « à la vinaigrette », après avoir été blanchie et cuite dans un blanc.

Pour les différents modes d'appâts de cette pièce, VOIR ABATS DE BOUCHERIE.

**Tétine de veau.** — Cette partie de l'animal est surtout employée dans la cuisine israélite, en guise de lard gras.

Après avoir été dégorgée à l'eau fraîche et blanchie, la tétine peut être braisée. On l'apprête comme la noix ou le fricandeau.

**VELOUTÉ.** — Ce nom désigne surtout, en cuisine, une sauce blanche, faite avec du fonds blanc de veau ou de volaille, sauce de base, que l'on emploie pour préparer diverses sauces composées, et notamment celle appelée allemande. V. SAUCES.

On emploie aussi ce mot pour désigner certains potages liés. V. POTAGES.

**VENAISON.** — Par ce mot, on désigne toutes les bêtes fauves ou rousses, daim, cerf, sanglier, etc., dont la chair est comestible.

On désigne par le mot de basse *venaison* le lièvre et le lapin de garenne.

**Hanche de venaison** (Cuisine anglaise). — « Après avoir frotté le quartier de venaison avec un mélange de farine et de poivre, le suspendre dans un endroit frais, bien aéré et le laisser se mortifier pendant 3 ou 4 jours.

*Pour cuire la pièce* : La parer et l'enfermer dans une couche de pâte ordinaire, faite de farine et d'eau. Envelopper dans un fort papier, ficeler.

« Paire rôtir à la broche, en arrosant souvent; compter, pour une hanche de daim, de 3 à 4 heures.

« Dix minutes avant de déboucher, débarrasser la pièce de son enveloppe de pâte, l'arroser de beurre fondu et la saupoudrer de sel et de farine.

« Faire dorer devant un feu ardent. »

*Nota.* — L'usage en Angleterre est de servir, en même temps que la hanche de venaison, des haricots verts cuits à l'eau et de la gelée de groseilles.

**Sauce venaison.** — V. SAUCES.

**VENDÔME BLEU.** — Fromage de l'Orléanais, bon à consommer d'octobre à juin. Il existe aussi un vendôme cendré dont la saison est la même.

**VÉNITIENNE (Sauce).** — Sauce préparée avec un beurre composé, fait avec des herbes vertes. Elle est surtout employée pour napper les poissons. V. SAUCES.

**VÉNUS.** — Genre de mollusques, que l'on désigne habituellement sous le nom de *clovisse*, se trouvant dans toutes les mers.

Parmi les principales espèces, nous citerons : la *venus géante*, que l'on trouve dans l'Océan Indien; la *venus parée*; la *venus croisée* ou *clovisse*. Cette dernière est très abondante dans la Méditerranée.

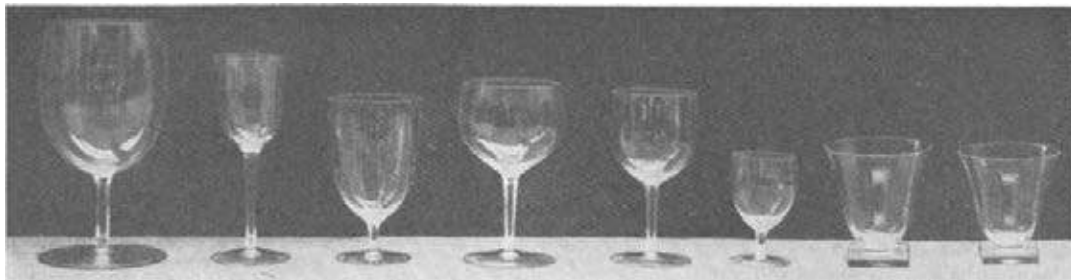
Tous ces coquillages sont comestibles. On les consomme crus, comme les huîtres, et on les prépare aussi cuits, comme les moules.

**VERGEOISE.** — Un des noms de la cassonade.

**VERJUS.** — Suc acide que l'on extrait d'un gros raisin qui mûrit imparfaitement. On emploie ce suc comme le vinaigre.

Quelques auteurs disent que, anciennement, par le mot *verjus* on désignait la sauce verte que l'on vendait dans les rues de Paris.

**VERMICELLE.** — Pâte alimentaire ainsi appelée à cause de sa forme, qui rappelle celle des vers. On



Quelques modèles de verres modernes. (Duc. Romrd.)

l'emploi comme garniture de potage. On peut aussi l'utiliser pour la préparation de poudings et de soufflés.

**VERMOUT ou VERMOUTH.** — Mot dérivant de l'allemand *vermut*, qui veut dire *absinthe*. Vin blanc aromatisé avec diverses substances amères, telles que absinthe, badiane, cannelle, coriandre, écorce d'orange amère, girofle, quassia, quinquina, sureau, etc.

**VERRE ET VERRERIE.** — Dès que le verre fut inventé il fut utilisé pour faire des récipients de formes diverses pour contenir et serrer les boissons et les aliments. Les ustensiles en verre furent employés concurremment avec la poterie qui servait aux mêmes usages depuis des temps beaucoup plus anciens, mais le verre laissant voir par transparence les liquides que l'on y verse fut préféré pour faire des flacons contenant les boissons et des gobelets à boire, de façon à joindre le plaisir des yeux au plaisir du goût. Il existe dans les musées ou chez des particuliers de riches collections de bouteilles, carafes ou flacons de tous les temps et de tous les pays ainsi que d'innombrables spécimens de verres et de coupes.

Lorsque les verriers furent suffisamment maîtres de leur technique pour pouvoir rechercher l'effet artistique, les objets en verre devinrent parfois purement ornementaux et servirent à rehausser le luxe de la table. V. **SURTOUT.**

De nos jours, après que le moyen de fabriquer un verre résistant à de très hautes températures et aux brusques changements de température eut été trouvé, on a fait des ustensiles de cuisine en verre allant sur le fourneau ou dans les fours. V. **BATTERIE DE CUISINE.**

On a enfin fabriqué pour le service de table non seulement des coupes et des plats en verre, mais encore des assiettes qui viennent concurrencer la

faïence et la porcelaine et permettent de dresser des couverts d'un cachet très moderne et très original.

**VERS A SOIE** (Cuisine chinoise). — Ce comestible un peu spécial est, ou du moins était, très apprécié dans le « Céleste Empire », si nous en croyons la relation d'un missionnaire en Chine, le Père Favaud :

« Il y a des siècles, dit-il, que nos cultivateurs du Midi se livrent à l'éducation des vers à soie, mais je ne sache pas qu'ils aient jamais songé à en tirer parti pour leur nourriture. Il n'en est pas de même en Chine. Pendant le long séjour que j'ai fait dans ce pays, j'ai souvent vu manger, et j'ai mangé moi-même, des chrysalides de vers à soie. Je puis affirmer que c'est un excellent stomacique, à la fois fortifiant et rafraîchissant, et dont les personnes faibles font souvent usage avec succès.

« Après avoir filé les cocons, on prend une certaine quantité de chrysalides, on les fait griller à la poêle, pour que la partie aqueuse s'écoule entièrement. On les dépouille de leur enveloppe, qui s'enlève d'elle-même, et elles se présentent sous forme de petites masses jaunes, assez semblables à des œufs de carpe agglomérés.

On les fait frire au beurre, à la graisse ou à l'huile, et on les arrose de bouillon (celui de poulet est le meilleur).

Lorsqu'elles ont bouilli pendant cinq minutes, on les écrase avec une cuiller de bois, en ayant soin de remuer le tout afin qu'il ne reste rien au fond du vase. On bat quelques jaunes d'œufs, dans la proportion de 3 pour 100 chrysalides, on les verse dessus et l'on obtient par là une belle crème d'un jaune d'or et d'un goût exquis.

C'est ainsi qu'on prépare ce mets pour les mandarins et les gens riches. Quant aux pauvres, après avoir bien fait griller les chrysalides et les avoir dépouillées de leur enveloppe, ils les font frire au beurre ou à la graisse, et les assaisonnent avec un peu de sel, de poivre ou de vinaigre, ou enfin ils les mangent telles qu'elles sont, avec le riz, après s'être contentés de les dépouiller.

**VERT-PRÉ.** — Mode de préparation de certaines viandes grillées. Ces grillades sont garnies avec des pommes paille et du cresson et généralement mas-



Anciennes bouteilles et anciens verres à Champagne.



Service de table en verre. (Document Lalitic.)

quées de beurre à la maître d'hôtel très forcé en persil haché.

On appelle aussi « au vert-pré », mais cela simplement par extension, des articles (volailles ou poissons) nappés de sauce verte.

**VERVEINE.** — Plante cultivée dans les jardins. Les feuilles séchées, très odorantes, sont employées pour faire des infusions.

**VESOU.** — On appelle ainsi le jus liquide qui sort de la canne à sucre écrasée par le moulin. On désigne aussi ce jus sous le nom de *vin de canne*.

**VESPÉTRO.** — Vieille liqueur que l'on ne fait plus guère en France, et qui, Jadis, avait une grande réputation.

On la fabriquait dans les environs de Metz, et sa célébrité, qui était très grande au xviii<sup>e</sup> siècle, venait surtout de ce que le roi Louis XV en consommait beaucoup, pour réparer ses forces chancelantes.

Cette liqueur était aromatisée avec des graines d'angélique, de coriandre, d'anis, de fenouil, de badiane.

**VESSIE.** — Sac membraneux des animaux de boucherie, que l'on utilise, en charcuterie et en cuisine, pour la préparation de divers aliments, comme, par exemple, le *Caneton rouennais en chemise*. V. **CANARD**.

**VESTGÔTAÛST.** — Fromage suédois que l'on consomme toute l'année.

**VIANDE.** — Le terme de « viande », qui dérive du latin *vivenda*, qui entretient la vie, était jusqu'au xvii<sup>e</sup> siècle synonyme d'aliment en général et le langage cynégétique, conservateur des traditions archaïques, lui maintient ce sens dans les expressions « viandis » et « viander », pour désigner la pâture ou l'action de pâturer, en parlant des bêtes fauves. Aujourd'hui, le sens s'est restreint à la chair musculaire des animaux comestibles.

En examinant de près un morceau de viande, on voit qu'il est formé de petites fibres rougeâtres entourées d'une fine enveloppe; ces fibres s'unissent en faisceaux et leurs gaines, en s'épaississant, forment les tendons; certains muscles sont entourés ou séparés des autres groupes par des gaines plus épaisses de tissu tendineux, qu'on appelle les aponévroses.



La viande doit être manutentionnée dans les abattoirs dans des conditions qui assurent une absolue propreté. (Phot. D'Umer.)

Autour des masses musculaires et parfois entre leurs faisceaux, on voit des dépôts plus ou moins abondants de graisse.

Le tissu conjonctif qui forme les tendons, les aponévroses, est pour ainsi dire indigérable; celui qui sépare les fibrilles musculaires est dissocié par la cuisson et alors attaqué par le suc gastrique qui laisse intact celui de la viande crue, dissocié seulement dans l'intestin.

Au point de vue de sa composition, le tissu musculaire est formé d'albumines et de graisses; il ne renferme que des traces d'hydrates de carbone (sauf la chair de cheval, plus riche en glycogène et en glucose que celle des autres animaux); il renferme une forte proportion d'eau, pouvant aller jusqu'à 70 p. 100 dans certains morceaux, des sels minéraux, parmi lesquels ceux de phosphore et de fer sont les plus importants, et de la gélatine.

Comme toutes les albumines, celles du tissu musculaire sont coagulées par la chaleur, entre 70 et 80°.

La chair musculaire renferme encore des substances solubles, dites *extractives*, parce qu'on les retrouve dans l'extrait obtenu par évaporation de leurs solutions, substances dont quelques-unes sont chimiquement déterminées alors que d'autres restent encore Inconnues; elles appartiennent au groupe chimique des purines, ce qui les apparente aux alcaloïdes du café, du thé et du chocolat; comme ces derniers, la chaleur les transforme en corps sapides et aromatiques; ce sont des excitants du système digestif, du système nerveux et du cœur, dont l'abus peut être dangereux chez quelques malades et chez ceux qui font abus de nourriture carnée.

**Fraîcheur de la viande.** — Immédiatement après l'abatage, la viande est légèrement acide, par suite de la présence d'acide lactique dans le tissu musculaire, et ferme par rigidité cadavérique. Dans cet état, elle convient aux modes de préparation qui exigent une longue cuisson, comme le « pot-au-feu »; pour tous les autres usages, elle doit être « rassise », c'est-à-dire conservée un jour ou deux au frais, selon la saison, pour subir la « mortification » due à l'action des ferments solubles qui existent dans le muscle comme dans tous les tissus organiques et ramollissent les fibres par le phénomène de *l'autolyse* (décomposition spontanée). Cette autolyse, si elle est poussée à l'extrême (par exemple pour un fragment de viande prélevé aseptiquement et maintenu stérile dans un récipient hermétiquement clos) ira jusqu'à la liquéfaction complète. Il ne faut pas la confondre avec celle qui se produit sous l'action des microbes de la putréfaction.

Plus la mortification est prolongée, plus la viande s'attendrit. En certains lieux, à Vienne par exemple, on sacrifie tout à la tendreté et on met en consommation des viandes ayant sept ou huit jours de mortification.

**Viandes avariées, infectées ou parasitées.** — La chair des animaux malades est toujours de mauvaise qualité et peut, dans certains cas, devenir un agent de contamination; stérilisée par cuisson à haute température, elle a pu être consommée sans danger.

La viande ayant subi un commencement de putréfaction renferme des substances extrêmement toxiques, élaborées par les microbes, et ces substances (ptomaines) ne sont pas détruites par la chaleur; la consommation de ces viandes expose à

des intoxications graves. On appelle *viandes foraines* des viandes abattues dans des tueries particulières et débitées sur les marchés. Leur inspection est rendue difficile par le découpage des morceaux et offre moins de garanties.

**Qualités des viandes selon leur nature.** — Laissant de côté le sens liturgique des expressions *viandes grasses* et *viandes maigres*, on observe, dans les viandes, des proportions variables de graisse, qui se trouve autour ou entre les fibres musculaires ou même à leur intérieur, entre les faisceaux, chez les animaux bien nourris (*viandes persillées*).

Les morceaux de choix présentent toujours une certaine quantité de graisse qui favorise beaucoup leur cuisson, mais celle-ci ne doit pas être excessive; dans les analyses on verra que la valeur nutritive, estimée en calories, dépend surtout de la teneur en graisse, cette dernière dégageant beaucoup plus de calories que les albumines; encore faut-il ne pas prendre ces renseignements trop au pied de la lettre, car peu de consommateurs absorbent les fragments trop gras qui restent ordinairement sur l'assiette.

D'une façon générale, les viandes modérément grasses sont mieux digérées que celles trop riches en tissu grasseux.

Les *viandes noires* provenant de gibier ou venaison sont plus riches en substances extractives et même en substances toxiques (lorsque l'animal a été forcé ou lorsque la chair a été soumise au « faisandage »); elles sont habituellement plus échauffantes et d'une digestion plus difficile que les viandes de boucherie.

Les *viandes rouges* sont celles d'animaux adultes (bœuf, vache, taureau, mouton, cheval, âne, mulet); elles sont bien digérées et tolérées, si l'on n'en fait pas abus.

Le mode d'alimentation de ces animaux influe beaucoup sur la qualité de leur viande.

Les animaux engraisés à l'herbage ont une saveur tout à fait différente de ceux engraisés à l'étable.

Il faut aussi faire des distinctions très nettes, pour les animaux « d'herbages » ou « d'embouche », entre ceux qui proviennent des grasses vallées normandes ou des prés-salés, et ceux qui ont été nourris dans les prés marécageux. La viande de ces derniers a toujours une saveur désagréable; il en est de même pour les animaux engraisés avec des tourteaux de graisses oléagineuses ou des résidus de féculeries ou de sucreries, dont la viande est d'aspect peu engageant et de goût assez prononcé de suif ou de rance.

Les animaux de l'espèce bovine les plus estimés, en raison de la finesse de leur chair, sont ceux appartenant aux races limousine et nivernaise.

La viande de ces animaux a le grain très fin et est des plus juteuses.

Viennent ensuite les animaux des races *normande, garonnaise, agenaise, mancelle, durham-mancelle, flamande, parthenaise*, etc.

En ce qui concerne le mouton nous citerons au tout premier rang des races ovines françaises celles du *Berry* et de *Sologne*.

Viennent ensuite les métis *southdown* et *dishley*, qui sont plus précoces, et dont le rendement est plus grand, mais dont la viande n'est pas aussi savoureuse que celle des moutons du centre.

Les *limousins*, les *mérinos du Valois*, de la *Brie*, de la *Beauce*, les *gascons*, les *picards*, sont des animaux de deuxième et troisième choix.

Il en est de même pour les *algériens*, qui étaient



préparation des viandes dans les cuisines d'un grand hôtel. (Phot. J. Boyer.)

classés dans la race inférieure, mais qui, par un élevage plus soigné, sont aujourd'hui considérablement améliorés.

Parmi les moutons d'origine étrangère, qui, pour une large part, entrent dans notre approvisionnement, nous citerons les variétés *allemande, hongroise, piémontaise, toscane*.

Citons aussi les moutons de l'Amérique du Sud, qui sont importés à l'état de viande congelée.

La *viande de porc* occupe une place intermédiaire entre les viandes rouges et les viandes blanches, sa coloration provenant surtout de ce que l'animal a été saigné à fond. Elle a des fibres plus serrées et renferme plus de graisse que les autres viandes. Sa digestion est plus lente, surtout si on la consomme salée; elle « tient au corps », comme disent les paysans pour indiquer cette sensation de plénitude que ne leur donne pas la viande trop délicate et trop digestible. Par contre, ses albumines ont une composition très voisine de celles de l'homme et elles sont parmi les mieux assimilées; la viande de porc, que beaucoup de dyspeptiques ont peine à digérer, serait recommandable chez les albuminuriques.

Comme dans tous les animaux de boucherie, le mode d'alimentation contribue à augmenter la qualité de la viande de porc.

Ainsi les porcs nourris « à la glandée » ont-ils une viande plus ferme et plus savoureuse que ceux qui ont été nourris de son et de soupes.

Les porcs les plus estimés sont les *craonnais*, les *vendéens*, les *manceaux*, les *normands* et les *bretons*. La chair des sujets de ces races est ferme, savoureuse et plus abondante que le lard.

Les porcs de race *anglaise (Yorkshire)* et les métis *limousins* et *marchais* sont plus précoces, mais, chez ces animaux, la graisse domine et la viande est moins fine.

Les *viandes blanches* comprennent celles des animaux jeunes (veau, agneau, chevreau) et celles de quelques animaux de basse-cour ou de clapier (poulet, dindon, lapin); ces dernières seules sont plus digestibles que les viandes rouges; la chair de veau ou d'agneau, plus riche en nucléines et en substances gélatineuses, moins nourrissante que celle des animaux adultes, moins excitante surtout, convient surtout aux sédentaires et sous les climats chauds; à doses trop fortes, elle peut être nocive chez les gouteux et les eczémateux.

Selon l'origine de l'animal, la viande de veau est

plus ou moins grasse, mais c'est surtout le mode d'alimentation de ces animaux, et leur âge, qui influent sur la qualité de leur chair.

Disons cependant que les races normande, flamande et hollandaise approvisionnent surtout le marché de la Villette à Paris, et que ces animaux sont très appréciés en raison de la délicatesse de leur chair.

Les veaux de premier choix sont ceux élevés dans le département de l'Eure et de l'Aube. Ces veaux sont nourris abondamment, et uniquement au lait.

Dans certains centres d'élevage, et notamment en Normandie et en Auvergne, les veaux suivent leur mère au pâturage, et broutent. Ce mode d'alimentation influe sur leur viande, qui est rouge. On appelle ces veaux *broutards* ou *caennais*.

#### Qualités des viandes selon leur mode de cuisson.

— La *viande crue* est, en général, consommée à titre médicamenteux; bien débarrassée du tissu fibreux visible, soigneusement hachée, ou mieux, pulpée, elle se digère facilement mais expose, plus que la viande cuite, aux putréfactions intestinales; elle peut aussi transmettre des parasites, en particulier des kystes de *tzenia*, aussi emploie-t-on souvent, pour ces préparations, la viande de cheval, animal exempt de ces parasites. La viande crue est fade et répugne à beaucoup de personnes, aussi faut-il souvent user d'artifices culinaires pour la faire accepter (incorporation dans une purée ou délayage dans un potage).

La *viande cuite*, un peu moins digestible, par suite de la coagulation de ses albumines, voit compenser ce léger inconvénient par la dissociation des cloisons fibreuses, en grande partie transformées en gélatine par la cuisson, et par la formation de substances odorantes, excitant l'appétit et les sécrétions digestives. Selon les procédés de cuisson, il existe toute une gradation entre la viande crue et la viande cuite à fond. La viande « saignante » a, par exemple, les qualités de la viande crue, par sa partie intérieure souvent à peine chauffée, et celles de la viande cuite, par sa croûte extérieure fortement saisie.

La *viande bouillie* est celle qui subit le plus profondément les modifications dues à la cuisson; c'est elle qui subit la plus forte déperdition de poids (40 p. 100 en moyenne); plongée dans une quantité suffisante d'eau froide lentement portée à l'ébullition, elle abandonne au bouillon une forte partie de ses albumines solubles qui, pour la plupart, se coaguleront entre 70° et 80° et formeront les écumes; elle lui abandonne encore de la gélatine, des sels minéraux et des substances extractives (V. **BOUILLI** et **BOUILLON**). Cette déperdition sera moins forte si la viande a été cuite moins longtemps et saisie à la surface par brusque immersion dans de l'eau bouillante.

Comme la température, après deux heures et demie de cuisson, atteint 97° au centre d'un morceau de 3 kilos cuit dans 2 litres et demi d'eau, les parasites qu'elle peut renfermer sont sûrement anéantis.

La *viande rôtie* peut être cuite à la broche ou au four; le résultat, quoi qu'en prétendent certains gastronomes imbus de préjugés, est sensiblement le même; dans un cas comme dans l'autre, le principe consiste à « saisir » le morceau de viande par une forte chaleur, de façon à former à sa surface une croûte imperméable qui retiendra le suc à l'intérieur, cette croûte étant constamment arrosée pendant la cuisson avec de la graisse, pour éviter qu'elle ne se fendille. La viande rouge prend une coloration brune lorsque la température est portée à 70°; lorsque, par conséquent, l'intérieur est encore rosé, on peut estimer que sa température n'a pas dépassé 60°, alors qu'elle dépasse souvent 120° à l'extérieur; les parasites ou les microbes ne sont donc pas tués à l'intérieur d'un rôti.

La viande rôtie perd moins d'eau que la viande bouillie (19 à 25 p. 100 en moyenne pour le bœuf), par conséquent son poids diminue moins; elle perd

aussi beaucoup moins d'albumine (0,25 à 4,5 p. 100 en moyenne) et de graisse (2,5 p. 100 en moyenne) qui passent dans le jus. Le rôtissage développe au plus haut point les substances odorantes et sapides, aussi la viande rôtie est-elle plus excitante que la viande bouillie.

La *viande grillée* a les mêmes propriétés que la viande rôtie, le grillage n'étant en somme qu'une variété de rôtissage à l'air libre, applicable aux pièces de petite ou de moyenne dimension.

Les *viandes braisées et poêlées* participent des qualités des viandes bouillies et des viandes rôties. Sans entrer ici dans le détail des procédés si variés, applicables aux différents cas qui sont décrits par ailleurs (V. **MÉTHODES ET PROCÉDÉS CULINAIRES**), on peut dire que le braisage ou le poêlage consistent à saisir vivement la surface, à vive chaleur, pour la colorer et l'imperméabiliser, puis à continuer la cuisson, longuement, à feu plus doux, avec ou sans liquide, avec ou sans corps gras, avec ou sans addition de légumes; ces viandes sont plus profondément cuites et un peu moins excitantes que les viandes rôties, plus sapides que les viandes bouillies. Les *ragoûts* ne sont qu'une variété de braisés, avec une sauce plus ou moins longue et avec addition de légumes.

Les *viandes sautées*, habituellement débitées en morceaux de faible volume, sont également saisies par une vive chaleur, transmise par un corps gras dans lequel on les cuit; elles perdent fort peu de leur albumine (3 à 4 p. 100 en moyenne) qui passe dans la sauce.

Dans ces derniers apprêts (braisés, poêlés, sautés), la sauce, souvent liée par une farine, presque toujours riche en graisse, diminue un peu la digestibilité.

Les *viandes frites*, habituellement débitées en morceaux de faible dimension, sont mises à cuire, rapidement, dans un corps gras fortement chauffé; la température atteint alors facilement 180° à la surface, souvent farinée ou panée, ce qui crée instantanément une croûte imperméable s'opposant à la déperdition des albumines, tout comme à l'absorption de la friture.

Ici encore, il y a différents procédés, depuis le « friture » d'une côtelette milanaise au beurre clarifié, jusqu'aux fritures de poisson faites dans de l'huile ou des graisses.

**VIANDES CONSERVÉES.** — De tout temps, l'homme a cherché à préserver la viande des agents de putréfaction, lorsqu'il ne la consommait pas immédiatement, et la cuisson peut être considérée comme un des premiers moyens de conservation; cette conservation est encore mieux assurée si la viande est immergée après cuisson, enrobée dans un corps gras susceptible de se solidifier. Parmi les autres procédés de conservation primitifs, mentionnons le séchage, la salaison et le fumage. L'emploi de la chaleur pour stériliser et maintenir stériles les viandes ou les poissons et l'emploi du froid pour empêcher la putréfaction sont d'origine plus moderne.

**Viandes enrobées.** — Le procédé primitif consiste à plonger des quartiers de viande ou de volaille, après cuisson, dans un récipient étanche et à les recouvrir de graisse d'oie ou de porc, dans laquelle ils sont complètement immergés, puis de fermer hermétiquement ce récipient, habituellement représenté par un pot en grès. Ainsi protégée, la viande se conserve facilement d'une saison à l'autre et garde toute sa saveur. C'est ainsi que l'on prépare, surtout dans le sud-ouest de la France, des « confits » réputés d'oie, de canard, de dinde, de porc. Ce procédé a pu être perfectionné en enrobant la viande dans de la gélatine ferme, qu'on peut même rendre insoluble par une sorte de tannage, moyen qui a permis, lors de la guerre de 1914-1918, d'envoyer aux premières lignes des plats cuisinés à l'arrière.

**Viandes séchées.** — Dans les régions où l'air est à la fois sec et très pur, c'est-à-dire très pauvre en microbes, la dessiccation peut se faire à l'air libre.

Dans ces conditions, les quartiers de viande se déshydratent rapidement, prennent une coloration foncée, une consistance presque cornée, et se conservent très longtemps. Ce procédé est employé, non seulement en Amérique (*tasajo*, *carne secca* de l'Amérique du Sud, *pemmican* de l'Amérique du Nord) mais aussi dans les Alpes; le *bindenfleisch* des Grisons jouit d'une grande réputation comme aliment concentré et reconstituant.

La viande séchée est habituellement consommée en nature, râpée ou débitée en copeaux très minces; elle est évidemment d'une digestion difficile, à cause de sa consistance.

**Viandes salées.** — Le procédé primitif, qui consiste à frotter de sel marin la surface d'un morceau de viande crue, puis à la recouvrir de sel dans un récipient, est encore employé dans les campagnes pour la viande de porc.

Dans ces conditions, il s'établit rapidement une série d'échanges entre la viande et le sel. Tout d'abord, le sel soutire à la viande une partie de son eau de constitution et se liquéfie pour former une saumure; avec son eau, la viande abandonnera au liquide une partie de son albumine soluble, le dixième environ, et le quart de ses substances extractives; par contre, elle absorbera du sel (43 grammes environ par kilo). La saumure est parfois additionnée d'un peu de salpêtre qui augmente la conservation et laisse à la viande une belle couleur rouge, mais cette addition, pour ne pas être nocive, ne doit pas dépasser 2 à 3 pour 100. On ajoute souvent aussi des substances aromatiques, poivre, feuilles de laurier, baies de genièvre ou autres. Après un temps variable (10 à 15 jours en moyenne), la viande est sortie de sa saumure et conservée à sec, avec du sel, dans des barils. Une salaison bien faite exerce une action antiseptique et détruit les trichines ainsi que les cysticerques du taenia.

Dans l'industrie, on recourt à des moyens plus rapides qui consistent à injecter la saumure dans la viande soit directement dans les fibres, soit par l'intermédiaire des vaisseaux sanguins; les saumures sont alors additionnées d'une certaine quantité de sucre qui attendrit la viande au lieu de la durcir comme le salpêtre; l'addition de substances antiseptiques est prohibée par la loi.

Ces procédés de salaison rapide n'assurent pas, en général, une conservation aussi bonne que les vieux moyens empiriques.

Une fois dessalée et cuite, la viande salée est à peu de chose près aussi nutritive que la viande fraîche, mais sa digestion est plus lente et demande un plus grand effort aux organes digestifs, c'est-à-dire qu'elle ne convient pas à la grande majorité des dyspeptiques et qu'elle doit être proscrite des régimes qui demandent une réduction du sel, comme ceux des néphrites.

Par contre, les travailleurs des champs préfèrent la viande salée, précisément à cause de la lenteur de sa digestion, de la sensation de plénitude qu'elle cause, ce qu'ils expriment en disant « qu'elle tient au corps ».

On donne le nom de petit salé à la viande qui n'a séjourné que deux ou trois jours dans le sel.

**Viandes fumées.** — On donne le nom de *boucanage* à l'opération qui consiste à dessécher la viande à la fumée, puis à continuer cette dessiccation à l'air libre, la première opération ayant pour effet de rendre la viande beaucoup moins putrescible.

D'une façon plus habituelle, on ne soumet à la fumaison que des viandes salées au préalable qu'on accroche dans de grandes cheminées où on les expose à la fumée de bois sec alterné avec du bois humide comme des copeaux ou des sciures de chêne riches en tan, en brûlant de temps à autre des branchages verts et odorants comme le genévrier, ainsi que des bruyères; la viande se dessèche et s'imprègne des produits empyreumatiques volatils (créosote, acide pyroligneux, etc.) qui agissent comme des anti-

septiques, tout en communiquant un goût spécial, fort apprécié des amateurs.

La fumée ne doit pas être trop chaude, ce qui dessécherait exagérément la viande et pourrait donner, par surchauffage, un goût de rance à la graisse; trop froide, elle imprégnerait mal la viande, qui ne se conserverait pas.

Dans l'industrie, on commence par immerger la viande dans des saumures spéciales à base de vinaigre de bois et d'essence de genièvre, parfois simplement additionnées de suie, ou bien on l'injecte avec des liquides aromatisés; le résultat est moins bon avec ces procédés ultra-rapides qu'avec les anciens procédés domestiques.

La viande fumée a sensiblement les mêmes propriétés que la viande salée; sa digestion est lente quoique les substances empyreumatiques remplacent jusqu'à un certain point les matières extractives perdues pendant la salaison.

**Emploi de substances antiseptiques.** — Dans les saumures injectables, certains industriels ont été tentés parfois d'ajouter des antiseptiques, pour mieux assurer la conservation; la créosote est peu employée à cause du goût trop révélateur, le tannin dessèche par trop la viande qui prend l'aspect du cuir, mais on s'est servi d'acide borique ou de borax (interdits en France par une circulaire du 14 juillet 1891), d'acide salicylique et de salicylates (interdiction du 7 février 1881); l'acide sulfureux et les bisulfites ne permettent qu'une conservation de courte durée; par contre le formol, qui forme avec l'albumine une combinaison imputrescible (et indigestible) permet même d'arrêter un début de putréfaction; l'usage de ce toxique est interdit (30 septembre et 18 octobre 1897).

**Conservation par le froid.** — La putréfaction des viandes est due, on le sait, à l'action de microbes extrêmement répandus dans tous les endroits où l'on manipule ou conserve la viande. Ces microbes ne sont pas tués par le froid (ils résistent à une température de  $-130^{\circ}$ ), mais, aux basses températures, leur vitalité se trouve ralentie, momentanément suspendue. On a trouvé, dans les glaces polaires, des cadavres d'animaux antédiluviens fort bien conservés et, de temps immémorial, la glace a été employée pour assurer la conservation et le transport des denrées périssables.

Mais l'industrie du froid n'a commencé son essor qu'à partir du moment où l'on a possédé des moyens industriels d'obtenir les basses températures. Les premiers essais sont dus à un ingénieur français, Tellier, en 1872, qui, quelques années plus tard, équipa un navire, le *Frigorifique*, pour amener en France et en Angleterre la viande abattue en Amérique. Cet essai fut désastreux; la viande avait un aspect noirâtre qui déplut aux consommateurs, et les frais étaient tels que le kilo revenait à 120 francs à la société qui avait été constituée et qui ne renouvela pas ces essais. Quelques tentatives consécutives eurent un sort aussi médiocre; cela ne découragea cependant pas les inventeurs et, pour la première fois, en 1883, une forte cargaison de viande frigorifiée put être expédiée de la République Argentine en Angleterre. On sait quel développement a pris maintenant cette industrie.

Selon qu'il s'agit d'une conservation à long ou à court terme, deux procédés peuvent être employés :

La **réfrigération**, qui consiste à maintenir la viande à une température avoisinant celle du 0°, qui permet une conservation d'une quinzaine de jours au maximum; elle permet, par exemple, d'abattre la viande sur les lieux mêmes de la production et de la transporter aux lieux de consommation dans un état de fraîcheur satisfaisante au moyen de wagons « isothermes ». Un grand progrès a été accompli par l'emploi d'acide carbonique solidifié, en remplacement de la glace, comme moyen de réfrigération; il en résulte une grande économie de place et l'absence d'humidité; ce système, fort employé aux Etats-Unis, est déjà mis en application en France.



La viande réfrigérée a souvent un aspect lavé, ce qu'elle doit à l'exsudation d'une partie de son eau, et elle se décompose très rapidement dès qu'elle est exposée à une température normale.

La **congélation** consiste à soumettre la viande, aussitôt après l'abatage, à une température de 20° à 25°, pendant un temps variable selon la grosseur des morceaux (72 heures pour un demi-bœuf, 36 heures pour un mouton); une fois la viande congelée à « cœur », transformée en un bloc glacé compact, elle est conservée à une température de - 4°, dans un endroit sec. Sa conservation est alors de très longue durée et permet les plus longues traversées dans des navires spécialement installés; elle peut même voyager quelques jours, en hiver surtout, simplement enveloppée de paille, couverte d'une toile d'emballage.

Pour être mise en consommation, la viande congelée doit être dégelée selon certaines règles qui, n'ayant pas toujours été observées avec le soin voulu, ont, pendant longtemps, jeté, en France du moins, une certaine défaveur sur la viande frigorifiée, la « frigo », comme disent les cuisinières.

Ce dégel doit être fait lentement, à assez basse température; à + 20°, la décongélation d'un demi-bœuf demande 48 heures, celle d'un mouton, la moitié de ce temps. On a tout intérêt à la faire à une température plus basse (12-13°), ainsi qu'à maintenir un léger degré d'humidité à l'air des chambres de décongélation, pour éviter une trop forte exsudation de liquide.

L'industrie frigorifique permet d'utiliser pour la consommation européenne le bétail des immenses troupeaux d'Amérique du Nord et surtout de la République Argentine et de l'Uruguay; elle permet aussi, en temps de guerre, de supprimer l'encombrement des parcs à bestiaux et, dans presque tous les pays l'autorité militaire a fait construire des usines frigorifiques pour les besoins de l'armée.

L'Angleterre fut le premier pays à adopter la viande frigorifiée d'origine américaine. L'unité de poids étant la carcasse de mouton de 56 livres anglaises (25,418 kg), l'importation qui avait été de 400 carcasses en 1880, dépassait neuf millions de carcasses en 1903 et n'a fait que croître depuis. Le prix de la viande congelée, qui était au début de 0 fr 63 la livre, tomba à 0 fr 19, mais dut être ramené à 0 fr 30 en 1898, sur les réclamations des bouchers anglais. En France, la consommation a été très réduite jusqu'à la dernière guerre, sauf en certaines régions, où le bétail local, le mouton surtout, était de trop mauvaise qualité; elle augmente aujourd'hui d'une façon constante, depuis que la décongélation est faite avec plus de soin, que la viande, soigneusement parée ne se différencie presque pas de la viande fraîche, et que les consommateurs commencent à perdre certains préjugés.

En face du dédain qu'on affiche volontiers, en France, à l'égard de la « frigo », il est amusant de constater qu'à Buenos-Ayres, où elle se vend plus cher que la viande fraîche, il est de bon ton d'en offrir à ses invités.

La viande décongelée doit être parée, parce que la graisse superficielle rancit parfois par oxydation; en aucun cas, elle ne doit être mise à cuire avant d'être parfaitement dégelée.

La viande frigorifiée a perdu une très minime partie de sa substance par suite de l'exsudation de liquide qui n'est pas uniquement de l'eau, mais qui contient une très faible proportion d'albumine autolysée.

**Conservation par la chaleur.** — Si les microbes résistent bien au froid. Ils sont anéantis avec certitude à une température un peu élevée, maintenue pendant un temps suffisant; l'emploi des hautes températures pour la conservation des aliments est cependant antérieur aux découvertes de la microbiologie et ce procédé, encore d'origine française, est dû au pâtissier Appert, en 1796. Il n'est pas besoin d'insister sur l'extension considérable qu'a prise au-

jourd'hui l'industrie des conserves de viande et sur leur emploi, tant dans la consommation civile que pour les besoins de l'armée.

La technique est d'une grande simplicité, en théorie, et consiste à stériliser, par chauffage à haute température, la viande, travaillée ou non au préalable, renfermée dans des récipients métalliques hermétiquement fermés; mais ces diverses opérations nécessitent des précautions très minutieuses, sous peine de désastres dans la fabrication.

Les boîtes métalliques, en fer blanc, doivent être étamées, et l'on tolère aujourd'hui des étamages assez médiocres pour éviter l'importation étrangère; on a d'ailleurs une tendance à substituer un laquage, vernissant l'intérieur des boîtes, à cet étamage, pour éviter les réactions du contenu avec le métal; ce laquage est rendu obligatoire en certains pays. Les soudures intérieures doivent être faites à rétain fin (ne contenant pas plus de 2 p. 100 d'impuretés, en particulier pas plus de 0,5 p. 100 de plomb et 0,1 p. 100 d'arsenic); quant aux soudures extérieures, elles peuvent être faites à la soudure ordinaire (qui renferme jusqu'à 66 p. 100 de plomb) à condition de ne présenter ni grains, ni bavures à l'intérieur. On emploie de plus en plus le sertissage, en place de la soudure, pour la fermeture hermétique des boîtes.

Les opérations préalables à la mise en boîtes (mélanges, découpages, assaisonnements, etc.) doivent se faire avec la plus grande rapidité et la plus minutieuse propreté. Le chauffage se fait dans des autoclaves où la vapeur, maintenue sous pression, peut atteindre la température de 120°, considérée comme la plus favorable (au dessus, en effet, la viande change d'aspect et de goût; le bouillon ne se prend plus en gelée par refroidissement), mais cette température doit être maintenue pendant un minimum de deux heures, comptées à partir du moment où elle a été atteinte. Si la stérilisation a été insuffisante, il peut arriver que des spores microbiens, appartenant surtout aux espèces anaérobies, se développent ultérieurement, ce qui occasionne un dégagement de gaz qui fera bomber le couvercle.

Voici, à titre d'exemple, les prescriptions du cahier des charges pour les conserves destinées à l'armée :

« La conserve de viandes doit être préparée avec les parties musculaires seules, dont on élimine les os, les tendons, les aponévroses et la graisse; elle doit subir une première cuisson (**blanchiment**) qui lui fait rendre une partie de son suc; ce blanchiment doit être poussé jusqu'à faire perdre à la viande 45 p. 100 de son poids initial, cette cuisson devant se faire sans aucune addition étrangère, sans sel et sans aromates; le bouillon, bien dégraissé, est réduit, par évaporation, au quart de la viande blanchie.

« Les boîtes, dont le poids réglementaire est de un kilo net, sont alors remplies avec 800 grammes de viande et 200 grammes de bouillon concentré. »

Pour obtenir cette quantité, il a fallu employer 1 kg 454 de viande, telle qu'elle est fournie après l'abatage; la suppression des os, des tendons, des aponévroses et de la graisse de couverture représente un déchet de 75 grammes; le reste (1 kg 379) perdant de son poids à la cuisson donnera 800 grammes de viande et 579 grammes de bouillon qui, une fois dégraissé, sera réduit à 200 grammes de bouillon concentré, se prenant en gelée par refroidissement.

Ce procédé donne une excellente conserve de bœuf bouilli, appelé « singe » par les troupiers, qui ne l'apprécient généralement pas beaucoup. L'absence de sel et d'aromates a pour but de faciliter les expertises chimiques.

Les conserves de viande destinées à la consommation civile sont généralement condimentées, parfois assez vigoureusement, ce qui permet aux fabricants peu scrupuleux d'employer des viandes tant soit peu avariées, de mauvaise qualité ou épuisées auparavant pour fournir de l'extrait de viande.

Au sortir de l'autoclave, on vérifie l'étanchéité des boîtes, et, si l'on veut s'assurer d'une bonne stérilisation, on en conserve quelques échantillons, pendant

une huitaine de jours, à l'étuve, à 37°, ce qui permet aux microbes qui auraient résisté à la stérilisation, de proliférer et de faire bomber les couvercles.

Comme on le voit d'après les précautions nécessaires dans cette fabrication, l'usage de la viande conservée n'est pas toujours sans danger, et bien qu'aujourd'hui, nombre de maisons livrent des produits irréprochables, on a souvent signalé des accidents causés par des conserves de viandes; ces accidents sont de différente nature et de différente origine.

Tout d'abord, la viande peut avoir subi des altérations avant sa mise en boîtes; la stérilisation pourra détruire les microbes, mais elle reste sans action sur les substances toxiques produites par leur intervention, ce qui donnera lieu à un véritable empoisonnement.

Ensuite, par le fait d'un accident de fabrication, la stérilisation aura pu être insuffisante et il pourra persister des spores de bacilles putréfiants qui se développeront ultérieurement, en dégageant des gaz, en faisant bomber les boîtes, ce qui les fera rejeter de la consommation (encore est-il arrivé que des industriels malhonnêtes, après avoir donné issue aux gaz et avoir refermé le couvercle par soudure, ont stérilisé à nouveau ces produits avariés!), ou bien, les boîtes ayant été gardées au froid, les spores restent à l'état de vie latente pour ne se développer que dans l'intestin du consommateur, déterminant chez lui des infections graves, dont le début sera moins rapide que dans le cas d'intoxication et se fera après une période d'incubation plus ou moins lente, selon les espèces microbiennes en cause. On aura des accidents cholériques, dysentériques ou typhiques. Un cas particulier est celui du botulisme (V. ce mot) dont le bacille dégage peu de gaz, ne se révèle pas par une odeur de putréfaction, donnant simplement un goût légèrement rance au produit conservé.

Indépendamment de ces accidents, dus à une altération de la viande conservée, l'usage, surtout l'usage trop exclusif, des conserves stérilisées, expose encore à un autre ordre de troubles, même avec des produits irréprochables.

La stérilisation a pour effet de modifier la composition de la viande et, en particulier, de la priver de tous les ferments que la cuisson ordinaire respecte en partie, ainsi que de substances mal connues, que l'on range dans le groupe des vitamines et dont l'absence cause divers troubles, en particulier le scorbut, affection autrefois fréquente dans la marine, alors qu'on était réduit aux salaisons et aux conserves.

Toutes ces réserves nous montrent que les conserves de viande, tout comme celles de légumes d'ailleurs, malgré leur grande commodité, ne doivent être considérées qu'à titre d'aliments d'exception ou de nécessité.

Dans ces conditions, la viande conservée par la chaleur se digère aussi bien que la viande cuite ordinaire, mais on comprend pourquoi il faut l'interdire aux malades, surtout à ceux dont le foie ou les reins sont en mauvais état de fonctionnement.

Théoriquement, les viandes stérilisées doivent se conserver indéfiniment, mais, en pratique, cette conservation ne doit pas dépasser quelques années, aussi serait-il souhaitable (comme le font certains fabricants), que la date de fabrication fût indiquée sur les étiquettes.

**VIANDE (Extrait de).** — Les extraits de viande ne sont autre chose que des bouillons concentrés par la chaleur ou dans le vide; ils contiennent une partie des substances extractives de la viande, des sels minéraux, et surtout des aromates (céleri, etc.), qui donnent leur saveur au bouillon.

Il en existe une grande variété dans le commerce; ce sont des condiments, permettant de donner, approximativement, à un liquide quelconque une saveur analogue à celle du bouillon de bœuf.

**VIANDE (Jus de).** — On donne ce nom au liquide qui s'échappe d'un morceau de viande pendant sa

cuisson et que l'on sert avec les rôtis. Par extension, on appelle parfois « jus de viande » un consommé particulièrement concentré.

Il existe aussi des jus de viande commerciaux, préparations fort voisines des extraits de viande.

**VIANDE (Peptones de).** — Ces produits sont obtenus par des digestions artificielles et ont quelques usages médicaux. On espérait qu'une prédigestion favoriserait l'assimilation de la viande et pourrait être utile chez certains malades; l'expérience n'a pas confirmé ces espérances. Il en a été de même pour les produits où la digestion préalable avait été poussée moins loin que la peptonisation et s'était arrêtée au stade d'albumoses.

**VIANDE (Poudre de).** — Desséchée et moulue, la viande a l'avantage de tenir moins de volume et de se présenter sous une forme très concentrée; il existe un grand nombre de produits commerciaux, vantés comme aliments particulièrement concentrés et de grande valeur. Malheureusement, il semble que les manipulations enlèvent à la viande presque toutes ses propriétés et aucun de ces produits n'a pu éviter l' inanition chez les chiens qui en ont été nourris exclusivement pendant un, certain temps.

**Préparation de la poudre de viande.** — Choisir un morceau de bœuf bien maigre et aussi peu fibreux que possible (tranche ou gîte). Hacher la viande sur un billot avec un couperet très propre. Etaler le hachis en couche mince dans un récipient plat que l'on met au bain-marie. La dessiccation complète exige parfois plusieurs heures. Il suffit alors de placer la préparation dans un moulin à café à engrenage très serré et de la mouliner à deux ou trois reprises. Au lieu de viande crue on peut employer la viande cuite, que l'on traite ensuite de la même manière. Mais la première est mieux acceptée des malades et paraît posséder une valeur nutritive supérieure.

**VIC-EN-BIGORRE (Fromage de).** — Fromage béarnais que l'on peut consommer d'octobre à mai.

**VICHY (Carottes à la).** — La carotte est considérée comme favorable aux affections du foie, aussi l'emploie-t-on beaucoup à Vichy, dont les eaux sont particulièrement favorables aux hépatiques. Pour la préparation des *Carottes à la Vichy*, voir **CAROTTES**.

**VICTORIA.** — Il existe dans le répertoire culinaire un grand nombre de plats dédiés à la reine Victoria. Nous citerons parmi ceux de ces plats les plus connus: la *Sole* (ou autres poissons) *Victoria*; les *Œufs Victoria*; la *Poularde Victoria*; la *Salade Victoria*; la *Bombe Victoria*.

**VICTORIA-CAKE.** — Se prépare comme le plum-cake avec un kilo de beurre, 750 grammes de sucre, 250 grammes d'amandes broyées avec 2 œufs, 22 œufs (mis un à un), un kg 500 de farine mêlée de 10 grammes de *baking-powder*, 500 grammes de cerises demi-sucre, 400 grammes d'écorces hachées, un décilitre de rhum, le zeste râpé de 2 citrons, 5 grammes de cannelle, 5 grammes d'épices.

**VIDE-BOUTEILLES.** — Siphon servant à décanter une bouteille.

**VIDELLE.** — Petit ustensile dont on se sert en confiserie pour énoyauter certains fruits. On appelle aussi ainsi un ustensile employé en pâtisserie, qui n'est autre que la roulette à découper la pâte.

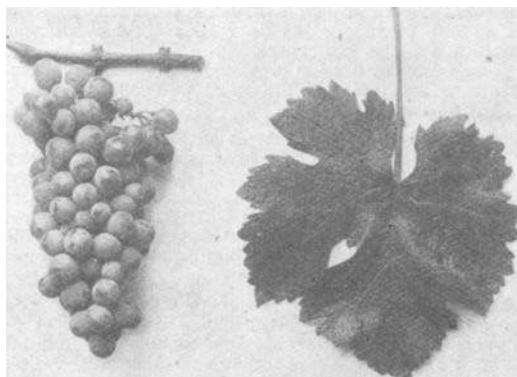
**VIDE-POMMES.** — Ustensile en forme de tube servant à enlever le cœur des pommes.

**VIDRECOME.** — Grand verre employé au moyen âge, en Allemagne, dans les repas de cérémonie.

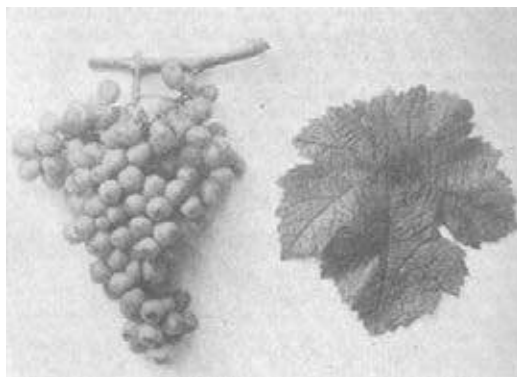
**VIEILLE DE MER.** — V. **LABRE**.

**VIEILLESSE (Régime de la).** — V. **RÉGIMES**.

**VIERGE (Beurre).** — Beurre additionné de sel, poivre et jus de citron, que l'on fouette vivement, dans une terrine, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. On sert ce beurre battu avec les asperges et autres légumes bouillis.



Pineau blanc.



Clairette.

**VIGNE.** — Plante, spontanée en Europe et en Asie-Mineure, dont la décuverte, dans toutes les religions, est attribuée à une intervention divine. Elle est citée dans la Genèse et dans les plus anciens documents égyptiens et grecs. Pendant l'antiquité, les vignobles grecs, ceux de Scio, étaient particulièrement renommés; chez les Romains les vins de Campanie, Falerne, Massique, etc., tenaient le premier rang.

Ce sont les Grecs, puis les Romains, qui ont importé la culture de la vigne en Provence et en Gaule. Dans la France actuelle, la vigne est cultivée dans la région qui se trouve au sud d'une ligne passant par Mézières, Beauvais, Paris et le cours inférieur de la Loire., les départements les plus spécialement vinicoles étant ceux de l'Aude, du Gard et de l'Hérault.

Le rendement de la vigne dépend du cépage: on admet, d'une façon générale, que 130 kilos de raisins donnent un hectolitre de vin et 16 à 22 kilos de marc.

**La Légende de la Vigne (d'après le Talmud) :**

« Noé plantait la vigne. — Que fais-tu là? lui dit le diable. — Je plante une vigne. — Quelle en est l'utilité? — Son fruit, fraîchement cueilli, ou séché, est doux et bon: le jus exprimé réjouit le cœur de l'homme. — Travaillons de moitié, dit le diable. — Je veux bien, dit Noé.

« La vigne plantée, le diable alla chercher un agneau, un lion, un singe et un porc, qu'il égorgea, et du sang desquels il arrosa la place...

« Voilà pourquoi, quand l'homme mange le fruit de la vigne, il est doux comme l'agneau; quand il boit le vin, il se croit lion; si par hasard, il en boit trop, il grimace comme un singe et quand il s'enivre fréquemment, il n'est plus qu'un vil porceau. »

**Principaux cépages.** — Parmi les principaux cépages, on peut citer :

#### CÉPAGES ROUGES DU BORDELAIS

**CABERNET FRANC.** Grands crus du Médoc :

*Grappe :* moyenne, cylindro-conique, pointue, redressée.

*Grain :* moyen, rond à peau épaisse et dure, couverte de fleur, noir-violet, croquant.

*Suc :* épais, visqueux, de saveur douce, franche.

**MALBEC OU COT.** Vins de Côtes douces mélangés avec le précédent :

*Grappe :* longue, grosse, peu serrée.

*Grain :* ovale, mou, à peau tendre, noir-violet.

*Fleur :* prononcée.

*Suc :* doux, agréable, dépourvu de saveur saillante.

#### CÉPAGES BLANCS DU BORDELAIS

**SAUVIGNON.** Grands crus de Sauternes, de Château-Yquem, le plus souvent en mélange avec Sémillon blanc :

*Grappe :* petite, fournie, très pressée.

*Grain :* oblong, petit, de couleur ambrée, à points noirs, pépins petits, pédoncules courts.

*Suc :* doux, agréable.

**SÉMILLON BLANC.** »

*Grappe :* grosse, cylindro-conique.

*Grain :* globuleux, jaune clair.

#### CÉPAGES ROUGES DE BOURGOGNE

**PINOT NOIR.** Grand cru de Bourgogne :

*Grappe :* petite, solidement attachée.

*Grain :* petit, rond ou ellipsoïde par tassement, à peau épaisse, noire, résistante, riche en couleur, un peu pruinée.

*Suc :* très juteux, doux à saveur peu marquée.

**GAMAY.** Bourgogne-Beaujolais :

*Grappe :* serrée, moyenne, cylindrique.

*Grain :* long, grosseur moyenne, ellipsoïde noir.

#### CÉPAGES BLANCS DE BOURGOGNE

**PINOT, OU PINE, ou CHARDONNAY.** Grands crus de Bourgogne et de Champagne :

*Grappe :* petite, courte, compacte.

*Grain :* petit, rond, vert clair doré du côté du soleil, chair ferme.

*Saveur :* simple, plutôt relevée.

**PRINCIPAUX CÉPAGES DU MIDI, ROUGES ET BLANCS**

**PIQUEPOUL.** Vins du Midi :

*Grappe :* moyenne, très ailée.

*Grain :* petit, oblong, juteux, noir ou gris.

**GRENACHE.** Vins du Roussillon :

*Grappe :* grosse, ligneuse.

*Grain :* oblong, coloré, très sucré.

**CLAIRETTE BLANCHE.** Picardan et raisins de table :

*Grappe :* moyenne, assez longue, ailée.

*Grain :* allongé, peu serré, transparent, blanc.

**MARSANNE.** Ermitage blanc :

*Grappe :* grosse, raineuse.

*Grain :* petit, globuleux, jaune doré.

**SYRAH.** Ermitage rouge, Côte rôtie :

*Grappe :* grosse, conique.

*Grain :* moyen, ellipsoïde, peu serré, noir, pruiné.

**MALVOISIE.** Vins de liqueur :

*Grappe :* volumineuse, ailée.

*Grain :* ovoïde, doré du côté du soleil, juteux, très doux et très savoureux.

**MUSCAT BLANC** Frontignan :

*Grappe :* moyenne, allongée, assez régulière.

*Grain :* moyen, rond, jaune ambré, chair ferme, musquée, très sucrée.

**FOLLE BLANCHE.** Eau de vie de Cognac :

*Grappe :* moyenne, très serrée, un peu ailée.

*Grain :* moyen, sphérique, blanc verdâtre ou jaune selon le sol.

**POULSARD.** Vins du Jura :

*Grappe :* un peu lâche, bien ailée.

*Grain :* ellipsoïde, rouge-brun.

**CHASSELAS DORÉ :**

*Grappe :* moyenne, conique, ailée.

*Grain :* moyen, sphérique, à peau fine et ferme, vert clair d'abord, puis blanc verdâtre frappé de roux doré du côté du soleil.

*Chair :* croquante, agréablement sucrée, de saveur relevée. Parmi les autres cépages, on peut encore citer :

**LE CORBEAU ET LA MONDEUSE :** Vins de Savoie et d'Isère, Montmélian.

**LE QUILLAUT :** Vin de Jurançon.

**LE TRESSOT A BON VIN :** Vin des Rcey.

**LA VEKDESSE :** Vins du Grésivaudan.

**LA BOUSSASSE :** Vins de la Drôme.

**LA PRÉCOCE DE MALINGRE :** Vins des environs de Paris.

LE BLANC BRUN : Vin d'Arbois.  
 LE CORBEL : Vin de l'Ermitage.  
 LE GREC-ROUGE : Vins de la Haute-Loire.  
 LE CHEMIN BLANC : Vins d'Anjou.  
 LE BURGER BLANC : Vins d'Alsace.  
 L'ARAMON : Vins du Gard.  
 L'ALTESSE VERTE : Vins de la Loire.  
 LE MOURVÈDRE : Vins de Provence.

**VILLEDIEU** (Fromage de). — Fromage normand que l'on peut consommer d'octobre à mai.

**VIN.** — D'après sa définition légale, le vin est « *le produit de la fermentation alcoolique, complète ou incomplète, de raisins frais ou de jus de raisins frais* ». Malheureusement, un grand nombre de pratiques, plus ou moins tolérées, enlèvent à cette définition ce qu'elle a de rigoureux.

La fabrication du vin, qui varie d'ailleurs quelque peu d'une région à l'autre, semble avoir été comprise différemment dans l'antiquité qu'elle ne l'est de nos jours.

Les Grecs faisaient sécher les raisins au soleil, sur des claies, rentrées chaque soir pour éviter l'action de la rosée; ils cherchaient à obtenir des vins très liquoreux et épais; les Romains voulaient aussi avoir des vins très concentrés; ils les exposaient à Ja chaleur, dans des amphores. Le vin était toujours mélangé d'eau au moment du repas.

**Vinification.** — Actuellement, dans ses grandes lignes, la fabrication du vin comporte les opérations suivantes :

**Vendange** : L'époque de la cueillette des raisins varie naturellement selon les régions, la température et aussi selon les habitudes; là où il y a un ban de vendange, elle ne peut être faite avant une date déterminée.

En général, on procède à la vendange lorsque la densité du moût, prise sur quelques grappes, reste stationnaire et que le raisin n'a plus rien à gagner à rester sur le cep; autant que possible, on choisit un temps sec et clair.

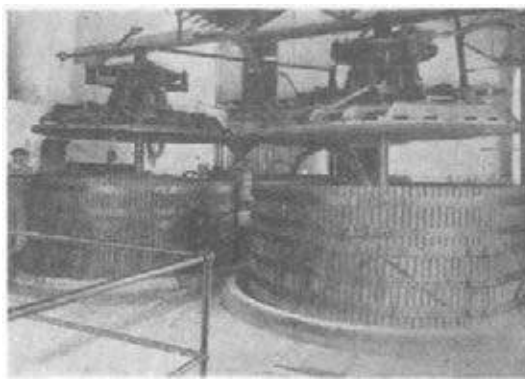
**Egrappage** : Selon les régions et les crus, on procède ou non à un egrappage partiel, plutôt dans la vinification en blanc qu'en rouge, d'autant plus que le moût est plus acide ou, au contraire, que la maturité du raisin est trop avancée.

**Foulage** : Transportés dans les grandes cuves, les raisins y sont foulés, à pieds d'homme dans certaines régions, avec fouloirs mécaniques en d'autres.

**Cuvaison** : La vendange une fois foulée (nous n'envisageons pour le moment que la vinification en rouge) est portée dans de grandes cuves de bois pour les vins fins, en pierre, en briques, en ciment, recouvertes d'un enduit silicate parfois, dans les pays chauds, en tôle étamée ou vernie. La réussite de la fermentation qui va s'établir dans la cuve dépend pour beaucoup de la température ambiante, aussi s'efforce-t-on d'avoir des cuves épaisses et réchauffent-on les celliers dans les pays froids, alors qu'en Algérie, en Tunisie, on préfère les cuves à parois minces, bonnes conductrices de la chaleur, que l'on refroidit en les entourant de linges mouillés.

**Fermentation** : La fermentation est due à l'action des levures, champignons inférieurs du genre *saccharomyces*, de petite dimension (leur diamètre moyen est de 5 à 6 millièmes de millimètre), qui existent toujours à la surface des pellicules et qui persistent dans le sol où elles résistent aux plus grands froids (à  $-4^{\circ}$  elles s'engourdissent et deviennent inactives, mais elles retrouvent leur vitalité avec les premières chaleurs); ces levures appartiennent à diverses races parmi lesquelles les *saccharomyces apiculatus*, *pastorianus* et *ellipsoidus*, la plus active de toutes, qui apparaît plus tardive sur les grappes, à l'époque de la maturité des grains; cultivée sur un moût d'orge, elle donne une sorte de vin d'orge qui serait la cervoise des Gaulois. On peut dire que chaque cru a sa race propre de levures, qui intervient pour une grande part dans la fermentation des substances qui donneront, plus tard, naissance au bouquet.

En soumettant à la fermentation un moût stérilisé, ensemencé avec des levures provenant du Médoc,



Pressoirs pour exprimer le jus des raisins. (Doc. mmy Martin.)

de la Bourgogne ou de la Champagne, on obtient des vins rappelant par leur bouquet ceux d'où provient la levure sans jamais toutefois les égaler.

Pour que la fermentation s'établisse dans de bonnes conditions, la température du cellier ne doit pas descendre au-dessous de  $18^{\circ}$ , sinon elle devient paresseuse; cette température ne doit pas dépasser  $35^{\circ}$ , sans quoi la fermentation devient trop tumultueuse, au détriment de la qualité du vin, qui perd une grande partie de ses produits volatils. La meilleure température pour les vins fins est de  $25^{\circ}$ .

Généralement, cette fermentation s'effectue spontanément, grâce aux levures qui se trouvent dans la vendange. Parfois on emploie des levures sélectionnées, soit qu'on veuille obtenir, dans les pays chauds, un meilleur rendement en alcool, en utilisant des levures adaptées à des températures plus élevées, soit lorsque la vendange a été souillée par la pluie; lorsqu'on veut introduire immédiatement dans la cuve une levure en pleine activité qui empêchera le développement des levures sauvages et des ferments nuisibles, on a toujours intérêt, dans ce cas, à utiliser une levure prélevée sur le climat de la vendange ou dans son voisinage immédiat; on prépare alors un levain, qui se trouve en pleine activité au moment de la cuvaison.

La levure décompose le glucose (sucre du raisin), en donnant théoriquement, d'après les expériences de Pasteur, pour 100 grammes de glucose :

46,56 p. 100	de gaz carbonique (23,5 litres).
48,36 p. 100	d'alcool.
3,24 p. 100	de glycérine.
0,61 p. 100	d'acide succinique.
1,23 p. 100	de cellulose et de produits divers.

Par suite des pertes subies pendant la fermentation, la quantité d'alcool se réduit à 47 p. 100, ce qui représente 50 centilitres, en volume.

Il faut 1700 grammes de glucose pour obtenir un litre d'alcool.

Un hectolitre de moût à 17 kilos de glucose donnera un vin à  $10^{\circ}$  et laissera échapper 40 hectolitres de gaz carbonique pendant sa fermentation.

Dès le début de la fermentation, le gaz carbonique qui se dégage soulève la partie solide de la vendange, « le Chapeau », au niveau duquel la fermentation est la plus active; si on la laisse flotter, l'opération s'effectue d'une façon irrégulière, le marc s'épuise moins et les ferments acidifiants se développent à la surface en contact avec l'air. On obvie à cet inconvénient par des arrosages ou des refoulements du chapeau, manœuvre toujours dangereuse et exposant à l'asphyxie; aussi, en nombre de vignobles, préfère-t-on effectuer la fermentation « à chapeau submergé » en le maintenant dans le moût à l'aide de claies.

La fermentation, d'abord tumultueuse, devient plus tranquille; c'est généralement le moment que l'on choisit pour le décuve. La durée de la cuvaison est variable; une cuvaison courte donne des vins plus fins, plus parfumés, plus riches en alcool, moins



Un ancien pressoir. iPhot. Wide World.)

acides, moins colorés ; une cuvaison prolongée donne des vins plus robustes, plus corsés, plus colorés ; la cuvaison dure de 10 à 15 jours dans le Médoc, 4 à 8 jours en Bourgogne et moins encore en Algérie.

**Décuvage** : A pour effet de séparer le vin fermenté du marc ; un robinet, placé au bas de la cuve, permet de soutirer ce premier vin, « vin \*de goutte » ou « pied de cuve ».

**Pressurage** : Le marc (si on ne fait pas de vin de seconde cuvée) est alors porté sous le pressoir et soumis à un pressurage modéré ; ce vin de presse est toujours plus riche en tannin que le vin de goutte avec lequel on le mélange ; le marc est ensuite soumis à une pression plus forte, qui donne un vin plus astringent et plus acide, moins riche en alcool ; enfin on « recoupe » le marc et on le presse à nouveau ; ce vin de troisième presse a toujours un goût de rafle accentué.

En moyenne, la vendange donne 63 p. 100 de vin de goutte, 25 p. 100 de vin de première pressée et 10 p. 100 de vins de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> pressées.

**Vinification en blanc.** — Peut se faire avec des raisins blancs ou rouges, à l'exception des cépages « teinturiers » dont le jus est coloré ; on porte les raisins le plus rapidement possible sous le pressoir, sans foulage préalable et le jus seul est soumis à la fermentation ; on procède généralement à un « débouillage » en arrêtant le début de la fermentation par un soufrage énergique (10 à 15 g d'acide sulfureux par hectolitre, soit 5 à 7,5 g de soufre), et on laisse reposer le moût ainsi muté ; on aère alors fortement par soutirage à l'air libre, pour éliminer l'acide sulfureux et la fermentation reprend toujours plus lentement ; on l'active souvent par addition de levures sélectionnées et, comme la clarification est toujours lente, par suite du manque de tannin, on en ajoute généralement 4 à 5 grammes par hectolitre.

**Opérations subséquentes à la vinification.** — Au sortir de la cuve le vin est soutiré dans les fûts, où la fermentation continue, et on a soin de remplacer continuellement le liquide évaporé par des ouillages répétés, de façon que le fût soit toujours plein.

**Soutrages** : Ont pour effet de décanter le vin des lies ; le premier soutirage a lieu deux à quatre semaines après le décuvage ; le second se fait en janvier, dans le Midi, en mars et en avril, dans les contrées plus froides.

Le rôle des levures, devenu beaucoup moins actif, n'est cependant pas terminé, et c'est après la fermentation qu'elles développent les substances odorantes, à condition d'être maintenues à l'abri de l'air ; c'est pourquoi on procède aux ouillages au début, puis on place les fûts « bonde sur le côté ».

**Filtrations et collages** : Avant d'être livré à la consommation, le vin est filtré et collé pour avoir plus de limpidité ; on emploie pour cet usage différentes substances qui, en se coagulant au contact du tannin,

formeront une sorte de réseau qui se dépose en englobant les particules en suspension.

Pour cela, on emploie, assez rarement, du sang frais pour les vins très ordinaires, plus habituellement de la gélatine et de l'albumine desséchées (10 à 15 g par hectolitre, préalablement dissous dans un peu d'eau) pour les vins ordinaires, des blancs d'œufs très frais (2 à 3 par hectolitre) pour les vins fins, de l'ichtyocolle pour les vins blancs (10 à 15 g par hectolitre dissous dans 2 à 3 litres d'eau additionnée de 2 g d'acide tartrique).

Nous donnons plus loin la technique du *collage* qui est assez souvent pratiqué comme soin à donner au vin après sa réception en cave.

D'autres opérations interviennent encore quelquefois, telles que la pasteurisation (chauffage à 55° et 60° à l'abri de l'air, le chauffage à l'air libre donnant déjà un goût de cuit à 35°), qui assure la conservation et qu'on emploie surtout après les coupages, pour donner du fondu au mélange. Nous reparlerons un peu plus loin de la pasteurisation qui est parfois pratiquée pour remédier à certaines maladies du vin. Parfois aussi, si le vin est trop faible en degrés, on procède à un vinage (addition d'alcool) de façon à le remonter d'un ou deux degrés, au maximum.

Les autres pratiques ressortissent déjà plus de la chimie que de la vinification pure ; si le moût est trop peu sucré, on lui ajoutera du sucre, sachant qu'il faut 1700 grammes par hectolitre pour donner un degré alcoolique de plus ; on ajoutera de l'acide tartrique, si le moût n'est pas assez acide, de la craie, s'il l'est trop.

Le sucrage de la vendange est toléré moyennant certaines formalités ; le sucre (on emploie le sucre blanc n° 3, type de la place de Paris) est toléré à la dose de 20 kg par hectolitre de vendange (50 kg pour les vins de sucre) qu'on fait invertir en le faisant bouillir avec le moût additionné d'un peu d'acide tartrique ; cette dénaturation doit être faite en présence d'un employé de la Régie, pour obtenir une réduction sur la taxe.

**Le plâtrage** : Est employé de temps immémorial dans la région méditerranéenne ; il a pour effet d'augmenter l'acidité et de donner plus de brillant à la couleur. La tolérance, qui était de 2 grammes de potasse par litre, a même été augmentée ; aussi les viticulteurs ne se donnent-ils plus la peine de faire des « déplâtrages ».

**Le phosphatage** (Addition de phosphates de chaux) : A sensiblement les mêmes effets que le plâtrage, mais n'améliore point la couleur.

**Le tanisage** : Remédie au manque d'astringence ; on emploie le cachou pour les vins rouges (maximum toléré : 50 g par hectolitre).

**Le salage** : Est encore une pratique très ancienne, déjà employée par les Grecs, qui ajoutaient de l'eau de mer à leurs vins ; en général, le sel est ajouté (toléré jusqu'à un g par litre) pour augmenter l'extrait et masquer une altération, plus ou moins frauduleuse, comme le vinage et le mouillage.

**Le shellisage** ou addition de glycérine : Adoucit le vin, lui donne du corps, assure sa conservation et surtout augmente la proportion d'extrait ; la tolérance est de 6 g par litre.

L'emploi du soufre, sous forme d'acide sulfureux obtenu par combustion de mèches soufrées ou par addition de bisulfites alcalins, est recommandé par tous les œnologues comme préventif des maladies du vin ; une partie de l'acide sulfureux est éliminée par les soutrages ; la tolérance, qui était de 220 milligrammes par litre en 1904, a dû être élevée, sur les réclamations des viticulteurs, jusqu'à 497 milligrammes, doses qui sont encore parfois fortement dépassées (on a trouvé 600 mg dans un Château-Yquem de 1893).

Toutes ces manipulations chimiques, qui éloignent sensiblement le vin de sa définition légale, sont loin d'être sans inconvénients, surtout si plusieurs d'entre elles sont effectuées simultanément, et ne sont pas sans danger pour le consommateur. Beaucoup pour-

raient être évitées avec plus de soins et surtout plus de propreté dans les opérations vinicoles.

Parmi les manipulations nettement frauduleuses, signalons l'emploi de la saccharine, de la dulcine, des substances antiseptiques, des colorants minéraux, végétaux et organiques.

Finalement, on considère comme « naturel » un vin dont la teneur en extrait, sucre déduit, est supérieure à 15 grammes pour les vins rouges, à 14 grammes pour les vins blancs; dont les cendres représentent 1,40 grammes (10 p. 100 de l'extrait); dont le rapport alcool-extrait et la somme alcool-acides sont normaux, ne renfermant pas plus de 7 à 14 de glycérine pour 100 d'alcool (selon qu'il s'agit d'un vin sec ou d'un vin doux); pas plus de 2 grammes de sulfate de potasse par litre, pas plus de 49 milligrammes d'acide sulfureux libre; ne contenant pas de matière colorante ou sucrante artificielle, ni aucun métal toxique et enfin ne présentant pas plus de 2 grammes d'acides volatils calculés en acide acétique, par litre, ni signes de maladies (casse, tourne, amertume, etc.).

**Vieillessement du vin.** — S'obtient naturellement par la mise en repos, bonde sur le côté, pendant un ou deux ans ou plus, selon la charpente du vin, mais il s'obtient aussi artificiellement, par l'agitation, le chauffage, la réfrigération, qui ne remplacent cependant jamais l'effet du vieillissement naturel.

Les vins fins sont alors mis en bouteilles, ce qui a pour effet de ralentir les phénomènes d'oxydation et d'éthérisation qui développent le bouquet.

**Vins de seconde et de troisième cuvée.** — Obtenus par petiotisation, addition au marc (pressé ou non) d'eau sucrée, jusqu'à 50 kilos par hectolitre et en faisant fermenter à nouveau. Ces vins ont toujours moins d'extrait, de crème de tartre et de tanin mais ils forment encore une boisson hygiénique valant environ les deux tiers du vin naturel.

**Les piquettes.** — Résultent d'une fermentation des marcs additionnés d'eau non sucrée; très pauvres en alcool et en extrait, elles servent habituellement à la consommation familiale, mais, parfois aussi, à couper les vins de 2<sup>e</sup> et de 3<sup>e</sup> cuvée.

**Vins de raisins secs.** — On emploie généralement des raisins de Corinthe qu'on fait tremper à l'eau tiède; ces vins, qui sont toujours blancs, se caractérisent par la présence de 0,7 à 1 p. 100 de sucre lévogyre, dont le vin naturel ne renferme pas de trace; ils servent surtout à des coupages.

**Vins mousseux.** — Les vins mousseux naturels sont ceux qui renferment encore une certaine quantité de sucre non fermenté au moment de leur mise en bouteilles, subissant une fermentation après le bouchage, qui maintient les gaz carboniques en solution.

Les vins de Champagne mousseux sont additionnés d'une « liqueur » (solution de sucre candi dans du vin, plus ou moins additionnée d'alcool selon les qualités); le dépôt qui se forme dans la bouteille est ensuite ramené sur le bouchon par la « mise sur pointe », et expulsé après congélation. Pour obtenir une belle mousse, il faut une pression de 4 à 5 atmosphères, ce qui demande 10 à 13 degrés au pèse-moût;

des analyses et des calculs permettent de déterminer par ce procédé la quantité de sucre à ajouter pour l'acidité du vin.

On fait aussi des vins mousseux artificiels, par gazéification avec du gaz carbonique, comme pour l'eau de Seltz artificielle, mais on n'obtient jamais par ce procédé une belle mousse crémeuse et persistante.

**Vins de luxe; vins de liqueur.** — Vins dont la richesse alcoolique ou saccharinée est supérieure à celle des vins de consommation courante. On distingue :

Les **vins doux mutés** ou **mistelles**, obtenus par addition d'alcool au moût, immédiatement après son extraction (vins muscat, banyuls, grenache).

Les **vins doux semi-mutés**, obtenus par l'addition d'alcool au moût partiellement fermenté, de façon à obtenir 15 degrés environ.

Les **vins doux passerillés**, obtenus avec des moûts à forte concentration de sucre, provenant de raisins séchés soit sur le cep, soit au soleil, soit au four; le moût doit donner un vin de 13 à 15 degrés, sans addition d'alcool et conserve une partie de sucre non décomposé.

Les **vins mutés par addition d'alcool**, aussitôt après la fermentation tumultueuse et renfermant encore beaucoup de sucre (vin de Porto).

Les **vins secs**, vinés après fermentation comme le xérés.

Les **vins à base de vins secs**, ayant subi des coupages pour leur donner de la douceur (vins de Madère, de Marsala).

Les **vins cuits**, la cuisson du moût augmentant la concentration en sucre et la transformation en partie en caramel (vin de Malaga).

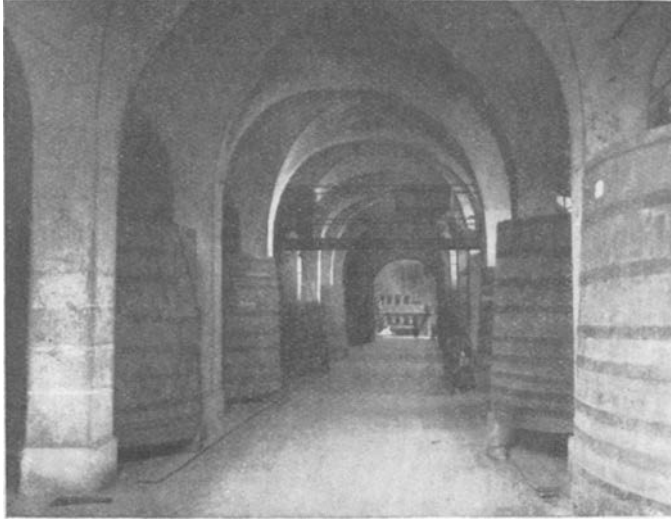
**Maladies du vin.** — Liquide essentiellement vivant, le vin est sujet à diverses maladies.

**Fleurs de vin :** Petites efflorescences blanchâtres, qui se développent sur les vins peu alcoolisés, en contact avec l'air, par manque d'ouillage; sont dues à un champignon, le *mycoderma vini*. Les fleurs constituent souvent le premier stade de l'ascence qui peut être corrigée à son début par addition de craie ou de tartrate neutre de potasse (3,7 g par gramme d'acide acétique); lorsqu'elle est accentuée, il ne reste plus qu'à transformer le vin en vinaigre.

**L'amertume**, qui se manifeste surtout dans les vins de Bourgogne, est due à un ferment qui décompose la glycérine dans les vins conservés trop longtemps en fûts et dans les vins pauvres en alcool; on la traite, quand elle est prise au début, en ajoutant par hectolitre 10 grammes de tanin, 50 grammes d'acide tartrique et 2 p. 100 d'alcool. Un moyen simple pour faire disparaître l'amertume est de mélanger ce vin avec un vin plus jeune. Un vin qui a contracté le goût d'amertume en bouteilles peut se rétablir de lui-même, en peu de temps, si les bouteilles sont bien bouchées, empilées bien horizontalement et dans une cave convenablement distribuée. Dans le cas contraire, décanter les bouteilles dans un tonneau bien frais, bien méché, ajouter du vin plus jeune et coller.

COMPOSITION DE DIVERS VINS (Moyennes d'après les tables de M. ALQUIER).

VINS DE	EAU	CENDRES	ALCOOL	HYDRATE DE CARBONE	SUCRE	CALORIES
Aramon .....	91,93	0,11	5,63	1,78	0,12	47,75
Algérie .....	98,44	0,26	7,88	2,75	0,23	67,89
Bourgogne .....	90,48	0,17	6,56	2,09	0,10	55,70
Centre .....	91,44	0,20	5,70	1,98	0,10	49,07
Midi .....	88,96	0,26	7,42	2,78	0,43	64,71
Roussillon .....	87,46	0,21	8,67	2,88	0,42	74,10
Moyenne du Laboratoire Municipal de Paris .....	90,21	0,19	6,72	2,25	0,21	57,51
Vin de coupage .....						
Type moyen de Paris .....	91	0,15	6,25	1,98	0,12	53,02
Type inférieur .....	92,02	0,18	5,55	1,79	0,20	47,21



Une cuverie bourguignonne.

**Acescence.** — Les vins qui ne sont pas ouillés convenablement sont vite atteints d'acescence. C'est une maladie très commune, due au ferment acétique qui donne naissance à du vinaigre. Ce ferment se développe plus favorablement dans les fûts en vidange, c'est-à-dire ayant un vide entre la partie supérieure du fût et le vin qu'il contient, et peut s'attaquer aux vins de bonne qualité, quoique s'attaquant principalement aux vins faibles, toutes les fois que ces vins sont exposés à la chaleur.

On évitera le développement du ferment en soutirant, en tenant les tonneaux toujours pleins, bonde de côté, de manière à laisser pénétrer le moins d'air possible.

Un vin est *piqué* quand il est atteint du ferment acétique. Il est très difficile de guérir un vin piqué. On préconise plusieurs méthodes pour atténuer la *piqûre*. Le tartrate neutre de potasse supprime bien un peu le goût acétique, mais le vin ainsi traité doit être consommé immédiatement.

**Pasteurisation.** — Le moyen le plus sûr pour avoir un résultat appréciable est de *pasteuriser* le vin avarié. Chauffé au moyen d'un pasteurisateur, le vin se trouve débarrassé de tous les germes fermentescibles qui nuisent à sa bonne conservation. Il existe de nombreux systèmes de pasteurisateurs, tous disposés de la même manière, à cette différence près qu'on utilise, pour élever la température du liquide, soit l'eau chaude, soit la vapeur, soit l'air chaud, soit enfin le gaz.

Le vin à pasteuriser doit être collé et soutiré, et avoir une limpidité parfaite. Pour gagner du temps, on peut filtrer, puis chauffer à une température de 60° à 72° maximum. Recevoir le vin pasteurisé dans des tonneaux bien propres et méchés fortement, puis placer ces tonneaux immédiatement dans un endroit bien sain. Cette opération, faite avec soin, donne toujours un bon résultat.

La pasteurisation peut se faire en bouteilles. Celles-ci sont placées droites dans une chaudière à double fond et pleine jusqu'au goulot des bouteilles, dont l'une, qui sert de témoin, est emplie d'eau et munie d'un thermomètre servant à indiquer la marche de la température et le moment opportun pour arrêter le chauffage.

Il ne faut pas croire que la pasteurisation ramène à son état normal un vin fortement piqué ; mais elle a tout au moins pour résultat d'empêcher les ferments acétiques de se développer, ce qui permet de pouvoir employer le liquide. On a remarqué que des vins pasteurisés peuvent rester en vidange assez longtemps sans s'altérer.

La pasteurisation a aussi le grand avantage de vieillir les vins, en leur donnant une teinte « rancio », c'est-à-dire de vieux. Certains prétendent que cette opération bonifie le vin. Les avis sont partagés. Des expériences ont démontré le contraire, et on peut ajouter qu'il est pour ainsi dire impossible de reconnaître à la dégustation la pasteurisation d'un vin.

**Goût d'évent.** — Le vin mis dans un fût imparfaitement nettoyé, trop vieux ou mal bouché perd une partie de sa saveur et de son bouquet, prend un goût particulier appelé *goût d'évent*.

L'évent provient de l'affaiblissement du vin par suite de l'évaporation d'une partie de l'alcool qu'il contient. Il a pour effet de développer un ferment spécial ou « fleur » qui donne naissance à des vapeurs communiquant au vin une saveur très désagréable.

On fait disparaître le goût d'évent par un soutirage du vin avarié dans un tonneau bien frais, fortement méché. Si le goût est trop accentué, on mélange le vin éventé avec un autre vin plus alcoolisé. Ensuite il faut coller, et soutirer aussitôt que le vin est devenu clair et n'a plus son goût d'évent.

**Vins tournés.** — Le vin tourne le plus souvent par suite de la mauvaise qualité de la vendange. On confond communément le vin *tourné* avec le vin *piqué*. Dans un fût, le vin commence à tourner par le bas, tandis que la piqûre se développe toujours à la surface.

Un vin *tourné* complètement se reconnaît par sa couleur louche ; il est trouble comme de l'eau boueuse et dégage des odeurs de matières organiques en putréfaction ; il n'a plus aucun des caractères du vin.

Il y a plusieurs remèdes pour guérir le vin tourné ; le meilleur et le plus en usage est celui-ci : aussitôt qu'on s'aperçoit que le vin est tourné, on y ajoute de l'acide tartrique en quantité suffisante (60 grammes par hectolitre). La couleur rouge vif revient au bout de quelques jours. Puis, pour restaurer complètement le vin avarié, le mélanger par moitié avec un autre vin de bonne qualité et coller le mélange.

La pasteurisation, en cette occurrence, est aussi tout indiquée ; on chauffe alors à une température de 60° à 70°.

**Vins qui graissent et qui plombent. Vins qui jaunissent.** — On dit d'un vin qu'il *graisse* quand il tombe au gras ou qu'il file comme de l'huile. Cette maladie est due au manque de tanin. Elle sévit plus particulièrement sur les vins blancs du Centre, mais elle attaque aussi les vins rouges faibles.

Un seul remède : employer le tanin à l'alcool à la dose de 10 grammes par hectolitre. Agiter le vin de temps en temps pendant deux ou trois jours, pour bien opérer le mélange, puis coller énergiquement.

Pour les vins blancs *plombés*, c'est-à-dire ayant une couleur grise semblable à de l'ardoise, on ajoutera au tanin du sel de nitre, à la dose de 5 à 6 grammes par hectolitre, et on collera de suite.

Les vins blancs qui deviennent *jaunes* sont également traités par le tanin et le sel de nitre ; mais on a recours le plus souvent à un moyen plus simple, à la portée de tout le monde, et qui réussit toujours : coller le vin tombé au jaune avec du *sang de mouton*, le plus frais possible, à la dose de 1 litre par feuillette. Soutirer quinze jours après.

**Vins qui ont un goût de croupi et de mois.** — Il arrive souvent que les ustensiles qui ont servi à fabriquer le vin ont été mal nettoyés ou incomplètement séchés. On a laissé séjourner dans les cuves de l'eau qui a fini par croupir. Il est donc compréhensible que le vin ait de grandes chances de s'en ressentir.

Le vin sort le plus souvent indemne du pressoir ou de la cuve ; mais s'il est mis dans des tonneaux moisissés, le mauvais goût lui est vite communiqué. Pour le faire disparaître, on soutire le vin dans un tonneau bien propre et on y ajoute un litre d'huile d'olive vierge en agitant fortement le fût. Quelques jours après, alors que l'huile est remontée à la surface, on soutire le vin. On peut aussi, puisque l'huile surnage, se débarrasser de celle-ci en introduisant par une sonde une certaine quantité de vin. Celui-ci prend la place de l'huile qui est expulsée par la bonde.

Lorsqu'un vin en bouteille a contracté un *goût de bouchon*, on peut le traiter de la même façon que ci-dessus, mais il est rare que cet accident se produise sur un lot de bouteilles assez important pour qu'on puisse le faire. En général le goût de bouchon ne se produit que sur quelques bouteilles seulement et il vaut mieux considérer celles-ci comme sacrifiées.

**Casse.** — Sous le nom de casse on désigne trois sortes de maladies. La *casse brune*, qui s'observe sur les vins rouges ou blancs est due à une oxydation et à une insolubilisation de la matière colorante, sous l'influence d'une oxydase; elle s'observe sur les vins dont la fermentation a été languissante par l'effet d'une température excessive ou faits de raisins atteints de pourriture grise. Exposé à l'air, le vin se trouble, forme un dépôt abondant et prend une saveur fade, puis amère. Au début, la casse brune se traite par le tanisage (4 à 10 g par hectolitre), suivi d'un soutirage dans un fût fortement méché ou d'une addition de bisulfite. On colle ensuite et on pasteurise.

Il peut arriver qu'un vin casse à la suite simplement d'un gros changement de température ou d'un long voyage. S'il est de bonne constitution, un vin cassé dans ces conditions peut se remettre seul au bout de quelques jours.

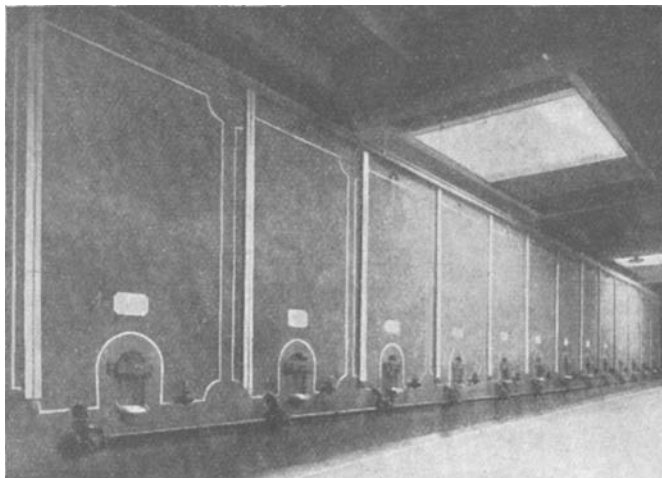
La *casse bleue* ou *casse ferrugineuse*, qui atteint les vins blancs et rouges, est due à un excès de sels de fer dans le vin (raisins souillés de terre ferrugineuse ou contact d'un moût acide avec des instruments ou des récipients en fer). Les sels de fer se combinent au tannin pour former des tannates ferreux qui, par oxydation, se transforment en tannates ferriques insolubles. Le traitement consiste à additionner le vin de 20 à 40 grammes d'acide citrique par hectolitre et à soutirer, à l'abri de l'air, dans un fût méché.

La *casse blanche*, plus rare, ne s'observe que dans les vins blancs, qui prennent un aspect laiteux par exposition à l'air; elle est due à une précipitation des phosphates; on la traite comme la précédente, par addition d'acide citrique, suivie d'un collage au blanc d'œufs et de soutirage dans un fût méché.

La *pousse* et la *tourne*, sont des affections causées par la présence d'un bacille anaérobie qui s'attaque à l'acide tartrique et qui se développe dans les vins faibles; au contact de l'air, le vin s'irise à la surface, se décolore et perd sa limpidité, son acidité et forme un dépôt brunâtre.

Il se dégage, aux dépens de bitartrate de potasse, des acides lactique, propionique et du gaz carbonique, qui tendent à dilater le fût, font bomber (poussent) le fond des tonneaux; le goût, d'abord fade, devient amer et nauséabond. Si on prend la maladie tout à son début, on peut l'arrêter par une addition de 20 à 30 grammes d'acide tartrique par hectolitre, suivie 30 à 40 heures après d'un tanisage (10 g par hectolitre), et d'un sulfatage (5 à 8 g de bisulfite par hectolitre), puis d'un collage à la gélatine.

La cause de ces maladies est la malpropreté des caves, les mauvais entretiens de la vaisselle et de l'outillage vinicole, le nettoyage imparfait des fûts, l'emploi de vendanges avariées par le mildiou, la pourriture, la température trop élevée des caves.



Cuves modernes en ciment pour l'entreposage des vins. (Demay frères, à Reims.)

**Vins impropres à la consommation.** — D'après le décret du 1<sup>er</sup> février 1930, sont considérés comme impropres à la consommation les vins atteints de maladie, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés soit par leur teneur en acide tartrique total, calculée en bitartrates de potasse, inférieure à 0,50 grammes par litre, soit par la présence de deux au moins des caractères suivants :

1° Acidité volatile dépassant 1 g 50 par litre exprimée en acide sulfurique;

2° Acidité totale exprimée en bitartrate de potasse inférieure à 1 g 25 par litre;

3° Teneur en ammoniacale supérieure à 20 milligrammes par litre.

**Soins à donner aux vins chez soi.** — La cave. — La principale qualité d'une cave n'est pas d'être extrêmement fraîche, mais surtout d'être à une température aussi constante que possible.

Dans une grande ville, où la circulation est intense, il faut éviter qu'une cave soit exposée à des ébranlements occasionnés par le passage des voitures, ces secousses répétées pouvant déterminer l'ascension d'un peu de lie qui, mélangée avec le vin, suffirait à le faire aigrir.

Une cave doit être d'une propreté rigoureuse; il ne faut jamais y laisser séjourner d'ordures, ni des légumes odorants (carottes, choux, oignons, navets), non plus que des fromages, des animaux de basse-cour, du gibier, ou encore des matières liquides : pétrole, essence minérale, etc.; tous ces produits communiquent facilement au vin leur odeur *sui generis*, comme il a été observé maintes fois.

Les chantiers de bois sur lesquels sont posés les fûts doivent être bien assujettis, à 20 ou 30 centimètres du sol, sur des traverses de bois, quelquefois de pierre; de cette façon, l'air circulera librement sous les futailles et empêchera la moisissure des cercles.

Avoir soin de bien assujettir les fûts avec des cales, pour pouvoir retirer l'un d'eux sans que les autres soient exposés aux secousses, ce qui pourrait faire remonter la lie.

**Collage du vin.** — Il faut toujours *coller* le vin qui doit être mis en bouteilles.

Le *collage* a pour effet de donner au vin la limpidité; il précipite au fond du tonneau les matières solides que le liquide tient en suspension, matières qui engendrent les maladies dont nous parlons plus loin.

Pour *coller* une pièce de vin rouge contenant 225 litres, on emploiera quatre blancs d'œufs bien battus dans un litre de vin; pour les vins blancs, une tablette de gélatine spéciale dissoute dans un demi-litre d'eau chaude pour un hectolitre.

La bonde enlevée, on retire, avec un tuyau en caoutchouc, ou une pompe aspirante spéciale ou





Rinçage des bouteilles : premier et deuxième mouvement. (Phot. Larousse.)

siphon, cinq ou six litres de vin; à défaut de ces ustensiles, on percera le fût avec une vrille pour retirer la quantité nécessaire de liquide; on verse la colle dans le tonneau par la bonde; puis, à l'aide d'un bâton rond, fendu en quatre à son extrémité, on agite vigoureusement le liquide pour bien mélanger la colle; on verse ensuite dans le tonneau le vin qu'on en avait retiré; on en ajoute même si c'est nécessaire. On frappe le tonneau à coups redoublés pour faire tomber la mousse et chasser les bulles d'air, et on remet la bonde. Laisser ensuite reposer le vin pendant une vingtaine de jours.

**Age auquel les vins sont mis en bouteilles.** — Selon leur provenance, les vins sont mis en bouteille à différents âges.

Les *bordeaux* et les *bourgognes* des grands crus, riches en tannin et en alcool, forts en couleur, ont besoin d'attendre trois ou quatre ans.

Les *chablis* et les vins autres que les grands crus peuvent être mis en bouteilles au bout de dix-huit mois ou de deux ans. En général, il ne faut pas attendre qu'ils aient perdu leur bouquet, leur finesse et leur liqueur, qu'ils aient une teinte passée.

Pour les vins rouges, la couleur doit être légèrement jaunâtre; pour tous, il ne faut ni acidité, ni goût de nouveau.

Un vin mis en bouteilles dans ces conditions acquiert du bouquet et de la finesse.

**Les bouteilles. Rinçage.** — Les bouteilles, à quelques centilitres près, sont presque toutes de la même contenance; mais leur forme est différente selon les pays. Il est donc mieux de tirer chaque vin dans la bouteille de son pays d'origine.

Les bouteilles doivent être rincées à l'eau chaude, dans laquelle on aura fait dissoudre une certaine quantité de soude (10 kilogrammes pour 100 litres d'eau). Lorsqu'elles sont à moitié remplies de cette solution, on verse du

petit plomb de chasse et on agite vigoureusement pour bien dégraisser le verre.

Si le fond de la bouteille est très encrassé, on peut se servir d'un mince écouvillon, pour que toutes les parties soient bien nettoyées. On la passe ensuite à l'eau froide, on la retourne sur une planche percée de trous, appelée *planche à égoutter* ou sur un égouttoir en fer galvanisé.

Mise en bouteilles, bouchage, cachetage, capsulage. — La mise en bouteilles doit se faire de préférence en mars et septembre. On choisit pour cette opération un temps assez froid, sec, un jour que le vent souffle du Nord ou de l'Est. Eviter avec soin les temps orageux.

Il n'est pas nécessaire de soutirer le vin collé (voir plus haut) pour le mettre en bouteilles; mais auparavant il faut s'assurer s'il est absolument limpide, ce qui

est très facile à constater en remplissant à moitié un verre du vin tiré du fût et en le mirant au grand jour.

On prend ensuite une cannelle en métal inoxydable ou en bois; puis on pratique un trou en bas du tonneau, juste au milieu, à l'aide d'un vilebrequin à peu près de la grosseur de la cannelle. Eviter avec soin de tomber sur un joint. On assujettit la cannelle de manière qu'elle ne fuie pas; on place dessous un baquet bien propre, en bois, ou, à son défaut, un plat creux bien nettoyé, pour éviter qu'une certaine partie du vin ne se perde; on tire une ou deux bouteilles pour « faire clair », et on remplit ensuite les autres bouteilles jusqu'à épuisement complet du fût.

Le choix des bouchons a une très grande importance; ils doivent être d'un liège fin, moelleux, souple, pliant facilement sous les doigts et sans aucune tare. Avant de les employer, les mettre dans un récipient et les arroser d'eau bouillante. Cette opération a pour but non seulement de les rendre



Mise en perce à l'aide du vilebrequin.



Introduction de la cannelle.

plus souples, mais surtout de faire rejeter au liège toutes les impuretés qu'il peut renfermer. On laisse égoutter les bouchons pendant une heure, sur un tamis, et enfin on les laisse baigner pendant dix à quinze minutes dans de l'alcool de bonne qualité, du cognac ou du vieux marc ayant perdu son arôme.

Il est préférable de ne pas employer de vieux bouchons, ou de ne s'en servir que pour des vins ordinaires devant être consommés immédiatement.

On bouche les bouteilles tout de suite, pleines ou en laissant un petit espace libre sous le bouchon afin que, s'il est poussé violemment, le bouchon ne fasse pas éclater le goulot.

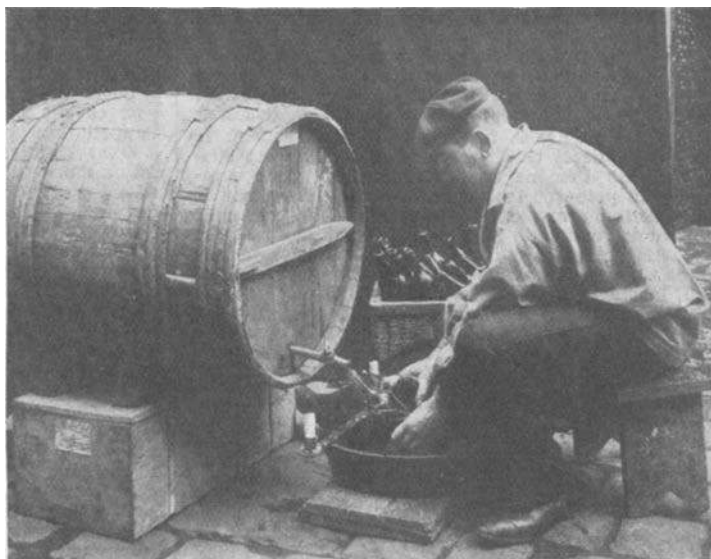
Dans les ménages, on se sert tout simplement de la *batte* pour boucher les bouteilles ; on fait entrer les bouchons en frappant dessus avec la batte jusqu'à ce qu'ils soient entièrement enfoncés.

Dans les grandes maisons, les grands restaurants, etc., on se sert d'un appareil qui permet de boucher beaucoup de bouteilles en peu de temps, sans crainte de les casser. Ce travail est facile à exécuter ; le bouchon baigne légèrement dans le vin, ce qui supprime la vidange ; le liquide ne s'en porte que mieux, si, bien entendu, le bouchon est de bonne qualité et a été préparé avec les soins exigés.

Pour cacheter les bouchons, on fait dissoudre dans de l'eau chaude bouillante de la cire d'Espagne, que l'on trouve chez les marchands de couleurs, les épiciers ; quand la cire est bien fondue, on tient la bouteille par le goulot de la main gauche, on prend de la main droite sa partie postérieure, on trempe l'extrémité du bouchon et une faible partie du goulot dans la substance ; on tourne légèrement la bouteille avec la main droite pendant un court espace de temps, de manière à bien enduire de cire le bouchon et la partie du goulot qui doit être cachetée ; puis on place la bouteille debout.

Il est indispensable d'ajouter à la cire un peu de suif pour qu'elle soit moins cassante et, partant, plus adhérente.

La cire a pour but de préserver le bouchon de la moisissure et de l'empêcher d'être rongé par les insectes, qui sont toujours nombreux dans une cave.



Mise en bouteilles. (iPhot. Larousse.)

Le cachetage à la cire est généralement remplacé par le cachetage avec des *capsules en étain*, qui recouvrent le bouchon ou en partie ou complètement. Il en existe de toutes nuances et de différentes grandeurs. Les deux procédés se valent ; le *capsulage* est élégant, mais il est plus coûteux, et il faut d'ailleurs pour que ce travail soit fait convenablement, être expert en la matière et avoir à sa disposition une machine à capsuler, toujours d'un prix assez élevé.

A défaut de machine, voici comment on procède : on attache une forte ficelle à un piton fixé solidement dans une paroi verticale (mur ou porte) ; tenant la ficelle d'une main et la bouteille coiffée d'une capsule de l'autre, on fait faire un tour à la ficelle autour de cette capsule juste sous le bourrelet qui termine le goulot et on imprime alors à la bouteille un mouvement de va-et-vient en tirant sur la ficelle, ce qui serre la capsule.

Comment placer les bouteilles. — Généralement les bouteilles sont posées sur deux rangs, de cette façon : on place au fond une rangée de bouteilles, la partie postérieure tournée vers la muraille, le col en avant ; puis on garnit le rang de devant en pla-

çant les bouteilles la partie postérieure tournée vers celui qui les place, le goulot de chacune de ces bouteilles s'emboîtant entre deux goulots de celle du fond. Sur ces rangées on empile successivement les autres de même manière. Une mince bulle d'air doit se trouver bien au milieu de la panse de la bouteille une fois couchée, ce qui indique le bon aplomb. On évitera de cette façon le bris, qui est dû le plus souvent au manque de stabilité.

Pour que ces bouteilles aient bien la position horizontale, et pour l'aplomb parfait de la pile, il est bon de poser des lattes sur chaque rangée de bouteilles du fond et de devant.

Il ne faut pas oublier qu'une pile de bouteilles, pour qu'elle soit irréprochable, surtout au point de vue



Bouchage & l'aide de la machine.



Cachetage à la cire.

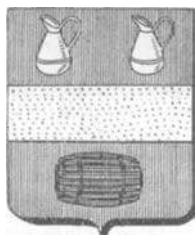
de la solidité, doit être faite avec des verres de même dimension.

Pour une pièce de vin, mise dans des bouteilles de 75 à 78 centilitres, on construira un casier d'après les données suivantes : hauteur, 95 centimètres; largeur, 90 centimètres; profondeur, 70 centimètres.

Dans les ménages, à Paris en particulier, où la place est parfois très restreinte et où l'on est susceptible de déménager assez souvent, pour supprimer la peine et les dépenses occasionnées par la construction d'une cave à bouteilles telle que celle dont nous venons de parler, on a recours aux *casiers* portatifs en fer et à claire-voie que tout le monde connaît, casiers pouvant contenir, selon leur dimension, la valeur d'une demi-pièce, d'une pièce de vin et même plus. Ce moyen de caser les bouteilles est plus facile; mais il est moins favorable à la conservation du liquide, lequel doit être exposé le moins possible à l'air et à la lumière.

#### Appellations contrôlées des vins et eaux-de-vie.

— Le principe de la répression des fraudes en matière d'appellations d'origine date de 1905. Mais ce n'est que le 6 mai 1919 qu'intervint une loi réglementant ces appellations. Cette loi était toutefois incomplète car elle avait le défaut de faire dépendre l'appellation uniquement du lieu de production. Il en résultait que parfois des producteurs peu scrupuleux pouvaient vendre sous le nom d'une appellation célèbre des vins médiocres, produits avec des cépages communs sur des terrains



impropres à la culture de la vigne mais compris cependant dans la région délimitée, sans qu'il y eût délit à l'égard de la loi, puisque ces vins provenaient bien du lieu d'origine indiqué.

Les associations viticoles réclamèrent donc l'institution d'un *contrôle* des appellations d'origine qui fut institué par le décret-loi du 30 juillet 1935. Il est impossible d'interdire à un viticulteur de donner à un vin une certaine appellation d'origine justifiée uniquement par le lieu de la récolte, mais les consommateurs doivent désormais savoir que seules les *appellations contrôlées* correspondent à des vins de choix présentant toutes garanties de finesse et de qualité.

La reconnaissance des *appellations contrôlées* est confiée à un *Comité national* de quarante membres nommés par le ministre de l'agriculture. Il comprend des viticulteurs, des présidents d'associations viticoles et un certain nombre de hauts fonctionnaires de divers ministères.

Les décisions de ce Comité sont transformées par le ministre de l'agriculture en décrets ayant force de loi et qui déterminent : 1° la nature du sol où doivent pousser les vignes produisant le vin à appellation contrôlée; 2° les cépages et leur taille; 3° les procédés de vinification pour le vin et de distillation pour les eaux-de-vie, procédés traditionnels ayant fait leurs preuves; 4° le degré alcoolique minimum; 5° la production maximum par hectare de vigne plantée de façon à interdire les procédés culturaux nuisant à la qualité.

Comme ce régime n'existe que depuis 1936, on peut se demander s'il existe des vins à appellation contrôlée antérieurs à 1936. Or le bénéfice du contrôle a été accordé par la loi aux propriétaires de stocks présentant les qualités requises, ainsi qu'aux commerçants qui ont fait sélectionner dans leurs stocks, par le Comité, les vins dont les qualités les rendaient dignes de l'appellation contrôlée; donc les vins antérieurs à 1936 qui porteraient la mention « appellation contrôlée » présenteraient bien les mêmes conditions de garantie pour les acheteurs que les autres.

Le contrôle est effectué au lieu de production par

des agents du Comité qui parcourent les vignobles et vérifient l'observation des règles traditionnelles. Ensuite, pendant que le vin circule en fût, il est garanti par la pièce de régie qui l'accompagne.

Cette pièce, nommée *congé*, est rédigée sur papier *vert* et elle porte la mention « vin bénéficiant de l'appellation contrôlée ».

C'est l'équivalent pour les vins fins de l'*acquit jaune d'or* qui existait déjà pour les grandes eaux-de-vie à appellation d'origine et qui a rendu tant de services en empêchant l'usurpation de l'appellation.

Lorsque le vin en question est vendu en bouteilles, il se reconnaît à la mention **APPELLATION CONTRÔLÉE**, inscrite en *vert* en surcharge sur l'étiquette, ou portée en *rouge* sur *bande verte* ou *étiquette verte*.

Les appellations contrôlées peuvent être divisées en trois catégories : 1° les appellations *régionales*; 2° les appellations *sous-régionales*; 3° les appellations *communales*.

Les territoires désignés par ces trois degrés d'appellations étant de moins en moins étendus, les règles auxquelles sont soumis les produits qui les concernent sont de plus en plus draconiennes. Les appellations communales s'appliquent à la production des territoires les plus restreints, qui comprennent tantôt une partie de commune tantôt une commune entière, tantôt plusieurs communes groupées sous le nom d'une d'entre elles qui sert d'étendard. Par exemple : l'appellation *Château-neuf-du-Pape* s'applique à des vins récoltés dans des conditions bien définies sur certaines parties du territoire de Château-neuf-du-Pape, Bédarides, Courthezon, Sorgues et Orange.

En Bourgogne se rencontre une situation toute particulière qui résulte des *applications de climats*. Ceux-ci en effet, dont la surface est parfois très réduite, sont en général la propriété de plusieurs viticulteurs dont les vins sont tous vendus sous le nom du *climat d'origine* du vin.

Le nom de ce climat devient donc une appellation encore plus restreinte, plus élevée dans la hiérarchie que l'appellation communale qui, elle, englobe un nombre variable de climats. Par exemple, les *Grands-Echézeaux* sont un climat célèbre de la commune de Flagey-Echézeaux; c'est une appellation d'origine puisque le terroir qui porte ce nom appartient à plusieurs propriétaires qui en vertu d'usage ancien font usage de cette appellation.

L'appellation d'origine est une propriété collective; les noms de « châteaux » s'appliquent à des propriétés privées, comme c'est le cas pour les châteaux de la Gironde tels que Château d'Yquem, Château-Lafite, Château-Haut-Brion. Remarquons que ces derniers ont en outre une appellation régionale : Château d'Yquem est un sauternes, Château-Margaux est un médoc.

**Vins (Service des).** — Voici comment, d'après Grimod de la Reynière (*Almanach des Gourmands*) doit être établi le service des vins de table :

« Les vins d'Orléans, d'Auxerre, de Joigny, de Coulanges, de Vermanton et des autres crus de Basse-Bourgogne, et les vins communs de Bordeaux, sont en général adoptés pour l'usage ordinaire des demi-gourmands, autrement dit pour mes amphitryons d'une demi-fortune.

« Souvent, après le potage, un gourmet prudent offre un verre de madère sec ou de ténériffe; le vin ordinaire occupe seul la table Jusqu'au second service; alors, avec le rôti, il est d'usage de servir le beaune, le pomard, le clos-Vougeot, le chambertin ou, selon le goût des convives, les secondes qualités de bordeaux, le saint-Emilion, le château-Margaux, le graves. Le passage de ces vins est rapide.

« Aussitôt qu'aux rôtis a succédé le troisième service, les entremets, les légumes, les pâtisseries élégantes, on voit arriver le bordeaux-Lafite, le délicieux romanée, l'ermitage, la côte-rôtie, ou, si les convives les préfèrent, le vin blanc de bordeaux, le sauternes, le saint-Péray, etc.. Mais le dessert succède bientôt au troisième service; alors on voit paraître tous les vins délicieux d'Espagne ou de Grèce, le vieux porto, le doux malvoisie, le royal-jurançon, le malaga et le muscat, le rota et le vin de Chypre. Le vin de Tokai est versé dans de très petits verres. Enfin pour couronner

l'œuvre, le **Champagne** pétille dans le cristal et la gaité, déjà répandue parmi les convives, se manifeste en propos joyeux et en piquantes plaisanteries.

« Tel est, à peu près, l'ordre de service des vins. Sans doute le goût particulier de chaque amphitryon introduit de temps en temps quelques variantes. Mais la progression que nous avons indiquée s'observe généralement. »

Voici comment doivent être servis les vins dans un dîner :

**Vins blancs et mousseux :** Servir très frais. Le **Champagne** a tout avantage à être servi frappé, c'est-à-dire dans un seau à glace en métal argenté. Il n'est pas d'usage, lorsqu'on débouche une bouteille de Champagne, de faire partir bruyamment le bouchon. Il en était autrement chez nos pères, où, pour rendre hommage sans doute à Dom Pérignon, qui, au début du xvi<sup>e</sup> siècle, inventa la champagnisation, il était de mode de faire exploser le bouchon des bouteilles du fameux nectar champenois.

**Vins rouges de Bourgogne :** Servir frais; ne monter ces vins de la cave qu'au dernier moment, ou avoir soin, avant de les servir, de les tenir dans un endroit sec et frais.

**Vins rouges de Bordeaux :** Les sortir de la cave quelques heures avant le repas, les placer dans une pièce légèrement chauffée ou dans un coin de la salle à manger, les vins de Bordeaux exigeant, pour être parfaitement dégustés, que leur température soit un peu surélevée.

Lorsque les vins sont vieux ou déposent, il est utile de les servir avec de grandes précautions afin d'éviter de les troubler. Il est d'usage dans ce cas de coucher la bouteille, sitôt montée de la cave, dans un panier *ad hoc*, qui, maintenant celle-ci dans une position horizontale, permet de servir avec le minimum de secousses. Mais il est préférable de les décanter, cela en opérant avec le plus grand soin.

**Le vin au point de vue hygiénique et diététique.** — S'il est certain que le vin ne convient pas à quelques malades, sa prohibition ne saurait s'adresser à tous, ni surtout s'appliquer aux bien portants.

Pris à doses modérées (500 à 750 centilitres par jour, un litre chez les travailleurs de force), associé à une nourriture convenable, il se comporte comme un excitant léger, un reconstituant et favorise les processus digestifs.

Le vin n'est pas une simple dilution d'alcool, il renferme des substances volatiles, des acides orga-

niques, des matières azotées et présente une réelle valeur alimentaire; une bouteille de 750 centilitres a la même valeur calorifique qu'un litre de lait, que 500 grammes de pain ou qu'un kilo de pommes de terre.

Ces constatations, confirmées par la science actuelle, ne datent pas d'aujourd'hui; l'école de Salerne les formulait déjà au x<sup>e</sup> siècle dans une de ses sentences dont voici la traduction :

Quand au vin, sur le choix, voici notre doctrine :  
Buvez-en peu, mais qu'il soit bon;  
Le bon vin sert de médecine,  
Le mauvais vin est un poison.

Point de vins frelatés, ils gâtent la poitrine.  
Un vin frais, naturel, pétillant, gracieux,  
Doit flatter le palais, l'odorat et les yeux.

Une anecdote au sujet du vin. — Un évêque qui voyageait en Italie avait chargé son secrétaire de prendre les devants et de désigner l'auberge où il aurait trouvé le meilleur vin. Cet avertissement devait être donné par l'inscription sur la porte de l'auberge du mot *est*, troisième personne du singulier du verbe être, signifiant en latin : il est, il existe, *il y en a!* Passant par Montefiascone où il trouva du vin excellent, le secrétaire ne sut mieux faire pour exprimer son enthousiasme que de répéter par trois fois le mot convenu : « Est, est, est! » L'évêque s'attarda si longtemps à confirmer la bonne impression de son fourrier, qu'il y décéda.

Depuis, ce vin de Montefiascone fut désigné sous l'appellation de vin d'est-est-est.

**VINS DE FRUITS DIVERS.** — V. **BOISSONS**, *boissons hygiéniques*.

**VIN CLAIRET.** — Ancienne-ment, le clairét était un vin aromatisé et épicé.

Ce vin était connu à l'époque de Charlemagne. On l'appelait alors *vin piment*, ou, tout simplement *piment*. C'était sous cette forme, un vin que l'on buvait comme apéritif, comme on le fait actuellement pour les vermouths ou les vins composés.

Il ne faut pas toutefois confondre cette boisson composée avec le *vin clairét*, qui, autrefois, était un vin cru et naturel, ni rouge, ni blanc, une sorte de *vin gris*, en somme, ainsi qu'on l'appelle aujourd'hui. C'est ce *vin clairét* qu'ont chanté les poètes du xviii<sup>e</sup> siècle. L'autre, le *clairét* du x<sup>e</sup>, du xiv<sup>e</sup> et du xv<sup>e</sup> siècles, a été aussi chanté par les poètes qui « regardaient comme le chef-d'œuvre de l'industrie humaine d'avoir su réunir à la fois, dans une boisson, la force et la sève du vin, la douceur et la saveur du miel, et le parfum des aromates lointains, si prisés et si riches. »

Le Grand d'Aussy dit qu'à cette époque « on aurait cru qu'il manquait quelque chose à un festin, si l'on n'avait pas servi du *piment* », ainsi qu'on appelait cette boisson, au



Ancien rafraichissoir à bouteilles.

### TABLEAU DU SERVICE DES VINS

AU POTAGE	AUX HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES DE POISSON	AU 1 <sup>er</sup> SERVICE	AU RÔTI	AUX ENTREMETS	AU DESSERT
Madère. Marsala. Porto. Xérès. Zucco.	Barsac. Chablis. Château-Carbon-nieux. Château d'Yquem. Graves. Meursault. Montrachet. Pouilly. Sauternes. Vins de la Moselle et du Rhin.	<i>Bordeaux rouges</i> Château-Beche-velle. Château-Cos-d'Estournel. Château-Lafite. Château-Lafour. Château-Margaux. Haut-Brion. Mouton - Rothschild. Saint-Emilion. Saint-Estèphe. Saint-Julien. Pichon-Longueville. Fonlet-Canet.	<i>Bourgognes rouges</i> Chambertin. Clos-Vougeot. Corton. Ermitage rouge. Musigny. Nuits. Pommard. Richebourg. Romanée. Voinay. Champagnefrappé.	Ermitage blanc. Montrachet. Muscat. Vins du Rhin.  <b>AU FROMAGE</b>  Vin rouge de Bordeaux ou de Bourgogne. Champagnefrappé.	Alicante. Chypre. Lacryma-Christi. Malaga. Malvoisie. Muscatel. Porto. Syracuse. Ténédon. Xérès. Champagnefrappé.

xin<sup>e</sup> siècle. Comme bien d'autres bonnes choses qui se mangent ou se boivent, le *clair*, ou *piment*, était fabriqué par des religieuses.

Les « Pouillis » (États des bénéfices ecclésiastiques d'une province), dit le Grand d'Aussy, de l'ancienne cathédrale de Paris, prouvent qu'au XII<sup>e</sup> et au XIV<sup>e</sup> siècles, les prieurs du doyenné de Châteaufort étaient tenus de fournir, le Jour de l'Assomption, chacun à leur tour, du *piment* aux chauvines. On en donnait même aux moines dans les couvents à certaines époques de l'année.

Le Grand d'Aussy dit encore qu'on ne préparait cette boisson apéritive qu'avec du *vin clair*, c'est-à-dire avec celui qui n'était ni blanc, ni rouge. Il y en avait de plusieurs nuances : gris, paillet, œil-de-perdrix, etc.

**VIN DU MARCHÉ, dit aussi POT DE VIN.** — Autrefois, on appelait ainsi le vin donné en présent à la personne qui avait servi d'intermédiaire dans une affaire. Ce vin, par la suite, fut remplacé soit par un présent quelconque, soit par une somme d'argent.

**VIN DES NOCES.** — Ce vin était un présent offert au prêtre qui célébrait un mariage. « Dans certains diocèses, dit M. Chernel *Dictionnaire historique des institutions, mœurs et coutumes de France*, le prêtre, en bénissant le lit nuptial, mêlait ensemble du vin rouge et du vin blanc, comme symbole de l'union des deux époux.

« Dans le diocèse d'Amiens, le prêtre commençait par bénir le vin et le pain; il faisait ensuite trois *rôties* au vin, l'une pour lui, l'autre pour les mariés, la troisième pour les amis et parents qui assistaient à la cérémonie. Après avoir pris la sienne, il donnait celle des mariés et terminait par celle des assistants; ensuite il bénissait le lit. »

**VINAGE.** — Addition d'alcool à un moût ou à un vin.

**VINAIGRE.** — Produit de la fermentation acétique du vin sous l'action d'un champignon, le *mycoderma aceti*, qui apparaît d'abord sous la forme d'un voile léger qui s'enfonce de plus en plus dans le liquide en formant une membrane épaisse, plissée, gluante, que l'on appelle *mère de vinaigre*. Ce microorganisme se développe surtout entre 15° et 30°.

Un bon vinaigre doit être clair, transparent, incolore, s'il provient de vin blanc, plus ou moins rosé, s'il provient de vin rouge, mais toujours plus pâle que ce dernier; il doit avoir une saveur franchement acide et un arôme rappelant celui du vin dont il provient.

On fabrique des vinaigres avec tous les liquides alcooliques (eau alcoolisée, bière, cidre, poiré, lait, etc.); le vinaigre d'alcool est incolore, à moins qu'on ne l'ait teinté avec du caramel; il est dépourvu de goût et d'arôme. Le vinaigre de cidre est Jaunâtre, toujours moins acide que le vinaigre de vin; le vinaigre de bière est jaune, légèrement amer; sa saveur rappelle la bière aigrie; le vinaigre de glucose conserve toujours un goût de fécula fermentée; le vinaigre de bois a un goût acre; les vinaigres de piquettes, de marc ont une odeur caractéristique; ces divers vinaigres servent surtout à falsifier le vinaigre de vin, l'addition d'acides minéraux étant plus rare aujourd'hui en raison de la facilité à déceler cette fraude.

C'est un condiment journalier, servant à conserver diverses substances, sous forme de marinades ou de conserves; il ne présente aucun inconvénient, à moins que le régime ne proscrive les condiments acides; son remplacement par le jus de citron, que recommandent certains diététiciens, n'a d'autre avantage que de mettre à l'abri des vinaigres falsifiés.

Pour l'usage de la table, on parfume souvent le vinaigre avec de l'estragon, parfois avec de l'oignon, de l'échalote, des fines herbes, etc.

L'usage du vinaigre comme assaisonnement des substances alimentaires remonte haut dans l'histoire de la diététique humaine. Cet usage est prouvé, d'abord dans les époques bibliques, par le livre de Ruth, où il est écrit (Chapitre n, Verset 14) : « *Et Booz lui dit : « Quand l'heure sera venue, venez ici et mangez voire pain, et trempez votre morceau dans le vinaigre »*. Ensuite, dans l'antiquité grecque et romaine, par ces mots : *Oxybaphon* et *acetabulum* (vinaigrier), nom de certaines coupes que l'on plaçait, emplies de vinaigre, sur la table à manger, pour que les convives y trempassent leur pain.

Au xnr<sup>e</sup> siècle, parmi les gens du petit commerce qui avaient le droit de cri public à Paris, quelques-uns promenaient un tonneau dans les rues et annonçaient ainsi leur marchandise aux hôteliers et aux ménagères : « *Vinaigres bons et biaux! vinaigre de moutarde i ail.* »

En 1567, un édit de Charles IX ayant accordé aux bourgeois de Paris le privilège de vendre, au détail et à pot, le vinaigre fabriqué avec le vin de leur cru, c'était surtout celui-là que les Jeunes garçons, coiffés du bonnet rouge, le tablier relevé, et drapé sur la hanche, et la chopine en main, brouettaient de quartier en quartier, criant à toutes les portes : « *marchand de vinaigre! du bon vinaigre.* »

**Vinaigre aromatique.** — Mélange de 125 grammes d'alcoolat vulnéraire avec 875 grammes de vinaigre.

**Vinaigre rosat.** — Obtenu en faisant macérer pendant 10 jours 100 grammes de pétales de roses rouges dans un litre de vinaigre.

**Vinaigre framboise.** — Verser dans une cruche en grès 2 litres de vinaigre et autant de framboises épluchées qu'elle pourra en contenir; laisser macérer 8 jours; passer sans pression sur un tamis de crin.

**VINAIGRETTE.** — Mélange d'huile et de vinaigre assaisonné de sel et poivre et, parfois, additionné de fines herbes hachées.

**Bœuf à la vinaigrette.** — Bœuf bouilli détaillé en tranches minces ou en dés, assaisonné avec huile, vinaigre, sel, poivre, oignon et persil haché. On y ajoute souvent des pommes de terre cultes à l'eau et coupées en tranches.

**VINAIGRIER.** — Petit tonnelet, en bols ou en grès, dans lequel on prépare le vinaigre.

**VINCENT (Sauce).** — Sauce froide préparée avec des herbes diverses, blanchies, pilées et passées, et des œufs durs. V. SAUCES FROIDES.

**VIOLETTE.** — La violette odorante fait partie des espèces pectorales. On en candie les fleurs au sucre.

On emploie les violettes en pâtisserie pour préparer divers entremets. On en fait des glaces et des mousses glacées. On utilise enfin cette fleur en cuisine pour préparer des salades.

**VIORNE.** — Arbrisseau grimpant de nos pays, dont on consomme les fruits dans le Nord.

**VIRGOULEUSE.** — Nom d'une poire d'hiver ainsi nommée parce qu'elle provient de la commune de Virgoulée, près Limoges.

**VISNISKI** (Cuisine russe). — Sortes de rissoles faites avec la pâte à coulibiac, garnies de farce de poisson condimentée avec fenouil, et frites. V. HORS-D'ŒUVRE, *hors-d'œuvre chauds*.

**VITAMINES.** — Substances indispensables à la nutrition, agissant à doses extrêmement faibles, mais dont l'absence cause des désordres graves.

La plupart d'entre elles ayant été identifiées chimiquement, les vitamines ont, en grande partie, perdu leur caractère mystérieux :

**Vitamine A.** C'est un dérivé du carotène, pigment jaune très répandu dans le monde végétal et existant également dans certains aliments d'origine animale. Elle est active à la dose d'un millième de milligramme par jour et son absence détermine des troubles oculaires et, chez les sujets jeunes, un arrêt de croissance.

**Vitamines B.** Ce fut la première découverte dans le son de riz; on la considère aujourd'hui comme un complexe, renfermant au moins trois facteurs :

**Vitamine B.** Base azotée, voisine des alcaloïdes, active à la dose d'un quart de millième de milligramme, détruite par la chaleur et les alcalis. C'est un facteur antinévritique, un facteur d'équilibre nerveux.

**Vitamine B'** C'est une lactoflavine, pigment jaune qu'on trouve surtout dans le lait et dans le foie; elle résiste à l'action de la chaleur et aux alcalis, est active à la dose de 4 à 5 millièmes de milligramme; elle agit sur la croissance et son absence cause des accidents cutanés semblables à ceux de la pellagre.

**Vitamine B''** Résiste à la chaleur, mais est détruite par les alcalis; c'est un facteur d'utilisation nutritive.

Ces trois facteurs se trouvent, en général, réunis, mais dans des proportions variables selon les aliments.

L'absence du complexe des vitamines B donne lieu à des accidents de polynévrite et de bérébéri; on tend à attribuer

certains troubles digestifs, comme la constipation, la diarrhée, les vomissements, le manque d'appétit, etc., à une insuffisance légère de l'alimentation en vitamines B.

**Vitamine C.** Est un acide, l'acide ascorbique, aujourd'hui préparé chimiquement. Cette vitamine résiste bien à la chaleur, surtout à l'abri de l'air. Active à la dose de quelques milligrammes. Son absence cause le scorbut.

**Vitamine D.** Est un stérol activé par les rayons ultraviolets et se prépare aujourd'hui industriellement. C'est un facteur antirachitique; elle se trouve surtout dans l'huile de foie de morue et les huiles de poissons; on en trouve aussi dans les graisses animales, en moindre quantité dans le lait, la crème, les fromages gras.

**Vitamine E.** N'a pas encore été isolée ni identifiée; elle semble agir sur la croissance et son absence détermine la stérilité. On la trouve dans l'huile de germes de céréales et dans le foie.

En pratique, la découverte des vitamines nous apprend — ce qu'on savait d'ailleurs depuis longtemps — la nécessité d'introduire dans notre nourriture une certaine proportion d'aliments crus, sous forme de hors-d'œuvre, de salades et de fruits.

### Aliments classés par ordre de leur teneur décroissante en diverses vitamines (d'après M<sup>me</sup> Randoïn) :

**Vitamine A :** Beurre, huile de foie de morue, foie, jaune d'œuf, graisse de bœuf, tomate, crème, poudre de lait, fromage gras, épinards, carottes, chou, citron, orange, huile de poisson, hareng, cervelle, cœur, rognon, viande grasse, champignons, choux-fleurs, laitues, graines de céréales, son de blé, pain complet, pois frais, betteraves, artichauts, lentilles, amandes, noix, bananes, potiron, haricots blancs.

**Vitamine B :** Levure de bière, germes de céréales, lentilles, jaunes d'œuf s, cervelle, foie, chou, carottes, épinards, choux-fleurs, oignons, rognons, pois frais et secs, pommes, poires, betteraves, artichauts, pommes de terre, pain complet, haricots, lait desséché, lait, petit-lait, extrait de malt, citron, orange, tomate, amande, noix, châtaignes, champignons, potiron, prunes, raisins, bananes, laitues, viande maigre.

**Vitamine C :** Citron, orange, chou, tomates, huîtres, oignons, laitues, pissenlits, rutabaga, pois frais, épinards, choux-fleurs, raisins, bananes, betteraves, carottes, haricots verts, rhubarbe, navets, pommes, prunes, sucs de viande, lait, petit-lait.

**Vitamine D (antirachitiques) :** Huile de foie de morue, huiles de poissons, graisses animales, lait, crème.

**Vitamine E :** Huile de germes de blé.

**VITELOTTE.** — Variété de pommes de terre dont la pulpe ne se défait pas à la cuisson.

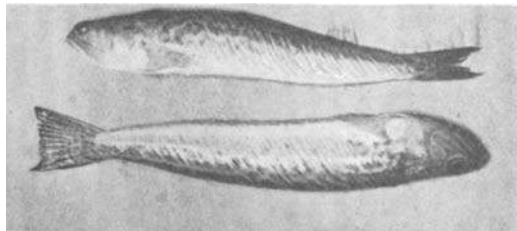
**VIVE.** •— Genre de poissons comestibles que l'on trouve dans les sables de nos côtes. La *vive commune*, dont la chair blanche et ferme est très estimée, a un corps allongé, de couleur rousseâtre ou jaunâtre, avec des bandes sombres; elle possède des épines rigides à la première nageoire dorsale, dont les piqures sont venimeuses, même après la mort de l'animal. Tous les modes d'appréts indiqués pour le merlan sont applicables à la vive. V. MERLAN.

**Vives en matelote vierge.** — « Prenez 6 belles vives, habillez-les suivant la règle, puis coupez dans chacune trois tronçons sans employer la tête; mettez ces morceaux dans une casserole beurrée, avec un bouquet garni, oignons émincés, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, sel, muscade râpée; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bourgogne; faites partir sur un fourneau vif; écumez et modérez le fourneau, que le poisson ne fasse que mijoter.

« Aussitôt qu'il sera ferme sous le doigt, égouttez-le sur un plat pour le replacer tout de suite dans une autre casserole; passez le fonds; employez-en la graisse, qui servira à tenir chaud le poisson, puis faites un petit roux blanc pour lier le fonds; ajoutez-y les débris de quatre maniveaux de champignons que vous aurez tournés et fait cuire.

« Lorsque votre sauce sera parfaitement dégraissée, réduisez-la pour la lier de trois jaunes d'œufs, et passez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie.

« Vous aurez aussi tenu bouillants, mais sans ébullition, les morceaux de vives; dressez-les en pyramide, en les maintenant avec des croûtons frits au beurre, coupés en cœur; saucez de la sauce dans



Vives. (Phot. Larousse.)

laquelle vous joindrez au moment les champignons et gros comme un œuf du beurre le plus fin. » (Recette de Carême.)

**VIVEURS.** — Dénomination culinaire s'appliquant à des apprêts divers qui, tous, sont caractérisés par un assaisonnement très accentué en poivre de Cayenne ou en paprika, tels le *Potage* et le *Consommé des viveurs*.

**VOLAILLE.** — Par ce nom, on désigne d'une façon générale tous les oiseaux de basse-cour.

D'une façon plus précise, on applique ce terme aux poulets de différentes sortes : poulets nouveaux, de grain, reine, poulardes, chapons, coqs vierges.

En principe, lorsque ces différentes pièces sont servies entières, le mot de volaille ne doit pas figurer sur le menu, mais seulement le nom de l'espèce servie.

Par contre, lorsque sont servies des parties de ces poulets ou des poulardes, on fait figurer le mot volaille sur les menus. Ainsi doit-on dire, et écrire : *Suprêmes* ou *Filets* de volaille, *Jambonneaux* de volaille, etc.

En dehors de la poule, plus ou moins vieille, et partant toujours un peu ferme, que l'on n'utilisera que pour préparer les consommés ou les fonds de volaille, on compte, en cuisine, trois sortes, ou types, de volailles :

1° Les *poulardes* et *chapons*, le plus souvent servis entiers, comme relevé ou comme rôti ;

2° Les *poulets de grain* et *reine*, pouvant aussi être rôtis ou poêlés mais, plus particulièrement, sautés ou frittés ;

3° Les *poussins* ou *poulets nouveaux*, qui sont surtout servis rôtis, en cocotte ou grillés.

**VARIÉTÉS.** — Les variétés de poules sont innombrables; aussi nous contenterons-nous d'indiquer les plus remarquables :

La *poule commune française* est de taille moyenne, à grosse tête, ornée d'une crête rouge pendante. Son plumage est très variable.

La *race de Crèveœur* est une des plus appréciées. Outre qu'elle pond une grande quantité d'œufs, gros et excellents, elle est très facile à engraisser et possède une grande finesse de chair. Cette race est généralement huppée. Sa crête est bifurquée transversalement et son plumage est indifféremment noir ou blanc.

Les *poules de Houdan* (Seine-et-Oise) sont bien établies sur leurs membres, quoique peu hautes sur pattes. Leur tête est ornée d'une huppe rejetée en arrière et s'épanouissant de droite et de gauche; les pattes sont gris bleuâtre; le plumage est de couleur extrêmement variable. La houdan est très recherchée. Ses œufs sont gros et d'un beau blanc. Sa chair est blanche et délicate.

La *race du Mans* : l'une des plus estimées parmi celles qui existent en France. C'est elle qui fournit cette belle volaille grise renommée dans le monde entier depuis des siècles.

La *race de Bresse* : toujours précoce, donne, dès l'âge de 2 mois, de délicats petits poulets, dont la vogue est grande dès leur apparition, en avril. Cette même race produit, en quatre mois, de magnifiques poulets pesant environ 1 kg 500. Ces poulets, très employés en cuisine, sont désignés sous le qualificatif de « *reine* ».



La pointe du bréchet doit plier facilement aux mouvements qu'on lui imprime.

Les grosses pièces de volaille proviennent d'Eure-et-Loir et sont fournies par les races de *Houdan* et de *Faverolles*. Ces races donnent, en quatre mois, des volailles énormes arrivant parfois au poids de 3 kgs à 3 kgs 500, et dont la chair est extrêmement délicate.

L'élevage de cette région a remplacé les fameux « Chapons du Mans » et les légendaires « Poulardes de La Flèche ». Ces dernières races ne donnaient de beaux produits qu'au bout de huit à dix mois. Les soins multiples qu'exigeait un engraissement aussi long faisaient monter très haut le prix de ces volailles, prix auquel ne correspondait pas toujours la succulence de leur chair.

Houdan et Faverolles fournissent de belles et savoureuses pièces à un prix plus abordable.

D'autres contrées produisent encore de très bonnes volailles : la Touraine, le Gâtinais, la région nantaise, etc.; mais les races les plus fines et les plus appréciées des connaisseurs sont celles de *Bresse*, de *Houdan* et de *Faverolles*.

**Abatis de volaille.** — L'abatis de volaille proprement dit se compose des ailerons, du cou, du gésier et du foie de la volaille. Pour le traitement, voir **ABATIS**.

**Ailerons de volaille.** — V. **AILERON**.

**Aspic de volaille.** — Escalopes de volaille, dressées en gelée, dans un moule, uni ou historié. V. **ASPIC** et **POULARDE**.

**Ballottines de volaille.** — Se préparent soit avec volaille entière désossée, garnie d'une composition quelconque, roulée en ballottine, que l'on fait braiser ou pocher (V. **BALLOTTINES DIVERSES**), soit avec les cuisses des grosses volailles que l'on prépare de façon identique. Ces dernières ballottines sont le plus souvent désignées sous le nom de jambonneaux de volaille.

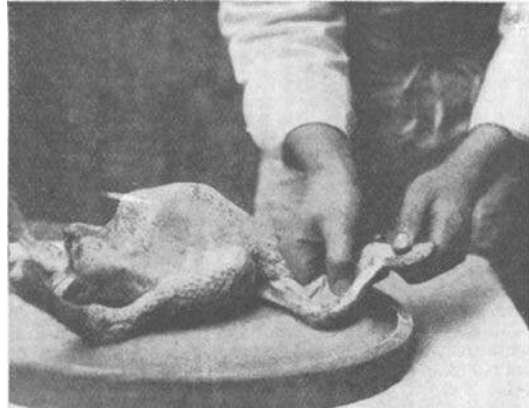
**Blanquette de volaille.** — N'est autre qu'un ragoût de volaille préparé à blanc. V. **BLANQUETTE**.

**Bouchées, canapés, croûtes et tartelettes de volaille.** — Tous ces articles se garnissent avec du salpicon de volaille, complété suivant le cas avec truffes, champignons ou autres articles, et lié de sauce blanche ou brune.

**Brochettes de volaille.** — Se font avec escalopes de volaille (crue ou cuite), enfilées sur brochettes de métal, alternées avec morceaux de lard maigre et champignons. Ces brochettes sont panées au beurre et se font griller.

**Capilotade de volaille.** — Ragoût que l'on prépare avec de la volaille de dessert, désossée, détaillée en escalopes, ou dépecée en petits morceaux.

**Chaud-froid de volaille.** — Entrée froide. Se



La chair de l'aileron doit être tendre dans une volaille de bonne qualité. (Phot. Larousse.)

prépare avec volaille pochée à blanc, dépecée par membres. Ces morceaux sont nappés de sauce chaud-froid (blanche ou brune), décorés avec truffes ou autres articles, lustrés à la gelée, et dressés sur plat, ou en coupe en verre, et recouverts de gelée.

**Consommé de volaille.** — V. **POTAGES ET SOUPES**.

**Coquille de volaille.** — V. **COQUILLES DIVERSES**.

**Côtelettes de volaille.** — Sous ce nom, on désigne : les ailes d'une volaille levées à cru et traitées isolément pour être servies comme petite entrée ;

Une variété de croquettes confectionnées avec appareil à croquettes de volaille, faites en forme de côtelettes, panées à l'anglaise et sautées au beurre ;

Enfin une variété de quenelles faites avec une farce de volaille, et pochées dans un moule spécial.

**Mode de préparation des ailes de volaille levées à cru.** — Détacher les ailes d'un poulet reine ou d'une poularde après avoir complètement enlevé la peau de l'estomac.

Laisser adhérer à ces ailes l'os du moignon. Les aplatir légèrement, après avoir soudé, en dessous, les filets mignons retirés de la carcasse.

**Cuisson au beurre, à brun :** Assaisonner les côtelettes, les saupoudrer de farine et les faire sauter au beurre clarifié, le plus rapidement possible. Faire cuire très peu, ces parties du poulet étant extrêmement délicates et risquant de durcir si on les fait cuire trop longtemps.

Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette. Papilloter les manches.

Suivant prescription, les côtelettes sont dressées sur croûtons, sur fonds divers, sur légumes, etc.

**Cuisson au beurre, à l'anglaise :** Assaisonner les côtelettes; les saupoudrer de farine et les paner à l'anglaise. Cuire au beurre clarifié.

Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

Suivant prescription, les côtelettes de volaille sont panées avec de la mie de pain additionnée de truffes hachées ou d'autres articles.

**Cuisson à blanc, dite pochage :** Assaisonner les côtelettes, les badigeonner de beurre fondu, les mettre bien à plat dans un sautoir beurré. Ajouter quelques gouttes de jus de citron; couvrir le sautoir et cuire 6 à 8 minutes à four très chaud.

Dresser, garnir et saucer suivant indication de recette.

La cuisson des côtelettes de volaille à blanc doit être extrêmement rapide et s'effectuer sans ébullition. Le mouillement doit se borner aux seules gouttes de citron indiquées ci-dessus.

**Côtelettes de volaille à l'anglaise.** — Assaisonner et paner les côtelettes à l'anglaise. Les sauter au beurre.

Dresser; garnir d'un légume vert lié au beurre. Saucer de londs de veau lié beurré.

**Côtelettes de volaille Helder.** — Cuire les côtelettes à blanc. Dresser; garnir d'un salpicón de rouge de carottes, fonds d'artichauts, truffes et champignons étuvés au beurre.

Napper de velouté de volaille réduit avec une cuillerée de suc de tomates, beurré et passé.

**Côtelettes de volaille maréchale.** — Paner les côtelettes à l'anglaise, en additionnant la mie de pain du tiers de son volume de truffes hachées. Les sauter au beurre.

Dresser; mettre sur chaque côtelette 2 lames de truffes; arroser de beurre noisette.

**Crème de volaille.** — Potage préparé avec volaille cuite dans un blanc, réduite en purée, fini avec velouté et crème. V. **POTAGES ET SOUPES.**

**Crépinette de volaille.** — Se préparent comme les crépinettes de porc, avec un salpicón ou purée de volaille. V. **CRÉPINETTES.**

**Crêtes et rognons de volaille.** — Ces pièces, après cuisson dans un blanc, s'emploient comme garniture de grandes et petites entrées, ou sont apprêtées isolément. V. **CRÊTES DE COQ.**

**Cromesquis de volaille.** — Se préparent avec appareil à croquettes, enveloppé de crépine de porc, enrobé de pâte à frire, fritt à grande friture.

**Croquettes de volaille.** — Se préparent avec appareil à croquettes de volaille (lié à blanc ou à brun). On pane ces croquettes à l'œuf et à la mie de pain, et on les fait frire à grande friture. V. **CROQUETTES.**

**Émincés de volaille.** — Volaille de dessert (pochée, braisée ou rôtie) désossée, détaillée en escalopes minces. Dresser sur plat de service; masquer d'une sauce quelconque; chauffer sans ébullition. V. **ÉMINCÉ.**

**Escalopes ou médaillons de volaille.** — V. **MÉDAILLON DE VOLAILLE.**

**Farce de volaille.** — V. **FARCES.**

**Filets de volaille.** — On désigne sous ce nom les côtelettes et suprêmes de volaille fournis par les ailes, détachées à cru, et cuites de diverses façons. Consulter les formules données aux mots *Côtelettes* et *Suprêmes de volaille*.

**Filets mignons de volaille.** — Aiguillettes minces et longues que l'on détache des ailes, ou suprêmes de volaille. Ces filets, après avoir été contisés, c'est-à-dire incrustés de lames minces de truffes ou de langue écarlate, sont cuits en anneau ou en arc et sont placés sur les suprêmes, cuits d'autre part. On peut aussi les utiliser séparément lorsqu'on en a un certain nombre pour préparer de délicates entrées volantes.

**Foies de volaille.** — Les foies de volaille se préparent en brochettes, en pilaf, au risotto, sautés avec garnitures diverses, etc.

On les utilise également comme garniture. On les emploie enfin comme élément de farces diverses, et notamment, de la farce à gratin. V. **FARCES.**

**Fricassée de volaille.** — V. **FRICASSÉE.**

**Fritot de volaille.** — Petite entrée préparée avec escalopes de volaille cuites; marinées avec huile, jus de citron, fines herbes; enrobées de pâte à frire, frites à grande friture.

**Galantine de volaille.** — V. **GALANTINE.**

**Hachis de volaille.** — Se prépare avec volaille de dessert (pochée ou braisée) désossée, hachée ou détaillée en très petits dés. Se fait surtout à blanc. V. **HACHIS.**

**Jambonneaux de volaille.** — Se préparent avec cuisses de volaille désossées à cru, farcies d'une composition quelconque, roulées en forme de petits jambons, braisées et accompagnées d'une garniture quelconque.

**Marinade de volaille.** — Se prépare comme le *Fritot de volaille* mais avec de la volaille crue.

**Mayonnaise de volaille.** — Escalopes de volaille cuite, assaisonnées avec huile, vinaigre, sel, poivre; dressées, en saladier ou en coupe en verre, sur chiffonnade de laitue; nappées de mayonnaise, garnies de cœurs de laitue, de quartiers d'œufs durs, de câpres et de filets d'anchois. V. **MAYONNAISE.**

**Médaillons de volaille.** — Sont de plusieurs sortes: les uns se préparent avec de l'appareil à croquettes façonné en forme de palets, panés à l'anglaise et sautés au beurre; les autres se font en

farce à quenelles, ou à mousseline de volaille, moulée en forme de petites galettes. Ces médaillons, qui sont ensuite pochés, appartiennent à la série des quenelles de volaille et leurs formules sont données à ce mot. Une troisième méthode consiste à les préparer avec de la chair de poulet désossée, le blanc principalement; et enfin certains médaillons sont détaillés sur les filets ou suprêmes de volaille crus, aplatis légèrement, et parés de forme ronde ou ovale.

Nous donnons ci-dessous les méthodes de préparation et les formules de ces deux derniers types de médaillons de volaille.

**Médaillons en chair de volaille hachée.** — Désosser les ailes et filets mignons d'un poulet reine ou d'une poularde; les hacher en leur ajoutant 60 grammes de mie de pain trempée dans du lait et pressée et 60 grammes de beurre. Additionner le mélange de 2 cuillerées de crème fraîche; assaisonner de sel, poivre et muscade.

Faire, avec cette chair, 4 médaillons bien réguliers. Suivant indication de recette, les paner à l'anglaise ou, simplement, les fariner et les faire sauter au beurre clarifié.

En cuisine économique, on peut préparer ces médaillons en employant la totalité de la chair du poulet. La carcasse, cou, tête et pattes, seront utilisées pour préparer, d'autre part, soit un fonds ou bouillon de volaille, soit une sauce d'accompagnement des médaillons.

**Médaillons détaillés sur filets de volaille.** — Détacher les filets d'un poulet reine ou d'une poularde.

Les détailler chacun, selon leur grosseur, en 2 ou en 3 escalopes aussi régulières que possible. Aplatis légèrement ces escalopes, les parer de forme ronde ou ovale.

Les cuire selon indication de recette en suivant les méthodes données pour les mots *Côtelettes* et *Suprêmes de volaille*.

**Remarque.** — Les filets mignons peuvent être soudés aux médaillons. On peut également les cuire à part, ainsi qu'il est dit pour les *Suprêmes de volaille*, et les dresser sur les médaillons.

Les cuisses, ailerons et carcasses des poulets employés pour faire les médaillons seront utilisés, d'autre part, en suivant les indications données aux mots *Ailerons*, *Ballottines* et *Jambonneaux de volaille*.



Côtelettes de volailles panées, frites.



**Médailles de volaille à l'algérienne.** — Paner à l'anglaise les médaillons faits avec chair de poulet haché; les sauter au beurre.

Dresser chaque médaillon sur une moitié de tomate grillée et garnie de riz pilaf mélangé de poivrons doux coupés en dés. Entourer d'un cordon de sauce tomate légère.

**Médailles de volaille Beauharnais.** — Assaisonner les médaillons, levés à cru sur filets, et les sauter au beurre.

Dresser sur des croûtons frits au beurre. Mettre sur chaque médaillon un petit fond d'artichaut étuvé au beurre, garni d'une cuillerée de sauce Beauharnais (V. SAUCES). Placer une lame de truffe sur chaque fond. Entourer d'un cordon de fonds de veau lié, beurré.

**Médailles de volaille Dunan.** — Paner à l'anglaise les médaillons faits avec chair de poulet haché, mélangée d'un salpicon de maigre de jambon et de champignons. Les sauter au beurre.

Dresser dans des tartelettes cuites à blanc, remplies d'un salpicon de truffes à la crème.

Servir avec sauce madère à part.

**Médailles de volaille à l'écarlate.** — Assaisonner les médaillons levés sur filets et les cuire à blanc.

Dresser en turban, en alternant avec des tranches rondes de langue écarlate chauffées au fonds blanc.

Verser au fond du plat quelques cuillerées de sauce allemande.

**Médailles de volaille à l'égyptienne.** — Assaisonner au paprika les médaillons levés sur filets; les sauter au beurre.

Dresser en turban, en alternant avec des rondelles d'aubergines sautées au beurre. Garnir le milieu du plat avec du riz pilaf. Entourer d'un cordon de sauce tomate additionnée du fonds de cuisson déglacé au vin blanc.

**Médailles de volaille Fédora.** — Assaisonner les médaillons levés sur filets et les cuire à blanc.

Dresser sur croûtons frits au beurre; garnir de concombres en gousses, étuvés au beurre; napper du fonds de cuisson déglacé à la crème et velouté de volaille.

**Médailles de volaille Grignan.** — Paire les médaillons avec chair de volaille hachée, en les tenant peu épais; les saupoudrer de farine; les tremper à l'œuf battu et les recouvrir de truffes finement hachées. Les cuire au beurre.

Dresser sur fonds d'artichauts étuvés au beurre. Garnir d'un ragoût de quenelles de volaille, crêtes et rognons de coq, lié de sauce allemande.

**Médailles de volaille à la mantouane.** — Assaisonner les médaillons, levés sur filets, et les paner à la milanaise. Les sauter au beurre.

Dresser sur des tartelettes cuites à blanc, remplies chacune d'une cuillerée de macaroni lié au parmesan, additionné d'une julienne de jambon maigre et de langue écarlate. Mettre sur chaque médaillon une lame de truffes.

**Médailles de volaille à la turque.** — Assaisonner au paprika les médaillons, levés sur filets et les sauter au beurre.

Dresser sur du riz pilaf. Napper du fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau tomate.

**Mousse et mousselines de volaille.** — Entrée, chaude ou froide, se préparant avec farce de volaille mousseline. V. FARCES.

**Pain de volaille.** — V. PAIN.

**Pâtés chauds ou froids de volaille.** — V. PÂTÉ.

**Pilaf ou risotto de volaille.** — V. RIZ et PILAF.

**Purée de volaille.** — Purée préparée avec de la volaille pochée au fonds blanc. Cette purée se sert isolément ou s'emploie comme garniture.

Elle est parfois désignée sous le nom de *Purée à la reine*, et employée souvent comme élément de garniture des petites et grandes entrées de pâte, telles que bouchées, rissoles, vol-au-vent.

C'est également avec la purée de volaille, terminée avec de la crème, que l'on prépare le potage dit *Coulis à la reine*. V. POTAGES ET SOUPES.

**Quenelles de volaille.** — Se préparent avec farces diverses et se font de différents calibres. V. FARCES.

**Salade de volaille.** — Se prépare avec volaille cuite, escalopée, dressée sur chiffonnade de laitue, assaisonnée de sauce vinaigrette; garnie de cœurs de laitues et de quartiers d'œufs durs.

**Soufflé de volaille.** — On le prépare ainsi :

**Avec chair de volaille crue :** Ajouter à un kilo de farce mousseline de volaille (V. FARCES) 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme. Dresser cette composition dans une timbale à soufflé beurrée. Cuire au four, à chaleur douce, de 35 à 40 minutes.

**Avec chair de volaille cuite :** Piler finement au mortier de la chair de volaille cuite, en l'additionnant, pour 500 grammes de chair, de 6 cuillerées de béchamel serrée (froide). Assaisonner; passer cette composition au tamis.

Chauffer cette purée, sans la faire bouillir, lui ajouter 50 grammes de beurre, 5 jaunes d'œufs, puis, au dernier moment, 6 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Mettre cette composition dans une timbale à soufflé beurrée; cuire au four, à chaleur douce.

**Suprêmes de volaille.** — On désigne sous ce nom les ailes des volatiles levées à cru sur l'animal.

Ces suprêmes, que l'on appelle aussi *Côtelettes* ou *Filets*, se traitent isolément et sont servis comme petites entrées.

Pour leur préparation, suivre en tous points les indications données pour les divers modes de cuisson des *Côtelettes de volaille*.

**Remarque.** — Lorsqu'on emploie des suprêmes de poularde, on peut les diviser chacun en deux ou trois escalopes. Ces escalopes, légèrement aplaties, et parées en forme ovale, sont ensuite traitées comme les *Côtelettes de volaille*.

On peut aussi farcir les gros suprêmes. Pour ce faire, on les ouvre sur l'épaisseur, en forme de sac, et on les garnit intérieurement, à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie, de la composition indiquée.

Les formules indiquées pour les *Côtelettes de volaille* peuvent être appliquées aux suprêmes et réciproquement.

**Suprêmes de volaille ambassadrice.** — Les sauter au beurre.

Dresser; garnir de foies de volaille sautés au beurre, de crêtes et de rognons de coq et de truffes en olives. Napper du fonds de cuisson déglacé au madère et fonds de veau lié.

Placer sur les suprêmes les filets mignons, confisés de truffes.

**Suprêmes de volaille Camérani.** — Paner les suprêmes à l'anglaise, en additionnant la mie de pain d'un tiers de son volume de truffes hachées; les sauter au beurre.

Dresser sur une galette de nouilles. Saucer avec le fonds de cuisson, déglacé au madère et fonds de veau lié et additionné d'une cuillerée de julienne de céleri et de truffes, fondue au beurre.

**Suprêmes de volaille Carême.** — Farcir les suprêmes ouverts en portefeuille, avec purée de champignons serrée, additionnée d'une julienne fine de crêtes de coq et de truffes. Les sauter au beurre.

Dresser sur croûtons frits au beurre; garnir de quenelles de volaille, de truffes en gousses et de petits champignons. Saucer de fonds de veau lié, tomate, beurré.

Placer sur les suprêmes les filets mignons contisés de langue écarlate.

**Suprêmes de volaille à la florentine.** — Les cuire à blanc, aux trois quarts seulement.

Dresser sur une couche d'épinards en branches, étuvés au beurre. Napper de sauce Mornay addition-

née d'essence de volaille. Saupoudrer de parmesan; gratiner rapidement.

**Suprêmes de volaille Gabrielle.** — Recouvrir les suprêmes, sans détacher les filets mignons, d'une couche légère de mirepoix fondue au beurre. Les paner à l'anglaise; les sauter au beurre.

Dresser et garnir d'une chiffonnade de laitues à la crème très serrée. Arroser de beurre noisette.

**Suprêmes de volaille à l'impériale.** — Contiser les suprêmes avec des demi-ronds de truffes et de langue écarlate. Les cuire à blanc.

Dresser dans des barquettes cuites à blanc, garnies d'une purée de truffes à la crème. Napper légèrement les suprêmes de sauce suprême.

Placer sur les suprêmes les filets mignons confisés de truffes.

**Suprêmes de volaille aux légumes divers.** — Assaisonner les suprêmes; les sauter au beurre.

Dresser; garnir avec l'un ou l'autre des légumes suivants : aubergines coupées en dés et sautées au beurre; champignons tournés; chicorée braisée; concombres en gousses, étuvés au beurre; épinards au beurre ou au jus; fonds d'artichauts sautés au beurre; haricots verts au beurre; laitues braisées; macédoine de légumes au beurre; petits pois au beurre ou à la française; pointes d'asperges au beurre ou à la crème; purée de légumes divers, etc.

Saucer du fonds de cuisson déglacé au vin blanc et fonds de veau lié.

**Suprêmes de volaille marquise.** — Les sauter au beurre.

Dresser; garnir de petites bouchées feuilletées remplies d'un salpicon de crêtes et de rognons de coq et de truffes lié à la crème.

Napper du fonds de cuisson déglacé à la crème, additionné de 2 cuillerées de truffes, beurrée Placer sur les suprêmes les filets mignons cuits au blanc.

**Suprêmes de volaille Montpensier.** — Paner les suprêmes à l'anglaise et les sauter au beurre.

Dresser; garnir de pointes d'asperges au beurre; mettre sur chaque suprême deux lames de truffes.

Arroser de beurre noisette et saucer d'une cuillerée de fonds de veau lié, réduit.

**Suprêmes de volaille à la Périgieuse.** — Les sauter au beurre.

Dresser sur croûtons frits au beurre; garnir de truffes en lames; napper de demi-glace au vin de Madère.

**Suprêmes de volaille Pojarski.** — Hacher la chair des suprêmes, en ajoutant 60 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée, 60 grammes de beurre et une ou deux cuillerées de crème fraîche; assaisonner de sel, poivre et muscade.

Reformer les suprêmes; les fariner légèrement; les sauter au beurre.

Dresser; garnir d'un légume vert lié au beurre; arroser de beurre noisette.

**Suprêmes de volaille princesse.** — Les cuire à blanc.

Dresser sur croûtons frits au beurre; garnir de pointes d'asperges au beurre; napper de sauce allemande et placer sur chaque suprême deux lames de truffes.

Mettre sur les suprêmes les filets mignons confisés de truffes.

**Suprêmes de volaille Richelieu.** — Paner les suprêmes à l'anglaise; les sauter au beurre.

Dresser; napper de beurre à la maître d'hôtel; placer sur chaque suprême 4 lames de truffes.

**Suprêmes de volaille Rossini.** — Les sauter au beurre.

Dresser sur croûtons frits au beurre; garnir d'escalopes de foie gras sautées au beurre et de lames de truffes; napper de sauce madère.

**Suprêmes de volaille Verdi.** — Les sauter au beurre.

Dresser dans une croustade en pâte, garnie de

macaroni coupé en dés, égoutté et lié avec de la purée de foie gras. Mettre sur chaque suprême deux lames de truffes et napper légèrement de demi-glace finie avec du vin de Marsala.

Ajouter les filets mignons coupés chacun en 3 escalopes panées à l'anglaise et sautées au beurre.

**Timbale de volaille.** — V. TIMBALE et CROÛTES.

**Turban de volaille.** — Se prépare avec des escalopes minces de volaille, taillées à cru, dont on tapisse un moule à savarin beurré, en faisant légèrement déborder ces escalopes des deux côtés. On masque ces escalopes de volaille d'une couche mince de farce à mousseline de volaille. On remplit le moule avec un salpicon de volaille (cuite), de truffes et de champignons, lié de sauce allemande. On recouvre ce salpicon d'une couche mince de farce, sur laquelle on replie les parties débordantes des escalopes.

On fait pocher ce turban au four, au bain-marie, pendant 40 minutes environ.

On démoule le turban sur un plat rond, après l'avoir laissé reposer quelques instants pour permettre à la farce de se tasser. On garnit le milieu du turban avec une garniture quelconque et on le nappe de sauce suprême ou de sauce allemande.

**Vol-au-vent de volaille.** — V. VOL-AU-VENT.

**VOL-AU-VENT.** — « Cette entrée, dit Carême, est jolie et fort bonne sans doute; elle est presque toujours mangée avec plaisir et cela par son extrême délicatesse et sa légèreté, mais que de soins minutieux réclame sa parfaite cuisson, car c'est là le point essentiel de l'opération, à moins que le feuilletage ne soit masqué à la détrempe ».

**Confection de la croûte :** Prendre la moitié d'un pâton de pâte feuilletée (V. PÂTES) et le diviser en 2 morceaux.

Abaisser chaque morceau, au rouleau, de l'épaisseur de 3 ou 4 millimètres.

Couper le premier morceau en une abaisse ronde de 15 centimètres de diamètre et la placer sur une plaque de tôle, que l'on aura mouillée au pinceau.

De la deuxième abaisse, également taillée en rond, et de même épaisseur, enlever la partie intérieure, de façon à obtenir un cercle ayant un diamètre intérieur de 12 centimètres, et un diamètre extérieur de 15 centimètres; mouiller au pinceau, avec de l'eau, la



Découpage d'une abaisse de pâte feuilletée pour faire un vol-au-vent. (l'hot. Larousse.)



Chiquetage des bords du vol-au-vent.

première abaisse et placer dessus le cercle de pâte indiqué ci-dessus. Appuyer légèrement pour bien souder le cercle de pâte avec l'abaisse du dessous. Laisser reposer 10 minutes.

Dorer le dessus du vol-au-vent à l'œuf battu. L'inciser circulairement et légèrement sur la partie centrale, qui, après cuisson, formera le couvercle. Chiqueter régulièrement les bords.

Cuire au four, à bonne chaleur, de 20 à 25 minutes, suivant la grandeur du vol-au-vent.

Au sortir de cuisson, détacher le couvercle.

Garnir le vol-au-vent avec la composition indiquée.

**Vol-au-vent divers.** — La croûte à vol-au-vent préparée ainsi qu'il est dit ci-dessus peut, après cuisson, être garnie avec des compositions diverses liées à blanc ou à brun. Parmi les garnitures le plus souvent employées, nous citerons les suivantes : financière; marinière; purée de volailles ou de crustacés divers; Toulouse; salpicons divers, etc.

**VOLIÈRE (En).** — Mode de dressage des gibiers de plume, très employé autrefois, presque abandonné aujourd'hui.

Ce dressage un peu ostentatoire se faisait ainsi : on plaçait sur l'oiseau cuit, à leurs places respectives, la tête, la queue et les ailes de l'animal, les ailes déployées. Tous ces ornements étaient fixés sur la pièce à l'aide de petites chevilles de bois.

On servait ainsi, aux temps médiévaux, les paons ornés de leur plumage, et tenant en leur bec, que l'on avait doré, un petit morceau d'étoffe enflammée.

Le dressage *en volière*, qui s'appliquait surtout aux faisans et aux bécasses, a été en vogue jusqu'aux dernières années du xix<sup>e</sup> siècle.

Souvent même, toujours à la même époque, on servait, sous la dénomination de « chasse royale », un grand nombre de gibiers de plume divers, tous ornés de leur plumage, et dressés sur un grand plat d'argent, les plus gros placés sur des croûtons de pain frits, et les plus petits rangés en bordure sur les côtés.

Ce genre de dressage dérive de celui plus pompeux encore en usage jusqu'au xviii<sup>e</sup> siècle, et qui consistait à servir des pyramides de viandes et de venaisons diverses.

Aujourd'hui, les rôtis de gibier ou autres se dressent d'une façon moins ostentatoire; on les met simplement sur le plat de service, parfois placés, suivant leur nature, sur un croûton frit et tartiné de farce à gratin, et on les garnit de cresson.

**VOLNAY (Vin de).** — Vin de Bourgogne très estimé que l'on récolte à Volnay, commune de la Côte-d'Or. V. BOURGOGNE.

**VOLVET KAAS.** — Nom hollandais du hollandaise gras dit « tête-de-mort », que l'on consomme toute l'année.

**VOSNE (Vinde).** — Vin rouge que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or. V. BOURGOGNE.

**VOUGEOT (Vin de).** — Un des plus grands vins que l'on récolte en Bourgogne, à Vougeot, commune du département de la Côte-d'Or, non loin de Beaune.

**VOUVRAY (Vin de).** — Vin blanc très réputé que l'on récolte dans le finage de Vouvray, près de Tours.

Ce vin blanc, qui est très parfumé et un peu musqué, est naturellement pétillant, mais est souvent traité à la mode champenoise.

**VOYAGE (Gâteau de)** [Cuisine allemande]. — Entremets de pâtisserie d'une longue conservation. C'est une sorte de biscuit à l'abricot d'une saveur particulière due à la substitution de la mie de pain à la farine qui entre généralement dans la composition du biscuit.

**PROPORTIONS.** — De sucre en poudre, 250 g; œufs entiers, 7; de mie de pain, 250 g; marmelade d'abricots, un dl; sucre vanillé, 10 g.

**MÉTHODE.** — Travailler à la spatule, dans une terrine, le sucre et les jaunes d'œufs. Faire de la mie de pain bien fine en frottant du pain rassis dans un torchon pour l'émietter et en le passant au travers d'un tamis métallique très fin.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les mélanger légèrement à l'appareil aux jaunes qui devra être devenu léger, mousseux et blanchâtre. Mélanger pour finir la mie de pain et le sucre vanillé. Garnir une poche en toile, munie d'une douille unie d'un centimètre de diamètre, avec cet appareil.

Dresser des fonds ronds sur plaques beurrées et farinées. Cuire ces abaisses à four doux et les décoller aussitôt cuites. Les laisser refroidir sur grille.

Quand ces abaisses seront très froides, garnir la première de marmelade d'abricots parfumée au kirsch. Couvrir d'une seconde abaisse que l'on garnira également de marmelade. Superposer ainsi 5 ou 6 abaisses et poudrer l'abaisse supérieure de sucre glace mélangé de cannelle pulvérisée.

Envelopper aussitôt de papier d'étain et tenir au frais.



**WALEWSKA (À la).** — Mode de préparation s'appliquant au poisson, filets de sole surtout. Le poisson ainsi préparé est poché dans du fumet de poisson, dressé sur plat allant au feu en le garnissant d'escalopes de langoustes et de truffes, nappé de sauce Mor-nay finie au beurre de langouste.

**WALNUT-CATCHUP** (Condiment anglais). — Mettre dans un baquet, avec 2 ou 3 livres de gros sel, 2 kilos d'enveloppes de noix vertes; mélanger bien le tout et laisser reposer pendant 6 jours, en écrasant les enveloppes de temps en temps avec le pilon. Laisser le baquet incliné après chaque opération, afin que le jus qui s'écoule du fruit puisse être recueilli chaque jour jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la pulpe. Mettre ce jus à bouillir et l'écumer. Sitôt écume, ajouter à ce Jus 100 grammes de gingembre, 100 grammes d'épices en poudre, 60 grammes de poivre long et autant de clous de girofle. Laisser mijoter une demi-heure. Mettre en petites bouteilles jus et ingrédients. Boucher hermétiquement; cacheter et conserver en endroit bien sec. Laisser reposer plusieurs mois avant d'employer.

**WATERFISCH.** — Ce mot, qui vient du néerlandais, veut dire *eau de poisson* (de *water*, eau et *fisch*, poisson).

Sous le nom de waterfisch (ou sous celui de paterfisch), on désigne, en cuisine, une sorte de sauce, que l'on sert avec le poisson, avec la perche surtout.

**Sauce waterfisch** (chaude). — Paire fondre doucement au beurre 50 grammes de rouge de carottes, 25 grammes de blanc de poireau, 25 grammes de céleri et 25 grammes de racines de persil, détaillés en julienne fine. Lorsque ces légumes sont cuits, les mouiller de 2 décilitres de court-bouillon (ou de fumet de poisson). Faire réduire à fond.

Ajouter à cette julienne 4 décilitres de sauce au vin blanc. V. SAUCES.

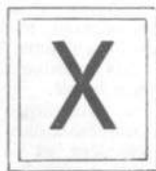
**Sauce waterfisch** (froide). — Se prépare avec le court-bouillon du poisson en traitement, collé avec de la gélatine (trempée à l'eau froide), passé et additionné d'une julienne de légumes composée comme il est dit ci-dessus, mais cuite avec du court-bouillon (ou du fumet de poisson); ajouter des piments doux, des cornichons en julienne et des câpres.

*Nota.* — De cette sauce, ou plutôt de cette gelée, on nappe le poisson indiqué, cuit au court-bouillon, refroidi dans sa cuisson, épluché et bien épongé. On le décore ensuite avec des filets d'anchois, détaillés en minces lanières. On accompagne ce poisson de sauce rémoulade.

**WATERZOÏ ou WATERZOOI (Cuisine flamande).** — Préparation de poisson ayant quelque analogie avec la cotriade des pêcheurs bretons (V. COTRIADÉ), mais qui est un mets solide plutôt qu'une soupe.

**MÉTHODE.** — En pays flamand et hollandais, ce plat est l'équivalent de la bouillabaisse, mais de cet apprêt, bien entendu, sont exclus la tomate, l'ail et le safran. De plus, ce plat se prépare non à l'huile, comme la célèbre soupe provençale, mais au beurre.

Dans un plat à sauter beurré, tapissé de 200 gram-



**XÉRÈS ou JEREZ.** — Le xérés récolté aux environs de Jerez (province de Cadix), est un vin-très liquoreux. On le boit comme vin apéritif. On l'utilise aussi en cuisine et en pâtisserie. C'est un vin blanc dont il existe différentes qualités : le *sherry* sec et alcoolisé très en faveur en Angleterre; le *manzanilla* plus léger et plus aromatique; le *pajarete* analogue aux malvoisies. Le jerez, et particulièrement le manzanilla, conservé quelques années en bouteilles.

mes de blanc de céleri émincé, mettre 2 kilos de poissons d'eau douce (anguille, carpe, brochet, tanche, etc.), détaillés en tronçons réguliers.

Assaisonner de sel et de poivre, ajouter un bouquet garni, composé de persil, thym, laurier et de 2 ou 3 feuilles de sauge. Mouiller à couvert avec de l'eau (ou du fumet de poisson). Parsemer de 100 grammes de beurre divisé en menus morceaux.

Faire partir sur feu vif. Couvrir le plat à sauter. Cuire à très vive ébullition de façon que la cuisson du poisson et la réduction du mouillement s'obtiennent en même temps.

Ajouter au bouillon, pour lui donner la consistance voulue, un peu de biscotte réduite en poudre. Retirer le bouquet garni. Servir avec des tranches de pain beurré.

**WATERZOÏ DE VOLAILLE.** — Bien que ce mot désigne expressément un apprêt de poisson, on prépare de même de la volaille, poulet ou poularde, que préalablement on aura fait cuire dans un fonds blanc aromatisé avec oignons, poireau, bouquet garni, céleri, thym, laurier, clous de girofle.

La volaille dépecée par membres est mise à mijoter dans un fonds préparé ainsi qu'il est dit pour le waterzoï de poisson.

**WELSH-RABBIT.** — Par ce mot, qui devrait s'écrire *Welsh rare bit*, qui signifie *morceau de choix gallois*, on désigne en Angleterre une sorte de rôtie préparée avec du fromage de Gloucester. Cette rôtie se fait ainsi :

Mettre dans une casserole, avec un peu de bière anglaise (*ale*), 250 grammes de fromage de Gloucester détaillé en morceaux carrés. Ajouter un peu de moutarde anglaise. Cuire ce mélange sur le feu, en le remuant constamment, jusqu'à ce que le fromage se liquéfie. Verser cette composition sur des tranches de pain anglais grillées et beurrées. Faire vivement glacer au four.

**WHISKY ou WHISKEY.** — Eau-de-vie d'Ecosse ou d'Irlande, fabriquée par la distillation d'un moût d'orge ou de seigle.

**WHITEBAIT.** — Minuscule poisson que l'on pêche dans la Tamise. On le traite de la même façon que les nonnats. A Londres, il est servi comme second poisson dans tous les dîners quelque peu importants.

**WILLIAMS.** — Variété de poires fondantes à la chair très juteuse et parfumée. Cette poire mûrit en septembre.

**WINTERTHUR (À la).** — Cette dénomination culinaire s'applique à une langouste que l'on prépare exactement comme la *Langouste cardinal* (V. LANGOUSTE), mais que l'on garnit intérieurement, en plus du salpicon de langoustes, avec des queues de crevettes décortiquées.

**WITLOOF.** — On désigne sous ce nom en Belgique, la chicorée scarole étiolée par la culture en cave, que nous connaissons, en France, sous le nom *d'endive*. V. ce mot.

**WORCESTER SAUCE.** — Sauce très condimentée que l'on fabrique à Worcester, en Angleterre. Cette sauce y est très prisée.

devient liquoreux, et très capiteux. On lui donne alors le nom *d'amontillado*.

**XIMÉNIE.** — Genre de petites plantes des pays chauds, comprenant diverses espèces parmi lesquelles la *ximénie du Gabon*, répandue en Afrique. Donnent des fruits connus sous le nom de citron de mer ou de prune de mer. Ces fruits sont comestibles.

**XYLOPIE.** — Les fruits de cet arbre qui croit dans les régions tropicales fournissent un condiment, succédané du poivre, que l'on connaît sous le nom de *poivre de Guinée*.



**YACK ou YAK.** — Sorte de bœuf qui vit dans les montagnes de l'Asie Centrale.

Cet animal, dont la chair est comestible et se prépare comme celle du bœuf (après l'avoir fait mariner), a le corps entièrement couvert de longs poils gris, noirs et blancs, qui tombent jusqu'à terre.

Sa queue est semblable à celle du cheval. Sa tête est caractérisée par un mufle nu et est garnie de cornes arquées, placées très haut.

Le lait que fournissent les femelles est abondant, riche en beurre et en caséine. Il se rapproche plus du lait de chèvre que du lait de vache.

**YAOURT ou YOGHOURT.** — Lait caillé préparé dans les Balkans, à l'aide de ferments lactiques doués d'un pouvoir acidifiant plus considérable que les ferments indigènes. Le professeur Massol de Genève a isolé dans ce lait un microbe spécial, auquel il a donné son nom, qui, ensemençé dans le lait, est capable de produire une quantité d'acide lactique beaucoup plus forte que les ferments utilisés dans l'industrie fromagère; ensemençé dans l'intestin, il fabrique également de l'acide lactique, qui agit comme un antiseptique à l'égard des putréfactions azotées. C'est ce bacille, remis par M. Massol au professeur Metchnikoff, que celui-ci préconisa sous forme de spécialité pharmaceutique, comme antiseptique intestinal et comme agent de longévité; il avait été mis au courant, par son ami Massol, de la grande longévité des paysans Bulgares, nourris presque exclusivement de yaourt et de pommes de terre bouillies.

L'emploi du yaourt n'est pas aussi récent qu'on le croit, du moins en France. L'histoire raconte que le roi François I<sup>er</sup>, souffrant de troubles intestinaux qui avaient résisté à toute la pharmacopée de l'époque, et ayant appris qu'un médecin juif de Constantinople opérait des cures merveilleuses dans des cas semblables, avec un lait caillé préparé d'une certaine façon, fit venir à Paris ce praticien, grâce à l'amitié du Grand Turc. L'oriental arriva à pied, avec un troupeau de brebis et guérit son royal client, mais refusa toujours de livrer le secret de sa fabrication.

La méthode employée en Bulgarie pour la préparation du yaourt consiste tout d'abord à faire réduire d'un tiers, à feu doux, le lait, en partie écrémé. Le lait est réparti dans des bols et, lorsqu'il est refroidi aux environs de 30°, on l'ensemence avec du levain provenant d'une fermentation antérieure, levain qui porte le nom de *Maya*, et qu'on glisse au-dessous de la peau qui s'est formée à la surface du lait, sans la briser. Les bols sont alors laissés 24 heures à une température d'environ 25°, puis conservés encore 12 heures au frais avant d'être consommés.

Dans nos climats, depuis que le lait caillé oriental est devenu en vogue, on le prépare industriellement en ensemençant le lait écrémé et réduit avec une culture pure de ferments lactiques sélectionnés.

On trouve ces ferments dans de nombreux laboratoires, ou plus simplement encore dans un pot de yaourt tout préparé; en suivant la technique indiquée on peut fabriquer soi-même le yaourt.

On trouve dans le commerce de petits appareils, sortes d'étuves dans lesquelles les pots de lait ensemençés sont maintenus pendant le temps nécessaire à la température la plus favorable, d'environ 32°. Ce sont des sortes de



Appareil sans chauffage pour préparer le yaourt.  
(Doc. Yalacta.)

cloches à double paroi basées sur le même principe que celui des bouteilles isolantes. Une simple caisse calorifugée construite sur le principe des marmites norvégiennes peut suffire. Il existe d'autres appareils dans lesquels une résistance électrique constitue un foyer de chaleur faible mais constant. Les appareils les plus perfectionnés sont pourvus en outre d'un thermostat qui coupe automatiquement le courant à la température optima. Il est très facile avec ces appareils de préparer soi-même le yaourt. Doué de propriétés antiseptiques vis-à-vis des microbes de la putréfaction, dont les bacilles lactiques entravent la prolifération, le yoghourt est fort employé en diététique, mais si le professeur Metchnikoff s'est fait le champion de cette méthode, il n'en est pas l'inventeur, même en France.

**YORK (jambon d').** — Le jambon d'York, que l'on prépare dans la ville du même nom (Angleterre), est réputé comme le meilleur de ceux que l'on fabrique en Europe.

Les porcs de la race d'York sont remarquables par leur précocité mais leur lard est un peu mou et leur viande, peu sapide, est accompagnée d'une grande proportion de graisse.

**YORKSHIRE PUDDING** (Cuisine anglaise). — Le Yorkshire pudding, qui est une sorte de crêpe épaisse, plutôt qu'un pudding proprement dit, est l'accompagnement obligatoire, en Angleterre, de toutes les pièces de bœuf rôties.

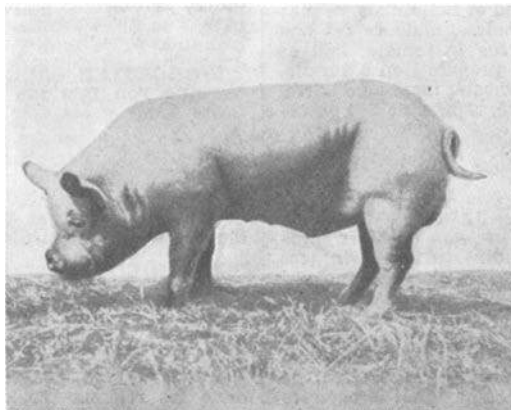
On le prépare ainsi :

Délayer sans grumeaux 500 grammes de farine avec 4 œufs et un litre un quart de lait. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Verser cet appareil dans une poêle profonde où l'on aura fait chauffer de la graisse de rôti. Cuire cette sorte de crêpe au four.

Si la pièce de bœuf est rôtie à la broche placer le Yorkshire pudding dessous, en le sortant du four, de façon qu'il s'imprègne du jus tombant de la pièce de bœuf.

Détailler le Yorkshire pudding en morceaux carrés ou en losanges, et le dresser sur les bords du plat où a été placé le rôti de bœuf, ou le servir à part.



Race yorkaise.



**ZABAIONE.** — Nom italien du Sabayon. V. ce mot.

**ZAKOUSKI ou ZAKUSKI.** — Service des hors-d'oeuvre dans la cuisine russe. Ces hors-d'oeuvre sont présentés dans une salle voisine de la salle à manger. On les arrose largement de vodka. V. HORS-D'ŒUVRE.

Dans certains corps de la garde impériale, il était de tradition, lorsqu'on recevait de jeunes officiers, de les provoquer pendant le zakouski, à un nombre de santés tel qu'ils ne pouvaient aller plus loin, et qu'on était obligé de les transporter dans des lits, d'ailleurs préparés à l'avance.

**ZAMPINO.** — V. HORS-D'ŒUVRE et PORC.



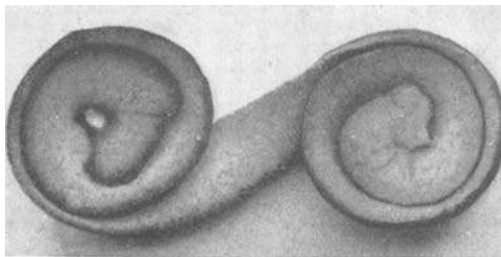
Zampino entier et détaillé.  
(Document Maison Biotta. Phot. Larousse.)

**'ZARA (Marasquin de).** — Liqueur renommée que l'on fabrique à Zara, ville de Dalmatie, située sur l'Adriatique, et qui a été attribuée à l'Italie par le traité de Rapallo. Cette liqueur, qui est très stomachique, s'emploie beaucoup en pâtisserie et en confiserie pour parfumer les entremets, les glaces et les pâtisseries.

**ZÉBU.** — Genre de mammifères ruminants. Cet animal vit à l'état sauvage en Afrique et en Asie. Une variété de zébus a été domestiquée dans l'Inde depuis longtemps. La chair du zébu se prépare comme celle du boeuf.

**ZÉLANDE (Huîtres de).** — La Zélande est une province des Pays-Bas presque entièrement composée d'îles, situées à l'embouchure de l'Escaut et de la Meuse. Les huîtres de Zélande sont très réputées. Pour les diverses préparations, voir HUÎTRE.

**ZÉPHIR.** — Dénomination employée par certains cuisiniers pour désigner divers apprêts plus ou moins légers, plus ou moins mousseux.



Zeste d'orange à l'intérieur duquel on voit la partie blanche ou ziste qu'il faut enlever.

On appelle ainsi souvent, et tout à fait à tort, les mousses et les mousselines de foie gras, de poisson, de volaille.

**ZESTE.** — Partie extérieure colorée et parfumée de l'écorce d'orange, de citron, de mandarine, de cédrat, etc.

**ZESTER.** — Enlever le zeste d'une orange ou d'un citron. Cette opération est rendue plus facile par l'emploi d'un instrument appelé *zesteur*.

**ZIBETH.** — Espèce de civette de l'Asie tropicale. S'emploie pour condimentier les sauces, ragoûts, salades.

**ZINGARA.** — Garniture dont on accompagne les menues pièces de boucherie et de volaille; se compose de grosse julienne, faite avec maigre de jambon, langue écarlate, champignons et truffes, liée de demi-glace tomatée à l'essence d'estragon.

**ZISTE.** — Sous ce nom on désigne la partie blanche qui se trouve, dans les citrons et les oranges, placée au-dessous de l'écorce proprement dite, que l'on appelle zeste. Cette substance est légèrement amère.



Couteau à zester.

**ZUCHETTE ou ZUCHETTI.** — On appelle ainsi, en Italie, les courgettes. V. ce mot.

Certains dictionnaires disent que par zuchetti on entend un mets italien composé de petites courges et d'oranges.

Ils disent aussi que la zuchette est une espèce de concombre, alors que ce légume, qui s'emploie beaucoup en Italie, et aussi dans le sud-est de la France, appartient au genre courge.

**ZWIEBACK.** — Sorte de biscotte que l'on trouve dans toutes les boulangeries.



ALIMENTS



LE GARDE-MANGER. Tableau de Frans Snyders. (Musée de Bruxelles.)

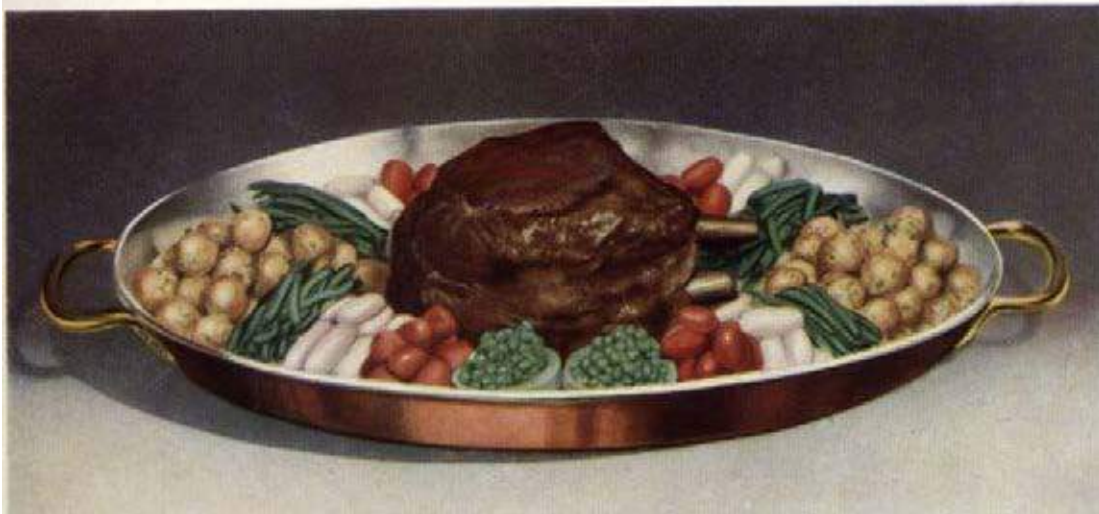
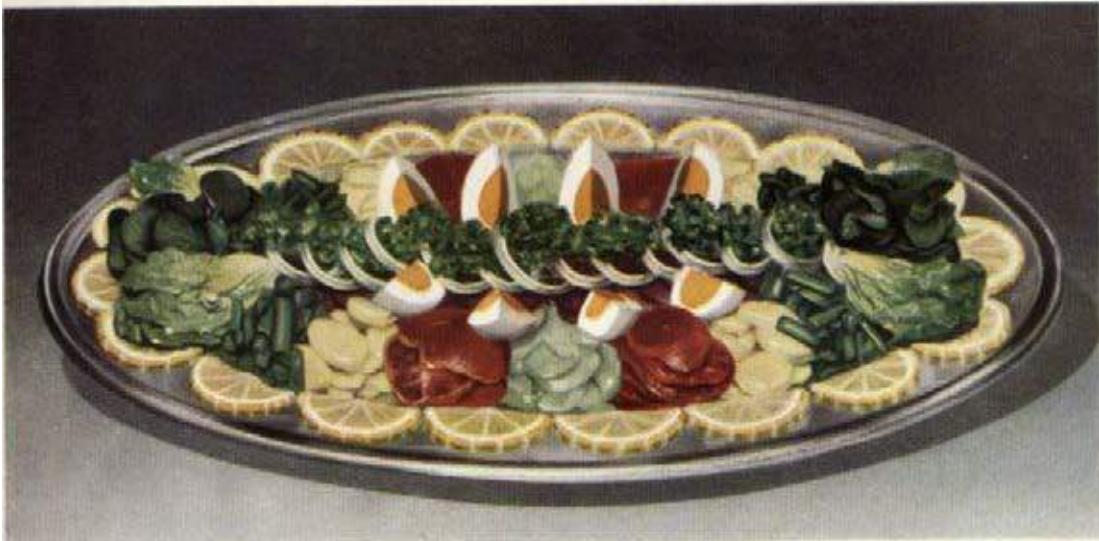
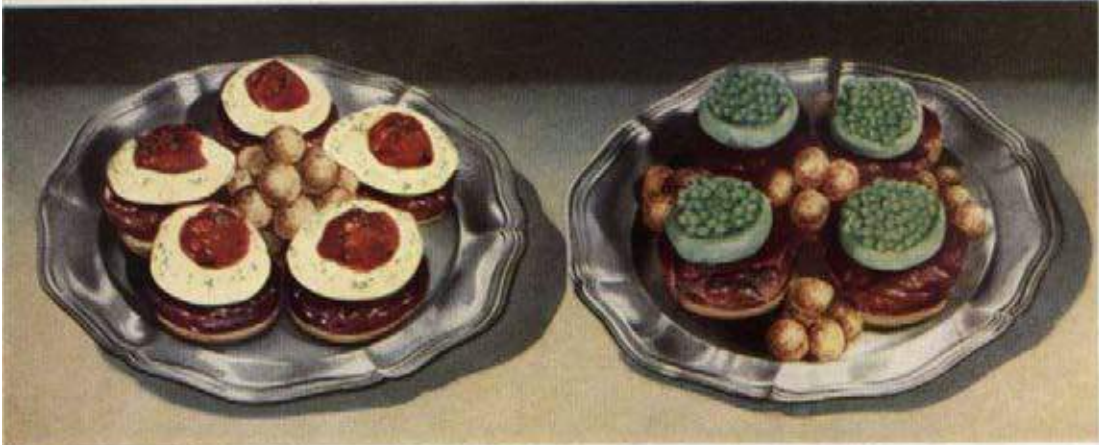
## ASPICS



**ASPICS** : En haut, aspic de blancs de volailles; en bas, aspic de langouste. (*Dressés par M. Laurin.*)



## BŒUF



En haut (de gauche à droite) : tournedos Helder et petits filets Clamart ; au milieu, salade de bœuf à la parisienne ; en bas, côte de bœuf aux primeurs. (Dressés à \* iEcu de France >.)

## CHOU



En haut : chartreuse de perdreau et les éléments qui entrent dans sa composition. (Dressée chez Prunier.)  
En bas : choucroute à l'alsacienne. (Dressée « A l'alsacienne » par M. Morand.)

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



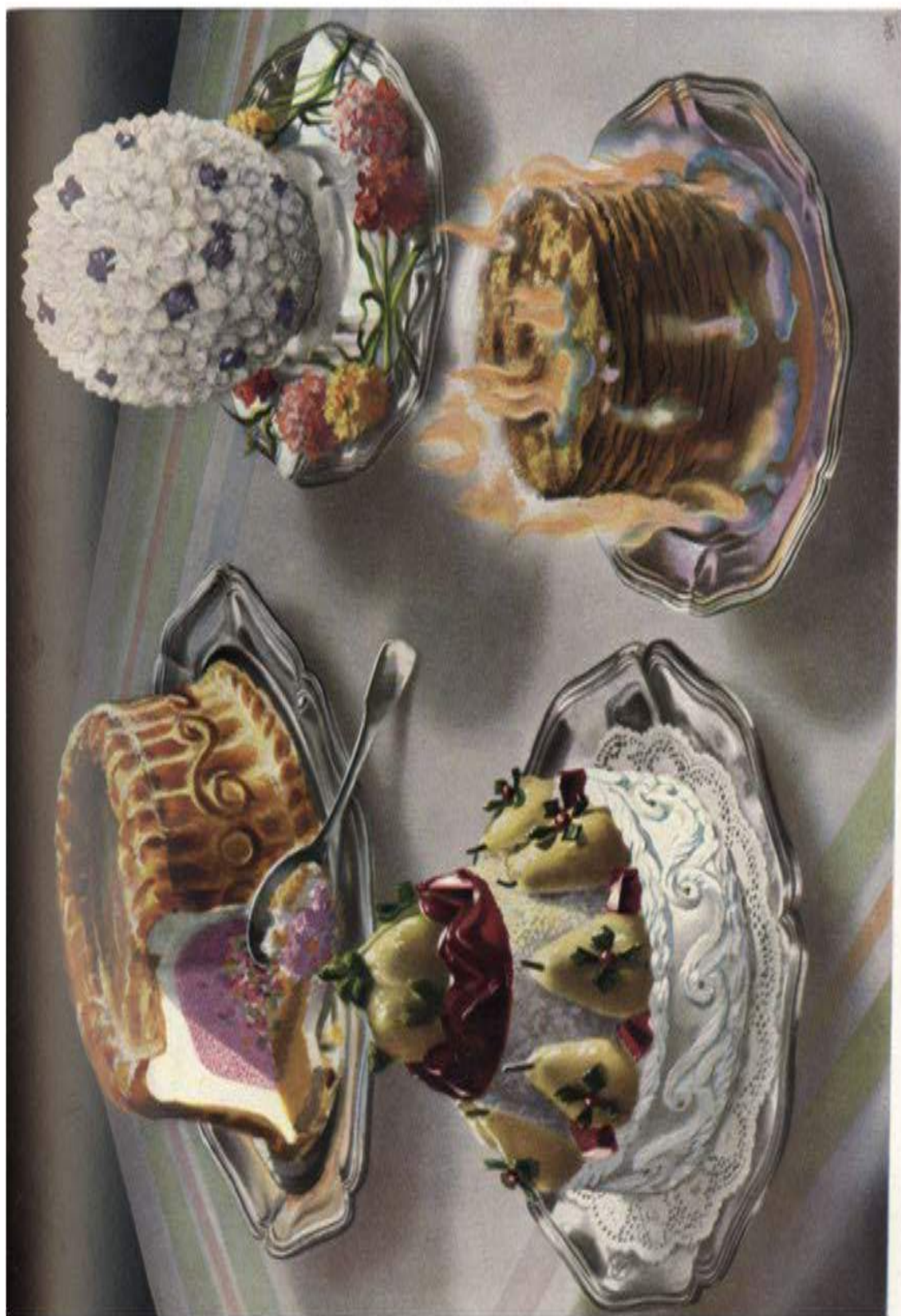
De gauche à droite : Langoustine Cardinal; Langoustine à la parisienne; Dressed crabs; Crevettes roses en caudoû; Fruit de mer.

GÂTEAUX SYMBOLIQUES ET RITUELS



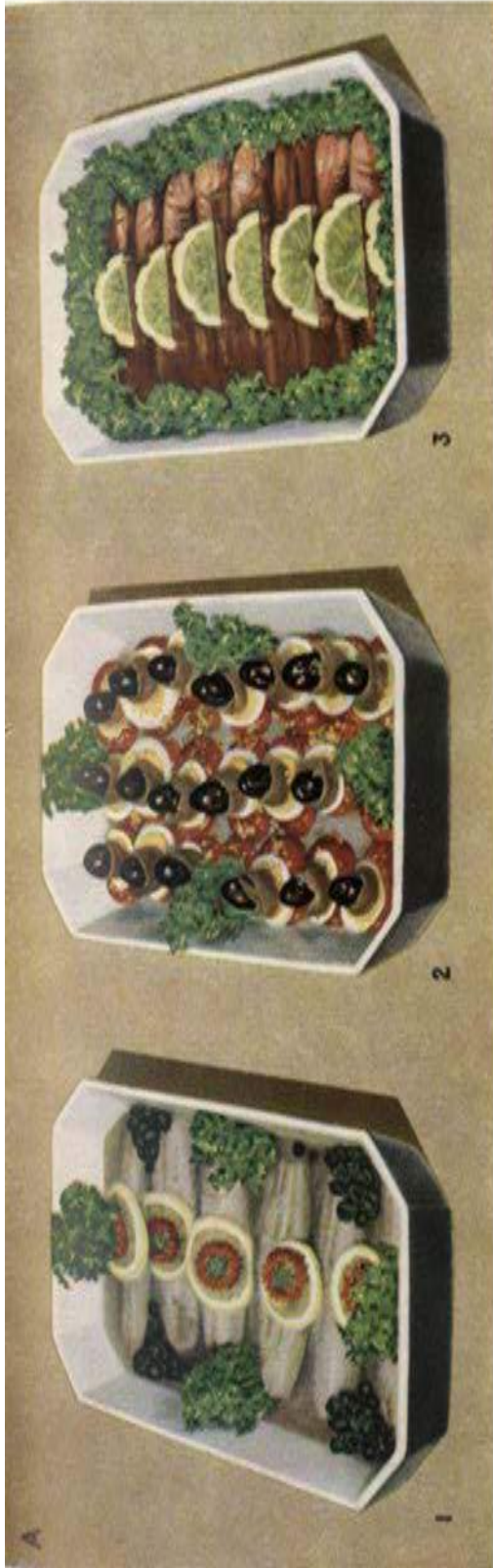
De haut en bas : Couronne des rois (région du sud-ouest) garnie de houx; Gâteau d'anniversaire portant ses bougies; Gâteau de baptême surmonté d'une cigogne; Wedding-cake (gâteau de mariage), orné de clochettes; Bûche de Noël; Galette des rois accompagnée de la couronne.

## ENTREMETS



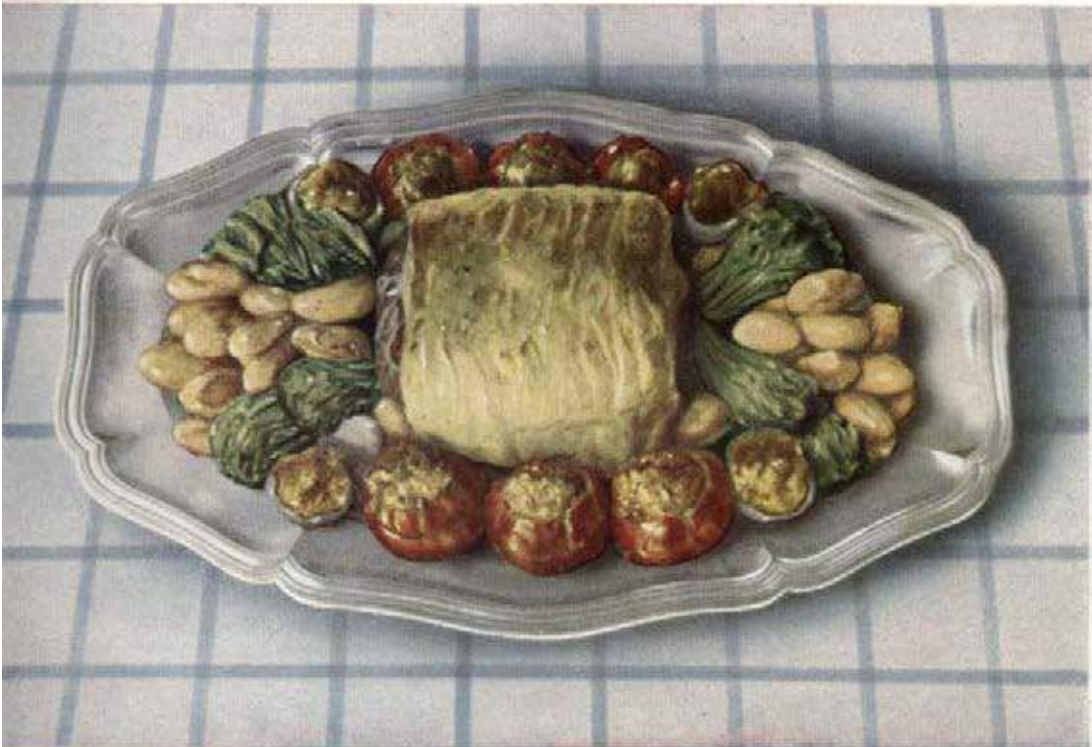
A gauche : Ouzette à la norvégienne et Petres à l'impressionne (Café de Paris.) A droite : Boule de neige et Pain de crêpes Sables. (Biser Péloges.)

# HORS-D'ŒUVRE



(Dressés à « l'Es de France ».)  
 A. 1. Filets de merluhan au vin blanc; 2. Anchois à la nicoise; 3. Bouquets à la grecque; 3. Filets de harengs marmelés.  
 B. 1. Moules à la nicoise; 2. Filets de poisson blanc; 3. Filets de harengs marmelés.

## MOUTON



En haut : Moussaka de mouton et les éléments de sa composition. En bas : Selle de mouton Richelieu.

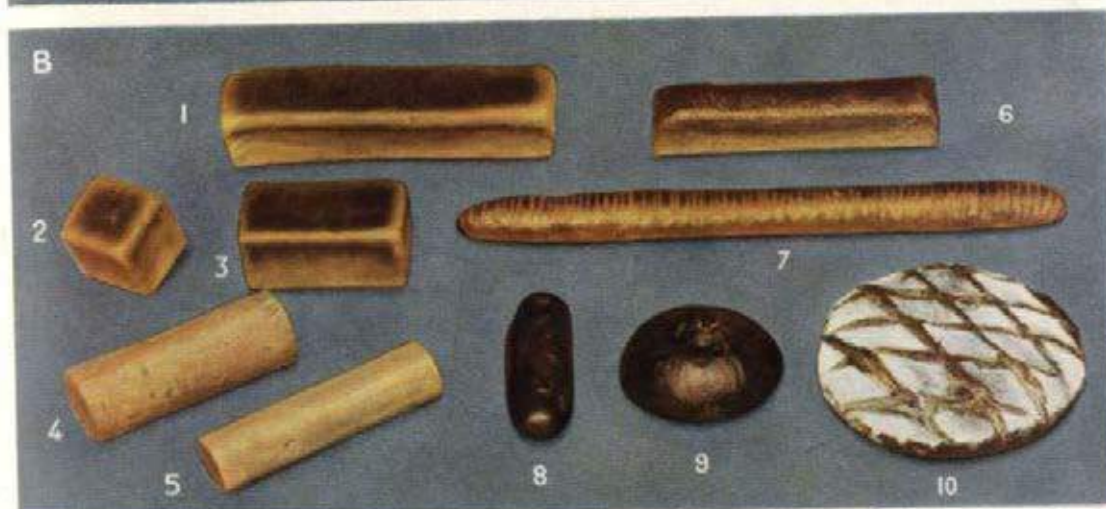
## ŒUFS



En haut à gauche : Un œuf d'autruche, un œuf de tortue et un œuf de vanneau (vert piqueté de noir) ; au-dessous et successivement : Œufs glacés à l'ancienne, caviar (œufs d'esturgeon) sur glace pliée et caviar rose (œufs de saumon).  
A droite, de haut en bas : Œufs moulés Carême, œufs mollets ambassadrice, omelette fourrée à la florentine.

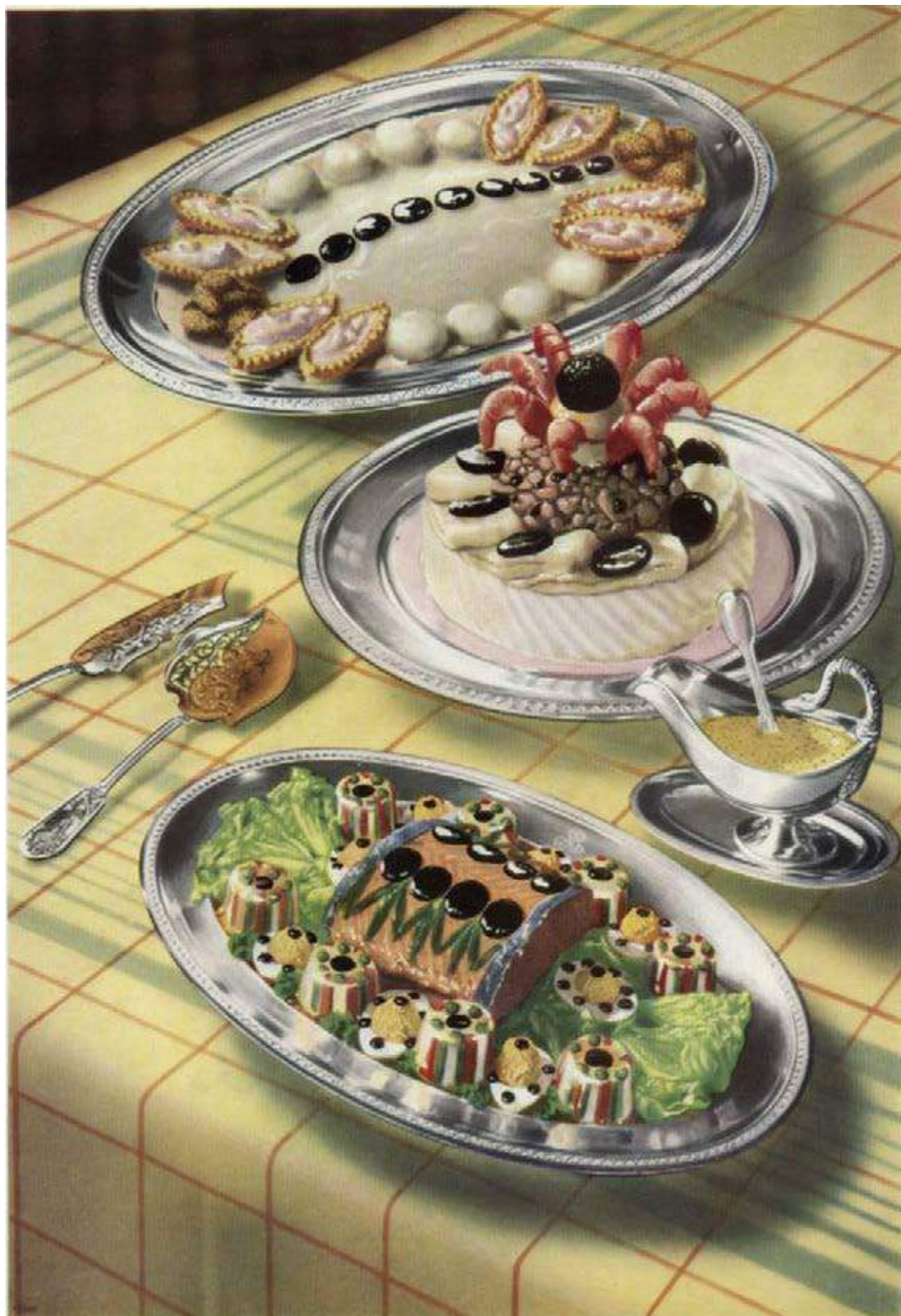


# PAIN



**A. Pains de consommation courante :** 1. Pain marchand de vin; 2. Baguette anglaise; 3. Baguette grasse; 4. Jolo court; 5. Jolo long; 6. Baguette Feuille; 7. Couronne. — **B. Pains spéciaux pour préparations diverses :** 1. Pain de mie n° 2; 2 et 3. Mie royal; 4 et 5. Royal sandwich; 6. Pain de seigle à huîtres; 7. Pain ghibier; 8. Seigle russe; 9. Boule de seigle; 10. Miche de seigle. — **C. Petits pains :** 1, 2. Empereur; 3. Galette; 4. Benoiston; 5. Pistolet; 7 et 9. Grand opéra; 8, 10, 11, 12. Opéra; 13. Lunch; 14. Prillat-Savarin; 15. Pain Buda; 16. Cruissant; 17. Pain sandwich; 18. Boule de fromage; 19. Galette.

POISSONS



De haut en bas : Turbotin Reine Pédaque, Filets de sole Joinville et Tronçon de saumon glacé à la parisienne.

## POULET ET POULARDE



En haut : poulet Marengo et les éléments de sa garniture. (Dressé à « l'Écu de France ».)  
En bas : poularde Lamberty. (Dressée « A l'abacienne », par M. Morand.)

TABLE



TABLE DRESSÉE  
(Nappe de Noël. Argenterie de Titand. Vaiselle et cristallerie de Jean Luce. Ensemble de L. et M. Jullot.)

VIN



Fouillage du raisin dans la cuve. Reproduction d'une tapisserie française du xv<sup>e</sup> siècle. (Collection Bacri frères.)

# SALADES



En haut et à gauche : Salade de crabs, salade russe, salade de légumes; en bas : salade de laitue aux œufs durs, salade Reine Pélagie, salade Francillon.